

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.

PUBLIC

> Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur et 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.
- > Formation accessible en présentiel ou à distance.

PRÉ-REQUIS

> Aucun.

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'ACCÈS

> Jusqu'à la veille de la formation.

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...

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

