

FORMATION PERMIS D'EXPLOITATION DÉBITS DE BOISSONS ET RESTAURATION

Objectif : À l'issue de la formation, le participant sera capable de situer ses obligations d'exploitant, de conduire l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant en conformité avec les règles administratives, sanitaires et de sécurité, et de prévenir les troubles à la santé et à l'ordre publics.

Public concerné et prérequis : Créateurs, repreneurs, futurs exploitants ou gérants de débits de boissons et restaurants concernés par le permis d'exploitation ; aucun prérequis pédagogique.

Accessibilité : Formation accessible sous réserve des adaptations nécessaires ; nous contacter pour étudier une situation de handicap.

Durée de la formation : 20 heures minimum réparties sur au moins 3 jours (formation initiale de droit commun).

Tarification (2026) : Nous consulter.

Nombre de participants : Groupe prévisionnel de 4 à 10 personnes, à confirmer dans le cadre de l'agrément préfectoral.

Délai d'accès : 1 mois, sous réserve de programmation et de l'agrément réglementaire de l'organisme.

Modalité de déroulement : Alternance d'apports réglementaires, échanges d'expériences, cas pratiques, mises en situation et vérification des connaissances.

Programme de la formation :

Il est défini selon 2 domaines de compétences (DC)

Le premier domaine de compétences (DC1) porte sur le cadre juridique, les licences et les responsabilités de l'exploitant. Le second domaine (DC2) concerne la prévention des risques de santé publique et des troubles à l'ordre public.

DC 1 : Être capable d'identifier le cadre réglementaire de l'exploitation

- ▲ Être capable d'identifier la classification des boissons, les licences de débits et de restauration et les règles de vente à consommer sur place ou à emporter.
- ▲ Être capable de préciser les conditions d'ouverture, mutation, translation et transfert d'une licence ; accomplir les formalités et déclarations nécessaires.
- ▲ Être capable de rechercher les prescriptions nationales et locales applicables : zones protégées, arrêtés préfectoraux ou municipaux, horaires et restrictions.
- ▲ Être capable de décrire la responsabilité civile et pénale de l'exploitant, les contrôles et les sanctions administratives ou judiciaires.

DC 2 : Être capable de prévenir les risques de santé publique et les troubles à l'ordre public

- ▲ Être capable de faire respecter les interdictions de vente aux mineurs, les règles de protection des publics vulnérables et les restrictions de vente d'alcool.
- ▲ Être capable de prévenir alcoolisation excessive, ivresse publique, nuisances sonores, troubles du voisinage, discriminations et risques liés aux stupéfiants.
- ▲ Être capable de connaître les obligations d'affichage, de prévention, d'information de la clientèle et les dispositions applicables au tabac.
- ▲ Être capable d'appliquer les règles liées à l'établissement : sécurité, tranquillité publique, affichages et comportements à adopter face à une situation à risque.
- ▲ Être capable de traiter des cas pratiques : vente à un mineur, client manifestement ivre, contrôle administratif, nuisance de voisinage et changement d'exploitant.
- ▲ Être capable de compléter un diagnostic de conformité et de vérifier ses connaissances au moyen d'un cas de synthèse.

Méthodes pédagogiques : Exposés juridiques interactifs, étude de documents et arrêtés locaux, cas concrets, quiz, échanges entre exploitants et jeux de rôle sur les situations professionnelles.

Moyens d'encadrement et d'animation : Équipe pédagogique conforme aux exigences de l'agrément : compétences juridiques et expérience professionnelle du secteur CHR, selon l'article R.3332-5 du code de la santé publique.

Modalités d'évaluation des acquis : Évaluation des acquis par questionnaire, mises en situation et questionnaire final. La délivrance de l'attestation normalisée valant permis d'exploitation relève exclusivement d'un organisme titulaire de l'agrément préfectoral en vigueur.

Documentation remise : Support de cours, synthèse des obligations de l'exploitant, guide des démarches administratives, fiches de situations et références aux textes applicables.

Cadre réglementaire et conditions de mise en œuvre : Programme projet soumis à l'obtention d'un agrément préfectoral propre à Delta. La formation initiale de droit commun exige 20 heures minimum sur au moins trois jours selon l'article R.3332-7 du code de la santé publique. Les parcours dérogatoires (exploitants expérimentés, renouvellement, chambres d'hôtes) relèvent de programmes distincts. Aucune attestation valant permis d'exploitation ne peut être délivrée sans agrément.

Références documentaires : Mémo-Format, programme Permis d'exploitation (édition 2026) ; code de la santé publique, articles L.3332-1-1 et R.3332-4 à R.3332-9 ; textes d'application en vigueur.