ÉCOLE DUCASSE
PARIS CAMPUS

NOS FORMATIONS A L'ECOLE DUCASSE

« Promouvoir la diversité des terroirs, des cultures et des cuisines du monde. Privilégier l'achat de produits de saison et locaux. Apprendre à respecter la terre et les lois de la nature pour mieux se nourrir et préserver notre avenir. » Alain Ducasse.
Saisonnalité, traçabilité des produits, circuits-courts, valorisation et promotion de tous les terroirs. Plus qu'un partage de valeurs, c'est un véritable engagement en faveur des produits et producteurs locaux que nous transmettons à ceux que nous formons. En les initiant au concept de la Naturalité, développé par le Chef Alain Ducasse, nous leur offrons une vision durable de la gastronomie et les invitons à prendre soin de la planète et des hommes. Imprégnées de la philosophie du chef multi-étoilé, chacune de nos formations fait la promotion de l'éco-responsabilité et du zéro gaspillage. A l'Ecole Ducasse, nous avons à cœur de former des chefs citoyen.

Les formations de l'Ecole Ducasse accompagnent les entreprises afin de leur permettre de répondre aux mutations du marché liées à la situation sanitaire actuelle. Dans un souci d'innovation permanente, nos programmes enseignent aux participants le développement de nouvelles recettes, de nouveaux procédés de fabrication et de nouveaux services afin de satisfaire les nouveaux besoins des clients.

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du mercredi 1er au vendredi 3 mars, du mercredi 5 au vendredi 7 juillet et du mercredi 8 au vendredi 10 novembre 2023
- 3 jours – 21 heures
- 500 € HT

INTITULE DE LA FORMATION

Législation et réglementation applicables aux débits de boissons à consommer sur place et aux restaurants en vue de la délivrance du permis d'exploitation prévu à l'article L 3332-1-1 du Code de la Santé Publique.

Formation obligatoire.

CONTENU DE LA FORMATION

- Introduction à la formation Permis d'Exploitation
- L'environnement juridique en France
    - La création des textes de droit
    - L'application des textes de droit : le Code de la Santé Publique CSP

- La responsabilité civile et pénale des exploitants
    - Le cadre d'exercice de la responsabilité civile
    - Le champ d'application de la responsabilité pénale pour un exploitant

- L'ouverture d'un débit de boissons
    - Les règles relatives aux boissons et licences
    - La limitation du nombre d'ouvertures
    - Les formalités administratives
    - Les conditions tenant à la personne de l'exploitant la vie de la licence d'exploitation

- L'exploitation du débit de boissons
    - Les obligations relatives à l'établissement
    - Les obligations en matière de protection de la santé publique
    - La lutte contre l'alcoolisme
    - La lutte contre le tabagisme
    - La lutte contre les stupéfiants
    - La lutte contre le bruit
    - La lutte contre la discrimination
    - La réglementation sur les jeux et les loteries
    - Les décisions de fermetures des débits de boissons / La Fermeture administrative
    - L'animation de l'établissement et les obligations qui en découlent

- Cas pratiques relatifs à la formation
- Tests d'évaluation et bilan
- Remise de l'imprimé CERFA N° 14407*02 dit « Permis d'exploitation »

PUBLIC CONCERNE

Toute personne qui veut réaliser la création, la mutation ou le transfert d'une licence de débits de boissons. Formation obligatoire depuis le 1er Avril 2007 pour les bars et 1er Avril 2009 pour les restaurants.

Les exploitants créateurs ou repreneurs d'entreprises du secteur des Hôtels-Cafés-Restaurants-Discothèques se doivent d'obtenir au préalable le Permis d'Exploitation, afin de pouvoir effectuer la déclaration de licence en Mairie (ou Préfecture à PARIS et ALSACE MOSELLE) et rendre ainsi opérationnelle leur entreprise.

PRE-REQUIS

L'inscription à ce stage est ouverte à toutes les personnes majeures.

ORGANISATION

Effectif maximum : 10 personnes
Lieu de formation : Ecole Ducasse Paris Campus
16 – 20 avenue du Maréchal Juin, 92360 Meudon
Horaires : de 9h à 17h (présence obligatoire à 8h30 autour d'un café d'accueil)
Les déjeuners sont inclus et pris en commun sur place
Appareil photo autorisé

APPRECIATION DE RESULTAT

- Remise de l'imprimé CERFA N° 14407*02 dit « Permis d'exploitation »
- Un certificat de réalisation de l'action de formation est remis à chaque participant à l'issue de la formation.

SUPPORT DE COURS

Les documents pédagogiques sont remis à chaque participant durant la formation sous format électronique.

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

La formation est assurée par des professionnels, spécialistes du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de l'Ecole Ducasse Paris Campus.
Créée par Michelle Muller et Patrice Badet en 2012, BM form'action accompagne Ecole Ducasse dans ses formations Permis d'exploitation et Hygiène en restauration commerciale.
Michelle Muller a une formation en droit des affaires (MASTER II), une expérience de juriste en cabinet d'expertise comptable pour la constitution de société. Passionnée de service, Michelle a dirigé un établissement d'hôtellerie pendant cinq ans. Ancien juge prud'hommal, Michelle connaît très bien le domaine de la gestion sociale et juridique d'une entreprise.
Patrice Badet a suivi une formation gestion à l'IAE de l'Université de Bourgogne. Sa carrière a eu lieu dans le secteur de l'organisation d'évènements avec une composante restauration et hébergement, la direction d'un hôtel-restaurant, le conseil en installation ou reprise d'entreprises du secteur CHR.

DELAI ET MODALITES D'ACCES AUX FORMATIONS

L'inscription aux sessions se fera en fonction de vos contraintes et selon les places disponibles.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Tél : 01 34 34 19 00

Email : pariscampus@ecoleducasse.com

ecoleducasse.com

ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS