



REGLEMENTAIRE HYGIENE ALIMENTAIRE PREVENTION DES RISQUES

Rendre accessible son commerce aux personnes en situation de handicap

OBJECTIFS

- Dresser un état des lieux de son établissement vis-à-vis des bonnes pratiques en matière d'accueil des personnes en situation de handicap.
- Trouver des solutions pratiques et mettre en place un calendrier des actions.

➤ PROGRAMME

- Les enjeux sociaux, économiques et réglementaires de l'accessibilité.
- Les notions de l'accessibilité essentielles pour l'entreprise : gabarit, espaces, contrastes de couleurs...
- L'utilisation d'un outil d'auto-diagnostic applicable dans son entreprise.
- Les points clés de l'accessibilité : repérage de l'établissement, stationnement, entrée, accueil, signalétique, éclairage, communication, comportement...
- L'élaboration du plan de son établissement, de la notice d'accessibilité.
- Mise en place d'un plan d'action concret : calendrier, chiffrage, recherche de matériels et entreprises pour travaux.
- Réalisation des démarches administratives.
- Etablissement du dossier administratif de demande de mise en conformité.

➤ PUBLIC

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

➤ MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formateur spécialisé en réglementation liée à l'accessibilité des locaux.
- Mises en situation pratiques et étude de son cas personnel.
- Support de formation remis à chaque participant.

➤ DUREE

1 Jour (2 demi-journées)

➤ LIEU

TOULOUSE