

PERMIS D'EXPLOITATION – FORMATION INITIALE 20H

Durée	20 heures, soit 2,5 jours	Tarif	INTER : 480€ HT/ pers.
Public visé	Toute personne amené-e à accueillir du public dans un établissement HCR, gérer l'exploitation et la sécurité biens et personnes	Pré-requis	Compréhension du français
Modalités	Présentiel ☐ ASFOREST ☐ en entreprise Distanciel ☒ en ligne ☐ mixte	Session	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place ou d'un restaurant, pour toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de 3ème ou 4ème catégorie ou personnes déclarant un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ».

A l'issue de cette formation, vous connaîtrez les législations applicables, que ce soit dans les rapports avec les clients, les voisins et administrations, serez sensibilisé à des thématiques liées à la santé publique (prévention et lutte contre l'alcoolisme, le bruit, le tabac...), connaîtrez les risques de sanctions et de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale du chef d'entreprise et éviterez l'application de sanctions graves en raison de la méconnaissance de la législation. Vous serez capable de gérer votre établissement suivant les législations applicables.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

Introduction : Présentation liminaire de la formation (30mn – 1 séquence)

- Raison d'être de l'obligation de formation
- Présentation du permis d'exploitation

Module 1- Le cadre législatif et réglementaire (3h – 1 séquence)

- Les sources de droit et les applications
- 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)

Module 2- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (5h– 2 séquences)

- Les conditions liées à la personne
- Les conditions liées à la licence
- La vie d'une licence
- Les déclarations préalables à l'ouverture

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

Module 3- Les obligations d'exploitation (8h – 2 séquences)

- Les obligations liées à l'établissement
- Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques
- Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

Module 4- Réglementation locale (2h – 1 séquence)

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

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

Module 5- Introduction aux bonnes pratiques d'hygiène pour éviter les risques spécifiques à la profession, les risques de fermeture administrative ou de mise en cause de la responsabilité du gérant (45mn – 1 séquence)

- Les textes applicables dans le secteur (européens et français)
- Les risques de contamination
- Les documents à mettre en place

Module 6- Introduction aux règles de droit du travail pour éviter une mise en cause de la responsabilité du gérant

- Les formalités d'embauche du salarié et du contrat de travail (45mn – 1 séquence)
- La sécurité des salariés
- La durée du travail
- La procédure disciplinaire et la non discrimination

Evaluation finale (30mn) : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

A l'issue de la formation mentionnée au premier alinéa de l'article L. 3332-1-1, ASFOREST délivre aux personnes l'ayant suivie une attestation, dite « permis d'exploitation », conforme à un modèle normalisé, valable dix années. Cette attestation vaut permis d'exploitation dans le cadre mentionné au premier alinéa de l'article L. 3332-1-1 et dans le cadre de l'activité de loueur de chambres d'hôtes au sens de l'article L. 324-3 du code du tourisme.

SEQUENÇAGE

- **Intoduction (30mn) Présentation liminaire** [classe virtuelle] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement. Le formateur explique les raisons d'être de cette obligation et présente le permis d'exploitation.
- **Séquence 1 (3h) Cadre législatif et réglementaire** [classe virtuelle] : Dans cette séquence, le formateur expose les enjeux notamment de l'accueil et de la sécurité des biens et des personnes, clients et collaborateurs. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise afin d'apporter collectivement des éléments d'analyse sur leurs attentes et enjeux pour leur établissement. Le formateur synthétise l'ensemble et expose le cadre législatif et réglementaire applicable en matière d'ouverture / réouverture et d'exploitation d'un établissement du secteur CHR. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (2h30) Réouverture** [classe virtuelle] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue les conditions d'ouverture/réouverture liées aux personnes et à la licence. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les différentes licences, la vie d'une licence, les déclarations préalables... Il évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions des stagiaires.
- **Séquence 3 (2h30) Etablissement** [classe virtuelle] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose une série de situations, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes d'identifier les obligations liées aux établissements. L'accent est porté sur les horaires, les terrasses, les affichages obligatoires... Des outils clés pratiques sont transmis (schéma, process, plan de désinfection, ...). Les éléments de correction permettent aux stagiaires d'évaluer et d'ajuster leurs productions.
- **Séquence 4 (4h) Santé publique** [classe virtuelle] : Dans cette séquence, le formateur expose les obligations et les risques en matière de santé publique lorsqu'il y a accueil de public. Collectivement les stagiaires sont invités à identifier les éléments de prévention et de protection sur le risque alcool, la protection des mineurs, l'interdiction de fumer, les stupéfiants... Avec le formateur, ils partagent les bonnes pratiques à tenir en cas de client sous emprise. Le formateur synthétise l'ensemble en présentant les principaux textes et éléments à retenir. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct
- **Séquence 5 (4h) Ordre public** [classe virtuelle] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue les obligations en matière de prévention et protection de l'ordre public. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur la gestion du bruit / niveau sonore de l'établissement, les jeux et autres

loteries... Il réalise un focus sur les réglementations locales le cas échéant. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.

