Se former au permis d'exploitation pour une chambre d'hôtes (Sans niveaux spécifiques)

Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement (QHSE) > Sécurité alimentaire

Modalités pratiques

ACCÈS

Sous 7 jours sous réserve de l'acceptation du financement

TARIF

300 € net de taxe en inter entreprise 800 € net de taxe en intra entreprise

DURÉE ET RYTHME

1 jour - 7 heures Calendrier: consulter le site www.purplecampus.com

LIEUX

Albi, Alès, Béziers, CCI Formation Gers à Auch, Cahors, Carcassonne, Castres, Foix / Saint-Paulde-Jarrat, Grau-du-roi (INM By Purple), Mazamet, Mende, Montpellier, Narbonne, Nîmes – Marguerittes, Perpignan, Saint-Cyprien (INM By Purple), Sète, Tarbes

TYPE DE FORMATION

Min de participants : 5 Max de participants : 15

Public et pré-requis

Public cible

- Personnes majeures ayant l'intention d'ouvrir ou exploitant une chambre d'hôtes

Pré-requis et niveau d'entrée

- Cette formation ne nécessite pas de préreguis

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

Accessibilité

- 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 du dossier

Équipes, méthodes et outils pédagogiques

- Équipes pédagogiques internes et externes, expérimentées, qualifiées, formées aux méthodes pédagogiques digitales et dotées sur les enseignements métiers d'une expérience professionnelle en entreprise
- Face-à-face pédagogique avec alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et de mises en situation
- Salles de cours banalisées, salles informatiques, Wifi, Environnement Numérique de Travail (ENT)

Pour tout savoir sur la formation et trouver le centre le plus proche de chez vous :





Programme

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

Présentation de la formation.

- Le cadre législatif et réglementaire
- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place
- 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

Modalités d'évaluation & validation

- Mise en situation au cours de la formation
- Test de 60 questions 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
- Remise du permis d'exploitation Cerfa 14407*03

Pour tout savoir sur la formation et trouver le centre le plus proche de chez vous :



