

## 40-Obtenir son permis d'exploitation pour débit de boissons

En 2 jours ½, obtenez votre permis d'exploitation d'un débit de boissons pour en proposer en dégustation ou à la vente.

PROAGRI  
POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

- formation en présentiel -

- Lieu -

MAISON DE L'AGRICULTURE  
CITE GALLIANE  
40005 MONT DE MARSAN

- Durée -

20.0 heure(s)

- Date(s) -

13/06/2023, 14/06/2023, 15/06/2023

- Horaires -

08:30 - 16:00

08:30 - 18:00

08:30 - 13:30

- Tarifs nets de taxe -

-> avec participation vivea : 0€ (nous  
contacter pour vérifier votre éligibilité)

-> autre cas : 640€ (nous contacter)

Les frais de repas et les déplacements  
sont à la charge du stagiaire

Une attestation de fin de formation et/ou un  
certificat de réalisation vous sera adressé à  
l'issue de la formation.

### Objectif

Mesurer ses droits et maîtriser ses obligations à l'issue de l'obtention du permis d'exploitation d'un débit de boissons alcoolisées.

### Public & Pré-requis

Agriculteurs MPP et Bienvenue à la Ferme et tout autre agriculteur ayant une activité proposant la consommation ou la dégustation de boissons alcoolisées sur place.

Pré-requis : Aucun

### Contenu

Repérer les éléments fondamentaux du permis d'exploitation. Cerner le cadre réglementaire qui régit les débits de boisson et les sanctions en cas de non-respect.

Présentation du permis d'exploitation

Présentation du cadre législatif et réglementaire

Identifier les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place.

Les conditions liées à la personne et à la licence

La vie d'une licence

Les déclarations préalables à l'ouverture

Les obligations d'exploitation liées à l'établissement

Repérer et maîtriser les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique.

Aspects réglementaires et aspects pratiques

Réglementation locale, arrêtés préfectoraux et municipaux

Mises en situation et évaluation des connaissances acquises.

### Méthodes pédagogiques

Diaporamas, échanges guidés, cas pratiques, questions de connaissances.

### Evaluation

Questionnements guidés et quiz en fin de formation.

### Intervenants

Jean SOUBLIN, Expert en Hôtellerie Restauration, Responsable du service Commerce Hôtellerie Tourisme à la CCI des Landes

### Responsable de stage

ADELINE AIRAULT, Chargée de promotion des produits

05 58 85 45 08 - 06 84 98 26 22 - adeline.airault@landes.chambagri.fr

### Contact

Christine BUSQUET (D40)

05 58 85 45 14 - christine.busquet@landes.chambagri.fr



Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.