



# REGLEMENTAIRE HYGIENE ALIMENTAIRE PREVENTION DES RISQUES

---

## Obtenir son permis d'exploitation

---

### OBJECTIFS

- **Connaître la législation, les obligations en matière de responsabilité civile ou pénale, et les risques professionnels,**
- **Etre en mesure d'assurer le bon fonctionnement de son établissement,**
- **Obtenir son permis d'exploitation.**

### ➤ PROGRAMME

**La formation au permis d'exploitation est obligatoire pour acquérir une licence restaurant ou une licence débit de boissons (loi du 31 Mars 2006 et décret du 16 mai 2007).**

- **Le cadre technique** : différentes licences exploitables en France, fabrication des alcools dans les établissements...
- **Le cadre législatif et réglementaire** : le code de la consommation, les obligations d'affichage...
- **L'organisation du système judiciaire** : les responsabilités civile et pénale...
- **Les conditions d'exploitation d'un débit de boissons et d'un restaurant** : démarches administratives préalables, occupation du domaine public, arrêtés préfectoraux...
- **Les obligations en matière de santé publique et trouble à la tranquillité publique** : l'alcool, protection des mineurs, bruit...
- **La réglementation relative à l'accès des handicapés aux ERP et autres obligations.**
- **L'approche sociale de l'exploitation d'un débit de boissons et d'un restaurant** : droit du travail, conventions collectives, registres obligatoires...

### ➤ PUBLIC

Chefs d'entreprises, salariés, conjoints ou auxiliaires familiaux du secteur artisanal. Chefs d'entreprises, salariés hors secteur artisanal.

### ➤ MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formateur agréé par le Ministère de l'Intérieur et des moyens matériels et humains (art. 3332-5 du Code de Santé Publique).
- Méthode participative : quizz, mise en situation...
- Support de formation remis à chaque participant.

### ➤ DUREE

2,5 Jours

### ➤ LIEU

TOULOUSE