



Permis d'exploitation : Mise à jour

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques en Occitanie



Renouvelez votre autorisation d'exploitation pour les établissements servant de l'alcool avec notre formation. Destinée aux détenteurs d'une « petite licence restaurant » ou d'une « licence restaurant », elle couvre les droits et obligations pour cafés, snacks, restaurants et plus.

TARIF

300€ nets

Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

1 jour

LIEUX

Inter-entreprise

Carcassonne, Narbonne, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

Intra-entreprise

Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Personnes majeures disposant déjà d'un Permis d'Exploitation à renouveler

Pré-requis et niveau d'entrée

- Être titulaire d'un permis d'exploitation de moins de 10 ans à renouveler
- **En distanciel** : Disposer d'un espace de travail adéquat, un ordinateur connecté à internet, d'une caméra et d'un micro.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Confirmer sa maîtrise de l'exploitation d'un débit de boissons : démarches réglementaires, délais à respecter, gestion de la licence, affichages à prévoir
- Savoir sensibiliser aux risques liés à la consommation d'alcool sur place ou la vente d'alcool à emporter
- Se responsabiliser face aux risques liés à l'exploitation d'une structure commerciale vendant de l'alcool
- Se protéger les professionnels face aux risques liés à la gestion quotidienne de son établissement

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

96,34%

des clients recommandent les formations en Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement (QHSE) de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts

des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.
Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

PROGRAMME

Présentation de la formation.

Rappels des connaissances.

- Le cadre législatif et réglementaire
- Les obligations d'exploitation
- La réglementation locale
- Les fondamentaux à respecter
- Les risques encourus en l'absence d'observation des obligations
- Les conditions d'ouverture d'un établissement de vente à emporter
- Les formalités administratives :
 - La vente de boissons alcooliques
 - La réglementation locale
- Connaissance des alcools
- Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Évaluation de mise en situation au cours de la formation. Test sous la forme d'un questionnaire en fin de formation.

Validation conditionnée par la présence du participant à l'intégralité de la formation et à la réussite au test final

Délivrance de l'attestation de formation et remise du permis de vente Cerfa 14406*01

PURPLE
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS
WWW.PURPLE-CAMPUS.COM

