

Permis d'exploitation

<p>PROGRAMME</p>	<p>Formation 1 jour EN PRESENTIEL – 7 HEURES INTER ENTREPRISES – 6 à 15 participants</p>
<p>TARIFS :</p> <p>389€ NET DE TAXE</p>	<p>METHODE Support audiovisuels, ateliers : mises en situation, quizz, exercices pratiques, remise de documents.</p> <p>ANIMATEURS Formateurs spécialisés.</p>
<p>PUBLIC :</p> <p>Toute personne ayant au moins 10 ans d'expérience en tant qu'exploitant de licence CHR déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de troisième et quatrième catégorie ou toute personne déclarant un établissement pourvu de la " petite licence restaurant " ou de la " licence restaurant "</p> <p>OBJECTIFS :</p> <p>Informer l'exploitant sur ses droits et obligations liés à l'exploitation des établissements des CHR, le sensibiliser sur les règles de santé publique relatives à la vente d'alcool</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présentation liminaire de la formation La raison d'être de l'obligation de formation Présentation du permis d'exploitation ■ Le Cadre Législatif et réglementaire 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 La police administrative spéciale ■ Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons Les conditions liées à la personne Les conditions liées à la licence La vie d'une licence Les déclarations préalables à l'ouverture ■ Les obligations d'exploitation Les obligations liées à l'établissement Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public ■ La réglementation locale Les arrêtés préfectoraux Les arrêtés municipaux ■ Les fermetures administratives et judiciaires Les fermetures administratives Les fermetures judiciaires <p>VALIDATION DE LA FORMATION :</p> <p>Test d'évaluation des connaissances Remise d'une attestation de formation Remise du CERFA du permis d'exploitation</p>