## FORMATIONS RESTAURATION

# PERMIS D'EXPLOITATION D'UN DEBIT DE BOISSONS

Depuis l'entrée en vigueur de la Loi n° 2006-396 du 31 mars 2006 en avril 2007 et le Décret du 16 mai 2007, le suivi d'une formation Permis d'exploitation est devenu obligatoire.

# PUBLIC CONCERNÉ:

La formation s'adresse à toute personne qui souhaite déclarer en mairie l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de **3ème et 4ème catégories** - café, bar, brasserie, hôtel, discothèque etc. Depuis avril 2009, cette obligation concerne toute personne déclarant l'ouverture d'un

établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ». Sont notamment concernés par la formation :

- Café
- Restaurant
- Bar
- Discothèque
- Hôtel
- Bar et restaurant embarqués sur tous moyens de transport

## **OBJECTIFS**:

- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons
- Acquérir les connaissances en matière d'obligation à la prévention et à la protection de la santé publique
- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique

## PROGRAMME:

- 1. Le cadre législatif et réglementaire
- 2. Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons
- 3. Les obligations d'exploitation
- 4. Les obligations en matière de prévention, de protection de la Santé Publique et de l'Ordre Public
- 5. Les fermetures administratives et judiciaires
- 6. Réglementation locale
- 7. Les arrêtés préfectoraux et municipaux

### FORMATION VALABLE PENDANT 10 ANS

- Durée : 20 heures
- 6 heures pour les personnes justifiant d'une expérience de 10 ans

METHODES D'APPRENTISSAGE









