

DURÉE : 1 jour - 7h

DATES : Consulter notre calendrier

TARIF : 140€ TTC

OBJECTIFS

- Faire le point sur la réglementation et sur vos obligations en matière de prévention et de santé publique, afin d'obtenir le renouvellement de votre 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

- > Réservé à des participants ayant 10 ans d'expérience dans la branche d'activité et ayant obtenu le PE.

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

Quizz d'évaluation des connaissances initiales :

Faire le point sur les législations applicables à l'exploitation d'un débit de boissons de 3ème et 4ème catégorie ou d'un établissement de restauration (restaurants, snack...) avec licence restaurant ou petite licence restaurant.

Connaître les obligations liées à l'exploitation de ce type d'établissement vis-à-vis des services de l'état, des clients, des personnels et aussi vis-à-vis du voisinage.

- > Code de la consommation.
- > Code de l'urbanisme (accessibilité personnes handicapées).

Sensibiliser à des thématiques liées à la santé publique (prévention et lutte contre l'alcoolisme, le tabagisme, les stupéfiants, le bruit).

- > Code de la santé publique.

Connaître les risques de sanctions et de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale du chef d'entreprise.

- > Code pénal.

Évite l'application de sanctions graves en raison de la méconnaissance de la législation (santé publique, hygiène, droit social).

- > Code du travail.
- > Conventions collectives.

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

