

## Qu'est-ce que le permis d'exploitation ?

L'UMIH organise des sessions de formation au permis d'exploitation.

Plus d'infos après du bureau UMIH de votre département. [ICI](#)



### A qui s'adresse cette formation ?

→ La loi n°2006-396 du 31 mars 2006 pour l'égalité des chances, parue au journal officiel du 2 avril 2006, a institué :

- ▶ une obligation de formation pour tout futur titulaire de licence
- ▶ à l'occasion de l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'une licence de débit de boissons (licences II, III et IV)
- ▶ ou de la déclaration de l'ouverture d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ».

→ Depuis le 2 avril 2007, cette formation est devenue **obligatoire pour tout futur titulaire d'une licence de débit de boissons** et elle est en vigueur depuis le 1er avril 2009 pour les futurs titulaires d'une licence restauration (petite ou grande licence).

## Pourquoi cette formation ?

→ Cette formation, **d'une durée minimale de 20 heures**, a pour objectif d'explicitier les droits et obligations attachés à la licence et l'exploitant doit acquérir les connaissances nécessaires à une bonne maîtrise de l'exploitation notamment en matière de vente d'alcool.

→ A l'issue de chaque stage, les participants recevront une attestation.

- ▶ Le permis d'exploitation **valable dix ans**
- ▶ **Il sera obligatoirement demandé** lors de leur déclaration en Mairie pour toute mutation, transfert, translation de leur licence II, III, IV débit de boissons. Ce document sera à fournir aux Douanes pour les licences restaurant.

## Quels sont les thèmes abordés lors de cette formation ?

→ Le programme comprend les dispositions du Code de la Santé Publique relatives à :

- ▶ la prévention et à la lutte contre l'alcoolisme,
- ▶ la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique
- ▶ la législation sur les stupéfiants,
- ▶ la revente de tabac,
- ▶ la lutte contre le bruit,
- ▶ les faits susceptibles d'entraîner une fermeture administrative,
- ▶ les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et des personnes morales,
- ▶ la lutte contre la discrimination.

→ Les chefs d'entreprises de cafés, restaurants, hôtels et établissements du monde de la nuit sont désormais mieux informés et formés sur **leurs droits** mais aussi **leurs devoirs** pour faire face aux contrôles et à la gestion parfois difficile de leur clientèle.