LE MOINS CHER EN FORMATION

LEMOINSCHER-FORMATION.COM

Appelez nos conseillères et conseillers
au : 04 22 59 10 00





ORGANISME DE FORMATION PROFESSIONNELLE

POUR LES CAFÉS-HÔTELS-RESTAURANTS

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
Actions de Formation

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



Objectifs pédagogiques de la formation Hygiène alimentaire pour la restauration commerciale :

Acquérir les capacités nécessaires pour :
- Organiser et gérer l'activité des établissements de restauration commerciale dans les conditions d'hygiène et le respect de la qualité sanitaire
- Respecter les attendus de la réglementation
- Permettre la satisfaction du client

Durée de la formation : 14 heures

Méthode pédagogique :
- Apport théorique en salle de formation
- Pratique via des exercices de simulation ou des tests
- Mise en situation professionnelle pratique.

Fin de formation : à l'issue de la formation, remise de l'attestation. Le Moins Cher en Formation est agréé par l'arrêté R93-2024-10-22-00003 de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt PACA, à délivrer la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, dans la France entière

OBJECTIFS

Gérer un établissement de restauration commerciale en respectant les bonnes pratiques d'hygiène

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

L233-4 du code rural et de la pêche maritime, Décret du 24 juin 2011, Arrêté du 5 octobre 2011 modifié par l'Arrêté du 13 Juin 2016, puis modifié par l'Arrêté du 12 février 2024.

PRE-REQUIS

Aucun

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PROGRAMME DE FORMATION

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Référentiel de formation, savoirs associés

1. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens :

1.1.1. Microbiologie des aliments :
- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures);
- Le classement en utiles et nuisibles;
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes;
- La répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire;
- Les toxi-infections alimentaires collectives;
- Les associations pathogènes/aliments.

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



PROGRAMME DE FORMATION

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
- La qualité de la matière première;
- Les conditions de préparation;
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud;
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps;
- L'hygiène des manipulations;
- Les conditions de transport;
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels :
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates…);
- Dangers physiques (corps étrangers…);
- Dangers biologiques (allergènes…)

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur):
- Principes de base du paquet hygiène;
- La traçabilité et la gestion des non-conformités;
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:
14 heures sur 2 jours
• mercredi 14h00 à 19h00;
• jeudi 8h30 à 12h30-13H30-18H30

PROFIL DES INTERVENANTS:
- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.

ÉVALUATION:
- Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation
- Évaluation finale: questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises

NOMBRE DE PARTICIPANTS:
- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:
Les dates de formations sont disponibles sur le site internet
https://www.lemoinscher-formation.com/hygiene-alimentaire-haccp-13i3.fr.html

LIEU:
Les lieux de formation sont disponibles sur le site internet :
https://www.lemoinscher-formation.com/hygiene-alimentaire-haccp-13i3.fr.html

MOYEN PÉDAGOGIQUE:
• Support de cours projeté par le biais de la plateforme
• Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer.

COÛT DE FORMATION:
Le montant de la formation est disponible sur le site
https://www.lemoinscher-formation.com/hygiene-alimentaire-haccp-13i3.fr.html

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:
• Attestation de fin de formation
• Attestation spécifique en hygiène alimentaire pour l'activité de la restauration commerciale.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Visioconférence



FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE SECTEUR COLLECTIVITE - CLASSE VIRTUELLE

Objectifs pédagogiques de la formation Hygiène alimentaire secteur collectivité:

Acquérir les capacités nécessaires pour:
- Organiser et gérer l'activité des établissements de restauration collective dans les conditions d'hygiène et le respect de la qualité sanitaire
- Respecter les attendus de la réglementation

Durée de la formation:
- 14 heures en visioconférence réparties sur une durée de 2 jours.

Méthode pédagogique:
- Apport théorique en visio
- Apport pratique via des exercices de simulation ou des tests.

Fin de formation : à l'issue de la formation une attestation de fin de formation en hygiène alimentaire secteur collectivité vous sera remise.

