

# PERMIS D'EXPLOITATION INITIAL : CRÉATION OU REPRISE D'ÉTABLISSEMENT - Lamentin

## CPF FORMACODE

Non 42766

## TYPE D'ACTION

Formation continue

## DOMAINE D'ACTIVITÉ

Sport, loisirs, tourisme » Hôtellerie  
restauration

## LIEU(X)

Agence du Lamentin - Lycée Berthène  
Juminer.

## DURÉE TOTALE DE LA FORMATION

20 heures

## Heures en centre

20 heures

## NOMBRE DE PARTICIPANTS

De 10 à 16 stagiaires

## PUBLIC CIBLE

Salarié

Individuel/Autre statut

Futurs exploitants et exploitants  
d'établissements de débits de boissons  
et de restauration souhaitant obtenir le  
permis d'exploitation

Mixité hommes/femmes

## MODALITÉS D'ACCÈS

Entretien

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Atelier thématique

Formation collective

Formation présentielle

## CERTIFICATION VISÉE

Attestation

Attestation de suivi de formation

Cerfa Permis d'exploitation

## TARIF

Pour les demandes individualisées, les  
prises en charge et financement, veuillez  
consulter la Conseillère en Formation  
Professionnelle



## Dates prévisionnelles et délais d'accès

Date butoir d'inscription : 03/04/2026

Début de formation : 13/04/2026

Fin de formation : 15/04/2026

## OBJECTIF(S)

Permettre aux futurs exploitants et exploitants d'établissements de débits de boissons et de restauration de maîtriser la réglementation en vigueur afin d'exercer leur activité dans le respect du cadre légal, d'assurer la sécurité des publics, de prévenir les risques liés à la consommation d'alcool et d'assumer leurs responsabilités réglementaires.

Cette formation leur permet de/d' :

- Acquérir une bonne maîtrise de l'exploitation spécifique d'un débit de boissons,
- Maîtriser les obligations particulières de la vente d'alcool,
- Connaître les normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles qui leur sont applicables.

## PRÉ-REQUIS

- Bonne compréhension du français oral et écrit
- Être majeur (obligatoire pour l'obtention du permis d'exploitation)
- Avoir un projet de création, de reprise ou de gestion d'un établissement de restauration ou de débit de boissons ou être en activité dans le secteur.

## CONTENU DE LA FORMATION

Connaître et maîtriser la réglementation et les obligations d'un débit de boissons :

- Cadre législatif et réglementaire applicable aux débits de boissons
- Conditions d'ouverture, de reprise et d'exploitation d'un débit de boissons
- Obligations de l'exploitant dans l'exercice de l'activité
- Responsabilités et sanctions : contrôles, infractions et fermetures administratives et judiciaires

## FINANCEMENT

France Travail

## CONTACTS

Aurélie DELOS

Assistante de formation

aurelie.delos@gretaguadeloupe.fr

Téléphone 0690 99 38 25

## Référent Handicap

referent.handicap@gretaguadeloupe.fr

Notre référent handicap est à votre

écoute pour l'analyse de vos besoins

spécifiques.

## RESTAURATION

Salle de restauration interne disponible.

De nombreux restaurants à proximité

## TRANSPORT

Zone desservie par transport collectif

## ACCESSIBILITÉ

Nos formations sont accessibles aux

personnes en situation de handicap.

## DÉBOUCHÉS

- Création, reprise ou gestion d'un bar, restaurant, snack, food truck, café-concert, pizzeria, brasserie ou salon de thé
- Exploitation d'un débit de boissons (licence III ou IV) ou d'un établissement de restauration commerciale
- Développement d'une activité de vente à emporter ou de traiteur incluant la vente de boissons alcoolisées
- Mise en conformité réglementaire des professionnels déjà en activité
- Accès à des fonctions de gestion, de responsabilité ou de gérance d'établissement dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis réalisée tout au long de la formation à travers des échanges oraux, des mises en situation et/ou des questionnaires.
- Validation de la formation par l'assiduité et la participation active des stagiaires, conformément aux exigences réglementaires.
- Remise d'une attestation de formation sous réserve du suivi complet de la formation.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Supports pédagogiques numériques,
- Etudes de cas,
- Echanges interactifs,
- Mises en situation professionnelles.

## Taux de réussite

100 %