

Durée

1 jour
(7H)

Date(s)

13 mai
2024

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

240 € HT
288 € TTC

Public visé :

- Exploitants et chefs d'entreprise
- Personnel administratif des entreprises du secteur (caves particulières, caves coopératives, négoce, distribution)
- Personnel des organisations professionnelles du secteur
- Cabinets d'expertise comptable
- Personnes en reconversion professionnelle dans la filière



Objectif :

- Décrypter le droit social spécifique à la filière
- Adopter les bonnes pratiques sociales

Programme :

Présentation rapide de la MSA.

1. Les formalités sociales liées à l'embauche du salarié

Le contrat de travail :

- Déclarer son salarié : DPAAE ou TESA
- La DSN ou le TESA étendu
- L'application de la convention collective
- Le choix du statut : salarié / cadres/ TAM
- Déclaration des revenus et cotisations
- La durée de travail et possibles dérogations
- Le travail du dimanche et des jours fériés
- Les congés payés et les congés exceptionnels
- La fin du contrat

Particularisme agricole :

- Des contrats de travail adaptés au secteur : contrats saisonniers/TESA/contrat vendange
- Un large choix de statut : chef d'exploitation, associé exploitant, aide familial
- Le recours à de la prestation de service et à de la main d'œuvre étrangère

2. Santé et sécurité au travail

- L'accueil du salarié
- Document unique
- Pénibilité

- Mutuelle, versement santé & portabilité
- Visites médicales
- EPI (Equipement de Protection Individuelle)

3. La vie dans l'entreprise

- Registre du personnel et détermination de l'effectif
- L'affichage obligatoire
- Les institutions représentatives du personnel
- Le règlement intérieur

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporama

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 30 personnes

Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

Sandrine Baudin

Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.