

# Programme de formation - 14H

## PERMIS D'EXPLOITATION

### Objectifs pédagogiques

- Connaître les conditions liées à la personne et à la licence
- Comprendre les obligations réglementaires des établissements CHRD
- Apprendre les bonnes pratiques pour prévenir les risques liés à l'alcool, au bruit et aux stupéfiants
- Maîtriser la réglementation sur les horaires, les affichages obligatoires et les zones protégées
- Savoir gérer les situations liées à l'imprégnation alcoolique et aux troubles à l'intérieur ou à proximité de l'établissement

Public concerné : Futurs exploitants d'établissements CHRD (cafés, hôtels, restaurants, discothèques).

Prérequis : Aucun

Dates et horaires : Nous consulter

Durée du module : 2 jour(s) / 14 heures

Lieu : Site client ou OF à Orange

Effectif(s) : 1 à 10 personnes

Tarif : Nous consulter

### Moyens et méthodes pédagogiques :

Alternance de cours théoriques et mises en pratique

### Moyens techniques

Ordinateur, écran de projection, paperboard

### Modalités d'évaluation

- Tests d'évaluation des compétences en continu via QCM
- Attestation de fin de formation

Contact : GANDON Maxime, Responsable Administratif - 06.62.64.87.31 - [contact@coachformation84.fr](mailto:contact@coachformation84.fr)

Modalité d'accès : Pour toute demande d'inscription, merci de nous contacter soit par téléphone, soit par mail, soit via le formulaire de contact sur le site internet. Une réponse sous 48h vous sera faite.

# Programme de formation - 14H

## PERMIS D'EXPLOITATION

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Pour toute demande d'inscription, merci de nous contacter soit par téléphone, soit par mail, soit via le formulaire de contact sur le site internet. Une réponse sous 48h vous sera faite.

Intervenant : Formateur professionnel spécialisé dans le domaine réglementaire des CHR, titulaire d'une expérience de dix ans.

### Contenu de la formation

Jour 1 :

- Les conditions liées à la personne et à la licence
- Les déclarations préalables à l'ouverture
- Les conditions de délivrance de licences
- Les quotas, la péremption et les zones protégées
- Les horaires d'ouverture et de fermeture
- L'exploitation d'une terrasse sur le domaine public
- Les affichages obligatoires de l'établissement
- L'étalage des boissons sans alcool et l'information sur les prix
- Les affichages pour le personnel

Jour 2 :

- La prévention et la lutte contre le risque « alcool »
- La protection des mineurs et de la femme enceinte contre le risque « alcool »
- La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique
- La réglementation de l'interdiction de fumer et des stupéfiants
- Les animations dans les établissements CHR
- La lutte contre le bruit et les tapages aux abords de l'établissement
- La réglementation sur les jeux et loteries
- Les fermetures administratives et judiciaires
- Les arrêtés préfectoraux et municipaux
- Les formations obligatoires

Test final :

- Validation des acquis par un test écrit (QCM)