



ACCESSIBILITÉ : DIAGNOSTIC

POUR LES HÔTELS ET RESTAURANTS

Public : Cette formation est destinée aux hôteliers, restaurateurs, chefs d'entreprise et gérants. Elle se compose d'une alternance entre l'apport de connaissances, l'analyse des textes réglementaires, l'acquisition d'une méthode d'analyse de l'accessibilité des bâtiments et des modalités pratiques de mise aux normes.

Pré-requis : Aucun.

ÉVALUER LES CAPACITÉS DE SON ÉTABLISSEMENT ANALYSER SES ESPACES ET LES RENDRE ACCESSIBLES

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Maîtriser la nouvelle réglementation sur l'accessibilité des handicapés.
- Analyser les conditions d'accès à l'établissement.
- Rédiger un rapport de diagnostic, notamment en vue de s'adapter aux normes obligatoires de 2015.

**1,5
JOURS**

- ▶ INTER ENTREPRISES
- ▶ 8 À 10 PARTICIPANTS

Obligations réglementaires

- ▶ Exigences réglementaires
- ▶ Lois
- ▶ Décrets
- ▶ Mesures dérogatoires

Qualité d'usage des bâtiments

- ▶ Notions de handicap, d'accessibilité et d'adaptabilité
- ▶ Usage du bâtiment et prise en compte des handicaps

Méthodologie d'analyse et de diagnostic

- ▶ Bâtiment, abords, accès, fonctionnalité des espaces
- ▶ Analyse des déplacements et des types d'espaces
- ▶ Mise aux normes
- ▶ Elaboration d'un rapport

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Supports audiovisuels, animation de groupe, remise de documents et CD Rom, études de cas, évaluation des acquis.

INTERVENANTS :

Consultants en accessibilité et architectes.