



FICHE PROGRAMME OAF

Thème	Permis d'exploitation 20 Heures
Date	Voir Annexe
Lieu	Voir Annexe

Contexte

Public	créateurs ou repreneurs d'un débit de boissons ou d'un restaurant
Prérequis	Aucun prérequis. Si l'intéressé justifie à la date d'ouverture, de mutation, de translation ou transfert d'une expérience professionnelle de dix ans en qualité d'exploitant, la formation est d'une durée minimale de 6 heures.
Objectif (s) opérationnel (s)	Sensibiliser les exploitants, créateurs ou repreneurs d'un débit de boisson ou d'un restaurant sur les droits et obligations attachés à leur exploitation de débit de boisson et ou de leur établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la licence restaurant. Connaître la législation applicable et éviter ainsi d'être sanctionné à cause de méconnaissance de la réglementation applicable.
Objectif (s) pédagogique (s)	Obtenir le permis d'exploitation par l'acquisition des connaissances de l'environnement juridique professionnel, des responsabilités et des obligations de l'exploitant d'un débit de boisson.



Programme Pédagogique

I. Présentation liminaire de la formation

La raison d'être de l'obligation de formation mentionnée au premier alinéa de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique.

Présentation du permis d'exploitation.

II. Le cadre législatif et réglementaire

Les sources de droit et les applications :

- organisation administrative et judiciaire ;
- responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques ;
- les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui.

La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique.

La police administrative générale (code général des collectivités territoriales).

La police administrative spéciale (code de la santé publique).

III. Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, brasserie, restaurant...)

Les conditions liées à la personne :

- la nationalité, y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boissons à consommer sur place ;
- la capacité juridique ;
- les incompatibilités ;
- le permis d'exploitation et son renouvellement.

Les conditions liées à la licence :

- la classification des boissons, les boissons interdites de vente en France ;
- les différentes licences et leurs champs d'application ;
- les conditions de délivrance et de validité d'une licence ;
- les restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées).

La vie d'une licence :

- les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons) ;
- les interdictions de transfert ;
- la translation d'une licence ;
- la mutation d'une licence.

Les déclarations préalables à l'ouverture :

- la déclaration administrative (délai, contenu, formalisme) ;
- les obligations fiscales ;
- la rédaction du bail par acte authentique ;
- les déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires).

IV. Les obligations d'exploitation



Les obligations liées à l'établissement :

- les horaires d'ouverture et de fermeture ;
- les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique ;
- l'étalage obligatoire des boissons sans alcool ;
- les affichages obligatoires ;
- l'information sur les prix ;
- la vidéo protection.

Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques :

- la prévention et la lutte contre le risque " alcool " : la répression de l'ivresse publique, l'interdiction des " open bars ", la réglementation des " happy hours " ;
- la protection des mineurs contre le risque " alcool " : l'interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non-respect, l'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage ;
- la conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client ;
- la protection des femmes enceintes contre le risque " alcool " ;
- la présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain ;
- la conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique ;
- la réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect ;
- la réglementation relative aux stupéfiants ;
- la conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants.

Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques :

- la lutte contre le bruit ;
- la conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement ;
- la lutte contre l'alcool au volant ;
- la réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions encourues.

V. Réglementation locale

Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment :

- règlement sanitaire départemental ;
- réglementation contre le bruit ;
- spécificités locales ;
- heures de fermeture et d'ouverture des établissements ;
- affichages spécifiques...

VI. Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation. Question de connaissances.



Méthode Pédagogique	<p>Le stage s'appuie notamment sur l'utilisation de cas pratiques et de supports audio-visuels.</p> <p>A l'issue du stage, un CD sera remis à chaque participant</p> <p>Mise à disposition d'une salle d'une capacité de 12 personnes, équipée d'un écran, vidéo projecteur et paper board.</p> <p>Un questionnaire reprenant les problématiques principales du stage est remis à chaque stagiaire. Les temps de réponses sont suivis de temps de correction.</p>
Intervenant Organisme	<p>Mr Aubrun Olivier (PRO CHR)</p> <p>Mme Rémy Célia (juriste Master2 en Droit)</p>
Durée de la Formation	<p>20 heures au total</p>
Effectifs	<p>2 minimum 12 maximum</p>
Lieu de la formation	<p>Voir devis Joint</p>

Informations complémentaires