



Droit

FORMATION SUR LES DROITS ET OBLIGATIONS ATTACHÉS À L'EXPLOITATION D'UN DÉBIT DE BOISSONS À CONSOMMER SUR PLACE OU D'UN RESTAURANT – « Permis d'exploitation »

Immatriculation au RCS via le CFE : le « PERMIS » fait partie des pièces à produire pour la « Déclaration d'ouverture, de mutation, de translation d'un débit de boissons à consommer sur place, d'un restaurant ou d'un débit de boissons à emporter » auprès de la Mairie (15 jours avant l'ouverture de l'établissement). Le CFE demande cette déclaration pour le Greffe.

Objectifs :

* Connaître les **droits et les obligations** pour exploiter un débit de boissons

* Permettre aux exploitants de débits de boissons et de commerce de vente de boissons alcooliques d'**obtenir un « PERMIS » leur permettant d'exercer leur activité**

Public visé :

les **exploitants de débits de boissons à consommer sur place**, ceux qui distribuent des boissons par appareils automatiques, les établissements pourvus d'une « petite licence restaurant » ou d'une « licence restaurant ».

Sont concernés par cette formation toutes les personnes qui ouvrent pour la première fois un débit de boissons, les établissements qui font l'objet d'une mutation, translation ou d'un transfert.

A titre d'exemple : création ou reprise d'un **café, bar, brasserie, hôtel, discothèque...**, reprise ou création d'un **restaurant** ou d'un point de vente de **restauration**, location d'une ou plusieurs **chambres d'hôtes** avec délivrance de boissons alcooliques....

Pré requis : Aucun

Durée : 3 jours soit 21 heures
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

(1 JOUR pour le renouvellement et pour les exploitants ayant 10 ans d'expérience)

Dates : selon calendrier ci-joint

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTER : 550 euros nets par personne

(5 participants minimum pour maintenir l'action de formation)

Contenu pédagogique

■ Présentation liminaire de la formation

La raison d'être de l'obligation de formation

Présentation du permis d'exploitation

■ Le cadre législatif et réglementaire

Les sources de droit et les applications :

- organisation administrative et judiciaire
- responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques
- les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui.

La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique

La police administrative générale (code des collectivités territoriales)

La police administrative spéciale (code de la santé publique)

■ Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (Café, brasserie, restaurant...)

Les conditions liées à la personne :

- la nationalité,
- la capacité juridique,
- les incompatibilités,
- le permis d'exploitation et son renouvellement

Les conditions liées à la licence :

- la classification des boissons, les boissons interdites de vente en France
- les différentes licences et leurs champs d'application,
- les conditions de délivrance et de validité d'une licence,
- les restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, préemption, zones protégées).

La vie d'une licence :

- les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débits de boissons),
- les interdictions de transfert,
- la translation d'une licence,
- la mutation d'une licence.

Les déclarations préalables à l'ouverture:

- la déclaration administrative (délai, contenu, formalisme),
- les obligations fiscales,
- la rédaction du bail par acte authentique,
- les déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires).

Méthodes & Outils pédagogiques

Alternance d'apport théorique et cas pratique
Evaluation de la formation

Cette formation comporte une partie **théorique (2/3 de la formation)** relative à la connaissance de la législation et de la réglementation applicables aux débits de boissons à consommer sur place et aux restaurants, aux obligations en matière de santé publique et d'ordre public, et une partie **pratique (1/3 de la formation)** consistant en des mises en situation (Analyse de cas particuliers ou jeux de rôle)

Evaluation des connaissances acquises.
(Evaluation sous forme de questionnaire)

Support pédagogique :

Extraits des documentations
- fiche pratique INFOREG
- INSERM
- Inpes
- Sfsp
- Institut de veille sanitaire
- Observatoire français des drogues et des toxicomanies...

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

▪ Les obligations d'exploitation

Les obligations liées à l'établissement :

- Les horaires d'ouverture et de fermeture,
- Les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique,
- L'étalage obligatoire des boissons sans alcool,
- Les affichages obligatoires,
- L'information sur le prix,
- La vidéo protection.

Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques :

- La prévention et la lutte contre le risque « alcool » : la répression de l'ivresse publique, l'interdiction des « open bars », la réglementation des « happy hours »,
- La protection des mineurs contre le risque « alcool » : l'interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non respect, l'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage,
- Conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client,
- La protection des femmes enceintes contre le risque « alcool »,
- La présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain,
- Conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique,
- La réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non respect,
- La réglementation relative aux stupéfiants,
- Conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants.

Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques :

- La lutte contre le bruit,
- Conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement,
- La lutte contre l'alcool au volant,
- La réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions encourues.

▪ La réglementation locale

Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment :

- Réglementation sanitaire départemental,
- réglementation contre le bruit,
- spécificités locales,
- heures de fermetures et d'ouverture des établissements,
- affichages spécifiques...

