

Préparation et négociation d'un accord collectif

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux et obligations de la négociation collective
- Se préparer à la négociation

Public visé

Dirigeant d'entreprise, RH, Responsable des relations sociales, juriste en droit du travail

Programme

1 – Les enjeux de la négociation collective

Exemple : aménager le temps de travail des salariés

2 – Les négociations obligatoires et facultatives

- a. L'articulation entre accord de branche et accord d'entreprise
- b. Les blocs de négociations obligatoires et la BDESE
- c. QCM

3 – La préparation à la négociation

- a. Avec qui : DS, CSE, salarié mandaté ?
- b. Comment : respect du principe de loyauté

4 – Les différentes procédures selon la taille de l'entreprise

- a. Accord majoritaire et minoritaire
- b. Le référendum
- c. Quiz

5- Les répercussions de la négociation sur les contrats de travail

- a. Les avenants aux contrats de travail
- b. Les conséquences du refus du salarié

Préparation et négociation d'un accord collectif

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expérience et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenante

Valérie DESANTI, Avocate associée au sein de COGEP AVOCATS

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	10 octobre 2024	Cité de l'Agriculture - Orléans

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée pour faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offerts
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