OBJECTIFS

Gérer un établissement en hygiène alimentaire secteur collectivité en respectant les bonnes pratiques d'hygiène

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Non Requis

PRE-REQUIS

Aucun

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LE MOINS CHER EN FORMATION

Visioconférence



PROGRAMME DE FORMATION

JOUR 1 - JEUDI : 9H00 À 13H00 - 14H00 À 17H00 - (1ÈRE ET 2ÈME PARTIE)

1. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens :

1.1.1. Microbiologie des aliments

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures);
- Le classement en utiles et nuisibles;
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes;
- La répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire;
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.
- Les toxi-infections alimentaires collectives;
- Les associations pathogènes/aliments.

2. Identifier les grands principes de la réglementation

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

3. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

4. Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.

4.1. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques:

- La qualité de la matière première;
- Les conditions de préparation;
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud;
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps;
- L'hygiène des manipulations;
- Les conditions de transport;
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Visioconférence



PROGRAMME DE FORMATION

JOUR 1 - JEUDI : 9H00 À 13H00 - 14H00 À 17H00 - (1ÈRE ET 2ÈME PARTIE)

4.2. Les autres dangers potentiels :
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
- Dangers physiques (corps étrangers...);
- Dangers biologiques (allergènes...).

5. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.
5.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
5.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur):
- Principes de base du paquet hygiène ;
- La traçabilité et la gestion des non-conformités;
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

5.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
5.4. Les contrôles officiels :
- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, Agence régionale de santé;
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés;
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture…

6. Le plan de maîtrise sanitaire (introduction)

JOUR 2 - VENDREDI : 9H00 À 13H00-14H00 À 17H00 - 3ÈME ET 4ÈME PARTIE

1. Appliquer le plan de maîtrise sanitaire
1.1. Les BPH :
- L'hygiène du personnel et des manipulations;
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement;
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale);
- Les procédures de congélation/décongélation;
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

1.2. Les principes de l'HACCP.
1.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
1.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

ÉVALUATION DES CONNAISSANCES ACQUISES

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Visioconférence



PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:
14 heures sur 2 jours

PROFIL DES INTERVENANTS:
- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.

ÉVALUATION:
- Exercices et ateliers en groupe tout au long de la formation.
- Évaluation : Test final Jour 1 et Jour 2.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:
- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:
Les dates de formations sont disponibles sur le site internet ou au 04 22 59 10 00

LIEU:
CLASSES VIRTUELLES - PLATEFORME DOKEOS

MOYEN PÉDAGOGIQUE:
- Support de cours projeté par le biais de la plateforme.
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer.
- Utilisation du CHAT pour la validation des tests.

COÛT DE FORMATION:
359 EUROS NET

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:
Attestation de fin de formation

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MCF®
LE MOINS CHER EN FORMATION

Visioconférence



PERMIS D'EXPLOITATION (CLASSE VIRTUELLE)

Objectifs pédagogiques de la formation Permis d'Exploitation:

Acquérir les capacités nécessaires pour:
- Organiser et gérer l'activité des établissements de restauration commerciale dans les conditions d'hygiène et le respect de la qualité sanitaire
- Respecter les attendus de la réglementation
- Permettre la satisfaction du client

Durée de la formation:
- 20 heures

Méthode pédagogique:
- Apport théorique en Visio
- Apport pratique via des exercices de simulation, des tests.

Fin de formation : à l'issue de la formation un CERFA comportant le numéro d'enregistrement de l'organisme de formation vous sera remis.

OBJECTIFS
- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES
Formation Permis d'exploitation L.3332-1-1 du code de santé publique

PRE-REQUIS
Aucun

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION
Auto-positionnement

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LE MOINS CHER EN FORMATION

Visioconférence



PROGRAMME DE FORMATION

JOUR 1- LUNDI 8H30-12H30 (1ÈRE PARTIE)

Partie I - Présentation liminaire de la formation

A. La raison d'être de la formation

- Motivation et construction du texte
- Objectifs de la formation
- Finalité de la formation

B. Présentation du permis d'exploitation

- Le permis d'exploitation
- Présentation des enseignements

Partie II - Le cadre législatif et réglementaire

A. Les sources de droit et les applications

- La hiérarchie des normes, la loi, le règlement
- Organisation administrative et judiciaire
- Cas particulier : Le référé
- La Responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques
- Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui

B. La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique

C. La police administrative générale

D. La police administrative spéciale

JOUR 1- LUNDI 13H30-18H00 (2ÈME PARTIE)

Partie III - Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons (café, brasserie, restaurant...)

