



VOUS CRÉEZ
OU REPRENEZ
UNE AFFAIRE ...

PERMIS D'EXPLOITATION

- Permis d'exploitation - 2 JOURS 1/2 - **OBLIGATOIRE**
- Permis d'exploitation - 1 JOUR - **OBLIGATOIRE**
- Formation débits de boissons - 1 JOUR



PERMIS D'EXPLOITATION

OUVERTURE OU REPRISE D'UN ETABLISSEMENT

Les exploitants créateurs ou repreneurs d'affaires en hôtellerie-restauration, dès la signature du compromis d'acquisition, se doivent d'obtenir le Permis d'Exploitation pour que la Mairie puisse leur délivrer leur licence et qu'il soit mentionné dans les actes notariés définitifs.

■ ÉVOLUTION DE LA LÉGISLATION DEBITS DE BOISSONS, RESTAURANT ET A EMPORTER

Le Permis d'Exploitation concerne tout futur exploitant à l'occasion de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert d'une **licence de débit de boissons II, III et IV**. Loi n°2006-396 du 31 mars 2006.

Depuis 2009, il s'adresse à toute personne déclarant l'ouverture d'un établissement pourvu de la « petite licence **restaurant** » ou « restaurant ».

Depuis 2010, pour les petites ou les grandes licences « **à emporter** » avec vente d'alcool après 22 heures.
Loi n°2009-879 du 21 juillet 2009.

■ SENSIBILISER LES EXPLOITANTS CHRD LA REGLEMENTATION DES DEBITS DE BOISSONS

Cette formation permet d'acquérir une bonne maîtrise de l'exploitation spécifique d'un débit de boissons, de sensibiliser et de **responsabiliser les exploitants** aux obligations particulières de la vente d'alcool, en leur donnant toutes les informations liées aux normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles qui leur sont applicables. La formation est par conséquent un moyen préventif de lutte contre l'abus d'alcool et les différentes nuisances occasionnées par une exploitation mal contrôlée. Elle permet également de connaître les risques de sanctions spécifiques aux débits de boissons.

formation
OBLIGATOIRE

LICENCES
DEBITS
DE BOISSONS
II, III, IV,
RESTAURANT,
À EMPORTER

FORMATION 2 JOURS 1/2

■ INTER ENTREPRISES - 6 À 15 PARTICIPANTS

ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

CLASSIFICATION DES BOISSONS ET DÉBITS DE BOISSONS
PUBLICITÉ, ÉTALAGE, FORMALITÉS ADMINISTRATIVES

CADRE LÉGAL DU PERMIS D'EXPLOITATION

SERVICES AUX CONSOMMATEURS
RÉPRESSION DE L'IVRESSE PUBLIQUE
REVENTE DU TABAC
NUISANCES SONORES
RÉGLEMENTATION DES STUPÉFIANTS
DISCRIMINATION
FERMETURES ADMINISTRATIVES ET JUDICIAIRES

RESPONSABILITÉ CIVILE DÉLICTUELLE ET PÉNALE

AFFICHAGE OBLIGATOIRE
RÉGLEMENTATION LOCALE

ANIMATION À L'INTÉRIEUR DES DÉBITS DE BOISSONS

JEUX, APPAREILS AUTOMATIQUES.

FORMATION 1 JOUR

■ INTER ENTREPRISES - 6 À 15 PARTICIPANTS

POUR LES EXPLOITANTS
AYANT **PLUS DE 10 ANS D'EXPÉRIENCE** PROFESSIONNELLE.

Cette formation obligatoire est dispensée par **UMIH FORMATION**, agréé par le Ministère de l'Intérieur : n° NOR IOCD 1121952A (nouvelle réglementation en date du 10 août 2011).

MOYENS PÉDAGOGIQUES : supports audiovisuels, animation de groupe, remise de documents, évaluation des acquis.

INTERVENANTS : animateurs spécialisés en CHRD.

FORMATION DEBITS DE BOISSONS

CONNAITRE LES OBLIGATIONS LIEES A LA VENTE D'ALCOOL

Cette formation concerne tout personnel d'entreprise CHRD et de collectivités territoriales travaillant dans un environnement requérant des connaissances en législation sur l'alcool et les débits de boissons.

▪ POUR TOUT PUBLIC CONCERNÉ, DONT LES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES
SENSIBILISATION A LA LEGISLATION SUR LES DEBITS DE BOISSONS

La formation permet de connaître la **législation sur les débits de boissons**, de maîtriser les obligations en matière de responsabilité civile et pénale, puis d'appréhender les risques professionnels dans un environnement de travail lié aux débits de boissons.



