



# Permis d'exploitation Vente à emporter

Formation professionnelle - courte | Sans niveaux spécifiques



Cette formation prépare les participants à comprendre et à respecter les obligations légales liées à la vente de boissons alcooliques à emporter entre 22 heures et 8 heures. Elle est essentielle pour ceux qui souhaitent ouvrir un établissement de vente nocturne d'alcool à emporter.

## TARIF

**300€ nets**

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

## DURÉE ET RYTHME

1 jour

## LIEUX

**Inter-entreprise**

Mende, Montpellier, Narbonne, Tarbes

**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 ayant l'intention d'ouvrir un commerce de vente d'alcool à emporter entre 22h et 8h

### Pré-requis et niveau d'entrée

- Savoir lire et écrire le français
- En distanciel** : Disposer d'un espace de travail adéquat, un ordinateur connecté à internet, d'une caméra et d'un micro.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser le lancement de l'exploitation d'une vente à emporter : démarches réglementaires, délais à respecter, gestion de la licence, affichages à prévoir
- Savoir sensibiliser aux risques liés à la consommation d'alcool en situation de vente d'alcool à emporter
- Se responsabiliser face aux risques liés à l'exploitation d'une structure commerciale vendant de l'alcool
- Se protéger face aux risques professionnels 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

# 96,34%

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

## LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

## ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

**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

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

## PROGRAMME

- Présentation de la formation
- Le cadre législatif et réglementaire
- Les conditions d'ouverture d'un établissement de vente à emporter
- Les formalités administratives
- La vente de boissons alcooliques
- La réglementation locale
- 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**