A. Les conditions liées à la personne

- La nationalité (L.3332-3), y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boissons à consommer sur place
- La capacité juridique, (et incapacités art. L.3336-1 à L.3336-4)
- L'emploi des mineurs
- Les incompatibilités
- Le permis d'exploitation et son renouvellement (art. L.3332-1-1 CSP)
- Fabrication et commerce des boissons
- Les boissons interdites de vente en France
- La publicité des boissons

B. Les conditions liées à la licence

- Les différentes licences et leurs champs d'application
- Les conditions de délivrance et de validité d'une licence, et les restrictions
- Les fermetures administratives et judiciaires
- Notion d'établissements distincts
- Limitation du nombre de débits de boissons
- Péremption des licences

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Visioconférence



PROGRAMME DE FORMATION

JOUR 2- MARDI 8H30-12H30 (3ÈME PARTIE)

C. Les déclarations préalables à l'ouverture

- Les obligations fiscales
- La déclaration administrative (délai, contenu, formalisme)
- La rédaction du bail par acte authentique
- La déclaration d'un établissement transformant des denrées animales
- Immatriculation
- Assurances
- Services vétérinaires

JOUR 2- MARDI 13H30-18H00 (4ÈME PARTIE)

B. Santé publique et aspects pratiques

- La répression de l'ivresse publique
- La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique
- L'interdiction des open bars
- La réglementation des happy hours
- L'interdiction de vente de boissons alcooliques aux mineurs
- Les sanctions encourues en cas de non respect
- Conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client
- L'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage
- Les Zones protégées

C. La vie d'une licence

- Les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons)
- La translation d'une licence
- La mutation des licences de débits de boissons

JOUR 3- MERCREDI 9H00-12H00-5ÈME PARTIE

Partie V - Réglementation locale

A. Le règlement sanitaire départemental
B. Réglementation contre le bruit
C. Spécificités locales
D. Heures de fermeture et d'ouverture des établissements
E. Affichages spécifiques

Partie VI - Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

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

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Visioconférence



PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:
20 heures sur 3 jours
- lundi 8H30-12h30-13H30-18H00;
- mardi 8H30-12H30-13h30-18H00
- mercredi 9H00-12H00

PROFIL DES INTERVENANTS:
- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité visé par la formation

ÉVALUATION:
- Exercices et ateliers en groupe tout au long de la formation.
- Évaluation : Test final Jour 1 et Jour 2.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:
- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:
Les dates de formations sont disponibles sur le site internet
https://www.lemoinscher-formation.com/permis-exploitation-en-visioconference-13i22.fr.html

LIEU:
- CLASSES VIRTUELLES - PLATEFORME DOKEOS

MOYEN PÉDAGOGIQUE:
- Support de cours projeté par le biais de la plateforme
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer
- Utilisation du CHAT pour la validation des tests

COÛT DE FORMATION:
Le montant de la formation est disponible sur le site internet :
https://www.lemoinscher-formation.com/permis-exploitation-en-visioconference-13i22.fr.html

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:
- Attestation de fin de formation - **CERFA 14407*03**

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PERMIS D'EXPLOITATION- 3 JOURS (PRÉSENTIEL)

Objectifs pédagogiques de la formation Permis d'Exploitation- 3 Jours:

Acquérir les capacités nécessaires pour:
- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.

Durée de la formation:
- 20 heures

Méthode pédagogique:
- Apport théorique en salle de formation
- Apport pratique via des exercices de simulation, des tests.

Fin de formation : à l'issue de la formation un CERFA comportant le numéro d'enregistrement de l'organisme de formation vous sera remis.

OBJECTIFS

- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Formation Permis d'exploitation L.3332-1-1 du code de santé publique

PRE-REQUIS

Aucun

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PROGRAMME DE FORMATION

Partie I - Présentation liminaire de la formation (1 heure)

A. La raison d'être de la formation

- Motivation et construction du texte
- Objectifs de la formation
- Finalité de la formation

B. Présentation du permis d'exploitation

- Le permis d'exploitation
- Présentation des enseignements

Partie II - Le cadre législatif et réglementaire (1 heure)

A. Les sources de droit et les applications

- La hiérarchie des normes, la loi, le règlement
- Organisation administrative et judiciaire
- Cas particulier : Le référé
- La Responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques
- Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui

B. La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique

C. La police administrative générale

D. La police administrative spéciale

Partie III - Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons (café, brasserie, restaurant…)