- **Séquence 6 (1h) Réglementation locale** [classe virtuelle] : Dans cette séquence, le formateur fait un focus sur les arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants.
- **Séquence 7 (45mn) Hygiène alimentaire** [classe virtuelle] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue les bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les principes et procédures HACCP, le guide des bonnes pratiques. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 8 (45mn) Droit du travail** [classe virtuelle] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose des cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant d'identifier les bonnes pratiques en matière d'accueil et de sécurité des salariés. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur le retour après activité partielle, l'embauche de nouveaux salariés, les durée de travail, les procédures disciplinaires et de non discrimination.
- **Evaluation (30mn)** [classe virtuelle] : Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En distanciel, des temps de pauses réguliers entre les séquences et suivant les activités pédagogiques favorisent la récupération mentale des participants, leur assimilation des connaissances et compétences, et l'amélioration de leur performance en restant alertes et engagés tout au long de la formation.

Egalement, les stagiaires réalisent des activités pédagogiques (consultation de ressources, exercices, quiz...) pour une durée totale moyenne estimée de 1h30, pouvant varier selon leur rythme.

METHODES MOBILISEES

- **Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives variées qui permettent d'enrichir l'expérience d'apprentissage, rendant la formation efficace et agréable pour les participants** (engagement, adaptation aux différents styles d'apprentissage, stimulation de la créativité, réduction de la fatigue cognitive, acquisition, développement et actualisation des connaissances et compétences...) : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback, évaluations...
- **Supports et ressources pédagogiques qui permettent de créer des environnements d'apprentissage riches et variés répondant aux besoins et aux préférences des participants** : présentation, tableau blanc, affiches, graphiques, fiches de travail, brochures, articles, études de cas, jeux éducatifs, parc informatique avec les licences logiciels nécessaires, sondages, quiz, vidéo tutoriel, écran de projection, applications web, plateforme en ligne...
- **Accompagnement et assistance pédagogiques permettant de structurer l'apprentissage et de le rendre interactif et soutenant, grâce à l'animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent** : accueil en formation, introduction, suivi individualisé, adaptation aux besoins, encadrement du groupe, encouragement, gestion du stress, utilisation de ressources pédagogiques, activités pratiques, évaluations, feedback, suivi post-formation...

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Accès à la formation** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation ; l'employeur doit néanmoins tenir compte des délais imposés par un tiers payeur le cas échéant.
L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, règlement intérieur, accueil en ligne...). Elle reste également disponible durant et post-formation par mail et téléphone (du lundi au vendredi de 9h à 18h) pour assurer le suivi de l'exécution (attestation, facturation, réclamations...). Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 48h ouvrées.
- **Lieu, équipements et matériel** : Les espaces de formation ASFOREST, entièrement équipés (écrans, tableaux blancs, parc informatique, accès internet...), sont aménagés pour favoriser l'interaction et le confort des participants, dans des locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

En matière d'accessibilité plus précisément, nous invitons tous les participants à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

- Si la formation se déroule en dehors du centre de formation (dans l'entreprise par exemple), l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation dans les bonnes conditions.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : *Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.*

- Positionnement [en ligne] : Evaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'adapter le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- Continue : Evaluation entre les séquences suivant progression pédagogique permettant de vérifier la compréhension et l'assimilation des connaissances et compétences et feedback continu pour amélioration des apprentissages.
- Finale [en ligne] : Evaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant d'évaluer leur acquisition et de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

Suivi post-formation :

- Le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et sur demande employeur un relevé de présence peut également être établi.
- Enquête de satisfaction auprès des participants (à chaud à l'issue de la formation et à froid 3 mois après la fin de la formation) et auprès des employeurs permettant de mesurer la qualité de la formation et l'atteinte des objectifs.

mise à jour : 29/09/2025