▪ Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation.
Questions de connaissances.

FORMATION SUR LES DROITS ET OBLIGATIONS ATTACHÉS À LA VENTE ENTRE 22 HEURES ET 8 HEURES DE BOISSONS ALCOOLISÉES À EMPORTER

Objectifs :

* Connaître les **droits et les obligations** pour vendre des boissons alcooliques la nuit.

* Permettre aux exploitants de débits de boissons et de commerce de vente de boissons alcooliques la nuit d'**obtenir un « PERMIS » leur permettant d'exercer leur activité.**

Public visé :

les établissements qui vendent des **boissons alcooliques à emporter la nuit.**

Sont concernés par cette formation toutes les personnes qui ouvrent et qui exploitent déjà des **commerces et épiceries qui vendent entre 22 heures et 8 heures** des boissons alcooliques à emporter y compris livraison et vente à distance.

Pré requis :

Aucun

Durée : 1 jour soit 7 heures (9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : à déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation, Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTER : 185 euros nets par personne (5 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Alternance d'apport théorique et cas pratique
Evaluation de la formation

Cette formation comporte une partie **théorique (2/3 de la formation)** relative à la connaissance de la législation et de la réglementation applicable au commerce de détail, à la vente à emporter et à la vente à distance, aux obligations en matière de santé publique et d'ordre public, ainsi qu'une partie **pratique (1/3 de la formation)** consistant en des mises en situation et en une évaluation des connaissances acquises.
(Evaluation sous forme de questionnaire)

Supports pédagogiques :

Extraits des documentations

- fiche pratique INFOREG
- INSERM
- Inpes
- Sfsp
- Institut de veille sanitaire
- Observatoire français des drogues et des toxicomanies...

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

Contenu pédagogique

Présentation liminaire de la formation

La raison d'être de l'obligation de formation

Présentation de l'attestation dite permis de vente de boissons alcooliques la nuit

Le cadre législatif et réglementaire

Les sources de droit et les applications :

- organisation administrative et judiciaire
- responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques
- les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui.

La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique

La police administrative générale (code général des collectivités territoriales)

La police administrative spéciale (code de la santé publique)

Les conditions d'ouverture d'un établissement de vente à emporter Les formalités administratives :

- Petite et grande licence de vente à emporter,
- Les conditions de délivrance et de validité d'une licence à emporter,
- Les obligations fiscales.

Les conditions liées à la personne :

- la qualité de commerçant ou de responsable de magasin,
- la capacité juridique,
- les incompatibilités,

Les obligations relatives à l'établissement :

- heures d'ouverture et de fermeture,
- obligations d'information (affichage obligatoires, information sur les prix, publicité mensongère)
- vidéo protection

La vente de boissons alcooliques

La classification des boissons, les boissons interdites de vente en France

Le commerce des boissons alcooliques à emporter :

- Publicité,
- Vente à crédit,
- Distributeurs automatiques,
- Vente à distance (internet, téléphone)
- Livraison à domicile

Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques :

La prévention et la lutte contre le risque « alcool » : la répression de l'ivresse publique, l'interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non respect, la vérification de l'âge du client lors du passage en caisse, le cas des caisses de paiement automatique,

- Conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique,
- Conduite à tenir face à un mineur voulant acheter de l'alcool,
- La protection des femmes enceintes contre le risque « alcool »,
- La présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain,
- La réglementation relative à la vente de tabac,
- La réglementation relative aux stupéfiants,
- Conduite à tenir face à un client sous l'emprise de substances stupéfiantes.

Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques :

- La lutte contre le bruit,
- Conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement,
- La lutte contre l'alcool au volant.

La réglementation locale

Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les ventes à emporter y compris la livraison à domicile, notamment :

- Réglementation sanitaire départemental,
- réglementation contre le bruit,
- spécificités locales,
- heures de fermetures et d'ouverture des établissements,
- affichages spécifiques...

Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation. Questions de connaissances.

FORMATION SUR LES DROITS ET OBLIGATIONS ATTACHÉS À L'EXPLOITATION D'UN DÉBIT DE BOISSONS À CONSOMMER SUR PLACE TABLES/CHAMBRES D'HÔTES

Objectifs :

* Connaître les **droits et les obligations** pour exploiter un débit de boissons dans le cadre de table/chambre d'hôtes

* Permettre aux exploitants de débits de boissons alcooliques d'**obtenir un « PERMIS » leur permettant d'exercer leur activité**

Public visé :

les **exploitants de tables/chambres d'hôtes** avec délivrance de boissons alcooliques....

