

**DEVIS PROGRAMME
FORMATION PERMIS D'EXPLOITATION**

Organisme agréé le 19 mars 2012 par le Ministère de l'Intérieur
NOR : IOCD1208180A

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✚ Connaître les législations applicables à l'exploitation d'un débit de boissons de 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} catégorie ou d'un établissement de restauration (restaurants, snack...) avec licence restaurant ou petite licence restaurant
- ✚ Connaître les obligations liées à l'exploitation de ce type d'établissement vis-à-vis des services de l'état, des clients, des personnels et aussi vis-à-vis du voisinage
- ✚ Sensibiliser à des thématiques liées à la santé publique (prévention et lutte contre l'alcoolisme, le tabagisme, les stupéfiants, le bruit...)
- ✚ Connaître les risques de sanctions et de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale du chef d'entreprise
- ✚ Eviter l'application de sanctions graves en raison de la méconnaissance de la législation (santé publique, hygiène, droit social)

LE PROGRAMME

1. Le cadre législatif et réglementaire
2. Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant
3. Les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant
4. Les réglementations locales
5. Evaluation des connaissances acquises