

1 édito

- Des Co-Présidents de l'UMIH Pays Basque
Bruno DOTTAX et Pierre BARAT.

2 social

- L'inaptitude :
un nouveau cas de rupture
anticipée du CDD

4 juridique

- Formation obligatoire Hygiène alimentaire
- Hygiène alimentaire : application
de l'arrêté du 21 décembre 2009
relatif aux règles sanitaires.
- Le Permis d'Exploitation
- Le Permis de Vente de Boissons Alcooliques
la Nuit : PVBAN

8 actualités

- Lettre recommandée avec AR
pour la SPRE.



édito

MM. Pierre BARAT et Bruno DOTTAX
Co-Présidents UMIH Pays Basque

Cher(e)s Collègues,

L'UMIH Nationale est particulièrement mobilisée depuis des mois sur le dossier de la hausse de la redevance **SPRE**.

En janvier 2010, la SPRE, dont la finalité est de rétribuer les artistes interprètes de musique et producteurs pour la diffusion dans les établissements, a voulu nous imposer de nouveaux tarifs et des modes de calcul absolument scandaleux.

Tout au long de l'année 2010, l'UMIH Nationale a tenté d'amener la SPRE à négocier pour arriver à des tarifs justes et supportables pour nos entreprises.

Aussi, l'UMIH Nationale invite les adhérents concernés à recevoir l'agent assermenté de la SPRE dans les meilleures conditions et à lui mettre à disposition les éléments sollicités. Si, à la suite de cette visite, **vous décidez de contester** cette nouvelle tarification, l'UMIH, dans son rôle de conseil et de défense des intérêts des professionnels, vous recommande de :

- **payer les sommes que vous ne contestez pas, à savoir les sommes qui vous étaient réclamées en 2010.**

- **provisionner les sommes qui vous sont réclamées en 2011** afin de pouvoir procéder à leur règlement dès lors qu'elles seraient exigées.

- **adresser une lettre Recommandée avec Accusé de Réception à la SPRE**, afin de contester l'application de leur nouveau tarif ou le régime RAM et BAM, et de solliciter la Commission Paritaire Nationale instituée entre l'UMIH et la SPRE qui sont toujours en négociations. **Vous trouverez le modèle de courrier en page actualités de ce même numéro du journal UMIH Infos.**

Pour que nous puissions mettre en œuvre une défense commune, uniformisée et nationale, comme demandé par l'UMIH Nationale, nous vous demandons de nous adresser systématiquement une copie de vos dossiers au bureau départemental de l'UMIH Pays Basque, que nous transmettrons au siège national.

Nous restons mobilisés dans l'intérêt des professionnels sur ce dossier et à votre disposition.



HÔTELS - RESTAURANTS
CAFÉS - DISCOTHÈQUES

6, rue Guy Petit - 64200 **BIARRITZ**
Tél. **05 59 24 03 47** - Fax 05 59 22 20 70

umih.paysbasque@wanadoo.fr

L'INAPTITUDE :

UN NOUVEAU CAS DE RUPTURE ANTICIPÉE DU CDD

(LOI N° 2011 - OI NDU 17 MAI 2011 DE SIMPLIFICATION ET D'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DU DROIT)

Jusqu'à présent, la situation du salarié engagé en CDD déclaré inapte posait problème dans la mesure où la **législation relative à l'inaptitude** applicable au CDI **n'était pas transposable au CDD**.

Ainsi, en cas d'inaptitude du salarié en CDD, l'employeur était tenu à une **obligation de reclassement du salarié**. Il devait alors proposer au salarié un autre emploi approprié à ses capacités, ou au besoin mettre en place des mesures telles que mutation, transformation de poste ou aménagement du temps de travail.

Toutefois, **en cas d'impossibilité de reclassement ou si le salarié refusait l'emploi proposé**, il convenait de **distinguer l'inaptitude professionnelle et non professionnelle** pour savoir s'il était possible de rompre le contrat de manière anticipée devant le juge.

