



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

## NOS FORMATIONS À ÉCOLE 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. À École Ducasse, nous avons à cœur de former des chefs citoyens.

Les formations École Ducasse accompagnent les entreprises afin de leur permettre de répondre aux mutations du marché. 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 COÛT PAR PERSONNE

- Du lundi 28 au mercredi 30 avril et du lundi 30 juin au mercredi 2 juillet 2025
- 3 jours – 21 heures
- 500 € HT

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

- 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 d'un débit de boissons et les obligations en matière de protection de la santé publique :
  - 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 ».

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Vidéo projection.
- Actions et scènes spécifiques filmées ou photographiées.
- Exemples concrets.
- Supports pédagogiques individuels.
- Échanges entre les participants.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Obtenir le permis d'exploitation.
- Sensibiliser les exploitants aux différentes réglementations concernant la profession.
- Démontrer les limites légales afin de pallier les défaillances consécutives à une fermeture administrative ou judiciaire, notamment dans les domaines couverts par le code de la santé publique et le code pénal.

## PUBLIC CONCERNÉ

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.

## PRÉ-REQUIS

Être majeur, avoir une expérience dans le domaine de l'hôtellerie-restauration ou avoir suivi une formation diplômante.

## **ORGANISATION**

- Effectif maximum : 10 personnes.
- Lieu de formation :
  - École 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).
- Une tenue professionnelle est obligatoire :
  - Une tenue professionnelle est exigée (jeans et basket sont interdits).
- Les déjeuners sont inclus et pris en commun sur place.
- Appareil photo autorisé.

## **SUPPORTS DE COURS**

Les supports de formations sont remis à chaque participant durant la formation sous format électronique.

## **ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE**

La formation est assurée par des professionnels, spécialistes du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de École Ducasse Paris Campus.

## DÉLAI ET MODALITÉS D'ACCÈS 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 03 36

Email : [pariscampus@ecoleducasse.com](mailto:pariscampus@ecoleducasse.com)

Site internet : [ecoleducasse.com](http://ecoleducasse.com)



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS