



**MANAGEMENT**

**Réglementation spécifique à l'hôtellerie de plein air**

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

**Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie – Restauration**