De ce fait :

- en cas **d'inaptitude professionnelle**, l'employeur pouvait demander la **résolution judiciaire**. La juridiction saisie prononçait la résolution après vérification des motifs invoqués et fixait le montant de la compensation financière due au salarié.

La procédure étant lourde et peu adaptée à la durée relativement courte des CDD, en pratique les entreprises laissaient le contrat se poursuivre jusqu'à son terme estimant n'avoir pas à verser les salaires dans la mesure où le salarié ne pouvait plus effectuer sa prestation de travail (le Code du Travail et la jurisprudence étant muets à ce sujet).

- en cas **d'inaptitude non professionnelle**, l'employeur ne pouvait pas rompre le contrat de manière anticipée. En effet, l'inaptitude non professionnelle **ne constituait pas un motif légitime de rupture anticipée du CDD**, ni un cas de force majeure.

L'employeur devait alors **maintenir le salarié dans son emploi jusqu'au terme du contrat sans avoir l'obligation de lui verser un salaire** dès lors que ce dernier ne pouvait pas exercer ses fonctions.

Le **régime de l'inaptitude** professionnelle et non professionnelle **du CDD a évolué** dans un premier temps par le biais de la jurisprudence et dans un second temps par la voie législative.

Evolution jurisprudentielle :

En effet, concernant le régime de **l'inaptitude professionnelle** d'un salarié en CDD, la chambre sociale de la Cour de Cassation dans un **arrêt en date du 25 mai 2011** (Cass.Soc. n°10-10.515) pose le principe que **"lorsqu'à l'issue d'un délai d'un mois à compter**

de la date de l'examen médical de reprise, le salarié sous contrat à durée déterminée, victime d'un accident du travail ou d'une maladie professionnelle, n'est pas reclassé dans l'entreprise, l'employeur doit reprendre le paiement du salaire correspondant à l'emploi qu'il occupait avant la suspension du contrat de travail."

Ainsi, la Cour de Cassation impose aux entreprises, dont un salarié sous CDD est déclaré inapte à la suite d'un accident du travail ou d'une maladie professionnelle, de reprendre le versement des salaires dans le délai d'un mois suivant le constat d'inaptitude en l'absence de reclassement ou de résolution judiciaire du contrat.

Attention : cette solution est circonscrite à l'inaptitude professionnelle d'un salarié en CDD.

Evolution législative :

L'article 49 de la **loi n° 2011-525 du 17 mai 2011 de simplification et d'amélioration de la qualité du droit** publiée au Journal Officiel du 18 mai 2011 modifie l'article L.1226-20 du Code du Travail en créant **un nouveau cas de rupture anticipée du CDD**.

En effet, depuis le 19 mai 2011, l'employeur peut rompre de manière anticipée le CDD en raison de l'inaptitude du salarié qu'elle soit d'origine professionnelle ou non.

Ainsi, **dorénavant**, le CDD peut être rompu avant l'échéance de son terme dans les cas suivants :

- en cas de commun accord des parties,
- en cas de faute grave du salarié,
- en cas de force majeure,
- si le salarié justifie d'une embauche sous CDI,
- en cas d'inaptitude, professionnelle ou non, constatée par le médecin du travail.

Revenons sur ce nouveau cas de rupture anticipée du CDD.

1 - La nouvelle procédure applicable en cas d'inaptitude professionnelle ou non du salarié sous CDD

La loi susvisée met expressément à la charge de l'employeur **l'obligation de reprise du versement de salaire dans le délai d'un mois suivant le constat de l'inaptitude, lorsque le salarié n'a pas été reclassé et que l'employeur n'a pas encore mis fin de manière anticipée au CDD.**

La loi a transposé la réglementation de l'inaptitude applicable aux salariés en CDI aux salariés en CDD. Attention, pour rappel, en présence d'un CDD, il convient de parler de rupture anticipée du contrat et non pas de licenciement (procédure exclusive au CDI).

