



Public

Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur  
du secteur artisanal.

Chef d'entreprise, salarié hors secteur  
Porteur de projet



Modalités pédagogiques

Formateur agréé par le Ministère de  
l'Intérieur (art.3332 -5 du code de Santé  
publique)

Méthode participative : quizz, mise en  
situation

Support de formation remis à chaque  
participant.



Pré-requis

Aucun



Evaluation

Questionnaire d'évaluation, attestation de  
suivi de formation et d'évaluation des acquis à  
l'issue de la formation

## 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...

Inscription et informations :

05 61 10 47 47

[formation@cm-toulouse.fr](mailto:formation@cm-toulouse.fr)



2,5 jours  
20 heures



18 bis bd Lascrosses 31000 TOULOUSE  
55 bd de l'Embouchure 31000 TOULOUSE