

PERMIS D'EXPLOITATION 1 JOUR/ RECYCLAGE DE L'OBLIGATION AUX BONNES PRATIQUES

Imposé par la loi, le permis d'exploitation est une formation obligatoire depuis le 2 avril 2007 et a une durée de validité de 10 ans.

Objectifs et compétences visées	<p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etre en règle avec la législation des débits de boissons - Recyclage : Mise à jour des connaissances afin de prolonger la validation du permis d'exploitation pour une durée de 10 ans. <p>Compétences</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquérir un niveau de connaissance suffisant aux dispositions relatives à la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique, mais aussi la législation sur les stupéfiants, la revente de tabac, la lutte contre le bruit, les faits susceptibles d'entraîner la fermeture administrative, les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et des personnes morales, et la lutte contre la discrimination. - Apport de connaissances réglementaires pour compléter leur expérience professionnelle (10 ans en qualité de gestionnaire) en vue de la prolongation de validité de leur Permis d'exploitation.
Pré-requis	<p>Aucun</p>
Durée Lieu	<p>7 heures / 1 jour(s) CCI SAVOIE à Chambéry</p>
Tarif Financements possibles	<p>280,00 € <i>(non assujetti à la TVA)</i> AIF , Financement individuel</p>
Public	<p>Entreprises des Services , Commerces , Professionnels du Tourisme Exploitants de café, bar, brasserie, hôtel, restaurant ou discothèque justifiant de 10 ans d'expérience en cette qualité. Détenteurs du Permis d'exploitation qui veulent le prolonger pour 10 ans.</p>
Organisation de la formation	<p>Groupe/ Cours collectif/ Atelier</p>
Moyens et méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Enseignements théoriques sur diaporamas - Analyse de cas et échange sur des cas pratiques - Evaluation des connaissances continue sous forme de questionnaires

La présente fiche est remise à titre d'information et constitue un descriptif synthétique et technique de la prestation proposée.

Seul le contrat définitif et les conditions générales de vente qui lui sont annexées régiront les rapports entre la CCI de Savoie et son client.

Edition du 16/02/2022 - Code Prestation : SP_FOR_017947_001

Date de mise à jour : 12/01/2022

N° SIRET : 187 330 014 00015

Enregistrée sous le numéro 82730146473

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

	<ul style="list-style-type: none"> - Support pédagogique (à télécharger) ou remis sous forme de clé USB à l'issue de la formation. - La mixité du public présent favorise la richesse des échanges tout en facilitant la compréhension de la formation
Modalités d'évaluation	Outils de positionnement internes Evaluation continue sur l'ensemble de la session
Modalités de suivi	Emargement
Validation / Certification	Attestation de formation Autres formations continues (initiation et perfectionnement)
Effectif	Mini 4 Maxi 15
Intervenant(e)	Formation animée par un consultant formateur expert dans ce domaine. Tous nos consultants formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité. (Informations sur le formateur disponibles sur simple demande)
Programme	<ul style="list-style-type: none"> - Le cadre législatif et réglementaire - La responsabilité civile et pénale du dirigeant - Les affichages obligatoires - Les obligations de protection des consommateurs - La prévention et la lutte contre l'alcoolisme - La protection des mineurs - La prévention et protection de l'ordre public - La législation sur les stupéfiants - La revente de tabac - La lutte contre le bruit - La lutte contre les discriminations - La fermeture administrative - Les réglementations locales
Les +	Avis : 91 % très satisfaits et satisfaits - Recommandation : 91 %
Débouchés et poursuites d'études	Hygiène alimentaire en restauration commerciale
Inscription	S'il s'agit d'une inscription dans le cadre de votre CPF, votre inscription se fera à partir de la plateforme CPF https://www.moncompteformation.gouv.fr
Délai d'accès	Date des sessions à consulter sur le site de la CCI Savoie . L'entrée en formation s'effectue en fonction des dates du calendrier prévisionnel
Contact	Service formation Nathalie METZEN 04 57 73 73 73

La présente fiche est remise à titre d'information et constitue un descriptif synthétique et technique de la prestation proposée.
Seul le contrat définitif et les conditions générales de vente qui lui sont annexées régiront les rapports entre la CCI de Savoie et son client.
Edition du 16/02/2022 - Code Prestation : SP_FOR_017947_001
Date de mise à jour : 12/01/2022
N° SIRET : 187 330 014 00015
Enregistrée sous le numéro 82730146473
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



CCIT de Savoie
Tél. 04 57 73 73 73
<https://www.savoie.cci.fr/>

formation@savoie.cci.fr

A savoir

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Besoin d'un conseil personnalisé ?
Contactez notre référent handicap Valérie Roby au 04 57 73 73 73

La présente fiche est remise à titre d'information et constitue un descriptif synthétique et technique de la prestation proposée.
Seul le contrat définitif et les conditions générales de vente qui lui sont annexées régiront les rapports entre la CCI de Savoie et son client.
Edition du 16/02/2022 - Code Prestation : SP_FOR_017947_001
Date de mise à jour : 12/01/2022
N° SIRET : 187 330 014 00015
Enregistrée sous le numéro 82730146473
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



CCIT de Savoie
Tél. 04 57 73 73 73
<https://www.savoie.cci.fr/>