Ainsi, l'inaptitude doit être **constatée par le médecin du travail à travers deux examens médicaux espacés de 15 jours** (sauf dans le cas où le maintien du salarié à son poste entraîne un danger immédiat pour sa santé ou sa sécurité ou celle de tiers : une seule visite).

A l'issue de la seconde visite constatant l'inaptitude, l'employeur dispose d'un délai d'un mois pour reclasser le salarié ou rompre de manière anticipée le contrat en cas d'impossibilité de reclassement ou lorsque le salarié refuse les emplois proposés.

L'employeur doit donc procéder aux **recherches de reclassement** en tenant compte des propositions formulées par le médecin du travail (attention, en cas d'inaptitude d'origine professionnelle, si l'entreprise est dotée de représentant du personnel, l'employeur doit recueillir l'avis préalable des délégués du personnel).

Si l'employeur justifie de son impossibilité de proposer un emploi ou si le salarié refuse les emplois proposés, l'employeur est en droit de procéder à la rupture anticipée du CDD.

Après avoir convoqué et reçu le salarié en entretien, nous recommandons aux employeurs de notifier par écrit les raisons de la rupture anticipée, à savoir l'inaptitude constatée par le médecin du travail et l'impossibilité de reclassement, ainsi que la date de fin de contrat.

A défaut, le salarié pourrait invoquer une rupture anticipée injustifiée.

Nous vous rappelons que, **si à l'issue du délai d'un mois à compter de la seconde visite (ou de la 1^{re} visite en cas de danger immédiat), l'employeur n'a ni reclassé, ni rompu le contrat, il devra reprendre le versement des salaires.**

Notons que la résolution judiciaire n'est plus possible en cas d'inaptitude d'origine professionnelle, la rupture anticipée du CDD étant désormais la seule voie envisageable.

De plus, nous vous rappelons qu'en présence d'un salarié protégé, la rupture anticipée du CDD ne peut intervenir qu'après autorisation de l'inspecteur du travail.

2 - Le versement des indemnités

L'article 49 de la loi prévoit "que la rupture du CDD prononcée en cas

d'inaptitude ouvre droit, pour le salarié, à une indemnité dont le montant ne peut être inférieur à celui de l'indemnité légale de licenciement."

Nous vous rappelons que cette indemnité est **doublée en cas de rupture anticipée du CDD pour inaptitude professionnelle** (c'est également le cas lors d'un licenciement pour inaptitude d'origine professionnelle d'un salarié en CDI).

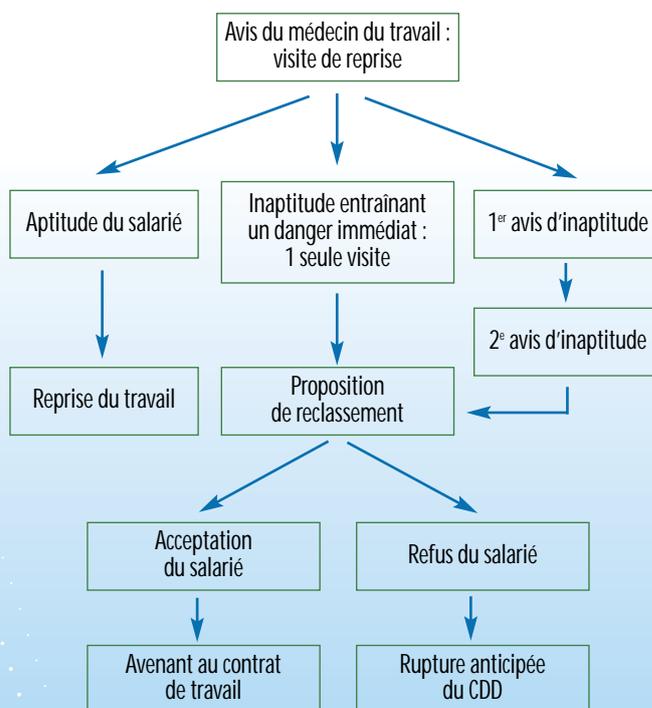
De plus, **l'indemnité de précarité** versée à l'issue du CDD, correspondant à 10 % de la rémunération totale brute, **se rajoute à l'indemnité susvisée.**

En effet, la rupture anticipée du CDD en cas d'inaptitude ne figure pas dans la liste des cas d'exonération du versement de l'indemnité de précarité.

