



## Permis d'exploitation 2.5 Jours

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation, vous connaîtrez les législations applicables, que ce soit dans les rapports avec les clients, les voisins et administrations, vous serez sensibilisé(e) à des thématiques liées à la santé publique (prévention et lutte contre l'alcoolisme, le bruit, le tabac...). Vous 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.

### CONTENU DU PROGRAMME

#### 1. Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou restaurant

- Conditions tenant à la personne
- Conditions relatives à la licence
- Formalités

#### 2. Obligations liées à l'exploitation d'un restaurant ou d'un débit de boissons

- Organisation et fonctionnement de l'établissement (Ouverture/fermeture/ terrasse)
- Obligations en matière de santé publique et respect des personnes (alcoolisme, tabac, mineurs, stupéfiants, bruit, discrimination, affichages obligatoires, spécificités locales...)
- Conséquences du non-respect des obligations mises à la charge des exploitants (Sources du droit, organisation judiciaire et administrative, fermeture administrative et judiciaire, Mise en cause de la responsabilité civile et pénale)

#### 3. Connaître les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter les risques spécifiques à la profession de fermeture administrative ou de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale

- Les textes applicables dans le secteur
- Les risques de contamination
- Les documents à mettre en place

#### 4. Connaître les règles de droit du travail pour éviter une mise en cause de la responsabilité pénale

- Formalités d'embauche du salarié et contrat de travail
- La sécurité des salariés
- La durée du travail
- La procédure disciplinaire et la non discrimination

### METHODES MOBILISÉES ET MODALITES D'ÉVALUATION

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM d'évaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du support de formation sur clé USB
- Remise du CERFA Permis d'exploitation

### HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

ASFOREST 4 rue de Gramont 75002 Paris  
Tél. 01 42 96 09 27 / Fax 01 47 03 49 51  
asforest@asforest.com / [www.asforest.com](http://www.asforest.com)  
*Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap*



SIRET 30497431400011  
Déclaration d'activité 11750015475  
Code APE 8559A

#### Durée & Tarif

**2,5jours – 20 heures**

INTER : 480€HT (576€TTC)

INTRA : nous contacter

#### Modalités et délais d'accès

##### Formation en présentiel

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation  
INTRA : nous contacter

#### Public visé

Toute personne amenée à encadrer du personnel en restauration commerciale

#### Pré requis

Compréhension du français  
Test de positionnement initial

#### Lieu

ASFOREST ou en entreprise

#### Dates de session

Tous les lundis ouvrés (inscription sur site Internet)

Résultats des sessions précédentes disponibles sur notre site web.