Pré requis : Aucun

Durée : 1 jours soit 7 heures

Dates :
A déterminer

(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût:
En INTER : 185 euros nets par Personne

Méthodes & Outils pédagogiques

Alternance d'apport théorique et cas pratique
Evaluation de la formation

Cette formation comporte une partie **théorique (2/3 de la formation)** relative à la connaissance de la législation et de la réglementation applicables aux débits de boissons à consommer sur place des tables/chambres d'hôtes, aux obligations en matière de santé publique et d'ordre public, et une partie **pratique (1/3 de la formation)** consistant en des mises en situation (Analyse de cas particuliers ou jeux de rôle)
Evaluation des connaissances acquises. (**Evaluation sous forme de questionnaire**)

Contenu pédagogique

Arrêté du 4 mars 2013 modifiant l'arrêté du 22 juillet 2011 fixant le programme et l'organisation des formations requises pour l'obtention des attestations prévues à l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique.

http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=F68BAB697B4BC15C77A5FBF3236EDAA6.tpdjo10v_1?cidTexte=JORFTEXT000027140826&categorieLien=id

– Le contenu de la formation adaptée mentionnée au [deuxième alinéa de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique](#) est le suivant :

1° Présentation liminaire de la formation :

La raison d'être de l'obligation de formation mentionnée au [deuxième alinéa de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique](#), adaptée à l'**activité spécifique des loueurs de chambres d'hôtes**.

Présentation du permis d'exploitation.

Spécificités de l'attestation dite "permis d'exploitation" pour les loueurs de chambres d'hôtes (CERFA n° 14407*02)

2° Les grands principes des conditions d'ouverture d'un débit de boissons.

Les conditions liées à la personne :

- la nationalité, y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boissons à consommer sur place ;
- la capacité juridique ;
- les incompatibilités ;
- le permis d'exploitation et son renouvellement.

Les conditions liées à la licence :

- la classification des boissons, les boissons interdites de vente en France ;
- les différentes licences et leurs champs d'application ;
- les conditions de délivrance et de validité d'une licence ;
- les restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées).

La vie d'une licence :

- les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons) ;
- les interdictions de transfert ;
- la translation d'une licence ;
- la mutation d'une licence.

Les déclarations préalables à l'ouverture :

- la déclaration administrative (délai, contenu, formalisme) ;
- les obligations fiscales ;
- la rédaction du bail par acte authentique ;
- les déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires);

3° Les obligations d'exploitation.

Les obligations liées à l'établissement :

- l'étalage obligatoire des boissons sans alcool ;
- les affichages obligatoires ;
- l'information sur les prix.

Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques :

- la prévention et la lutte contre le risque "alcool" : la répression de l'ivresse publique, la publicité des boissons et les sanctions ;
- la protection des mineurs contre le risque "alcool" : l'interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non-respect ;
- conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client ;
- la réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect.

Les fermetures administratives ;

Support pédagogique :

Extraits des documentations

- fiche pratique INFOREG
- [INSERM](#)
- [Inpes](#)
- Sfsp
- Institut de veille sanitaire
- [Observatoire français des drogues et des toxicomanies...](#)

Contact : Muriel TENTI

04 95 23 61 32 / 04 95 20

10 46

muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

4° Réglementation locale :

Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment :

- règlement sanitaire départemental ;
- réglementation contre le bruit ;
- spécificités locales ;
- heures de fermeture et d'ouverture des établissements ;
- affichages spécifiques... ;

5° Evaluation des connaissances acquises :

- test final d'évaluation des connaissances ;
- restitution aux stagiaires.

II. — Les formateurs portent une attention plus particulière sur les sujets les plus pertinents pour la délivrance de boissons alcooliques dans le cadre de l'activité de loueur de **chambres d'hôtes**. Ils peuvent renvoyer à un support écrit pour l'approfondissement des autres points.

FORMATION (obligatoire) DES VENDEURS DE CREDIT (LOI LAGARDE)

Objectifs :

- Connaître les différentes formes de crédits à la consommation, et les besoins de financement auxquelles elles correspondent ;
- Analyser les caractéristiques des crédits distribués : taux annuel effectif global (TAEG), montant total du crédit, durée, montant et contenu des échéances ;
- Connaître :
les modalités de garantie du crédit ;
les droits et obligations de l'emprunteur ;
les démarches d'avertissement et de prévention du surendettement.

Public visé :

- Tout vendeur amené à proposer du crédit à la consommation à ses clients
- Les personnes qui remplissent avec le consommateur la fiche d'information prévue dans le cas où un crédit à la consommation est proposé sur le lieu de vente ou à distance.

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 2 jours soit 14 heures
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 1820 euros nets
(pour un groupe de 8 personnes maximum)
En INTER : **607 euros nets par personne**
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports Théoriques
Étude d'un cas concret
Un modèle de dossier type de candidatures et d'offres
Support de cours

II. – Le contenu de la formation peut être adapté lorsque les personnes concernées justifient auprès de leur employeur de l'obtention d'un diplôme national portant sur les connaissances, diligences et démarches visées par ce même article. Ce diplôme national doit sanctionner un premier cycle d'études supérieures juridiques, économiques, financières ou de gestion, d'un niveau de formation III au sens de la nomenclature des niveaux de formation utilisés par la Commission nationale de la certification professionnelle.