Pour rappel, l'indemnité de précarité n'est pas versée au terme d'un CDD saisonnier, ni du contrat d'extra.

Par ailleurs, nous vous rappelons qu'à la rupture du contrat, l'employeur doit remettre au salarié un certificat de travail, une attestation Pôle Emploi ainsi que le reçu pour solde de tout compte.

Vous trouverez ci-dessous un schéma reprenant la procédure :



NB : si à l'issue du délai d'un mois à compter de la seconde visite (ou de la 1^{re} visite en cas de danger immédiat), l'employeur n'a ni reclassé, ni rompu le contrat, il devra reprendre le versement des salaires (à savoir le salaire qu'il percevait avant la suspension du contrat de travail).

FORMATION OBLIGATOIRE Hygiène alimentaire

Dans le cadre de l'application de l'article 8 de la loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011, publié au Journal Officiel le 26 juin 2011 précise les catégories d'établissements de restauration commerciale concernés par l'obligation de formation à l'hygiène alimentaire.

A compter du 1^{er} octobre 2012, les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- restauration traditionnelle,
- cafétérias et autres libres-services,
- restauration de type rapide,

sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité.

Il s'agit ainsi d'un changement majeur puisque les entreprises à compter du 01/10/12 passe d'une obligation de résultats à une obligation de moyens.

Le contenu et la durée de cette formation obligatoire seront déterminés par un arrêté du ministre chargé de l'alimentation.

Un autre arrêté du ministre chargé de l'alimentation précisera les diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V (CAP, ...) dont les détenteurs seront réputés satisfaire à l'obligation de formation.

Il est à noter également que l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime indique que **les personnes justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans** au sein d'une entreprise du secteur alimentaire **comme gestionnaire ou exploitant** sont réputées avoir satisfait à l'obligation de formation.

Les prochaines sessions de formation auront lieu le 17 octobre et le 7 novembre 2011, à la Chambre de Commerce (05 59 46 58 03).

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.

Vos supports de communication ont besoin d'un coup de neuf, devenez autonome !

- Créez et actualisez votre site WEB avec DREAMWEAVER
- Retouchez vos photos avec PHOTOSHOP
- Réalisez vos brochures professionnelles avec ILLUSTRATOR

50 - 51 Allée Marines - 64100 Bayonne
05 59 46 58 03
ccf@bayonne.cci.fr
www.bayonne.cci.fr



HYGIENE ALIMENTAIRE :

Application de l'arrêté du 21 décembre 2009
relatif aux règles sanitaires

Les principales précisions concernant notre secteur apportées par l'arrêté du 21 décembre 2009 sont les suivantes :

Rappel : Les établissements doivent être enregistrés auprès des services vétérinaires, à savoir la DDSV (Direction Départementale des Services Vétérinaires), devenue à ce jour, la DD(CS)PP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) ou DAAF (Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt).

Les exploitants du secteur alimentaire ayant le statut d'auto-entrepreneur sont soumis aux mêmes textes réglementaires, et doivent par conséquent notamment déclarer leur activité auprès des autorités compétentes.

CONGELATION

L'arrêté du 21 décembre 2009 a abrogé partiellement l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, conservation et décongélation des denrées animales et d'origine animale.

Plus précisément, l'abrogation de l'article 2 de l'arrêté du 26 juin 1974 supprime l'obligation de déclaration spécifique de l'activité de congélation auprès du préfet du département d'implantation de l'établissement.

Toutefois, le professionnel doit préciser s'il met en œuvre la congélation lors de la déclaration d'activité de l'établissement (CERFA 13984*01).

Par ailleurs, il est rappelé que les établissements de commerce détail peuvent congeler des denrées préemballées destinées à une transformation ultérieure sous réserve du respect des procédures basées sur les principes HACCP et les règles définies dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène.

