



Mise à jour : 01/04/2026

Permis d'Exploitation & HACCP

Le Permis d'Exploitation, indispensable pour ouvrir ou gérer un établissement CHR (Café Hôtel Restaurant Discothèque), permet d'acquérir les connaissances des droits et des obligations attachées à l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place, ou d'un restaurant.

Un établissement de restauration se doit d'être en conformité avec les règles d'hygiène afin de donner une bonne image auprès de sa clientèle.

Dates

Du 14 au 24 avril 2026

Durée

58h de formation dont 8h de soutien personnalisé

Tarifs

Financement par AFC France Travail pour les personnes en recherche d'emploi, dans la limite de 10 places.

Possibilités de financement

AFC France Travail

Lieux

GAP

Contact

Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap

Aurélien THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès

Entretien individuel et information collective prévue le 24 mars 2026 à Gap.

Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :
Avant le 31/03/2025

Blocs de compétences

Aucun

Équivalence

Aucune

Passerelles

Aucune

Suite de parcours

Non concerné

Taux de satisfaction

87% session 2025

Nombre de stagiaires

10

Taux d'abandon/interruption

0%

Publics

Créateur, repreneur ou futur exploitant d'un débit de boissons ou d'un établissement de restauration.

Objectifs

La formation permet d'obtenir :

- le Permis d'Exploitation (obligation légale) pour toute ouverture ou reprise d'un débit de boissons (Art. L3332-1-1 du Code de la santé publique) et de connaître les droits et obligations d'un débit de boissons à consommer sur place, ou d'un restaurant.

- l'attestation Hygiène Alimentaire en restauration commerciale, notamment rappeler les enjeux de la maîtrise de l'hygiène en restauration commerciale, décoder la réglementation en vigueur, favoriser la mise en pratique des principes d'hygiène dans l'établissement.

Pré-requis

Maîtrise de la langue française orale et écrite

Programme

Permis d'exploitation - Le cadre législatif et réglementaire

Les sources de droit et les applications :

- Organisation administrative et judiciaire, responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques, délits et infractions, mise en danger d'autrui.
- Codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique / police administrative générale (code des collectivités territoriales) / police administrative spéciale (code de la santé publique).

Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, brasserie, restaurant...)

- Conditions liées à la personne : nationalité, capacité juridique, incompatibilités, le Permis d'Exploitation et son renouvellement
- Conditions liées à la licence : classification des boissons, boissons interdites de vente en France, différentes licences et champs d'application, conditions de délivrance et de validité d'une licence, restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées).
- Vie d'une licence : transferts (activité touristique, communes dépourvues de débits de boissons), interdictions de transfert, translation d'une licence, mutation d'une licence.
- Déclarations préalables à l'ouverture : déclaration administrative (délai, contenu, formalisme), obligations fiscales, rédaction du bail par acte authentique, Déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires).

Les obligations d'exploitation

- Obligations liées à l'établissement : horaires d'ouverture et de fermeture, obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique, étalage obligatoire des boissons sans alcool, affichages obligatoires, information sur le prix, vidéo protection.
- Obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques :
 - prévention et lutte contre le risque « alcool » : répression de l'ivresse publique, interdiction des « open bars », réglementation des « happy hours », protection des mineurs contre le risque « alcool » : interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et sanctions encourues en cas

- de non respect, accueil des mineurs de plus de 16 ans dans le cadre de l'apprentissage, conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client,
- protection des femmes enceintes contre le risque « alcool », la présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain, conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique, la réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non respect, la réglementation relative aux stupéfiants, conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants.
- Obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques : lutte contre le bruit, conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement, lutte contre l'alcool au volant, réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions encourues.

La réglementation locale

Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment : Réglementation sanitaire départementale, réglementation contre le bruit, spécificités locales, heures de fermeture et d'ouverture des établissements, affichages spécifiques...

Hygiène alimentaire

Jour 1 : Les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale : notion de dangers et de risques, les toxi-infections alimentaires en France, les dangers microbiens, la contamination des denrées et la multiplication des microbes. La réglementation applicable en matière d'hygiène en restauration commerciale : la réglementation européenne (que dit le "Paquet Hygiène" ?) et les décrets nationaux, notions d'HACCP, de l'HACCP au guide des Bonnes Pratiques D'Hygiène, les contrôles officiels (déroulé, méthode d'évaluation, suite donnée). La mise en pratique au niveau de l'établissement : grille d'autodiagnostic et exercices d'application du Guide de Bonnes pratiques d'hygiène.

Jour 2 : Synthèse des principaux points de vigilance en restauration commerciale. Partage d'expériences sur les difficultés d'application des principes d'hygiène au sein des établissements.

Appui à la mise en place et au management de l'amélioration continue en matière d'hygiène. Outils simples de suivi documentaire. Usage des autocontrôles.

Développement durable :

- Amorce de réflexion sur moyens et solutions techniques performantes contribuant à la gestion et l'économie des ressources, dont énergie, fluides, déchets...
- Accessibilité - rappel des obligations réglementaires et mise en place de mesure correctives le cas échéant

Méthodes et moyens pédagogiques et techniques

Cours magistraux, études de cas pratiques, temps d'échanges questions/réponses. Salle cours équipée de moyens audiovisuels, vidéoprojection. Cuisine pédagogique.

Individualisation de la formation

Accompagnement personnalisé des stagiaires par la conseillère Entreprise

Evaluation des connaissances acquises

- Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation
- Questionnaires de connaissances

Validation

Attestation de formation

Equipe pédagogique

Formateurs spécialisés : François JALADE, cuisinier et formateur expérimenté en Hygiène Alimentaire - Clémentine PUJOS, avocate, formatrice Permis d'Exploitation - Annie FAYOLLET, conseillère Entreprise CCI des Hautes-Alpes

Référente pédagogique : Stéphanie DECK, coordinatrice pédagogique en charge du suivi de la formation - Joignable du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h - s.deck@cci05formation.fr - T. 07 88 44 79 52