III. – L'employeur veille à ce que les connaissances acquises lors de la formation soient régulièrement mises à jour en cas notamment de changement de la législation ou de la réglementation applicable au crédit à la consommation ou au surendettement. »

Art. 2. – Au plus tard au 1er juillet 2012, les personnes mentionnées au dernier alinéa de l'article L. 311-8 doivent avoir suivi une formation conforme aux dispositions de l'article D. 311-4-3.

Contenu pédagogique

Le cadre réglementaire de la Loi LAGARDE

décret 2011-1871 du 13 décembre 2011 relatif aux exigences minimales auxquelles doit répondre la formation mentionnée au troisième alinéa de l'article L. 311-8 du code de la consommation.

1o Les connaissances nécessaires à la distribution de crédits à la consommation :

a) La nature et les caractéristiques des différentes formes de crédit à la consommation que la personne en formation est susceptible de commercialiser, en distinguant les besoins de financement auxquels elles sont susceptibles de répondre ;

b) L'analyse des caractéristiques financières d'un crédit à la consommation, notamment : le taux débiteur ; le taux annuel effectif global ; le coût total du crédit ; la durée du crédit ; le montant total dû par l'emprunteur ; le montant total du crédit ; le montant, le nombre et le contenu des échéances ; pour les locations avec option d'achat, le montant des loyers et le prix d'achat en cas d'exercice de l'option ;

c) Les modalités de garantie des crédits et les conditions de fonctionnement de la garantie ;

2o La connaissance, pour les différentes formes de crédit à la consommation que la personne en formation est susceptible de commercialiser, des droits et obligations de l'emprunteur et du conjoint non co-emprunteur, en particulier :

a) Entre la formation d'un contrat de crédit et le moment où il devient parfait, notamment en vertu des articles L. 311-8-1, L. 311-11 à L. 311-15 et L. 311-37 à L. 311-41 ;

b) Au cours de l'exécution du contrat de crédit, notamment en vertu des articles L. 311-21 à L. 311-26 et des articles L. 311-16 à L. 311-17-1 ;

3o Les connaissances et diligences à accomplir ainsi que les explications à fournir pour assurer une bonne information de l'emprunteur, notamment :

a) Les explications à fournir à l'emprunteur pour lui permettre de comprendre le contenu de la fiche mentionnée à l'article L. 311-6 ;

b) L'établissement de la fiche mentionnée à l'article L. 311-10, notamment les demandes à adresser à l'emprunteur pour réunir les informations nécessaires à cette fin ;

c) Les explications à fournir au consommateur pour lui permettre de comprendre les caractéristiques essentielles du crédit proposé ainsi que les conséquences que le crédit peut avoir sur sa situation financière, y compris en cas de défaut de paiement ;

d) Les explications ou avertissements qui peuvent être adressés à l'emprunteur en amont de l'analyse de sa solvabilité par le prêteur, en fonction des informations réunies sur le lieu de vente sur ses revenus et charges, afin de lui permettre de s'orienter vers un achat et une demande de financement adaptés à ses besoins, ses préférences et sa situation ;

e) La remise de l'offre de contrat de crédit ainsi que les explications à fournir à l'emprunteur pour lui permettre de comprendre son contenu, en particulier celui de l'encadré mentionné à l'article L. 311-18 ;

f) Les explications à donner au consommateur pour lui faire connaître les droits et obligations mentionnés à *a* et au *b* du 2o et notamment pour l'avertir des conséquences d'un éventuel défaut de paiement ;

4o Les connaissances et les démarches nécessaires à la prévention du surendettement :

a) Une présentation des caractéristiques des situations de surendettement ;

b) Les explications et les avertissements qui peuvent être données à un consommateur qui présente un risque de surendettement, dans le cas où celui-ci s'interroge sur l'opportunité de formuler une demande de crédit ou de procéder à un achat au comptant, ainsi que sur le type de financement qu'il serait susceptible de demander ;

c) Une présentation des grands principes des procédures de traitement du surendettement, et notamment du risque auquel s'expose le prêteur en cas de surendettement de l'emprunteur, en particulier la possibilité pour les commissions de surendettement d'annuler en tout ou partie les dettes contractées par ce dernier ;

5o La connaissance des infractions et manquements relatifs au non-respect des règles figurant au chapitre Ier du titre Ier du livre III du code de la consommation et de leurs sanctions.

