

## Objectifs et méthodes

- Acquérir une bonne maîtrise de l'exploitation spécifique d'un débit de boissons, sensibiliser et responsabiliser les exploitants d'un débit de boissons ou d'un restaurant aux obligations particulières de la vente d'alcool.

- Permettre aux débitants de boissons d'avoir une meilleure connaissance des nombreuses normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles qui leur sont applicables.

La formation est donc un moyen préventif de lutte contre l'abus d'alcool ou les différentes nuisances que peuvent occasionner l'exploitation mal contrôlée d'un débit de boissons ou d'un restaurant.

Connaître les risques de sanctions spécifiques aux débits de boissons.

- Exposé à partir de supports audiovisuels
- Animation interactive du groupe
- Remise de documents pédagogiques
- Evaluation des acquis tout au long de la formation et à son terme.

## Programme de la formation

### PRESENTATION DE L'ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

### PRESENTATION DE L'ARCHITECTURE DU CODE DES DÉBITS DE BOISSONS

#### 1ÈRE PARTIE – LE CADRE LÉGAL DU PERMIS D'EXPLOITATION :

- Prévention et lutte contre l'alcoolisme
- Répression de l'ivresse publique et protection des mineurs
- Tabac
- La lutte contre le bruit
- Règlementation relative aux stupéfiants
- Lutte contre la discrimination
- Les fermetures administratives et judiciaires

#### LA RESPONSABILITE CIVILE DELICTUELLE ET PENALE DES PERSONNES PHYSIQUES ET MORALES

#### 2EME PARTIE – ANIMATION A L'INTERIEUR DES DEBITS DE BOISSONS ET PROMOTION

#### TEST D'EVALUATION

## Validation

Une attestation de stage vous sera remise par notre partenaire

### UMIH FORMATION

211 rue de l'université 75007 Paris  
Tél. : 01 42 66 44 47 – Fax : 01 45 51 32 21  
contact@umihformation.fr – www.umihformation.fr  
N°déclaration : 11753742275 N°Siret 444 038 327 000 29 Code NAF 8559A

## Publics

Depuis le 2 avril 2007, tout futur exploitant à l'occasion de l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'une licence de débit de boissons (licence II, III et IV) et à partir du 1<sup>er</sup> avril 2009, toute personne déclarant l'ouverture d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la licence « restaurant »

## Intervenant

### RENE BLEGER

Animateurs spécialisés dans le secteur des CHR

## Lieu et date

Salle Emilio GRATIEN  
CCIG Place de L'Esplanade  
A Cayenne

**18, 19 et 20 octobre 2010**

## Durée

3 jours soit 24h

8h30 - 12h30  
13h30 - 17h30

## Tarif

700 € HT par participant

## Contact

**Betty Monssu :**  
Conseillère en formation  
ACIF  
Tél. : 0594 29 86 29  
Fax : 0594 29 86 48  
b.monssu@guyane.cci.fr

## ACIF GUYANE

Association Consulaire et Interprofessionnelle de Formation

Siret : 50249681300028 Code NAF : 8559A N° déclaration : 96973039197

Colline de Montabo BP 684 – 97336 Cayenne Cedex Tél. 0594 29 86 47 Fax : 0594 29 86 48

