

## Le permis d'exploitation : débit de boissons à consommer sur place ou restaurant

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

### DURÉE

1 à 3 jours  
8h par jour

### TARIFS

Inter entreprises : 250€ à 580€ net de TVA  
Intra entreprises : nous contacter

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis

### Partenaires



## Objectifs

Connaître les droits et obligations d'un débit de boissons à consommer sur place ou d'un restaurant.

## Programme

### Présentation liminaire de la formation

 La raison d'être de l'obligation de formation /Présentation du permis d'exploitation

## Le cadre législatif et réglementaire

### Les sources de droit et les applications :

- Organisation administrative et judiciaire, responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques, les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui.
- La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique / La police administrative générale (code des collectivités territoriales) / La police administrative spéciale (code de la santé publique).

## Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (Café, brasserie, restaurant...)

### Les conditions liées à la personne :

- La nationalité, la capacité juridique, les incompatibilités, le permis d'exploitation et son renouvellement

### Les conditions liées à la licence :

- La classification des boissons, les boissons interdites de vente en France, les différentes licences et leurs champs d'application, les conditions de délivrance et de validité d'une licence, les restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées).

### La vie d'une licence :

- Les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débits de boissons), les interdictions de transfert, la translation d'une licence, la mutation d'une licence.

### Les déclarations préalables à l'ouverture:

- La déclaration administrative (délai, contenu, formalisme), les obligations fiscales, la rédaction du bail par acte authentique, les déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires).

## Moyens et méthodes pédagogiques

- Apports théoriques, cas pratiques
- Démarches déductives et inductives
- Mises en situations
- Individualisation de la formation

## Evaluation

 Évaluations modulaires

 Attestation de formation