Contact : Muriel TENTI

04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46

muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

DROIT DU TRAVAIL

Objectifs :

Appréhender l'univers du droit du travail avec ses différents partenaires
 Connaître le cadre juridique des relations individuelles du travail et leur formalisme
 Connaître les différentes instances représentatives des salariés en entreprise

Public visé :

Tout salarié

Pré requis

Si parcours qualifiant, diplôme ou titre de niveau IV ou V validé
 Pas de pré-requis dans les autres cas de figure

Durée : 4 jours soit de 28 heures
 (9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
 Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 3640 euros nets
 (pour un groupe de 12 personnes maximum)
 En INTER : **728 euros nets par personne**

Méthodes & Outils pédagogiques

Combinaison d'apports théoriques et d'applications pratiques.

Contenu pédagogique :

Introduction au droit du travail

Les sources nationales
 Les sources internationales
 Les sources professionnelles

L'embauche du salarié et le contrat de travail

Le recrutement
 Le contrat de travail
 Les contrats dérogatoires au droit commun (CDD, CTT et les contrats de formation)

Le temps de travail

La gestion de la durée du travail. (durée, travail effectif, heures supplémentaires, repos compensateur, astreinte ...)
 Le travail à temps partiel

Les congés payés et absences du salarié

Le repos hebdomadaire
 Les jours fériés
 Les congés payés et les congés spécifiques
 La maladie du salarié
 L'accident du travail ou la maladie professionnelle, l'inaptitude

Les institutions représentatives du personnel

Les délégués du personnel
 Les comités d'entreprise
 Le comité d'hygiène de sécurité et des conditions de travail
 La représentation syndicale dans l'entreprise

Contact : Muriel TENTI
 04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
 muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

Objectifs :

L'apprenant sera capable à l'issue de la formation d'élaborer un contrat de travail en respectant la législation en vigueur (convention collective) et de connaître les dernières dispositions légales.

Public visé :

Dirigeants d'entreprise, cadres DRH
Toute personne amenée à embaucher des saisonniers

Pré requis :

Aucun (se munir de la convention collective en rapport avec le statut des salariés pour lesquels un contrat peut être réalisé).

Durée : 3 jours soit 21heures
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 2730 euros nets
(pour un groupe de 8 personnes maximum)
En INTER : 910 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports théoriques et cas pratiques

Contenu pédagogique

Le choix du type de contrat et son élaboration

- Les différents types de contrats : CDD, CDI, le temps partiel, les intérimaires et les catégories de cadres.
- Les clauses obligatoires, facultatives/négociables et interdites
- La modification du contrat ou des conditions de travail. Les conséquences du refus du salarié vis-à-vis d'une modification des conditions de travail ou du contrat

L'exécution du contrat de travail :

- Le respect des durées du travail.
- La nouvelle législation, contraintes et souplesses
- Heures supplémentaires, complémentaires et repos compensateurs
- Les cas de suspension du contrat : accidents du travail, maladie, congé parental, congé formation

Droit disciplinaire dans l'entreprise :

- La gestion des absences :
Les absences justifiées et non justifiées
Les absences injustifiées : mesures dissuasives, procédure disciplinaire, sanctions possibles (avertissement, mise à pied disciplinaire ou conservatoire,...)
Combattre l'absentéisme de confort dans la légalité
- Les litiges individuels :
La notion de faute au sens juridique, l'importance de la « preuve ».
Le non respect du contrat, du règlement intérieur, de la convention collective
Les jurisprudences sur les absences prolongées ou répétées pour « maladie »
Inventaire des mesures « répressives » et préventives
- La rupture du contrat :
Les séparations du fait du salarié (démission, départ en retraite)
Le licenciement pour motif personnel, la rupture sans faute, le licenciement pour faute, les fautes classées selon leur gravité, les indemnités dues ou non.
Les nouveautés législatives, la loi de modernisation sociale et sa suspension
La transaction, les documents liés à la rupture : certificat de travail, attestation POLE EMPLOI .

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

LE CONTRAT À DURÉE DÉTERMINÉE

Objectifs :

L'apprenant sera capable à l'issue de la formation d'élaborer un contrat de travail à durée déterminée en respectant la législation en vigueur (convention collective) et de connaître les dernières dispositions légales

Public visé :

Dirigeants d'entreprise, cadres DRH
Toute personne amenée à embaucher des saisonniers

Pré requis :

Aucun (se munir de la convention collective en rapport avec le statut des salariés pour lesquels un contrat peut être réalisé).

