

## PERMIS D'EXPLOITATION RENOUVELLEMENT

### Objectifs

- Mettre à jour la réglementation applicable aux cafés, hôtels, restaurants...
- Comprendre les enjeux de santé publique, et notamment la prévention contre les risques liés à l'alcool, au tabac, aux stupéfiants, au bruit...
- Comprendre les enjeux sur le plan civil, commercial, pénal

### Programme et compétences

**Quiz d'évaluation des connaissances initiales** : Faire le point sur les législations applicables à l'exploitation d'un débit de boissons de 3ème et 4ème 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.

Code de la consommation.

Code de l'urbanisme (accessibilité personnes handicapées).

**Sensibiliser à des thématiques liées à la santé publique** (prévention et lutte contre l'alcoolisme, le tabagisme, les stupéfiants, le bruit).

Code de la santé publique.

**Connaître les risques de sanctions et de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale du chef d'entreprise.**

Code pénal.

**Éviter l'application de sanctions graves en raison de la méconnaissance de la législation** (santé publique, hygiène, droit social).

Code Code du travail.

Conventions collectives

### Prérequis

Disposer d'un permis d'exploitation arrivant à échéance (10 ans)

### Public

Chef d'entreprise artisanale, conjoint collaborateur, salarié, porteur de projet ou demandeur d'emploi.

**Durée estimative** : 8 heures – 1 jour

**Dates et horaires** : Consulter la page de la formation sur notre site internet

**Lieu** : Classe virtuelle ZOOM

**Tarif** : 105 € (prise en charge possible : FAFCEA, OPCO, FMCE, Pôle Emploi)

### Modalités pédagogiques

Formateur expert : juriste et manager ayant plus de 10 ans d'expérience  
Apport théorique, étude de cas concrets, mise en situation  
Support de formation partagé et commenté

### Evaluation

Validation des acquis par le formateur (QCM)  
Enquête de satisfaction  
Attestation de suivi de formation

### Modalités et délais d'accès

Inscription par tél., mail ou site internet.  
Jusqu'à la veille de la formation.

### Accessibilité

Conditions d'accès au public en situation de Handicap, contactez le référent Handicap au 05 63 09 09 58

Contact et inscription : Laurie Tournayre

05 63 92 92 22 – [formation@cm-montauban.fr](mailto:formation@cm-montauban.fr)