A. Les conditions liées à la personne (1 heure)

- La nationalité (L.3332-3), y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boissons à consommer sur place
- La capacité juridique, (et incapacités art. L.3336-1 à L.3336-4)
- L'emploi des mineurs
- Les incompatibilités
- Le permis d'exploitation et son renouvellement (art. L.3332-1-1 CSP)
- Fabrication et commerce des boissons
- Les boissons interdites de vente en France
- La publicité des boissons

B. Les conditions liées à la licence (1 heure)

- Les différentes licences et leurs champs d'application
- Les conditions de délivrance et de validité d'une licence, et les restrictions
- Les fermetures administratives et judiciaires
- Notion d'établissements distincts
- Limitation du nombre de débits de boissons
- Péremption des licences
- Les Zones protégées

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PROGRAMME DE FORMATION

C. La vie d'une licence (2 heures)
- Les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons)
- La translation d'une licence
- La mutation des licences de débits de boissons

D. Les déclarations préalables à l'ouverture (2 heures)
- Les obligations fiscales
- La déclaration administrative (délai, contenu, formalisme)
- La rédaction du bail par acte authentique
- La déclaration d'un établissement transformant des denrées animales
- Immatriculation
- Assurances
- Services vétérinaires

Partie IV - Les obligations d'exploitation - Les horaires d'ouverture et de fermeture

A. Les obligations liées à l'établissement (5 heures)
- Les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique
- L'étalage obligatoire des boissons sans alcools, (L.3323-1 + Sanction R.3351-2 CSP)
- Les mesures de capacité
- Les affichages obligatoires relatifs à l'établissement
- Protection des mineurs et répression de l'ivresse publique
- Visage découvert
- Interdiction de fumer
- Interdiction de revente de tabac
- Plaque et licence
- Les affichages obligatoires des hôtels
- Les tarifs téléphoniques
- Les tarifs des jeux
- Affiche sur Les jeux vidéo
- Les éthylotests pour les établissements ouverts après 2h du matin
- Les mentions obligatoires sur la carte des vins
- L'origine des viandes bovines
- Les prix à l'extérieur
- Les prix à l'intérieur
- Notes et factures
- La publicité trompeuse
- Falsification, tromperie, publicité mensongère
- La vidéo protection

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PROGRAMME DE FORMATION

B. Santé publique et aspects pratiques (3 heures)

- La répression de l'ivresse publique
- La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique
- L'interdiction des open bars
- La réglementation des Happy Hours
- L'interdiction de vente de boissons alcooliques aux mineurs
- Les sanctions encourues en cas de non respect
- Conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client
- L'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage
- La protection de la femme enceinte contre le risque d'alcool
- Campagne de prévention du syndrome d'alcoolisation foetale
- La présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain
- La réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non respect
- Emplacement fumeurs : définitions et sanctions
- Les cas particuliers : terrasses
- La revente de tabac
- Les établissements concernés
- Les conditions de tolérance
- La réglementation relative aux stupéfiants
- Les différentes drogues
- Les médicaments détournés
- Conduites à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants
- La lutte contre le bruit
- La législation relative à la lutte contre le bruit
- Les bruits de voisinage
- Les établissements diffusant de la musique amplifiée
- Les obligations relatives au bruit dans le cadre du travail
- 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
- Les jeux dans les cafés : définitions
- Les jeux interdits
- Les jeux autorisés
- Les jeux automatiques
- Les sanctions

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:
20 heures sur 3 jours
- lundi 8H30-12h30-13H30-18H00;
- mardi 8H30-12H30-13h30-18H00;
- mercredi 9H00-12H00

PROFIL DES INTERVENANTS:
- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité visé par la formation

ÉVALUATION:
- Exercices et ateliers en groupe tout au long de la formation.
- Évaluation : Test final Jour 1 et Jour 2.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:
- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:
Les dates de formations sont disponibles sur le site internet
https://www.lemoinscher-formation.com/permis-exploitation-en-visioconference-13i22.fr.html

LIEU:
CLASSES VIRTUELLES-PLATEFORME DOKEOS

MOYEN PÉDAGOGIQUE:
- Support de cours projeté par le biais de la plateforme
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer
- Utilisation du CHAT pour la validation des tests