FORMATION 1 JOUR

▪ INTRA ENTREPRISES - 8 À 12 PARTICIPANTS

RÉGLEMENTATION, NOTIONS DE BASE

CLASSIFICATION DES BOISSONS ET LICENCES
RÔLE DU MAIRE, ARRÊTÉ PRÉFECTORAL
HORAIRES, RESTRICTIONS

RÉGLEMENTATION, NOTIONS PRINCIPALES

RÉPRESSION DE L'IVRESSE PUBLIQUE
PROTECTION DES MINEURS
EMPLOI DES MINEURS
RÈGLEMENT SANITAIRE DÉPARTEMENTAL

RÉGLEMENTATIONS, OBLIGATIONS

AFFICHAGE RÉGLEMENTAIRE ET D'INFORMATION
ÉTALAGE DES BOISSONS NON ALCOOLIQUES
MESURES DE CAPACITÉ
PUBLICITÉ
SERVICE DES BOISSONS
RESTRICTION À LA VENTE

RÉGLEMENTATIONS, NOTIONS PÉRIPHÉRIQUES

TABAC, NUISANCES SONORES, STUPÉFIANTS
DISCRIMINATION
DIFFUSION DE MUSIQUE, TÉLÉVISION, JEUX

RESPONSABILITÉS ET SANCTIONS

RESPONSABILITÉ CIVILE ET PÉNALE
SANCTIONS, STATISTIQUES.

JOURNÉES DE SENSIBILISATION ET D'INFORMATION POUR LES MAIRIES, PRÉFECTURES ... renseignez-vous ...

JEAN-MARC LE CAROUR

Créateur du Permis d'Exploitation - Directeur pédagogique UMIH FORMATION

LE PERMIS D'EXPLOITATION EST UNE GARANTIE POUR LIMITER LES FERMETURES ET SANCTIONS

« Le Permis d'Exploitation est parti du constat que l'on pouvait éviter bon nombre de contraventions et de fermetures administratives en faisant connaître aux chefs d'entreprise de l'hôtellerie-restauration les bases réglementaires et législatives indispensables à leur activité. Ils sont ainsi mieux armés pour rentrer dans la profession et développer efficacement leur exploitation.

Le Permis d'Exploitation est également une source où l'on puise chaque jour davantage les besoins exprimés par les stagiaires : il permet de proposer des formations complémentaires courtes, faciles d'accès et adaptées au terrain. »

MOYENS PÉDAGOGIQUES : supports audiovisuels, animation de groupe, remise de documents.

INTERVENANTS : animateurs spécialisés en formation au permis d'exploitation.

CE QU'ILS EN PENSENT

LE PERMIS D'EXPLOITATION

FRÉDÉRIQUE JANNIER

Formatrice

UNE NECESSAIRE PROFESSIONNALISATION DU SECTEUR

« Il est un constat fort, celui que nous sommes dans une société de plus en plus répressive et hygiéniste. Depuis 2000, toute la législation qui encadre le secteur de l'hôtellerie et de la restauration a été lourdement modifiée. Tout récemment encore, la loi HPST adoptée en juillet 2009, a profondément impacté le secteur et, plus spécifiquement, tout ce qui touche à la vente d'alcool et de tabac, en imposant de nouveaux comportements, notamment sur le terrain de la répression de l'ivresse publique et de la répression des mineurs. Les sanctions ont été multipliées par 10 en 2 ans ...

Nous ne pouvons plus travailler aujourd'hui dans l'ignorance de règlements toujours plus contraignants. Et le contexte, bon gré mal gré, nous oblige à tenir, face aux Pouvoirs publics en cas de contrôle, un discours cohérent, dans le respect des règles imposées.

Il n'en reste pas moins que de très belles opportunités de développement existent encore mais elles passent par une professionnalisation accrue du secteur, grâce, notamment, au Permis d'exploitation. Ce dont les stagiaires dans leur ensemble, bien que réticents parfois le premier jour, prennent parfaitement conscience au terme des 3 jours de formation.»

témoignage

20 000
STAGIAIRES
FORMÉS
EN 2010

Piloter son entreprise dans la connaissance et la légalité

DOMINIQUE RINN

Formateur

LE BIEN-FONDE DES APPORTS REGLEMENTAIRES ET LEGISLATIFS

« En premier lieu, les stagiaires nous font part de leurs désappointements sur la forme obligatoire de cette formation. Ce qui était une simple formalité il y a encore 4 ans, nécessite aujourd'hui la délivrance d'une attestation de formation et, pour beaucoup d'entre eux, cette formation est la première qu'ils suivent. En revanche, à l'issue du stage, ils reconnaissent le bien fondé de ces apports réglementaires et législatifs, portés par les différents outils préventifs exposés. Les points forts : les affichages obligatoires, les dispositions légales relatives à la prévention, la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs, le bruit et les stupéfiants. Dernièrement, un stagiaire me disait :

« Nous avons enfin les moyens de piloter notre entreprise dans la légalité, de pouvoir anticiper nos actions et de mesurer que nous exploitons un centre de profit soumis à de nombreuses réglementations que nous ignorions. Ce stage m'aura permis d'identifier également les véritables conditions exigées pour exploiter en vrai professionnel mon débit de boissons. »

Si nous voulons perdurer et rentabiliser notre entreprise, l'application des règles est en effet essentielle. Elle permet dès lors de consacrer toute son énergie à la clientèle, au personnel et aux différents actions commerciales ».