Ainsi, les produits préemballés faisant l'objet d'une congélation avant la date limite de consommation sans déconditionnement, doivent être placés dans un suremballage transparent portant la date de congélation et une date limite d'utilisation.

Afin de limiter les contaminations, les produits préemballés ne doivent pas être déconditionnés / reconditionnés avant congélation. Cette procédure est admise uniquement pour des denrées transformées après décongélation.

Hormis ce cas de figure, tout professionnel de commerce de détail peut également procéder à la congélation de produits fabriqués

dans son établissement sous réserve du respect des prescriptions de l'arrêté du 26 juin 1974, et de la prise en compte de ce process dans son plan de maîtrise sanitaire.

DECONGELATION

La décongélation de produits d'origine animale et de denrées alimentaires qui en contiennent peut s'effectuer de deux manières :

- dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et + 4 °C ;
- par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.

Dans le cas où le produit congelé comporte des recommandations du fabricant, le professionnel doit respecter le mode d'emploi de décongélation.

Il est rappelé que les denrées décongelées ne peuvent être recongelées (sauf si une analyse des dangers validée a montré que les opérations envisagées offrent le même niveau de sécurité).

TRAÇABILITE

La présente note de service indique que les informations (identification du produit et durée de vie) doivent être conservées jusqu'à ce que le produit soit intégralement vendu.

Aussi, la conservation des étiquettes, tant que le produit n'est pas totalement vendu, répond à cette exigence.

Par ailleurs, les éléments habituels de traçabilité amont doivent être disponibles et conservés conformément aux indications de la circulaire juridique 11.05.

VIANDE HACHEE

Pour la restauration commerciale, ces dispositions concernent les tartares.

Une distinction est effectuée entre les tartares non assaisonnés et les tartares assaisonnés.

En effet, les tartares non assaisonnés sont considérés comme des viandes hachées, tandis que les tartares assaisonnés entrent dans la catégorie des produits transformés à base de viande.

Les températures de conservation sont donc différentes :

- +2°C pour les viandes hachées
- +4°C pour les produits transformés à base de viande

Dans le cas où les tartares sont destinés au consommateur final, il n'y a pas d'agrément spécifique requis.

Par contre, dans le cas où les tartares sont destinés à un autre établissement et sont de plus, préparés à l'avance, un agrément "viande hachée" est requis.

RESTAURANT SOUS CONTRAT AVEC UNE ENTREPRISE OU UNE ADMINISTRATION POUR FOURNIR DES REPAS

La présente note de service indique que "Les restaurants commerciaux qui acceptent des chèques-restaurants ne sont pas soumis aux dispositions relatives à la restauration collective, puisque dans ce cas le consommateur individuel va choisir l'établissement de restauration. En revanche, si le restaurant passe un accord ou un contrat avec une entreprise ou une administration pour fournir un certain nombre de repas de manière régulière, il est considéré comme lié à une collectivité de consommateurs et est, dès lors, soumis aux dispositions relatives à la restauration collective."

Ainsi, malgré le lobby de l'UMIH et le SNRPO, les restaurants qui **ont passé un accord ou conclu un contrat avec une entreprise pour que les salariés viennent déjeuner dans cet établissement**, sont formellement soumis aux dispositions applicables à la restauration collective, avec tout ce qu'implique cette activité (ex. : conservation de plats témoins pendant 5 jours pour tous les plats présentés au consommateur...).

Aussi, pour éviter de rentrer dans cette définition, nous conseillons à nos adhérents de revoir les contrats conclus avec des entreprises en vue de faire déjeuner leurs salariés, afin de vérifier que l'objet du contrat n'est pas la fourniture d'un certain nombre de repas de manière régulière. Les pistes que nous vous proposons pour sortir du champ de la qualification en restauration collective pourraient être :

- Pas d'exclusivité pour l'établissement,
- Pas d'engagement pour un nombre minimum de repas,
- Organisation d'un partenariat avec, par exemple, une licence croisée non exclusive d'utilisation des logos ou marques de l'entreprise et de l'établissement.



