CFL FORMATION CHR	Programme de Formation
	Mise à jour : 30/10/2026

Formation spécifique
Permis d'Exploitation

OBJECTIFS	Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique. Permettre l'ouverture d'un débit de boissons
OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES	Formation Permis d'exploitation L.3332-1-1 du code de santé publique
PRÉ-REQUIS	*Aucune demande de pré-requis*
MODALITÉS D'ACCÉS À LA FORMATION	*Auto positionnement*
PROGRAMME DE FORMATION	**Partie I - Présentation liminaire de la formation** A. La raison d'être de la formation - Motivation et construction du texte - Objectifs de la formation - Finalité de la formation B. Présentation du permis d'exploitation - Le permis d'exploitation - Présentation des enseignements **Partie II - Le cadre législatif et réglementaire** A. Les sources de droit et les applications - La hiérarchie des normes, la loi, le règlement - Organisation administrative et judiciaire - Cas particulier : Le référé - La Responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques - Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui B. La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique C. La police administrative générale D. La police administrative spéciale **Partie III - Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons (café, brasserie, restaurant…)** A. Les conditions liées à la personne - La nationalité (L.3332-3), y compris la problématique des

conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boissons à consommer sur place
- La capacité juridique, (et incapacités art. L.3336-1 à L.3336-4)
- L'emploi des mineurs
- Les incompatibilités
- Le permis d'exploitation et son renouvellement (art. L.3332-1-1 CSP)
- Fabrication et commerce des boissons
- Les boissons interdites de vente en France
- La publicité des boissons

- Les conditions liées à la licence
- Les différentes licences et leurs champs d'application
- Les conditions de délivrance et de validité d'une licence, et les restrictions
- Les fermetures administratives et judiciaires
- Notion d'établissements distincts
- Limitation du nombre de débits de boissons
- Péremption des licences
- Les Zones protégées

B. La vie d'une licence
- Les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons)
- La translation d'une licence
- La mutation des licences de débits de boissons

C. Les déclarations préalables à l'ouverture
- Les obligations fiscales
- La déclaration administrative (délai, contenu, formalisme)
- La rédaction du bail par acte authentique
- La déclaration d'un établissement transformant des denrées animales
- Immatriculation
- Assurances
- Services vétérinaires

Partie IV - Les obligations d'exploitation - Les horaires d'ouverture et de fermeture

A. Les obligations liées à l'établissement (5H)
- Les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la

voie publique
- L'étalage obligatoire des boissons sans alcools, (L.3323-1 + Sanction R.3351-2 CSP)
- Les mesures de capacité
- Les affichages obligatoires relatifs à l'établissement
- Protection des mineurs et répression de l'ivresse publique
- Visage découvert
- Interdiction de fumer
- Interdiction de revente de tabac
- Plaque et licence
- Les affichages obligatoires des hôtels
- Les tarifs téléphoniques
- Les tarifs des jeux
- Affiche sur Les jeux vidéo
- Les éthylotests pour les établissements ouverts après 2h du matin
- Les mentions obligatoires sur la carte des vins
- L'origine des viandes bovines
- Les prix à l'extérieur
- Les prix à l'intérieur
- Notes et factures
- La publicité trompeuse
- Falsification, tromperie, publicité mensongère
- La vidéo protection

B. Santé publique et aspects pratiques

- La répression de l'ivresse publique
- La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique
- L'interdiction des open bars
- La réglementation des happy hours
- L'interdiction de vente de boissons alcooliques aux mineurs
- Les sanctions encourues en cas de non respect
- Conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client
- L'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage

C. Le WI-FI

- Les obligations

	CFL FORMATION CHR Café Hôtel Restaurant	Programme de Formation Mise à jour : 30/10/2026

	Partie V - Réglementation locale A. Le règlement sanitaire départemental B. Réglementation contre le bruit C. Spécificités locales D. Heures de fermeture et d'ouverture des établissements E. Affichages spécifiques **Partie VI - Mises en situation et évaluation des connaissances acquises** A. Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation B. Questions de connaissance
DURÉE	21 heures sur 3 jours
DÉLAIS D'ACCÉS	*Accès à la formation sous 2 mois maximum* *http://cflformationchr.fr/*
PROFIL DES INTERVENANTS	Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle. Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur. Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.
MODALITÉS D'ÉVALUATION	Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation. Evaluation finale : questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.
NOMBRE DE PARTICIPANTS	Nombre de participants minimum : 1 par session Nombre de participants maximum : 12 par session
DATE	*Sur demande via le site internet* *http://cflformationchr.fr/*
LIEU	*Sur demande via le site internet* *http://cflformationchr.fr/*
MÉTHODES MOBILISÉES	Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur. Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer, en s'appuyant sur leur expérience personnelle, animation interactive.

	CFL FORMATION CHR Café Hôtel Restaurant	Programme de Formation Mise à jour : 30/10/2026

TARIFS	500 € Le montant de la formation est disponible également sur le site internet *http://cflformationchr.fr/*
FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION	Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur. Cerfa 14407*03 Un support de cours sera remis à chaque participant.
ACCÉSSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	*Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap en fonction des sites. Contactez nous pour plus d'information.*
CONTACT	*Florent LEFEBVRE* *06 03 97 90 34* *cflformationchr@gmail.com* *www.cflformationchr.fr*