Permis d'exploitation

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques

Les participants sont formés sur les droits et obligations pour exploiter un débit de boisson ou un restaurant. À l'issue, ils pourront déclarer l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un établissement avec une « petite licence restaurant » ou une « licence restaurant ».

TARIF

700€ nets
Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

3 jours - 21 heures

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 ayant l'intention d'ouvrir :

- un établissement proposant la vente d'alcool à consommer sur place : cafés, restaurants, hôtels, bars, chambres d'hôtes.
- un commerce de vente d'alcool à emporter entre 22h et 8h

Pré-requis et niveau d'entrée

- Savoir lire, écrire et compter

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

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maitriser le lancement 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 lors de 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 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

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 règlementaires 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 débit de boissons à consommer sur place (Café, brasserie, restaurant...)
- 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 alcoolisées
- 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 d'exploitation Cerfa 14407*03

Date de mise à jour : 29/04/2025