

PERMIS D'EXPLOITATION / FOAD

PUBLIC Exploitants d'établissements en activité, Demandeurs d'emploi, Créeur, repreneur d'établissements

PRÉ-REQUIS Être équipé d'un PC ou tablette avec micro et webcam + accès internet

DURÉE 20 heures (3 jours)

OBJECTIFS A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité d'exploiter un ERP pourvu d'une licence 3, 4, PR ou GR, d'appliquer le code de la santé publique, le guide des débits de boissons et de garantir l'hygiène et la sécurité.

FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION : Envoi du CERFA n°14407*03 permis d'exploitation (validité 10 ans) à l'issue de la session

OUTILS PÉDAGOGIQUES REMIS AUX PARTICIPANTS Support de formation + annexes téléchargeables sur le site d'ArteFAQs (code d'accès privé)

Lieu de la formation : Distanciel

EVALUATION DES ACQUIS DE LA FORMATION: Evaluation finale des connaissances (40 questions).

Correction immédiate de l'évaluation.

Certificat de réalisation avec notes obtenues

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation à distance en visioconférence / Synchrone
- Utilisation de l'outil ZOOM
- Un lien est envoyé à chaque participant (lien valable 72 heures)
- Partage d'écran / Partage de ressources documentaires
- Echange via outil « chat / discussion » sur ZOOM
- Réalisation d'un quizz initial de positionnement
- Réalisation d'évaluations journalières orales
- Mise en situation « clients » / Jeux de rôle
- Echanges entre participants

PROGRAMME

- Le cadre législatif et réglementaire
- Les autorités administratives (ministère, préfecture, mairie, police administrative)
- La responsabilité pénale et la responsabilité civile du dirigeant
- Les fermetures administratives et judiciaires
- Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant
- Les différents groupes de boissons – les boissons interdites
- Les différentes licences débit de boissons et restaurant
- Les autres conditions d'ouverture et d'exploitation
- Les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant (ERP)
- La vente d'alcool dans les CHR – la répression de l'ivresse publique
- La revente de tabac dans les CHR
- La lutte contre les discriminations
- La lutte contre les bruits
- Les stupéfiants, la prostitution et le racolage
- L'accessibilité des personnes handicapées (mobilité réduite et autres handicaps)
- La sécurité des biens et des personnes
- Les réglementations locales
- Les horaires d'ouverture et de fermeture (ERP)
- L'aménagement des terrasses sur la voie publique
- Hygiène et propreté
- Divers : Les points clé de la gestion du personnel en CHR Les conventions collectives CHR et restauration rapide / droit du travail
- La prévention des risques professionnels en CHR