Durée : 2 jours soit 14 heures
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 1820 euros nets
(pour un groupe de 8 personnes maximum)
En INTER : 607 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports théoriques et cas pratiques

Contenu pédagogique

La conclusion du contrat

Les cas de recours au CDD
Le cas particulier du contrat saisonnier
La durée, le terme, le renouvellement
La durée des contrats
Le terme des contrats
Les contrats à terme précis
Les contrats sans terme précis
Le renouvellement des contrats
La succession de contrats

La forme et le contenu

Un contrat écrit
La signature de salarié
La transmission du contrat au salarié

Les règles applicables à l'exécution du contrat

La période d'essai
La rémunération
L'égalité de traitement
La suspension du contrat
La formation professionnelle
Les congés payés

La cessation du contrat

La cessation à l'échéance du terme
La rupture anticipée du contrat
Les indemnités de fin de contrat

Le recours à l'intérim

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

LA DURÉE DU TRAVAIL

Objectifs :

L'apprenant sera capable à l'issue de la formation de maîtriser la durée du travail en respectant la législation en vigueur (convention collective) et de connaître les dernières dispositions légales

Public visé :

Dirigeants d'entreprise, cadres DRH
Toute personne amenée à embaucher des saisonniers

Pré requis :

Aucun (se munir de la convention collective en rapport avec le statut des salariés).

Durée : 2 jours soit 14 heures
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 1820 euros nets
(pour un groupe de 8 personnes maximum)
En INTER : 607 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports théoriques et cas pratiques

Contenu pédagogique

Le décompte du temps de travail

La durée légale du travail
Le temps de travail effectif
Les durées maximales du travail

Les heures supplémentaires

Le calcul des heures supplémentaires
Les obligations du salarié
Les majorations
Le repos compensateur

L'aménagement du temps de travail

La fixation des horaires par l'employeur
La répartition des heures de travail
La modulation du temps de travail
Les autres modalités d'organisation du temps de travail

Le travail à temps partiel

La définition du temps partiel
La conclusion du contrat
La modification du contrat
Les heures complémentaires
La modulation du temps partiel
Le statut des salariés

Le travail intermittent

Les conventions de forfait

Le repos hebdomadaire et dominical

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

LA RUPTURE DU CONTRAT DE TRAVAIL

Objectifs :

L'apprenant sera capable à l'issue de la formation de maîtriser la législation en terme de rupture du contrat de travail et d'éviter les pièges en cas de recours.

Public visé :

Dirigeants d'entreprise, cadres DRH
Toute personne amenée à embaucher des saisonniers

Pré requis :

Aucun (se munir de la convention collective en rapport avec le statut des salariés pour lesquels un contrat peut être rompu).

Durée : 2 jours soit 14 heures
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 1820 euros nets
(pour un groupe de 8 personnes maximum)
En INTER : 607 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports théoriques et cas pratiques

Contenu pédagogique

La rupture du contrat de travail à l'initiative du salarié

Conditions de validité de la démission
Les démissions abusives
Le préavis de démission
Les sommes à verser au salarié démissionnaire

La rupture conventionnelle homologuée

Le champ d'application
Les étapes de la procédure
Les conséquences de la rupture

La transaction

La conclusion d'une transaction
Les effets d'une transaction

La rupture du contrat à l'initiative de l'entreprise

Le motif du licenciement
Le motif personnel
Le motif économique

La procédure de licenciement
La procédure de licenciement pour motif personnel
La procédure de licenciement pour motif économique

- * La procédure de licenciement individuel pour motif économique
- * Les procédures de licenciement collectif pour motif économique

La contestation du licenciement
L'absence de cause réelle et sérieuse
Le licenciement irrégulier
Le licenciement nul

Les formalités à effectuer et les sommes à verser au salarié lors de la rupture

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

LA PAYE DES SALARIES

Objectifs :

Les apprenants seront capables de réaliser des fiches de salaires en tenant compte des dernières dispositions légales

Public visé :

Toute personne habilitée à réaliser une fiche de paye

Pré requis :

Pas de pré-requis
Se munir des conventions collectives, exemples exhaustifs de fiches de paye

Durée : 3 jours soit 21 heures
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 2730 euros nets
(pour un groupe de 8 personnes maximum)
En INTER : 910 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports théoriques et cas pratiques

Possibilité de faire reconnaître ses compétences par le Certificat de Compétences en Entreprise : « Gérer la Paye »

Contenu pédagogique

- Composition de la rémunération
- Calcul du salaire brut
- Calcul de la réduction Fillon
- Retenues sur les salaires
- Exonération de cotisations
- Les charges patronales
- Les cotisations sociales
- Réalisation du bulletin de salaire
- L'enregistrement comptable
- La déclaration

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

LE RÉGIME JURIDIQUE DES ASSOCIATIONS – LOI 1901

Objectifs :

Les apprenants seront capables à l'issue de la formation de créer une association (sans salarié), loi 1901 et d'en assurer le suivi en terme de législation.