C.H.R. IMMO

Consortium
Européen
de l'Hôtellerie
(Dép. 40, 64, 65)

Spécialiste Conseil

TRANSACTION SUR FOND DE COMMERCE ET IMMEUBLES

Café - Hôtel - Restaurant - Tabac - Presse - Loto - PMU

Agence RAOUT



Résidence Ibañondoa
26, bd. Alsace-Lorraine - B.P. 737
64107 BAYONNE CEDEX

Tél. 05 59 55 65 40
Fax. 05 59 55 12 87

WWW.ceh-france.com

LE PERMIS D'EXPLOITATION

Nous vous rappelons que la loi n°2006-396 du 31 mars 2006 pour l'Égalité des Chances a institué une formation obligatoire pour les nouveaux exploitants de débits de boissons ou restaurants.

La formation prévue par l'article **L.3332-1-1 du code de la santé publique** (CSP) est exigée pour tout futur titulaire de licence de débit de boissons (licences II, III et IV) ou de la "petite licence restaurant" (PR) ou de la "licence restaurant" (GR), à l'occasion de l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'une licence de débit de boissons (licences II, III et IV) ou de la déclaration de l'ouverture d'un établissement pourvu de la "petite licence restaurant" ou de la "licence restaurant".

Cette **formation spécifique** sur les **droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la "petite licence restaurant ou de la licence restaurant"** est dispensée par des organismes agréés par arrêté du Ministre de l'Intérieur dont UMIH FORMATION.

Le décret et l'arrêté du 22 juillet 2011 viennent réviser et compléter le dispositif existant.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION : Art. R. 3332-7 du CSP

Le programme de la formation pour la délivrance d'un permis d'exploitation est constitué d'enseignements d'une durée minimale de **vingt heures réparties sur au moins trois jours**.

Si l'intéressé justifie, à la date de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert, d'une **expérience professionnelle de dix ans** en qualité d'exploitant, la formation est d'une durée minimale de **six heures**.

La formation dispensée pour la mise à jour des connaissances, en vue du renouvellement du permis d'exploitation est d'une durée minimale de **six heures**.

Ces formations comportent une partie théorique, relative à la connaissance de la législation et de la réglementation applicables aux débits de boissons à consommer sur place et aux restaurants, aux obligations en matière de santé publique et d'ordre public, ainsi qu'une partie pratique comprenant des mises en situation et une évaluation des connaissances acquises.

Le permis d'exploitation est **valable dix années**.

L'ATTESTATION AU PERMIS D'EXPLOITATION :

Art. R 3332-4-1 du CSP

À l'issue de la formation au permis d'exploitation, l'organisme agréé délivre aux personnes l'ayant suivie une **attestation, dite "permis d'exploitation"**, conforme à un modèle normalisé.

André Garreta

IMMOBILIER

20 ANNÉES D'EXPÉRIENCE

DANS LA TRANSACTION DE FONDS DE COMMERCE ET/OU MURS, HÔTELS, BRASSERIES, RESTAURANTS, CAFÉS, PMU, CAMPINGS

Vous accompagne dans la transmission de votre entreprise :

- professionnalisme,
- discrétion,
- suivi (commercial, juridique et financier).

André GARRETA IMMOBILIER

38, Boulevard des Plages - 64600 ANGLET

Tél. 05 59 03 47 03 - Port. 06 63 40 64 38

E-Mail : pbimmo@hotmail.fr

seamar

LARICQ Dominique,
LARICQ-PARIES Laure,
et l'ensemble des intervenants

à votre service

seamar - protecteur par nature

Notre savoir faire vous aidera dans la mise en application de la « Note de Service de la Direction générale de l'Alimentation ». Arrêté du 8 Juin 2006 sur, entre autre, la mise en place systématique d'un plan de dératisation de la surveillance d'entrée des parasites.

