

Fiche métier BPI : Bar-café-débit de boissons

Pour aider les créateurs et repreneurs d'entreprise, la Banque Publique d'Investissement - BPI- réalise des « dossiers projecteurs » et des fiches métiers.

Vous trouverez ci-dessous une synthèse des données BPI et pour retrouver toutes les informations concernant les bars, cafés et débits de boisson sur le site de BPI Création, [cliquez ici](#) ↗

Caractéristiques de l'activité



> Débit de boissons, c'est-à-dire ?

Un débit de boissons est un établissement dans lequel sont vendues, à titre principal ou accessoire, des boissons alcoolisées, destinées à être consommées sur place ou emportées.

> Activité commerciale ou artisanale ?

- Commerciale, si l'entreprise compte plus de 10 salariés.

> Licence et débit de boisson

Le site entreprendre.service-public.fr indique que « toute personne ayant l'intention d'ouvrir un établissement qui vend des boissons alcoolisées, à titre principal ou accessoire, doit posséder une licence. »


Catégorie de boissons	Débit de boissons à consommer sur place	Débit de boissons à emporter
Groupe 1, sans alcool	Vente libre	Vente libre
Groupe 3 (taux < ou = 18° d'alcool)	Licence 3 ou restreinte	Petite licence à emporter
Groupe 4 et 5 (taux > à 18° d'alcool)	Licence 4 ou grande licence ou de plein exercice	Licence à emporter

Pour retrouver toutes les informations sur les licences et les débits de boissons, rendez-vous sur entreprendre.service-public.fr, [en cliquant ici](#) ↗!



› Déclaration d'ouverture

Toute personne exploitant un restaurant ou un débit de boisson doit faire une déclaration d'ouverture au moins 15 jours avant en mairie, accompagnée des pièces justificatives.

[Cliquez ici](#)  pour accéder au formulaire et à la notice.

› Permis d'exploitation et vente d'alcool

Toute personne souhaitant déclarer l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons de 3^e ou de 4^e catégorie ou déclarant un établissement pourvu de la licence restaurant doit suivre une formation spécifique portant sur les droits et les obligations attachés à l'exploitation de ce type d'établissement et sur les problématiques de santé publique.


Cette formation est d'une durée minimale de 20 heures réparties sur au moins 3 jours. Elle est réduite à 6 heures lorsque la personne justifie d'une expérience professionnelle de 10 ans en qualité d'exploitant.

Vous pouvez vous rapprocher des compagnies consulaires, Chambre de commerce et d'industrie et de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, ou de la préfecture pour obtenir la liste des établissements dispensant cette formation.

À l'issue de cette formation, un permis d'exploitation ([Cerfa n°14407*03](#) ) valable 10 ans est délivré.

› Formation en matière d'hygiène

Cette formation d'une durée de 14h est obligatoire pour toute personne souhaitant ouvrir un débit de boisson, comme pour un restaurant. Elle vise à garantir la sécurité alimentaire en identifiant et en contrôlant les risques liés à la manipulation des aliments. Elle couvre des sujets tels que la microbiologie des aliments, les bonnes pratiques d'hygiène et la réglementation en matière de sécurité alimentaire.

Retrouvez toutes les informations en matière d'hygiène sur entreprendre.service-public.fr en [clicquant ici](#)  !

› Déclaration en cas de préparation ou de vente de denrées animales ou d'origine animale

Tout exploitant d'un établissement préparant, transformant, manipulant, entreposant, exposant, transportant, mettant en vente des denrées animales ou d'origine animale doit, avant son ouverture, procéder à une déclaration en ligne auprès de la Direction départementale de la protection des populations.

Coordonnées des Alpes-Maritimes :

CADAM – Bât Mont des Merveilles, 147 bd du Mercantour, 06286 Nice Cedex

Tél : 04 93 72 28 00 / ddpp@alpes-maritimes.gouv.fr

[Cliquez ici](#)  pour accéder au formulaire de déclaration.

› **Respect les normes de sécurité et d'accessibilité**

En tant qu'établissement recevant du public (ERP), certaines normes s'imposent en matière de sécurité incendie et d'accessibilité.