COÛT DE FORMATION:
Le montant de la formation est disponible sur le site internet :
https://www.lemoinscher-formation.com/permis-exploitation-en-visioconference-13i22.fr.html

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:
- Attestation de fin de formation - **CERFA 14407*03**

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel


PERMIS D'EXPLOITATION- 1 JOUR

PERMIS D'EXPLOITATION-1 JOUR FORMATION OBLIGATOIRE (PRÉSENTIEL)

Objectifs pédagogiques de la formation Permis d'Exploitation-1 Jour:

Acquérir les capacités nécessaires pour:
- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.
- Le Permis d'Exploitation sur 1 seul jour est réservé aux personnes justifiant à la date de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert d'une expérience professionnelle de 10 ans en qualité d'exploitant.

Durée de la formation:
- 7 heures

Méthode pédagogique:
- Apport théorique en Visio
- Apport pratique via des exercices de simulation.

Fin de formation : à l'issue de la formation une attestation spécifique CERFA vous sera donné.

OBJECTIFS

- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Formation Permis d'exploitation L.3332-1-1 du code de santé publique

PRE-REQUIS

Les exploitants doivent justifier de plus de 10 ans d'expérience professionnelle en qualité de gérant

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Présentiel



PROGRAMME DE FORMATION

1- Le cadre législatif et réglementaire
- Les sources de droit et les applications
- La codification des dispositions relatives aux débits de boisson dans le code de la Santé Publique
- La police administrative générale et spéciale

2- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons
- Les conditions liées à la licence et à la personne
- Les déclarations préalables à l'ouverture
- La vie d'une licence
- Les débits temporaires

3- Les obligations d'exploitation
- Les obligations en matière de prévention et de protection de la Santé Publique, de l'Ordre Public et aspects pratiques

4- Les fermetures administratives et judiciaires

5- Réglementation locale
- Les arrêtés préfectoraux et municipaux

6- Évaluation des connaissances

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:
7 heures sur 1 jour
(9h00-13h00-14h00-17h00)

PROFIL DES INTERVENANTS:
- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité visé par la formation

ÉVALUATION:
- Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation
- Évaluation finale: questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:
- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:
Les dates de formations sont disponibles sur le site internet:
http://www.formations-aux-meilleurs-prix.com

LIEU:
Les lieux de formation sont disponibles sur le site internet:
https://www.lemoinscher-formation.com/permis-exploitation-1-jour-13i17.fr.html

MOYEN PÉDAGOGIQUE:
- Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur.
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer, en s'appuyant sur leur expérience personnelle, animation interactive.

COÛT DE FORMATION:
Le montant de la formation est disponible sur le site internet:
https://www.lemoinscher-formation.com/permis-exploitation-1-jour-13i17.fr.html

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:
- Attestation de fin de formation **CERFA 14407*03 Permis d'Exploitation**

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

MCF®
LE MOINS CHER EN FORMATION

Visioconférence

PERMIS D'EXPLOITATION-1 JOUR FORMATION OBLIGATOIRE (CLASSE VIRTUELLE)


PERMIS D'EXPLOITATION- 1 JOUR

Objectifs pédagogiques de la formation Permis d'Exploitation-1 Jour:

Acquérir les capacités nécessaires pour:
- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.
- Le Permis d'Exploitation sur 1 seul jour est réservé aux personnes justifiant à la date de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert d'une expérience professionnelle de 10 ans en qualité d'exploitant.

Durée de la formation:
- 7 heures

Méthode pédagogique:
- Apport théorique en salle de formation
- Apport pratique via des exercices de simulation.

Fin de formation : à l'issue de la formation une attestation spécifique CERFA vous sera donné.

OBJECTIFS
- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES
Formation Permis d'exploitation L.3332-1-1 du code de santé publique

PRE-REQUIS
Les exploitants doivent justifier de plus de 10 ans d'expérience professionnelle en qualité de gérant

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION
Auto-positionnement

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LE MOINS CHER EN FORMATION

Visioconférence



PROGRAMME DE FORMATION

1- Le cadre législatif et réglementaire
- Les sources de droit et les applications
- La codification des dispositions relatives aux débits de boisson dans le code de la Santé Publique
- La police administrative générale et spéciale

2- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons
- Les conditions liées à la licence et à la personne
- Les déclarations préalables à l'ouverture
- La vie d'une licence
- Les débits temporaires