DERATISATION • rats, souris, • mulots, • loirs, lérotis, • ragondins, ...	DESINSECTISATION • blattes, cafards, • punaises de lits, • puces, fourmis, • guêpes, mouches, ...	PHYTOSANITAIRE • chenilles processionnaires, • tigre de platane, DIVERS : cendriers muraux Agrément AQ00052 A
---	---	---

Z. I. Lieu-dit « Les Barthes Neuves » - 64990 MOUGUERRE

05 59 59 68 68 /// seamar@wanadoo.fr



Arts & Métiers de la Restauration **NOUVEAU**

ANGLET
ZA MAIGON
TÉL 05 59 03 79 23 - FAX 05 59 55 51 26
cotebasque@ecotel.fr




P. A. Maignon - 24, rte Pitoys
6 4 6 0 0 A N G L E T
T È L . 0 5 5 9 4 2 3 4 3 4
F a x 0 5 5 9 4 2 3 8 4 8

LE PERMIS DE VENTE DE BOISSONS ALCOOLIQUES LA NUIT : PVBAN

Nous vous rappelons que la **loi n° 2009-879 du 21 juillet 2009** est venue modifier un certain nombre d'articles du code de la santé publique (CSP) et a précisé notamment à l'article L. 3331-4 du CSP : "Dans tous les commerces autres que les débits de boissons à consommer sur place, toute personne qui veut vendre des boissons alcooliques entre 22 heures et 8 heures doit au préalable suivre la formation prévue à l'article L. 3332-1-1.

La vente à distance est considérée comme une vente à emporter." **La loi n° 2010-853 du 23 juillet 2010** relative aux réseaux consulaires, au commerce, à l'artisanat et aux services a ainsi modifié l'article L. 3332-1-1 du CSP qui dispose : "... Toute personne visée à l'article L. 3331-4 doit suivre **une formation spécifique** sur les droits et obligations attachés à la **vente à emporter de boissons alcooliques entre 22 heures et 8 heures...**"

Ainsi, dans tous les commerces autres que les débits de boissons à consommer sur place, toute personne qui veut vendre des boissons alcooliques entre 22 heures et 8 heures doit au préalable suivre la formation spécifique dite "permis de vente de boissons alcooliques la nuit" (article 3 du décret).

LE PROGRAMME DE LA FORMATION : Art. R. 3332-7 du CSP

Le programme des formations initiales et de mise à jour des connaissances est constitué d'enseignements d'une durée de **sept heures effectuée en une journée**.

Ce programme comporte une partie théorique, relative à la connaissance de la législation et de la réglementation applicables au commerce de détail, à la vente à emporter et à la vente à distance, aux obligations en matière de santé publique et d'ordre public, ainsi qu'une partie pratique comprenant des mises en situation et une évaluation des connaissances acquises.

Le programme et l'organisation des formations sont précisés par l'arrêté du 22 juillet 2011.

Le permis est valable dix années.

L'ATTESTATION AU PERMIS D'EXPLOITATION :

Art. R 3332-4-1 du CSP.

A l'issue de la formation, l'organisme agréé délivre aux personnes l'ayant suivie une attestation, dite "permis de vente de boissons alcooliques la nuit", conforme à un modèle normalisé.



Pour les acteurs du tourisme et de l'hôtellerie, nous avons toujours une réponse de pro!

CENTRE D'ETUDE DES LANGUES
05 59 46 58 16
cel@bayonne.cel.fr - www.bayonne.cel.fr

VALIDATION DU PERMIS D'EXPLOITATION DELIVRE AVANT LA PARUTION DU DECRET AUX TITULAIRES DE LA LICENCE A EMPORTER

La **délivrance avant la date de publication** du présent décret aux personnes qui vendent des boissons alcooliques entre 22 heures et 8 heures du **permis d'exploitation** mentionné au premier alinéa de l'article L. 3332-1-1 les **dispense du suivi de la formation spécifique** prévue au deuxième alinéa de cet article.

