

<b>Date :</b>	20 Mai 2022 <b>A Suze la Rousse</b>
<b>Coût TTC :</b>	258 €uros TTC
<b>Coût HT :</b>	215 €uros HT
<b>Durée :</b>	7 heures
<b>Coût Heure/Stagiaire :</b>	30,71 €uros HT
<b>Effectif minimum :</b>	8
<b>Effectif maximum :</b>	30

## ADOPTER LES BONNES PRATIQUES SOCIALES

### Public concerné :

► Les exploitants et chefs d'entreprise, le personnel administratif des entreprises du secteur (caves particulières, caves coopératives, négoce, distribution...), le personnel des organisations professionnelles du secteur, les cabinets d'expertise comptable, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière.

### Pré-requis :

► Aucun

### Objectifs du stage :

► Décrypter le droit social spécifique à la filière pour une mise en application au sein de l'entreprise.

### Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

### 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. Elle fait appel à un juriste spécialiste de la filière vitivinicole.

### Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- 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.

### A 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 :** L'accessibilité des locaux et de la formation possible 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.
- **Délai d'accès :** Etude 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.



UNIVERSITÉ DU VIN

## Programme

**Introduction :** Présentation rapide de la MSA.

### Les formalités sociales liées à l'embauche du salarié :

#### Le contrat de travail :

- Déclarer son salarié : DPAE 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
- Le recours à de la main œuvre étrangère

### Santé et sécurité au travail

- L'accueil du salarié
- Document unique
- Pénibilité
- Mutuelle, versement santé & portabilité
- Visites médicales
- EPI (Equipement de Protection Individuelle)

### La vie dans l'entreprise :

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