Permis d'exploitation d'une licence de débit de boisson - chambre d'hôtes

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 26194716F — Mise à jour : 20 janvier 2026

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann**

Présentation de la formation

Objectifs

Permettre aux loueurs de chambres d'hôtes d'exploiter leur activité dans le respect des obligations légales et réglementaires, en particulier celles relatives à la vente et au service de boissons alcoolisées, afin d'obtenir le permis d'exploitation "chambres d'hôtes".

Objectif(s) pédagogique(s)

Identifier les principales obligations légales et administratives liées à l'exploitation d'une chambre d'hôtes (déclaration, responsabilité, fiscalité). Décrire les règles encadrant la vente et le service de boissons alcoolisées (types de licences, interdictions, protection des mineurs, affichages obligatoires). Appliquer les principes de prévention, d'hygiène et de sécurité dans le cadre de l'activité de loueur de chambres d'hôtes.

Programme

Cadre juridique et réglementaire de l'activité

Le régime juridique des chambres d'hôtes (Code du tourisme, Code de la santé publique).
Définition, conditions d'exploitation, obligations administratives.
Déclaration en mairie et obligations fiscales/sociales.
Responsabilités civiles et pénales de l'exploitant.

La réglementation des débits de boissons

Typologie des licences (petite licence restaurant, licence restaurant).
Conditions personnelles pour obtenir une licence.
Procédure d'obtention et spécificités pour les chambres d'hôtes.
Interdictions et restrictions liées à la vente d'alcool.
Sanctions en cas de non-respect.

Règlementation locale :

Arrêtés préfectoraux et municipaux applicables.
Obligations départementales et municipales pour les établissements titulaires d'une licence de débit de boissons.

La protection des mineurs et des publics vulnérables

Interdictions de vente aux mineurs.
Obligations d'affichage.
Responsabilités de l'exploitant en matière de prévention.

Prévention et lutte contre l'alcoolisme

Risques liés à la consommation excessive d’alcool.
Conduite responsable de l’exploitant : conseils, modération, information.
Gestion des situations sensibles avec les clients.

Hygiène, sécurité et responsabilité civile
Normes d’hygiène alimentaire et de stockage des boissons.
Sécurité des personnes et respect de la réglementation sanitaire.
Obligations d’assurance.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

G1401 — Assistance de direction d'hôtel-restaurant
G1402 — Management d'hôtel-restaurant
G1403 — Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2176531S	À distance	—	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #26194716F