Public visé :

Toute personne impliquée dans une association

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 1 jour soit 7 heures
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation.
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 910 euros nets
(pour un groupe de 8 personnes maximum)
En INTER : 303 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports théoriques et cas pratiques – Échanges participatifs

Contenu pédagogique

Les principes fondamentaux

La constitution d'une association

- Le contrat d'association
- La déclaration de l'association

La personnalité juridique d'une association

- Les attributs de la personnalité morale
- Le patrimoine de l'association
- Les actions en justice

Le fonctionnement d'une association

- Le statut des dirigeants
- Les assemblées générales
- Les sociétaires
- Les responsabilités nées du fonctionnement d'une association

La disparition de l'association

La fiscalité de l'association

Le statut des collaborateurs et des bénévoles

Les subventions

L'association locataire

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

L'ENTREPRISE INDIVIDUELLE COMMERCIALE

Objectifs :

Maîtriser en terme de législation la constitution d'une entreprise individuelle

Public visé :

Tout public, créateur, commerçant...

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 1,5 jours soit 10 h 30
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 1365 euros nets
(pour un groupe de 8 personnes maximum)
En INTER : 455 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports théoriques et méthodologie

Contenu pédagogique

Généralités sur l'entreprise individuelle

Les conséquences patrimoniales
Les apports de la loi de modernisation de l'économie
Le statut de l'auto-entrepreneur

La gestion du fonds par le commerçant

La capacité d'être commerçant
La nature du fonds de commerce et ses éléments

La réglementation du bail commercial

Les locaux
La durée du bail
La modification de l'activité
Le droit au renouvellement du bail
La cession du bail
Le loyer et sa révision

La location gérance de fonds de commerce

L'influence du régime matrimonial

Sur la gestion du fonds
En cas de dettes

Le statut social du commerçant

Le régime des non salariés
Les cotisations au RSI
L'assiette des cotisations
Les prestations du régime des non salariés

Le statut fiscal de l'entreprise individuelle

L'imposition des bénéfices
Le régime de déclaration

La constitution de l'entreprise individuelle

Contact : Muriel TENTI

04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46

muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

EURL / SARL : Constitution et Fonctionnement

Objectifs :

Maîtriser en terme de législation la constitution d'une EURL ou d'une SARL.

Public visé :

Tout public, créateur, commerçant...

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 1,5 jours soit 10 h 30
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 1365 euros nets
(pour un groupe de 8 personnes maximum)
En INTER : 455 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports théoriques et méthodologie

Contenu pédagogique

Les caractéristiques de la SARL

Capital
Responsabilité
La nature du contrat de société
Les particularismes de l'Eurl

La constitution de la SARL

La rédaction des statuts
Les formalités de constitution
Les annexes
Les coûts de constitution

Le fonctionnement de la SARL

La gestion de la Sarl
Les assemblées d'associés

Le statut juridique et social du gérant

Les règles d'affiliation au régime des salariés ou des non salariés
Les cotisations du régime des salariés
Les cotisations du régime des non salariés
Les prestations de chaque régime de sécurité sociale
L'assiette des cotisations de sécurité sociale
Les règles de cumul d'un mandat et d'un contrat de travail

Le statut fiscal de la SARL

Le régime fiscal de la SARL
Les apports de la Loi de Modernisation de l'Economie
Le cas de l'EURL
La détermination du bénéfice imposable.
Les régimes d'imposition
Le paiement de l'impôt sur les sociétés et des contributions
La taxation des apports
Les aides fiscales
Abattement ou exonération d'impôt sur les bénéfices des entreprises nouvelles
Les crédits d'impôt

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

COMMENT CHOISIR LA STRUCTURE JURIDIQUE DE SON ENTREPRISE

Objectifs :

À l'issue de la formation, les apprenants seront capable de choisir la structure juridique de leur entreprise

Public visé :

Tout public, créateur, ...

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 1,5 jours soit 10 h 30
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 1365 euros nets
(pour un groupe de 8 personnes maximum)
En INTER : 455 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports théoriques et méthodologie

Contenu pédagogique

Les critères patrimoniaux

Les capitaux disponibles et nécessaires
La responsabilité des créateurs
La transmission de l'entreprise

Les critères matrimoniaux

L'influence du régime matrimonial
Sur la gestion du fonds
En cas de dettes de l'entreprise individuelle
La transmission et la cession des parts sociales aux conjoints et héritiers

Les critères sociaux

Le statut juridique du dirigeant de société
Le statut social du dirigeant de société
Les règles d'affiliation au régime des salariés ou des non salariés
Les cotisations du régime des salariés
Les cotisations du régime des non salariés
Les prestations de chaque régime de sécurité sociale
L'assiette des cotisations de sécurité sociale
Les règles de cumul d'un mandat et d'un contrat de travail

Les critères fiscaux

Le régime fiscal des entreprises
Les entreprises soumises à l'impôt sur le revenu
Les sociétés soumises à l'impôt sur les sociétés
La détermination du bénéfice imposable.
Les régimes d'imposition
Le paiement de l'impôt sur les sociétés et des contributions
La taxation des apports
Les aides fiscales
Abattement ou exonération d'impôt sur les bénéficiaires des entreprises nouvelles
Les crédits d'impôt

