



Programme de formation : Permis d'exploitation

Modalités

Durée : 21 heures

Lieu : 3 jours en distanciel

Tarif : 450 € (exonérée de tva — art. 261.4.4 a du cgi).

Profils des apprenants/ Public concernés : Personne déclarant une reprise, création, transfert, translation, mutation d'un débit de boissons.

Prérequis : Aucun niveau de connaissances préalable n'est requis.

Entrée en formation : Permanente (chaque mois).

Accessibilité : Notre organisme peut vous renseigner, n'hésitez pas à nous contacter.

Contact / Devis : Emmanuel Degli-Esposti - memento.formation@gmail.com – 06.68.95.90.35

Dates/ Horaires : 5,6 et 7/01/2026 – 9h à 12h30 et 13h30 à 17h.

Module 1 : Présentation liminaire de la formation

Module 2 : Le cadre législatif et réglementaire

Module 3 : Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, brasserie, restaurant...)

Module 4 : Les obligations d'exploitation – Partie 1/2

Module 5 : Les obligations d'exploitation – Partie 2/2

Module 6 : Réglementation locale + Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, les apprenants seront capables de :

- D'exploiter un établissement pourvu d'une licence 3, 4, PR ou GR,
- D'appliquer les dispositions du code de la santé publique relative à l'exploitation de licences d'alcools,
- D'appliquer les dispositions du guide des débits de boissons et de garantir l'hygiène et la sécurité de son commerce.
- Maîtriser l'exploitation spécifique d'un débit de boissons en sensibilisant et en responsabilisant les exploitants aux obligations particulières liées à la vente d'alcool.
- Acquérir une connaissance des dispositions relatives à la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs, la répression de l'ivresse publique, la législation sur les stupéfiants, la revente de tabac, la lutte contre le bruit, les faits susceptibles d'entraîner une fermeture administrative, les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et des personnes morales, la lutte contre la discrimination.



Programme de formation : Permis d'exploitation

Contenu de la formation – Programme établi par Emmanuel Degli-Esposti, directeur MF –
V16/07/25

Déroulement de la journée 1 (7h)

Horaire : 9H-12H30 = 3H30 (matin) - Présentiel

Module 1 : Présentation liminaire de la formation

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

Horaire : 13H30-17H = 3H30 (après-midi) - Présentiel

Module 2 : 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).

Déroulement de la journée 2 (7h)

Horaire : 9H-12H30 = 3H30 (matin) - Présentiel

Module 3 : Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, brasserie, 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) ;



Programme de formation : Permis d'exploitation

- 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 vétérinaires).

Horaires : 13H30-17H = 3H30 (après-midi) - Présentiel

Module 4 : Les obligations d'exploitation – Partie 1/2

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 vidéoprotection.

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 du client ;
- la protection des femmes enceintes contre le risque " alcool " ;

Déroulement de la journée 3 (7h)

Horaires : 9H-12H30 = 3H30 (matin) - Présentiel

Module 5 : Les obligations d'exploitation – Partie 2/2

- 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.

Pour traiter ces aspects, l'organisme de formation pourra utilement se référer aux documentations émises par les organismes compétents en matière de prévention et de protection de la santé publique, tels, sans que cette liste soit exhaustive, l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (INSERM), l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES), la Société française de santé publique (SFSP) ou l'Institut de veille sanitaire.

L'organisme de formation peut, le cas échéant, s'attacher le concours de toute personne ou organisme

MEMENTO FORMATION SAS - 190 rue topaze, 13510 Eguilles – www.mementoformation.fr – memento.formation@gmail.com – 06.68.95.90.35
SIRET: 88353442200026 - NDA : 93131832613 - Code NAF 8559A

Organisme de formation enregistré auprès du préfet de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur sous le numéro 93131832613,
cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat, (Art. L 6352- 12 du Code du travail).

Certifié QUALIOPI concernant l'animation d'actions de formation (Art. 6313-1_1° du Code du travail) le 12/12/2023, certificat n° 29512-3



Programme de formation : Permis d'exploitation

compétent en matière de prévention et de protection de la santé publique. Il peut utilement présenter ces personnes et organismes dans son dossier de demande d'agrément.

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 encourues.

Horaire : 13H30-17H = 3H30 (après-midi) - Présentiel

Module 6 : Règlementation locale + Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Règlementation 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...

Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

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

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Emmanuel Degli-Esposti, référent formateur, Juriste / Spécialiste domaine création et développement d'entreprise. Formateur depuis 2015. Titulaire d'un Master II en droit + 5 ans d'expériences dans la gestion d'un établissement de tourisme.

Moyens pédagogiques et techniques

Diffusion de supports de formation.

Exposés théoriques et étude de cas concrets.

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence.

Quiz début et fin de formation pour l'évaluation des acquis.

Mises en application et exercices d'évaluation tout au long de la formation.

MEMENTO FORMATION SAS - 190 rue topaze, 13510 Eguilles – www.mementoformation.fr – memento.formation@gmail.com – 06.68.95.90.35
SIRET: 88353442200026 - NDA : 93131832613 - Code NAF 8559A

Organisme de formation enregistré auprès du préfet de la région Provence- Alpes-Côte-d'Azur sous le numéro 93131832613,
cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat, (Art. L 6352- 12 du Code du travail).

Certifié QUALIOPI concernant l'animation d'actions de formation (Art. 6313-1_1° du Code du travail) le 12/12/2023, certificat n° 29512-3



Programme de formation : Permis d'exploitation

Formulaires d'évaluation de la satisfaction de la formation.

Certificat de réalisation de l'action de formation.

Méthodes mobilisées

Supports de formation, cas pratiques, pédagogie interactive.

Modalité pratique

Matériel requis : Matériel pour prendre des notes : stylo, feuilles ou cahier ou ordinateur portable.

Conditions de restauration : Restauration à proximité

Conditions d'hébergement : Hôtels à proximité, nous consulter

Formation en distanciel, utilisation du logiciel gratuit ZOOM. Téléchargement ici : <https://www.zoom.com/fr>