

# Permis d'exploitation (et renouvellement)

Le permis d'exploitation est une formation obligatoire de 20 heures depuis le 2 avril 2007 pour tout futur exploitant d'une licence de débit de boissons (licence III et IV), d'une «petite licence restaurant» ou d'une licence «restaurant». Elle donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation nominatif valable dix ans.

Agrement par la Préfecture de l'Eure par arrêté référencé : D3 BPA 22 0503.

## Infos utiles

### OBJECTIFS

- Assurer avec sérénité l'exploitation de votre établissement grâce à la connaissance de vos droits et obligations en matière de vente d'alcool
- Connaître les obligations réglementaires applicables en rapport avec les clients, voisins, salariés et administrations
- Être informé des risques de sanctions spécifiques à la vente d'alcool



### DURÉE ET TARIFS

Session 20 heures : 560 € net de taxe par stagiaire  
 Session 8 heures\* : 260 € net de taxe par stagiaire  
 Session renouvellement en 7 heures : 260 € net de taxe par stagiaire

\*Uniquement réservée aux personnes justifiant de l'exploitation d'un établissement pendant 10 ans  
 Possibilité de prise en charge par votre fonds de formation, Pôle Emploi ou AGEFICE



### NOTRE PROPOSITION

*Vous faire bénéficier d'une formation très pratique vous permettant de :*

- Comprendre les principes généraux de la responsabilité civile et pénale
- Connaître et appliquer la législation relative :
  - A la prévention de l'alcoolisme, à la protection des mineurs et des femmes enceintes
  - Aux stupéfiants, à la revente de tabac, à la lutte contre le bruit, contre la discrimination, l'interdiction de fumer

*L'évaluation est assurée tout au long de la formation par des études de cas, quizz, ateliers pratiques : un bilan personnalisé est réalisé en fin de journée et en fin de stage. Vous partagez votre expérience avec des chefs d'entreprises de votre secteur d'activité.*



### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Exposé à partir de supports audiovisuels
- Apports de concepts et méthodes
- Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques
- Quizz et évaluation des acquis en fin de stage



### MODALITÉS PRATIQUES

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap, une étude sera réalisée au préalable, en collaboration avec notre référent handicap ou tout autre partenaire compétent.



### PUBLIC CONCERNÉ

Tout créateur ou repreneur, futur exploitant d'un café, bar, brasserie, restaurant, hôtel, discothèque, équipements de loisirs avec restauration (bowlings, salons de thé...)



**Calendrier des formations :** consulter le site internet de l'ICEP