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

LE REGIME DE L'ENTREPRISE INDIVIDUELLE A RESPONSABILITE LIMITEE

Objectifs :

- Apprécier la réelle portée de ce statut : protection du patrimoine privé ; l'étendue des droits des créanciers professionnels ; les obligations pesant sur l'entrepreneur individuel à responsabilité limitée...
- Bien situer ce statuts par rapport à l'état du droit aujourd'hui: l'auto-entrepreneur, l'entreprise individuelle, l'EURL, les sociétés de capitaux, les sociétés de personnes.....
- Maîtrise la transmission du patrimoine d'affectation : l'originalité de la cession de l'activité, Les clauses qui protègent l'acquéreur, les prises de garanties pour la banque...

Public visé : créateur, chef d'entreprise individuelle, auto-entrepreneur

Pré requis

Aucun pré requis

Durée : 1 jour soit 7 heures
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 910 euros nets
(pour un groupe de 6 personnes maximum)
En INTER : 330 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports théoriques
Cas pratiques / jeu de questions/réponses
Power point
Support de formation

Contenu pédagogique

Quel est le cadre législatif ?

Explication de la loi du 15 juin 2010

Explication du décret d'application

Date d'application du régime

A qui s'adresse l'entreprise individuelle à responsabilité limitée?

Les personnes concernées

Les personnes exclues

Les activités autorisées

Quels sont ses objectifs de ce statut?

- Une distinction de patrimoine, une protection accrue du créateur

- Les avantages par rapport aux autres statuts individuels (EURL, EI, Auto-entrepreneur)

Comment se déclarer ?

Condition de création

Composition de la déclaration d'affectation

Particularités du patrimoine affecté

Les formalités supplémentaires

Quels sont les conséquences pour les créanciers et le patrimoine affecté ?

L'impact de l'EURL sur les créanciers

Evolution du patrimoine affecté et ses modalités d'enregistrement

Quels sont les régimes applicables ?

Le régime fiscal

Le régime social

Quels sont les droits et obligations ?

L'EURL en difficulté

Les obligations comptable et bancaire

Transmission et extinction du patrimoine affecté

Transmission du patrimoine affecté

Extinction du patrimoine affecté

Contact : Muriel TENTI

04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46

muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

Objectifs :

À l'issue de la formation, les apprenants seront capable de maîtriser la législation du consommateur.

Public visé :

Tout public, créateur, commerçant, chef d'entreprise en contact avec des consommateurs

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 1,5 jours soit 10 h 30
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 1365 euros nets
(pour un groupe de 8 personnes maximum)
En INTER : 455 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports théoriques et méthodologie

Contenu pédagogique :**Les règles protectrices du consommateur lors de la formation du contrat**

Le devoir de conseil

L'information du consommateur sur les prix

Les moyens et les modalités de paiement

Les réductions de prix

Les annonces de réduction de prix

Les soldes

Les liquidations

Les autres offres promotionnelles

Les prix d'appel

Les cadeaux

Les ventes jumelées et avec primes

Les méthodes de vente particulières

Le démarchage à domicile

Les ventes à distance et sur Internet

La réglementation du commerce ambulant

Les pratiques interdites

Les ventes sur la voie publique

Les règles protectrices des consommateurs lors de l'exécution du contrat

Les clauses abusives

Les garanties légales

La garantie des vices cachés

La garantie de conformité

L'obligation de sécurité des produits

Le retard et les dégâts de livraison

La protection du consommateur qui achète à crédit

La réglementation du crédit à la consommation

La réglementation du crédit gratuit

Contact : Muriel TENTI

04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46

muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

LE CADRE LEGAL DES RELATIONS ENTRE PROFESSIONNELS

Objectifs :

À l'issue de la formation, les apprenants seront capables de maîtriser leur activité de fournisseur d'un point de vue législatif.

Public visé :

Fournisseurs ou distributeurs

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 1,5 jours soit 10 h 30
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 1365 euros nets
(pour un groupe de 8 personnes maximum)
En INTER : 455 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports théoriques et méthodologie

Contenu pédagogique

Le cadre de la négociation commerciale entre professionnels

- Les conditions générales de vente
 - La communication des CGV
 - La négociation des CGV
 - L'acceptation des CGV par le client
- Le contrat annuel fournisseur/distributeur
- La fixation du prix
- Les délais de paiement
- La facturation et le règlement

Les pratiques déloyales et abusives

- Les procédés déloyaux
- Les ententes illicites
- Les abus de domination
- Les pratiques abusives
- La revente à perte
- La vente à prix abusivement bas
- Les prix imposés

L'obligation de sécurité des produits

Le retard et les dégâts de livraison

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr