

PM F1

24-25-26/

11/2020

DIRIGER ET GERER UNE MAISON D'ACCUEIL, UN CENTRE SPIRITUEL
Maîtriser les risques, améliorer les pratiques, pérenniser l'activité

Contexte	De plus en plus de diocèses et congrégations développent une activité d'accueil à partir de leur projet pastoral ou du charisme propre dans le but de répondre à des besoins croissant de la société. Ces activités leur permettent aussi de valoriser et pérenniser un patrimoine immobilier qui fait sens pour les instituts qui les portent. La direction et la gestion de ces structures demandent de mobiliser de plus en plus de compétences dans un environnement technique et juridique qui se complexifie.
Public	Tout responsable gestionnaire de maisons d'accueil et de centres spirituels.
Pré-requis	Assurer la gestion effective d'une structure d'accueil ou être pressenti(e) ou désigné(e) pour ce faire.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Permettre à chaque participant de maîtriser en termes de risques, la gestion juridique, fiscale, financière et sociale de la structure dont il a la charge, ainsi que les contraintes juridiques liées aux activités. ✓ Appréhender les questions de prévention et d'assurances. ✓ Réfléchir sur la mise en place d'outils de gestion et de qualité. ✓ Savoir situer ces éléments dans une approche globale de la structure.
Programme	<p>Approche globale et stratégique de la fonction intégrant à la fois la spécificité du contexte ecclésial et des propositions qui en découlent et la réalité d'une demande, « d'un marché »</p> <p>Environnement et organisation juridique, le contexte fiscal (impôts et taxes dans les maisons d'accueil, les subventions...) et le contexte comptable (les comptes annuels, les actifs, les amortissements, résultat et réserves, les provisions, le compte de résultat...).</p> <p>Environnement social : la conclusion, le déroulement et la rupture du contrat de travail dans le droit commun et les applications particulières aux religieux et bénévoles.</p> <p>Prévention et assurances : les responsabilités civiles, pénales et administratives, les dommages divers, les responsabilités et les protections.</p> <p>La réglementation incendies dans les Etablissements Recevant du Public [ERP]</p> <p>Démarches qualité en restauration collective : la réglementation en sécurité des aliments, la traçabilité en restauration collective, l'HACCP en restauration collective.</p>
Méthodes pédagogiques	Apports théoriques par exposés interactifs avec les participants; travaux à partir des situations réelles rencontrées par les participants.
Intervenants	<p>Marie-Hélène VERSCHELDE, ancienne directrice du Domaine Lyon Saint Joseph.</p> <p>Pierre-Emmanuel FORT, Expert-comptable et Commissaire aux Comptes.</p> <p>Maître Emmanuel TAWIL, Avocat à la Cour et Maître de conférence à Paris II.</p> <p>Jean-Dominique MONNOYEUR, prévention et services Associés à la Mutuelle Saint Christophe.</p> <p>Alexia LAFARGE, Consultante en sécurité alimentaire et management de la qualité.</p>

Tarif : 995 €
 Tarif réduit : 580 €

Egalement sur mesure
 Nous consulter

Durée : 3 jours, soit 21h
 Lieu : Paris