

Permis d'exploitation : Mise à jour

Formation professionnelle - courte | Sans niveaux spécifiques



TARIF

300€ nets

Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

PURPLE

DURÉE ET RYTHME

1 jour

LIEUX

Inter-entreprise

Carcassonne, Narbonne, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

Intra-entreprise

Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

Personnes majeures disposant déjà d'un Permis d'Exploitation à renouveler

Pré-requis et niveau d'entrée

- Être titulaire d'un permis d'exploitation de moins de 10 ans à renouveler
- En distanciel : Disposer d'un espace de travail adéquat, un ordinateur connecté à internet, d'une caméra et d'un micro.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Confirmer sa maîtrise de l'exploitation d'un débit de boissons : démarches réglementaires, délais à respecter, gestion de la licence, affichages à prévoir
- Savoir sensibiliser aux risques liés à la consommation d'alcool sur place ou la vente d'alcool à emporter
- Se responsabiliser face aux risques liés à l'exploitation d'une structure commerciale vendant de l'alcool
- Se protéger les professionnels face aux risques liés à la gestion quotidienne de son établissement

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Validation

• En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

des clients recommandent les formations en Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement (OHSE) de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIOUES

Formateurs experts

des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale,

analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active - plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

du dossier

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences règlementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap. Délais d'accès : durée d'instruction

PROGRAMME

Présentation de la formation.

Rappels des connaissances.

- Le cadre législatif et réglementaire
- Les obligations d'exploitation
- La réglementation locale
- Les fondamentaux à respecter
- Les risques encourus en l'absence d'observation des obligations
- Les conditions d'ouverture d'un établissement de vente à emporter
- Les formalités administratives :
 - La vente de boissons alcooliques
 - La réglementation locale
- Connaissance des alcools
- Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Évaluation de mise en situation au cours de la formation. Test sous la forme d'un questionnaire en fin de formation.

Validation conditionnée par la présence du participant à l'intégralité de la formation et à la réussite au test final

Délivrance de l'attestation de formation et remise du permis de vente Cerfa 14406*01 ou du permis d'exploitation Cerfa 14407*03