DELAI DE MISE EN APPLICATION

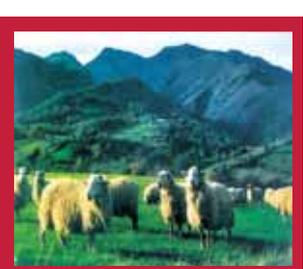
Les personnes qui vendent des boissons alcooliques entre 22 heures et 8 heures à la date de publication du présent décret bénéficient d'un **délai d'un an pour se conformer** à l'obligation de formation, soit jusqu'au **24 juillet 2012**.



VOTRE GRAND MARCHÉ PROFESSIONNEL

UN MARCHÉ DE PRODUIT FRAIS, UNIQUE ET DIFFÉRENCIANT AU CŒUR DU PAYS BASQUE

DES SOLUTIONS EXCLUSIVES EN MÉTIÈRE D'ÉQUIPEMENT



Une approche globale et unique des solutions pour les métiers de bouche.

Des opportunités toutes les semaines et à volonté d'optimiser le coût net d'approvisionnement des cafetiers, restaurateurs et hôteliers.

TOUTE L'ÉQUIPE DE METRO ANGLET VOUS REMERCIE DE VOTRE FIDÉLITÉ



Parc d'activités de Maignon - 7, rue du moulin de Brindos - 64600 Anglet
6h30 à 19h00 du lundi au vendredi - 6h30 à 13h00 le samedi
TEL. 05 59 31 34 00 - FAX : 05 59 31 34 29 - www.metro.fr

Société SPRE
61, rue La Fayette
75009 PARIS

Lettre RAR n°....

A, le 2011

Référence SPRE à rappeler :

Madame / Monsieur,

Je conteste, par la présente, l'application du nouveau tarif SPRE **ou** l'application du tarif « Bar et/ou restaurant à ambiance Musicale » (1) à mon établissement et fais réserve de tous mes droits quant à sa régularité.

C'est pourquoi, je sollicite la réunion de la Commission Paritaire Nationale afin que soit réglée cette divergence.

Dans cette attente, je vous adresse le paiement de la rémunération équitable due par mon établissement **sur la base de la tarification SPRE des cafés et restaurants**, soit l'ancienne tarification correspondant à 18% de l'assiette constituée par le montant des droits dus au titre de l'exercice du droit d'auteur, dans la mesure où la nouvelle tarification fait l'objet d'un moratoire et d'une discussion.

Par ailleurs, je communique la présente, à l'UMIH Pays Basque afin que mon dossier soit transmis aux représentants confédéraux qui siègent au sein de la Commission Paritaire Nationale.

Veuillez agréer, Monsieur / Madame, l'assurance de ma considération distinguée.

Signature de l'exploitant.

1) Choisir une ou l'autre des conditions.

Copie pour information à :
L'UMIH départementale : UMIH Pays Basque - 6 Rue Guy PETIT - 64200 BIARRITZ
umih.paysbasque@wanadoo.fr

**MODÈLE DE COURRIER
à envoyer
en lettre recommandée
avec accusé de réception
à la SPRE**

Vos supports de communication ont besoin d'un coup de meuf, devenez autonome !

- Créez et actualisez votre site WEB avec **DREAMWEAVER**
- Retouchez vos photos avec **PHOTOSHOP**
- Réalisez vos brochures professionnelles avec **ILLUSTRATOR**

50 - 51 Allée Marines - 64100 Bayonne
05 59 46 58 03
ccf@bayonne.cci.fr
www.bayonne.cci.fr




CAFÉ VINS BIÈRES SPIRITUEUX
LARZABAL L.S.O.
distribution & services

ZI Les Pontots - chemin des Barthes - 64100 BAYONNE
larzabal-iso@wanadoo.fr 05 59 57 10 10 - Fax 05 59 52 31 57



Dégraissage de hottes de cuisine



Remise*
10%

www.groupeapr.com
05 59 14 14 64

Agences Côte Basque
BAYONNE
8 rue Jules Labat
BIARRITZ
44 av. Président Kennedy

* Offre réservée aux adhérents de l'UMIH