

OBJECTIFS

- Connaître les réglementations applicables à un local professionnel.
- Concevoir son local en intégrant les contraintes.
- Savoir mettre en œuvre les démarches administratives préalables à l'ouverture.

LE +

Nos formateurs vous accompagnent pour l'obtention de vos autorisations par les administrations publiques.

PUBLIC

- > Chef d'entreprise, porteur de projet.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- > Formateur spécialisé.
- > Méthode participative: quizz, mise en situation.
- > Support de formation remis à chaque participant.
- > Formation accessible à distance.

PRÉ-REQUIS

- > Etre en phase de création d'une entreprise.

ÉVALUATION

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

ACCESSIBILITÉ

- > Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au : 05 61 10 47 40

DÉLAI D'ACCES

- > Jusqu'à la veille de la formation.

PROGRAMME

1. Les normes applicables à un local

- > Réglementation en hygiène alimentaire (mon laboratoire, les matériaux, l'organisation...)
- > Accessibilité aux personnes handicapées (l'entrée du local, l'accueil, les toilettes)
- > Réglementation incendie (sorties de secours, extincteurs, alarme)
- > Réglementation environnementale (déchets, eaux usées, nuisances de voisinage)
- > Intégrer les contraintes et formaliser un plan

2. Les démarches administratives

- > Autorisation au titre d'un établissement recevant du public
- > Déclaration d'activité au titre de la réglementation hygiène
- > Déclaration préalable de travaux
- > Licences alcool et formations obligatoires

INFORMATIONS ET INSCRIPTION :

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut.

Nos conseillers sont à votre disposition au 05 61 10 47 40 ou par courriel : formation@cm-toulouse.fr

Je m'inscris

IFCMA
55 bd de l'Embouchure 31200 TOULOUSE
CMA 31
18 bis bd Lascrosses 31000 TOULOUSE



OCCITANIE
HAUTE-GARONNE