



Permis d'exploitation d'une licence de débit de boisson - formation initiale

NOUVEAUTÉ

A DISTANCE

PRÉSENTIEL

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Permettre aux futurs exploitants de débits de boissons de maîtriser l'ensemble des obligations légales, réglementaires et pratiques liées à leur activité, afin d'exercer en conformité avec la loi, de prévenir les risques sanitaires et juridiques, et de garantir la sécurité et l'ordre public. L'article 23 de la loi du 31 mars 2006 instaure ce permis comme obligatoire pour tout établissement désirant vendre des boissons alcoolisées.

Programme

Connaître les risques et sanctions liés à la vente d'alcool

La raison d'être de l'obligation de formation
Présentation du permis d'exploitation

Comprendre les obligations légales et réglementaires relatives à l'ouverture et à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un point de vente d'alcool

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
Le code de la santé publique
Le code des collectivités territoriales

Assimiler les principes de prévention des risques liés à l'alcool, pour protéger la santé publique

Les conditions d'ouverture d'un débit de boisson
Les conditions liées à la personne : nationalité, capacité juridique, 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...
La vie d'une licence : transferts, interdiction...
Les déclarations préalables à l'ouverture : délai, contenu, formalités, obligations fiscales

Maîtriser les responsabilités civiles et pénales liées à l'activité d'exploitant pour minimiser les risques juridiques et protéger l'ordre public

Les obligations liées à l'établissement : horaires d'ouverture et de fermeture, affichages obligatoires, information sur les prix...
Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique : protection des consommateurs, prévention et lutte contre l'alcoolisme, protection des mineurs, répression de l'ivresse publique, réglementation relative aux stupéfiants...
Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques : lutte contre le bruit, conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, lutte contre l'alcool au volant, réglementation sur les jeux et loteries.

Intégrer les spécificités locales (arrêtés préfectoraux et municipaux) dans la gestion quotidienne d'un établissement

Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment : réglementation sanitaire départemental, réglementation contre le bruit, spécificités locales, heures de fermetures et d'ouverture des établissements, affichages spécifiques...
Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Créateur ou repreneur, futur exploitant d'un restaurant, brasserie, café, bar, hôtel ou discothèque

Durée

20 Heures dont 2,5 Jours en centre

Tarif(s) net de taxe

590 € par stagiaire

Adresse

Site de Saint-Malo
66 avenue de Marville,
35400 Saint Malo

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



Les points forts de la formation

- Intégration des dernières évolutions réglementaires et des bonnes pratiques.
- Centre de formation agréé par la préfecture
- Le permis d'exploitation est valable 10 ans. Il est ensuite renouvelable en effectuant une nouvelle formation de 7 heures.

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Connaître les risques et sanctions liés à la vente d'alcool. Comprendre les obligations légales et réglementaires relatives à l'ouverture et à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un point de vente d'alcool. Assimiler les principes de prévention des risques liés à l'alcool, pour protéger la santé publique. Maîtriser les responsabilités civiles et pénales liées à l'activité d'exploitant pour minimiser les risques juridiques et protéger l'ordre public. Intégrer les spécificités locales (arrêtés préfectoraux et municipaux) dans la gestion quotidienne d'un établissement.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation. Evaluation des compétences pour la délivrance du CERFA Permis d'exploitation du Ministère de l'Intérieur sous forme de quiz. pour obtenir le permis d'exploitation auprès de la mairie ou préfecture, vous devez: Avoir 18 ans ou être mineur émancipé Ne pas être sous tutelle Ne pas avoir été condamné pour crime ou l'un des délits du proxénétisme. Dans ce cas, l'incapacité est perpétuelle (interdiction à vie). Ne pas avoir été condamné à une peine de prison pour (notamment) vol, recel, infraction en matière de stupéfiant. Dans ces cas, l'incapacité dure 5 ans et cesse en cas de réhabilitation

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et d'application concrètes par de nombreux exercices

► A DISTANCE

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation. Evaluation des compétences pour la délivrance du CERFA Permis d'exploitation du Ministère de l'Intérieur sous forme de quiz. pour obtenir le permis d'exploitation auprès de la mairie ou préfecture, vous devez: Avoir 18 ans ou être mineur émancipé Ne pas être sous tutelle Ne pas avoir été condamné pour crime ou l'un des délits du proxénétisme. Dans ce cas, l'incapacité est perpétuelle (interdiction à vie). Ne pas avoir été condamné à une peine de prison pour (notamment) vol, recel, infraction en matière de stupéfiant. Dans ces cas, l'incapacité dure 5 ans et cesse en cas de réhabilitation

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et d'application concrètes par de nombreux exercices

Les sessions



Saint Malo

- Les 20, 21 et 22 octobre 2026 en présentiel
- Les 9, 10 et 12 novembre 2026 en distanciel
- Les 2, 3 et 4 décembre 2026 en distanciel

Date et mise à jour des informations : 30/04/2026

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Saint-Malo - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
66 avenue de Marville,, - 35400 Saint Malo
Tél. : 0299191520 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