Retrouvez ci-après toutes les informations relatives aux ERP :

- Classement en fonction de la nature de l'activité : [cliquez ici](#) !
- Accessibilité des ERP : [cliquez ici](#) !
- Obtenir un permis de construire ou une autorisation de travaux : [cliquez ici](#) !
- Obligations de sécurité des ERP : [cliquez ici](#) !

› **Respecter les normes sanitaires**

Vous devez respecter des règles d'hygiène sur les points suivants :

- Locaux, matériels et équipements propres
- Aménagement dédié à l'hygiène du personnel (vestiaire, lave-mains, WC)
- Alimentation suffisante en eau potable
- Stockage et conservation des aliments
- Gestion des déchets
- Respect de la chaîne du froid, du chaud et congélation
- Formation aux règles d'hygiène alimentaire (l'exploitant et au moins un membre du personnel).

Toutes les infos sur le site entreprendre.service-public.fr, [cliquez ici](#) !

› **Afficher l'origine des produits**

Les restaurants doivent afficher l'origine des viandes fraîches et depuis, le 7 mars 2024, cette disposition s'applique également aux viandes utilisées en tant qu'ingrédient dans des produits transformés.

Toutes les infos sur le site entreprendre.service-public.fr, [cliquez ici](#) !

› **Réglementation des affichages et mentions obligatoires**

Les menus ou cartes du jour doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur du restaurant (idem pour la carte des vins).

Il convient également :

- D'indiquer si les prestations sont boisson comprise ou non comprise
- D'afficher une signalisation rappelant l'interdiction de fumer (si une zone fumeur est prévue, il faut apposer un avertissement sanitaire dans l'espace)
- D'afficher les dispositions du code de la santé publique relatives à la répression de l'ivresse publique et à la protection des mineurs
- D'indiquer l'utilisation d'ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances

› **Préciser si le restaurant accepte les titres ou chèques restaurant**

› **Respecter la réglementation des horaires d'ouverture et de fermeture fixés par arrêté préfectoral**

› **Obtenir une autorisation pour diffuser des musiques du répertoire de la SACEM**

› Règles relatives au lieu d'implantation

Pour les établissements à partir de la 3^{ème} catégorie, il existe plusieurs interdictions :

- Dans les communes où le total des établissements atteint ou dépasse la proportion d'un débit pour 450 habitants (dans les communes touristiques, on se base sur la population locale et le nombre de touristes pouvant être hébergés)
- Dans des zones de protection situées autour, par exemple, des établissements de santé, des écoles, des stades, des piscines, etc., et délimitées par arrêtés préfectoraux.
- Dans les établissements d'activités physiques et sportives.

Toutefois, il existe des exceptions et il convient de se rapprocher de la préfecture du lieu d'implantation.

Retrouvez toutes les informations détaillées sur le site de BPI création, dans le paragraphe « conditions d'installation », en [cliquant ici](#) !

› Vente d'alcools et protection des mineurs

Vous devez afficher la réglementation sur la répression de l'ivresse publique et la protection des mineurs (interdiction de vente d'alcool aux moins de 18 ans).

Vous ne devez pas vendre ou offrir gratuitement de l'alcool à un mineur.

Si vous le faites, vous risquez une amende de 7 500 € et une interdiction d'exploiter votre licence pendant 1 an.

Vous devez exiger du client qu'il prouve sa majorité au moyen d'un justificatif.

Il est interdit de laisser entrer un jeune de moins de 16 ans non accompagné par un adulte.

Vous ne pouvez pas employer ou prendre en stage un mineur, sauf si c'est un membre de la famille (jusqu'aux cousins éloignés, dits cousins germains).

› Occuper une terrasse

Si vous souhaitez occuper une partie de l'espace public (trottoirs, places) pour votre débit de boisson, vous devez en demander l'autorisation en mairie. Il s'agit d'une AOT: Autorisation d'occupation temporaire du domaine public.

NB : vous n'avez pas le droit d'installer un système de chauffage ou de climatisation, sauf s'il s'agit d'une terrasse fermée par des murs et hermétique à l'air.

Retrouvez toutes les informations réglementaires sur entreprendre.service-public.fr, en [cliquant ici](#) !