© AdobeStock

COMPÉTENCE RH

PERMIS D'EXPLOITATION

#Connaissance #Droit

CCI CAEN NORMANDIE

1ER RÉSEAU BUSINESS

www.caen.cci.fr

PERMIS D'EXPLOITATION

Assurer l'exploitation de votre établissement grâce à la connaissance de vos droits

Vous voulez délivrer des boissons alcoolisées et exploiter une licence de débit de boissons ? Vous devez obtenir votre Permis d'Exploitation

Le permis d'exploitation est une formation obligatoire :

- pour tout futur exploitant d'une licence de débit de boissons (licence III et IV), d'une «petite licence restaurant» ou d'une licence «restaurant»
- pour la vente d'alcool à emporter après 22h et avant 8h du matin et pour l'exploitation d'une table d'hôte dans le cadre d'une chambre d'hôte

Elle donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation nominatif valable dix ans

VOS OBJECTIFS

- Assurer avec sérénité l'exploitation de votre établissement grâce à la connaissance de vos droits et obligations en matière de vente d'alcool
- Connaître les obligations réglementaires applicables en rapport avec les clients, voisins, salariés et administrations
- Etre informé des risques de sanctions spécifiques à la vente d'alcool

NOTRE PROPOSITION

Vous faire bénéficier d'une formation très pratique vous permettant de :

- comprendre les principes généraux de la responsabilité civile et pénale
- connaître et appliquer la législation relative :
  - à la prévention de l'alcoolisme, à la protection des mineurs et des femmes enceintes,
  - aux stupéfiants, à la revente de tabac, à la lutte contre le bruit, contre la discrimination, de l'interdiction de fumer.

L'évaluation est assurée tout au long de la formation par des études de cas, quizz, ateliers pratiques. Un bilan personnalisé est réalisé en fin de journée et en fin de stage. Vous bénéficiez également de l'expertise de conseillers de la CCI spécialisés de ce secteur d'activité. Vous partagez votre expérience avec des chefs d'entreprises de votre secteur d'activité.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Formation Hygiène alimentaire en restauration commerciale
- 90 minutes
- Formation Permis de former pour les maîtres d'apprentissage
- Atelier Business

PUBLIC

Tout créateur ou repreneur, exploitant ou futur exploitant d'un café, bar, brasserie, restaurant, hôtel, table d'hôte, discothèque, équipements de loisir avec restauration (bowlings, salons de thé...)

TARIF

- **Session 20 heures :**
  560 € net de taxes par stagiaire

- **Session 1 jour :**
  260 € net de taxes par stagiaire réservée aux personnes justifiant de l'exploitation d'un établissement pendant 10 ans

- **Session renouvellement (1j) :**
  260 € net de taxes par stagiaire réservée aux personnes ayant suivi la formation il y a 10 ans

- **Session vente de boissons alcooliques la nuit - loueur de chambres d'hôtes (1j) :**
  260 € net de taxes par stagiaire pour les personnes ayant besoin d'un permis de vente de boissons alcooliques la nuit ou pour les personnes ayant une chambre d'hôtes avec table d'hôtes

CONTACT

Angélique Thiolon
entreprendre@caen.cci.fr
02 31 54 55 62

RMIS_EXPLOITATION_CN_2021_V1