3- Les obligations d'exploitation
- Les obligations en matière de prévention et de protection de la Santé Publique, de l'Ordre Public et aspects pratiques

4- Les fermetures administratives et judiciaires

5- Réglementation locale
- Les arrêtés préfectoraux et municipaux

6- Évaluation des connaissances

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Visioconférence



PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:
7 heures sur 1 jour
(9h00-13h00-14h00-17h00)

PROFIL DES INTERVENANTS:
- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité visé par la formation

ÉVALUATION:
- Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation
- Évaluation finale: questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:
- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:
Les dates de formations sont disponibles sur le site internet:
http://www.formations-aux-meilleurs-prix.com

LIEU:
CLASSES VIRTUELLES-PLATEFORME DOKEOS

MOYEN PÉDAGOGIQUE:
- Support de cours projeté par le biais de la plateforme
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer.
- Utilisation du CHAT pour la validation du test final.

COÛT DE FORMATION:
Le montant de la formation est disponible sur le site internet:
https://www.lemoinscher-formation.com/permis-exploitation-1-jour-13i17.fr.html

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:
- Attestation de fin de formation **CERFA 14407*03 Permis d'Exploitation**

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PERMIS D'EXPLOITATION- CHAMBRES D'HÔTES

Objectifs pédagogiques de la formation Permis d'Exploitation- Chambres d'hôtes:

Acquérir les capacités nécessaires pour:
- Acquérir les connaissances en obligations à la prévention, la protection et la santé publique.
- Gérer une chambre d'hôtes en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.

Durée de la formation:
- 7 heures

Méthode pédagogique:
- Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation
- Questions de connaissance

Fin de formation:
Afin de faciliter vos démarches, nous vous remettons votre Permis d'Exploitation (CERFA n°14407*03 Permis d'Exploitation activité chambres d'hôtes du Ministère de l'Intérieur)

OBJECTIFS

Gérer une chambre d'hôtes en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Formation Permis d'exploitation L.3332-1-1 du code de santé publique Article R. 3332-4-1 du code de la Santé Publique

PRE-REQUIS

Aucun

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PROGRAMME DE FORMATION

1- Présentation liminaire de la formation

• Présentation du permis d'exploitation. Spécificités de l'attestation dite «permis d'exploitation» pour les loueurs de chambres d'hôtes (CERFA n° 14407*03).

2- Les grands principes des conditions d'ouverture d'un débit de boissons

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).
• 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).

3- Les obligations d'exploitation

Les obligations liées à l'établissement

• L'étalage obligatoire des boissons sans alcool - les affichages obligatoires.
• L'information sur les prix.

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, la publicité des boissons et les sanctions.
• 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.
• Conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client.
• La réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect.
• Les fermetures administratives

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Présentiel



PROGRAMME DE FORMATION

4- 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…

5- Évaluation des connaissances acquises

- Test final d'évaluation des connaissances.
- Restitution aux stagiaires.

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel


PERMIS D'EXPLOITATION-CHAMBRES D'HÔTES

PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:
7 heures sur 1 jour

PROFIL DES INTERVENANTS:
- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité visé par la formation

ÉVALUATION:
- Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation
- Évaluation finale : questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:
- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:
Les dates de formations sont disponibles sur le site internet:
https://www.lemoinscher-formation.com/permis-chambres-d-hotes-13i4.fr.html

LIEU:
Les lieux de formation sont disponibles sur le site internet :
https://www.lemoinscher-formation.com/permis-chambres-d-hotes-13i4.fr.html

MOYEN PÉDAGOGIQUE:
- Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur.
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer, en s'appuyant sur leur expérience personnelle, animation interactive

COÛT DE FORMATION:
Le montant de la formation est disponible sur le site internet :
https://www.lemoinscher-formation.com/permis-chambres-d-hotes-13i4.fr.html

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:
- Attestation de fin de formation **CERFA 14407*03 Permis d'Exploitation**

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PERMIS VENTE D'ALCOOL À EMPORTER LA NUIT- FORMATION OBLIGATOIRE

Objectifs pédagogiques de la formation (PVBAN):

Acquérir les capacités nécessaires pour:
- Formation obligatoire pour la vente d'alcool à emporter.
- Permis de Vente de Boissons Alcooliques la Nuit - (PVBAN), entre 22h00 et 8h00, selon l'article R.3332-4-1 du Code de Santé Publique et l'article 3 du décret n°2011-869 du 22 juillet 2011.

