

# CRÉATEURS OU REPRENEURS DE CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS ET DISCOTHÈQUES

Pour obtenir votre  
**PERMIS**  
D'EXPLOITATION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

## CHOISISSEZ L'EXPERTISE CCI DES LANDES

Le permis d'exploitation est obligatoire depuis le 2 avril 2007 pour tout futur exploitant d'une licence de débit de boissons (licence III et IV), d'une «petite licence restaurant» ou d'une licence «restaurant». Pour l'obtenir, il faut suivre un stage de 20 heures donnant lieu à la délivrance du permis d'exploitation nominatif valable dix ans.

**Le Permis d'Exploitation avec la CCI des Landes, bien plus qu'une formalité obligatoire !**

Véritable boîte à outils de services aux entreprises, le rôle de la CCI des Landes ne s'arrête pas à la formation. Nous assurons au quotidien un accompagnement de proximité, un soutien et du conseil dès le démarrage et tout au long de votre activité.

**Des formateurs expérimentés à votre écoute**

Pour être au plus proche des futurs exploitants, la CCI des Landes vous propose sur l'ensemble du département tous les mois des sessions de formation. Elles sont dispensées par des formateurs d'expérience qui s'assurent de la compréhension des informations délivrées.

# Permis d'exploitation :

Le programme imposé par le Ministère de l'Intérieur s'établit comme suit :

avec notre partenaire  
N° agrément INTD 1729843 A



- 1 Le cadre législatif et réglementaire
- 2 Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place
- 3 Les obligations d'exploitation
- 4 La réglementation locale
- 5 Mises en situation et évaluation des connaissances



## CALENDRIER 2eme SEMESTRE 2019

- > 10 au 12 septembre
- > 1er au 3 octobre
- > 5 au 7 novembre
- > 3 au 5 décembre

**Lieux :** Biscarrosse  
Capbreton  
Dax  
Mont-de-Marsan

## COÛT

**600 € net de taxes**

Le coût de cette formation peut être pris en charge par votre fonds de formation.



**Davina MOLINES**  
*Conseillère Commerce*  
davina.molines@landes.cci.fr  
**t.** 05 58 90 42 97  
**p.** 06 30 56 34 73

## Les + de la CCI des Landes

### Principes d'hygiène alimentaire



Connaître les règles d'hygiène alimentaire et maîtriser les risques biologiques dans la restauration. Mettre en place la méthode HACCP et en assurer le suivi dans son établissement.

#### Calendrier 2eme semestre 2019

16 et 23 septembre  
21 et 28 octobre  
18 et 25 novembre  
2 et 9 décembre

#### Lieux :

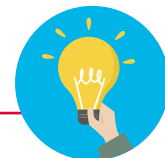
Mont-de-Marsan ou Dax

**Action de 14 heures** (2 jours)

**Coût :** 250 € net de taxes

Le coût de cette formation peut être pris en charge par votre fonds de formation.

### 5 jours pour entreprendre



Pour réussir votre projet d'entreprise. Assurer le bon lancement et faciliter le financement de votre projet.

#### Calendrier 2eme semestre 2019

23 au 27 sept. - 21 au 25 oct. - 18 au 22 nov.  
25 au 29 nov. - 9 au 13 déc.

#### Lieux :

Mont-de-Marsan, Dax ou Biscarrosse

**Action de 35 heures** (5 jours)

**Coût :** 450 € net de taxes

Le coût de cette formation peut être pris en charge par votre fonds de formation.