

Une formation essentielle pour respecter la loi, protéger vos clients et sécuriser votre activité



Objectif :

Obtenir l'attestation officielle obligatoire pour exploiter un établissement proposant la vente de boissons alcoolisées (licence III ou IV).



Durée & Modalité :

20 heures sur 2,5 jours (7H Renouvellement)

Formation 100% online "Formation en classe virtuelle synchrone (visioconférence), avec échanges en direct et exercices pratiques."

15 stagiaires maximum



Pré-requis :

Aucun prérequis technique, aisance relationnelle souhaitée



Public visé :

Futurs exploitants de bar, salle de sport, restaurant ou établissement avec licence

Gérants d'entreprise ou franchisés dans le secteur du sport et du loisir

Dirigeants en reconversion ou création d'activité

Toute personne souhaitant exploiter un établissement vendant de l'alcool : bar, restaurant, snack, club sportif avec buvette, etc.



Délai d'accès :

les inscriptions sont possibles jusqu'à **10 jours avant le début de la session**, sous réserve de place disponible.

En cas de demande spécifique (ex : financement OPCO), le délai peut être porté à **4 semaines** pour permettre le traitement administratif.



Accessibilité Handicap :

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous informer lors de l'inscription afin que nous puissions adapter les modalités si nécessaires.



Objectifs pédagogiques :

- Apporter aux futurs exploitants les connaissances indispensables sur leurs droits et obligations.
- Prévenir les risques liés à l'exploitation d'un débit de boissons ou restaurant.
- Permettre l'obtention de l'attestation Permis d'exploitation exigée pour toute demande de licence III, IV, ou restaurant.

"Un référent pédagogique est disponible pendant toute la durée de la formation pour répondre aux questions et accompagner les stagiaires."



Compétences visées :

Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de responsabilité

Gérer la conformité administrative de l'établissement

Sensibiliser les équipes aux bonnes pratiques réglementaires



Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques animés par des formateurs agréés

Études de cas réels et mises en situation

Support de cours + QCM de validation



Programme :

1. 1. Le cadre législatif et réglementaire

- La responsabilité civile et pénale
- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons
- La licence : types, démarches, mutations, translations, transferts

2. 2. Les obligations liées à l'exploitation

- Lutte contre l'alcoolisme, les stupéfiants, le bruit, le tabac
- Réglementation de la publicité
- Protection des mineurs et personnes vulnérables

3. 3. Réglementation locale et pouvoirs de police

- Rôle du maire, préfet, autorités sanitaires
- Cas d'interdiction ou fermeture administrative

4. 4. Focus hygiène alimentaire (introduction à HACCP)

- Principes d'hygiène générale
- Responsabilités et sanctions



Évaluation :

Attestation officielle valable 10 ans

Remise d'un certificat agréé par le Ministère de l'Intérieur

Questionnaire de positionnement initial.

Un questionnaire de satisfaction est remis en fin de formation afin d'améliorer en continu nos prestations.

Évaluation continue + quizz final.

Documents remis

- Livret stagiaire complet.
- Fiche d'émargement.
- Attestation conforme Cerfa.
- Support synthèse PDF.



Formateurs :

- PICCIN Cécile : Directrice Générale Hoops Factory + Fondatrice SportBusiness Formation
- Juriste



Tarif : 439€ HT / personne

Contact

Une question ? Besoin d'un devis ou d'un accompagnement personnalisé ?

☞ **Contactez-nous directement sur www.sportbusinessformation.com** ou par mail : contact@sportbusinessformation.com — notre équipe vous répond sous 48h !