

## Programme de la formation

### « Permis d'exploitation d'un débit de boissons »

#### **JOURNEE 1 :**

##### **I- Présentation liminaire de la formation**

- *La raison d'être de l'obligation de formation mentionnée au I de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique.*
- *Présentation du permis d'exploitation.*

##### **II- 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 général des collectivités territoriales).*

*La police administrative spéciale (code de la santé publique).*

#### **JOURNEE 2 :**

##### **III- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, restaurant...)**

###### **Les conditions liées à la personne :**

- la nationalité, y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boissons à consommer sur place ;
- 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 débit 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...).

#### **IV- Les obligations d'exploitation**

##### **Les obligations liées à l'établissement :**

- les horaires d'ouverture et de fermeture ;
- les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique ;
- l'étalage obligatoire des boissons sans alcool ;
- les affichages obligatoires ;
- l'information sur les prix ;
- la vidéo protection.

#### **JOURNEE 3 :**

##### **Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques :**

- la prévention et la lutte contre le risque " alcool " : la répression de l'ivresse publique, l'interdiction des " open bars ", la réglementation des " happy hours " ;
- la protection des mineurs contre le risque " alcool " : l'interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non-respect, l'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage ;
- la conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité ;
- la protection des femmes enceintes contre le risque " alcool " ;
- la présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain
- la conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique ;
- la réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect ;
- la réglementation relative aux stupéfiants ;
- la conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants

##### **Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques :**

- la lutte contre le bruit ;
- la conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement ;
- la lutte contre l'alcool au volant ;
- la réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions.

#### **V- Réglementation locale**

Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment :

- règlement sanitaire départemental ;
- réglementation contre le bruit ;
- spécificités locales ;
- heures de fermeture et d'ouverture des établissements ;
- affichages spécifiques...

#### **VI- Mises en situation et évaluation des connaissances acquises**

- Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation.
- Questions de connaissances.