

A PUBLIC

- Créateur ou repreneur d'entreprise
- Dirigeant d'entreprise
- Salarié
- Demandeur d'emploi
- Personne à titre individuel

≅ PRÉREOUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation

DURÉE3 jours (20 heures)

DATE ET HORAIRES

Retrouvez toutes les dates sur notre site web (QR code au verso)

⊚ LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (OR code)

€ TARIF 400€

Prise en charge possible selon votre statut

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sous 48 heures avant le ler jour de formation sous réserve :

- D'un entretien de positionnement
- Des effectifs minimum et maximum pouvant être accueillis

M ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap: conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- METTRE EN OEUVRE les dispositifs liés à la prévention et la lutte contre le risque « alcool », la protection des mineurs et les risques de santé publique
- ➤ **IDENTIFIER** les groupes de boissons et les différentes licences

LES CMA OCCITANIE



FINANCEMENT

Étude de la prise en charge adaptée à votre demande de formation et à votre situation professionnelle



EXPERTISE

Conseiller-formateur expert du domaine, spécialiste de l'artisanat et du tissu économique local



ACCOMPAGNEMENT

Nos équipes proposent des parcours sur-mesure pour développer vos compétences et concrétiser vos projets

OBTENIR VOTRE PERMIS D'EXPLOITATION



Programme

- **Présentation de la formation** (article L3332-4-1 du code de la santé publique)
 - · Le cadre législatif et réglementaire
 - · Les sources du droit français
 - Police Administrative
- Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant
 - Classification des boissons et licences
 - · Démarches administratives
 - · Obligations d'exploitation
- Obligations liées à l'établissement
 - Prévention et protection de la santé publique et de l'ordre public
- Autres obligations
 - Sécurité Incendie dans les ERP
 - Discrimination
 - Redevances audiovisuelles

• Réglementation locale spécifique

- Horaires d'ouverture et de fermeture
- Règlement sanitaire départemental
- Arrêtés municipaux et préfectoraux spécifiques

• Obligations sociales

- Embauche et types de contrat
- Durée de travail
- · Affichages obligatoires
- Formation professionnelle
- Prévention des risques professionnels

Modalités pédagogiques

- Formation en présentiel
- Groupe de 12 personnes en moyenne
- Alternance d'apports théoriques et de mises en pratique

Modalités d'évaluation

- **Acquis :** questionnaire réalisé en début et fin de formation
- Cas pratique tout au long de la formation

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département : artisanat-occitanie.fr/porteurs-de-projet/formation-continue



CMA Occitanie 59 T Chemin Verdale 31240 SAINT-JEAN

crma@crma-occitanie.fr