

PERMIS D'EXPLOITATION

✓ Objectifs

Connaître le contexte législatif et réglementaire pour l'obtention du permis d'exploitation afin de faire la déclaration de licence en mairie.
Connaître les législations applicables, que ce soit dans les rapports avec les clients, les voisins et administrations.
Sensibiliser à des thématiques liées à la santé publique (prévention et lutte contre l'alcoolisme, le bruit, le tabac...)
Connaître les risques de sanctions et de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale du chef d'entreprise.

👤 Public visé

Créateurs ou repreneurs d'un débit de boissons, d'un restaurant ou d'un Food truck.

📋 Prérequis

Qualités requises : aucune

➡ Modalités et délais d'accès

La formation est ouverte aux particuliers, salariés, demandeurs d'emploi, chefs d'entreprise.

ETAPES D'INSCRIPTION :

- 1 - Demandeurs d'emploi :
 - Analyse du besoin
 - Devis établi par le centre de formation et transmit sur l'espace personnel du Demandeur d'Emploi (plateforme KAIROS)
 - Validation du devis par le demandeur d'emploi (plateforme KAIROS)
 - Validation de France Travail. Admission et inscription à réception de l'accord de prise en charge via la plateforme KAIROS
- 2 - Professionnels et autre public :
 - Analyse du projet de création du Client
 - Proposition commerciale
 - Admission, inscription après validation de la proposition et financement

Le délai d'accès est de minimum 2 jours et fonction du financement mobilisé.

Plusieurs sessions organisées dans l'année.



Type de formation

Formation courte – en présentiel



Niveau de sortie de la formation

Sans rattachement de niveau
Délivrance du CERFA Permis d'Exploitation du ministère de l'Intérieur, cerfa N° 14407*03.



Durée de la formation

3 jours / 21 H00

Coût de la formation :

832 €



Prise en charge :

- OPCO
- France Travail
- Entreprise
- Financement personnel



Prochaines sessions

Nous consulter



Accessibilité handicap

Site répondant aux conditions d'accessibilité pour personnes en situation Handicap.
Site desservi par un réseau de transport urbain.
Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée



SKILLFOR Campus

Pôle Consulaire de Formation
Rue Aubin Edmond – Quartier Case Navire
97233 SCHOELCHER
0596 42 78 78
www.skillforcampus.com



Gestionnaire de formation :

Roselyne BRADOR
accueil_skillfor@martinique.cci.fr
05 96 42 78 97

Modalités pédagogiques

Formateur expert avec une spécialisation approfondie dans ce domaine de compétence.
Alternance d'apport théorique et de mise en situation pratique
Remise des textes réglementaires et documents sur clé USB

Programme

J-1

Conditions d'ouverture d'un restaurant ou d'un débit de boissons

Les conditions tenant à la personne

Les conditions relatives à la licence

Les formalités légales

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

L'organisation et le fonctionnement de l'établissement :

Ouverture, fermeture, terrasse

Les 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.

J-2

Connaître les 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 civile ou pénale

Les textes applicables dans le secteur (européens et français)

Les risques de contamination

Les documents à mettre en place (bail commercial, déclaration et constitution du dossier à remettre en mairie...)

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

Les formalités d'embauche du salarié et du contrat de travail

La sécurité des salariés

La durée du travail

La procédure disciplinaire et la non-discrimination

Les obligations en matière de santé publique et de respect des personnes : alcoolisme, tabac, mineurs, stupéfiants, bruit, discrimination, affichages obligatoires, spécificités locales...

J-3

Les réglementations locales

Evaluation des connaissances acquises (test de contrôle pour la délivrance du CERFA).

☆☆☆ Modalités d'évaluation

Test d'évaluation des acquis, délivrance du CERFA Permis d'Exploitation du ministère de l'Intérieur, cerfa N° 14407*03.
Questionnaire de satisfaction

Suites de parcours et débouchés

Suites de parcours : ouverture d'un commerce de débit de boissons alcoolisées (restaurant, bar, café, discothèque...).

Equivalences/Passerelles : Aucunes

Emplois visés : Cafetiers, Restaurateurs, Hôteliers et Exploitants du monde de la nuit (licence de débit de boissons de 3e et 4e catégorie, licence restaurant ou petite licence restaurant) ; aux personnes qui procèdent à une ouverture, une mutation ou au transfert d'une licence

Les points forts de la formation

Animateur habilité Permis d'Exploitation par le ministère de l'Intérieur

Chiffres clés

Nombre de stagiaires (juillet 2021 à juillet 2024): 43

Taux de satisfaction : 100%

Taux de recommandation : 100%