

Intitulé de la formation

Permis d'exploitation spécifique Chambre d'hôtes

Domaine

Direction d'entreprise

Version 01/2026

Éligible CPF	Non	Oui
	☒	☐

Objectifs

Objectif de la formation

- Connaître le contexte législatif et réglementaire pour l'obtention du permis exploitation spécifique aux chambres d'hôtes.

Objectifs pédagogiques (Être capable de...)

- Acquérir une bonne maîtrise de l'exploitation spécifique d'une chambre d'hôtes.
- Sensibiliser et responsabiliser les exploitants de débit de boissons aux obligations particulières de la vente d'alcool.
- Appréhender les normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles qui leur sont applicables.
- Former l'exploitant à la prévention et à la lutte contre l'abus d'alcool et aux différentes nuisances que peuvent occasionner l'exploitation mal contrôlée d'un établissement.
- Connaître les risques de sanctions spécifiques aux débits de boissons.
- Connaître les spécificités réglementaires locales et les obligations en matière d'ouverture de chambres d'hôtes.



Public concerné

- Exploitant ou futur exploitant de chambre d'hôtes.



Prérequis et niveau d'entrée

- Aucun.



Moyens et méthodes pédagogiques

- En début de formation, le formateur validera les attentes de chaque bénéficiaire pour une adaptation éventuelle.
- A l'entrée en formation, un test sous forme de QCM permet de situer le niveau d'appropriation de la thématique visée par la formation. Ce QCM d'entrée est corrigé au fur et à mesure de la formation, à chaque fin de module par les stagiaires, afin d'évaluer leur suivi sous contrôle du formateur.
- En présentiel, apports théoriques oraux et vidéos projetés, support pédagogique remis à chaque stagiaire et des exercices de mise en pratique pour favoriser l'expression du stagiaire



Évaluation

De la satisfaction du module par le stagiaire

- Questionnaire écrit

Des acquis du stagiaire

Type d'évaluation :

- Evaluation sommative en fin de formation (Questionnaire) pour vérifier si tous les objectifs ont bien été atteints.

Barème d'évaluation :

- Acquis (plus de 80% de réponses exactes)
- En cours d'acquisition (de 50 à 79%)
- À consolider (moins de 50% de réponses exactes)



Qualité et profil de l'animateur

- **Mr Sébastien BALDY**, animateur spécialisé en CHRD, intervenant pour le compte de **CAMPUS XII^e AVENUE**,



Sanction de la formation

- **Attestation individuelle d'assiduité et de fin de formation**
- **Délivrance du CERFA Permis d'exploitation du Ministère de l'Intérieur** (Permis d'exploitation nominatif).



Organisation

Date : 19 janvier / 16 février / 16 mars / 13 avril / 20 mai / 22 juin / 28 septembre / 26 octobre / 16 novembre / 14 décembre 2026

Durée : 1j de formation soit 7h par stagiaire

Horaires : 8h30-12h30 et 13h30-16h30

Modalité : Présentiel

Lieu de la formation : Cité de l'entreprise et de la formation de Rodez ou Millau

Participants : Groupe de 3 participants maximum (De 3 à 15 max)

Prix de la formation : 360.00 € net / personne.



Contenu de formation

QCM permet de situer le niveau d'appropriation de la thématique visée par la formation

INTRODUCTION

Présentation de l'environnement juridique
Présentation de l'architecture du code des débits de boissons

TITRE PRELIMINAIRE : LE PERMIS D'EXPLOITATION

Chapitre unique : La loi pour l'égalité des droits et des chances : Le Permis d'exploitation

TITRE I : PRESENTATION DE L'ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

Chapitre 1 : Les sources du droit
Chapitre 2 : La hiérarchie des normes
Chapitre 3 : Organisation administrative et judiciaire
Chapitre 4 : Responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques
Chapitre 5 : Les infractions et les délits la mise en danger d'autrui
Chapitre 6 : La codification des dispositions relatives aux débits de boissons
Chapitre 7 : La Police Administrative Générale
Chapitre 8 : La Police Administrative Générale Spéciale

TITRE II : LES CONDITIONS D'OUVERTURE DE CHAMBRE D'HOTES

Chapitre 1 : Les conditions liées à la personne
Chapitre 2 : Les conditions liées à la licence
Chapitre 3 : La vie d'une licence
Chapitre 4 : Les déclarations préalables à l'ouverture

TITRE III : LES OBLIGATIONS D'EXPLOITATION

Chapitre 1 : Les obligations liées à l'établissement
Chapitre 2 : Les obligations en matière de préventions et de protections de la sante public
Chapitre 3 : Les obligations en matière de préventions et de protections de l'ordre public

TITRE IV LES FERMETURES ADMINISTRATIVES ET JUDICIAIRES

Chapitre 1 : Les fermetures administratives
Chapitre 2 : Les fermetures judiciaires

TITRE V : REGLEMENTATION LOCALE

Chapitre 1 : Règlement sanitaire départemental
Chapitre 2 : Règlementation contre le bruit
Chapitre 3 : Spécificités locales
Chapitre 4 : Horaires d'ouverture et de fermeture des établissements
Chapitre 5 : Affichages spécifiques

TITRE VI : MISES EN SITUATION ET EVALUATION DES CONNAISSANCES ACQUISES

QMC, correction et conclusion des QCM



Contact formation

- ☐ Lionel DÉLÉRIS – 05 65 75 56 99 – l.deleris@campus12avenue.fr
- ☐ Anne JEANJEAN – 05 65 59 59 03 – a.jeanjean@campus12avenue.fr / inter - site de Millau
- ☐ Céline LONGUET – 05 65 75 56 77 – c.longuet@campus12avenue.fr / inter - site de Rodez
- ☐ Amélie MOULY – 05 65 75 56 84 – a.mouly@campus12avenue.fr