Durée de la formation:
- 7 heures

Méthode pédagogique:
- Apport théorique en salle de formation
- Apport pratique via des exercices de simulation.

Fin de formation:
Afin de faciliter vos démarches, nous vous remettons votre Permis d'Exploitation (CERFA n°14406*01 Permis de vente de boissons alcooliques la nuit du Ministère de l'Intérieur) immédiatement à l'issue de votre formation.

OBJECTIFS

- Gérer un établissement de vente à emporter en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Responsabiliser les gérants aux obligations liées à la vente d'alcool

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Formation Permis de vente de boissons alcooliques la nuit R.3332-4-1 du code de santé publique

PRE-REQUIS

Aucun

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PROGRAMME DE FORMATION

1- Présentation liminaire de la formation

- La raison d'être de l'obligation de formation mentionnée au II de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique.
- Présentation de l'attestation dite permis de vente de boissons alcooliques la nuit.

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).

3- Les conditions d'ouverture d'un établissement de vente à emporter

Les formalités administratives:

- Petite et grande licence de vente à emporter ;
- Les conditions de délivrance et de validité d'une licence à emporter ;
- Les obligations fiscales.

Les conditions liées à la personne:

- La qualité de commerçant ou de responsable de magasin ;
- La capacité juridique ;
- Les incompatibilités.

Les obligations relatives à l'établissement:

- Heures d'ouverture et de fermeture ;
- Obligations d'information (affichages obligatoires, information sur les prix, publicité mensongère) ;
- Vidéoprotection.

4- La vente de boissons alcooliques

La classification des boissons, les boissons interdites de vente en France.

Le commerce des boissons alcooliques à emporter:

- Publicité;
- Vente à crédit;
- Distributeurs automatiques;
- Vente à distance (internet, téléphone);
- Livraison à domicile.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PROGRAMME DE FORMATION

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 de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non-respect, la vérification de l'âge du client lors du passage en caisse, le cas des caisses de paiement automatique;
• La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique ;
• La conduite à tenir face à un mineur voulant acheter de l'alcool ;
• La protection des femmes enceintes contre le risque « alcool » ;
• La présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain ;
• La réglementation relative à la vente de tabac ;
• La réglementation relative aux stupéfiants ;
• La conduite à tenir face à un client sous l'emprise de substances stupéfiantes.

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.

5- Réglementation locale

• Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départe-mentales concernant les ventes à emporter y compris la livraison à domicile, Notamment :
• Règlement sanitaire départemental ;
• Réglementation contre le bruit ;
• Spécificités locales ;
• Heures de fermeture et d'ouverture des établissements ;
• Affichages spécifiques...

6- Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Questions de connaissances.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Présentiel



PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:
7 heures sur 1 jour

PROFIL DES INTERVENANTS:
- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité visé par la formation

ÉVALUATION:
- Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation
- Évaluation finale : questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:
- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:
Les dates de formations sont disponibles sur le site internet
https://www.lemoinscher-formation.com/vente-d-alcool-a-emporter-la-nuit-13i19.fr.html

LIEU:
Les lieux de formation sont disponibles sur le site internet :
https://www.lemoinscher-formation.com/vente-d-alcool-a-emporter-la-nuit-13i19.fr.html

MOYEN PÉDAGOGIQUE:
- Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur.
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer, en s'appuyant sur leur expérience personnelle, animation interactive

COÛT DE FORMATION:
Le montant de la formation est disponible sur le site internet :
https://www.lemoinscher-formation.com/vente-d-alcool-a-emporter-la-nuit-13i19.fr.html

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:
- Attestation de fin de formation **CERFA 14406*01 Permis de vente des boissons alcooliques la nuit**

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Visioconférence



PERMIS VENTE D'ALCOOL À EMPORTER LA NUIT- FORMATION OBLIGATOIRE (CLASSE VIRTUELLE)

Objectifs pédagogiques de la formation (PVBAN):

Acquérir les capacités nécessaires pour:
- Formation obligatoire pour la vente d'alcool à emporter.
- Permis de Vente de Boissons Alcooliques la Nuit - (PVBAN), entre 22h00 et 8h00, selon l'article R.3332-4-1 du Code de Santé Publique et l'article 3 du décret n°2011-869 du 22 juillet 2011.

