



MANAGEMENT

Réglementation spécifique à l'hôtellerie de plein air

<p>Objectifs : Connaître la réglementation spécifique à l'hôtellerie de plein air.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Toute personne souhaitant ouvrir une activité d'hôtellerie de plein air, camping, mobile-home, ...</p> <p>Pré requis : Aucun</p>
<p>PROGRAMME</p>	
<p>≡ Principes généraux : définitions et classement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définitions réglementaires - Classements, labels et certifications - Procédure d'autorisation d'ouverture et de classement - Réalisation de campings dans le cadre de sites naturels et de monuments classés - Implantation de structures légères, insertion paysagère <p>≡ Obligations juridiques, fiscales et sociales des prestataires</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualification, statut juridique et déclaration d'activités - Obligations fiscales - Application de la législation sociale <p>≡ Réglementations spécifiques applicables</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réglementation sanitaire applicable aux campings - Affichage des prix et information des consommateurs - Règles de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les (ERP) - Règles d'accessibilité des personnes handicapées dans les ERP existants - Obligation de remplir une fiche individuelle de police - Mise en place de dispositifs dans les zones soumises à un risque naturel - Règles concernant les piscines : sécurité contre les noyades et règles sanitaires - Surveillance des légionelles dans les installations d'eau chaude sanitaire 	<p style="text-align: center;">PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur Expert en hôtellerie de plein air.</p> <p>Moyens et pédagogie Pédagogie interactive alternant les apports théoriques et exercices pratiques à partir de cas concrets.</p> <p>Remise d'un support aide mémoire au participant.</p> <p>Intra entreprise France entière et International.</p> <p>Tarif H.T. inter par personne</p> <hr/> <p style="text-align: center;">2 jours</p> <hr/> <p style="text-align: center;">1 150 €</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Réf : HR179</p>

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie – Restauration