

### Durée

2 jours  
(14h)

### Date(s)

15 et 16  
avril 2025

### Lieu(x)

Suze-la-Rousse

### Tarif

495 € HT  
594 € TTC

### Public visé :

- Les exploitants et chefs d'entreprise,
- Personnel commercial ou 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(s) pédagogique(s) :

Analyser les avantages et les inconvénients des différents types de société sur le plan économique, fiscal, patrimonial et social

### Compétences apportées par la formation

#### "Choisir un type de société" :

- Distinguer les différents types de sociétés
- Identifier leurs avantages et leurs inconvénients
- Adopter les bonnes pratiques fiscales

### Programme :

#### 1. Les types de société

- Présentation des différents types de sociétés en vitiviculture GFA, GAEC, EARL, SCEA, SARL, SAS, etc.
- Les avantages et inconvénients sur le plan économique, fiscal et social
- Les contraintes de gestion

#### 2. Fiscalité de l'exploitation

- Les différents régimes d'imposition : le forfait collectif, le bénéfice du réel, le réel simplifié, le réel normal, les seuils de passage d'un régime à l'autre
- L'application de la comptabilité dans la fiscalité : le bilan d'ouverture, option possible pour la non inscription des terres à l'actif, les avances aux cultures, les stocks de produits, la durée de l'exercice comptable

## 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.

### Geoffrey Marquis

Formateur

## 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.