Durée de la formation:
- 7 heures

Méthode pédagogique:
- Apport théorique en salle de formation
- Apport pratique via des exercices de simulation.

Fin de formation:
Afin de faciliter vos démarches, nous vous remettons votre Permis d'Exploitation (CERFA n°14406*01 Permis de vente de boissons alcooliques la nuit du Ministère de l'Intérieur) immédiatement à l'issue de votre formation.

OBJECTIFS

- Gérer un établissement de vente à emporter en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Responsabiliser les gérants aux obligations liées à la vente d'alcool

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Formation Permis de vente de boissons alcooliques la nuit R.3332-4-1 du code de santé publique

PRE-REQUIS

Aucun

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SAS AU CAPITAL DE 10 000 EUR - RCS TOULON 790 922 892 000 27 -
424 RUE DE LISBONNE 83500 LA SEYNE-SUR-MER (FRANCE)
TÉL. : (+33)4 22 59 10 00
AGRÉMENT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR N° NOR INTD 1735561A -
DÉCLARATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°93 83 046 14 83 AUPRÈS DU PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LE MOINS CHER EN FORMATION

Visioconférence



PROGRAMME DE FORMATION

VENDREDI 9H00-13H00 (1ÈRE PARTIE)

I- Présentation liminaire de la formation

- La raison d'être de l'obligation de formation mentionnée au II de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique.
- Présentation de l'attestation dite permis de vente de boissons alcooliques la nuit.

II- 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).

III- Les conditions d'ouverture d'un établissement de vente à emporter

Les formalités administratives:

- Petite et grande licence de vente à emporter;
- Les conditions de délivrance et de validité d'une licence à emporter;
- Les obligations fiscales.

Les conditions liées à la personne:

- La qualité de commerçant ou de responsable de magasin ;
- La capacité juridique ;
- Les incompatibilités.

Les obligations relatives à l'établissement:

- Heures d'ouverture et de fermeture ;
- Obligations d'information (affichages obligatoires, information sur les prix, publicité mensongère);
- Vidéoprotection.

VENDREDI 14H00-18H00 (2ÈME PARTIE)

IV- La vente de boissons alcooliques

- La classification des boissons, les boissons interdites de vente en France.
- Le commerce des boissons alcooliques à emporter:
- Publicité;
- Vente à crédit;
- Distributeurs automatiques;
- Vente à distance (internet, téléphone);
- Livraison à domicile.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Visioconférence



PROGRAMME DE FORMATION

VENDREDI 9H00-13H00 (1ÈRE PARTIE)

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 de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non-respect, la vérification de l'âge du client lors du passage en caisse, le cas des caisses de paiement automatique;
- La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique ;
- La conduite à tenir face à un mineur voulant acheter de l'alcool ;
- La protection des femmes enceintes contre le risque « alcool » ;
- La présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain ;
- La réglementation relative à la vente de tabac ;
- La réglementation relative aux stupéfiants ;

La conduite à tenir face à un client sous l'emprise de substances stupéfiantes. 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.

V- Réglementation locale

- Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les ventes à emporter y compris la livraison à domicile, Notamment:
  - Règlement sanitaire départemental ;
  - Réglementation contre le bruit ;
  - Spécificités locales ;
  - Heures de fermeture et d'ouverture des établissements ;
  - Affichages spécifiques...

VI- Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Questions de connaissances.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE MOINS CHER EN FORMATION

Visioconférence



PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:
7 heures sur 1 jour
(9H00-13H00-14H00-18H00)

PROFIL DES INTERVENANTS:
- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité visé par la formation

ÉVALUATION:
- Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation
- Évaluation finale : questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:
- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:
Les dates de formations sont disponibles sur le site internet
https://www.lemoinscher-formation.com/pvban-en-visioconference-13i23.fr.html

LIEU:
CLASSES VIRTUELLES-PLATEFORME DOKEOS

MOYEN PÉDAGOGIQUE:
- Support de cours projeté par le biais de la plateforme
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer.
- Utilisation du CHAT pour la validation des tests.

COÛT DE FORMATION:
Le montant de la formation est disponible sur le site internet :
https://www.lemoinscher-formation.com/pvban-en-visioconference-13i23.fr.html

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:
- Attestation de fin de formation **CERFA 14406*01 Permis de vente des boissons alcooliques la nuit**

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE