

Permis d'exploitation

Formation agréée par le ministère de l'intérieur



**LA LOI OBLIGE DE SUIVRE
UNE FORMATION AVANT
L'OUVERTURE D'UN DÉBIT
DE BOISSON**



Réglementation

Le permis d'exploitation est obligatoire depuis le 31 mars 2006 pour toute personne désirant gérer un établissement de type débit de boissons (restaurant, café, bar, pizzeria, discothèque...).

Le permis d'exploitation représente la première démarche dans le processus de création ou de reprise d'un débit de boissons et il permet de sensibiliser les propriétaires et les gérants dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des bars sur leurs droits et leurs obligations.

Notre organisme vous :

CRC Formation vous propose différentes formules pour passer votre formation permis d'exploitation ;

- 1.** Pour les personnes ayant moins de 10 ans d'expérience, le permis d'exploitation Initial sera remis au bout d'une formation de 20 heures
- 2.** Pour les exploitants d'une expérience d'au moins dix ans, une simple remise à niveau sous forme de recyclage de 8 h sera nécessaire.
- 3.** CRC Formation vous propose également un pack 2 en 1 composé de la formation Permis d'exploitation de 20 heures en salle + la formation HACCP de 14h en ligne ou en salle.

Programme de la formation

- Maîtriser les conditions d'ouverture d'un débit de boisson ou d'un restaurant
- Identifier le cadre législatif
- Assurer les obligations de protection de la santé publique et de protection de l'ordre public
- Appliquer les obligations liées à l'établissement
- Respecter les obligations en matière d'hygiène
- Appliquer le droit du travail

Contactez-nous !

www.crc-formation.fr
04.94.88.58.59
contact@crc-formation.fr

245 avenue de l'université
Le nouveau parc St Clair
83160 La-Valette-du-Var

Organisme de formation
déclaré
N° activité : 93830543293
Accrédité draaf 9303453962017