



# Permis d'exploitation Chambre d'hôtes

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques en Occitanie



Apprenez à exploiter une chambre d'hôtes servant des boissons alcooliques en respectant les droits et obligations légales. Cette formation vous permettra de déclarer l'autorisation de vente d'alcool, assurant la conformité de votre établissement. Formation essentielle pour les exploitants.

## TARIF

**300€ nets**

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

## DURÉE ET RYTHME

1 jour

## LIEUX

**Inter-entreprise**

Carcassonne, Narbonne, Nîmes – Marguerittes

**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 ayant l'intention d'ouvrir ou exploitant une chambre d'hôtes

### Pré-requis et niveau d'entrée

- Savoir lire et écrire le français
- **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.

- Le cadre législatif et réglementaire
- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place
- 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](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)

