FORMATION PERMIS D'EXPLOITATION

PROGRAMME

Une activité réglementée:

1. L'ouverture d'un débit de boissons
- Conditions d'ouverture
- Conditions de nationalité
- Conditions de capacité juridique
- Le permis d'exploitation
- La déclaration d'ouverture

2. La classification des boissons

3. La classification des licences
- Les 4 licences ''boissons à consommer sur place''
- Les deux licences ''restaurant et vente à emporter

4. Mutation, transfert, péremption
- La mutation et le transfert
- Péremption

5. Publicité
- la protection des mineurs
- La protection des femmes enceintes
- La répression de l'ivresse publique
- Les zones protégées

7. Les régimes spécifiques liés au temps
- Happy Hours
- Open bar
- Marchands ambulants
- Manifestations temporaires
- Lieux et événements privés

8. Les régimes spécifiques liés aux lieux
- Pistes de danse (discothèque)
- Salle de jeux
- Stations d'essence
- Vente à emporter
- Vente à distance

9. Les droits dus au titre de la diffusion de la musique
- Principe de base
- Conditions particulières
- Forfaits annuels

10. Les pouvoirs de police sur. les débits de boissons
- Les pouvoirs de police générale
- Les pouvoirs de police administrative

MÉTHODOLOGIE

- Apports théoriques.
- Échanges d'expériences.
- Évaluation des acquis.
- Quiz à la fin de la formation pour valider l'acquisition des connaissance

LIEUX & DATES

- Selon sessions prévues
- Intra ou inter
- De 1 à. 8 personnes par session
- 3 jours 20H

TARIF

INTRA - 560€.
Net Prix par participant

FORMATEUR

Nos responsables pédagogiques et formateurs sont des experts reconnus dans leur métier.

CONTACT

Information, inscription, devis personnalisé :
Tel : 0977297051
Mobile : 0755536275
maformation@modulage.fr

FORMATION PERMIS D'EXPLOITATION

PUBLIC CONCERNÉ

Le Permis d'Exploitation s'adresse à toutes les personnes souhaitant exploiter un établissement avec un **débit de boissons** à consommer sur place (licence III et licence IV) mais également les établissements nécessitant les licences GR (Grande Restauration) et PR (Petite Restauration) depuis 2009.
Cette formation a été rendue obligatoire en avril 2007, afin de sécuriser les professions de l'hôtellerie et de la restauration.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Découvrir les conditions d'ouverture d'un débit public de boisson
- Connaître le système des licences
- Connaître les obligations relatives aux consommateurs
- Distinguer les régimes spécifiques liés au temps et au lieu
- Savoir quels sont les pouvoirs de la police sur les débits de boissons.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES COMPLÉMENTAIRES

- Une évaluation à la fin de chaque chapitre
- Un lexique des principaux termes utilisés dans cette formation
- Les sources d'informations utiles
- Un mémento récapitulatif

MÉTHODOLOGIE

- Apports théoriques.
- Échanges d'expériences.
- Évaluation des acquis.
- Quiz à la fin de la formation pour valider l'acquisition des connaissance

LIEUX & DATES

- Selon sessions prévues
- Intra ou inter
- De 1 à. 8 personnes par session
- 3 jours 20H

TARIF

INTRA - 560€.
Net Prix par participant

FORMATEUR

Nos responsables pédagogiques et formateurs sont des experts reconnus dans leur métier.

CONTACT

Information, inscription, devis personnalisé :
Tel : 0977297051
Mobile : 0755536275
maformation@modulage.fr