



<b>Intitulé de la formation :</b>	<b>IFI</b>
<b>Date :</b>	<b>27 avril 2023</b>
<b>Formateur :</b>	<b>Arielle NOWAK</b>

<b>Cycle :</b>	<b>Fiscal</b>
<b>Positionnement à l'entrée :</b> - <b>Public / niveau requis :</b>	<b>Expert-comptable, collaborateur, stagiaire</b>
<b>Prérequis :</b>	<b>Aucun</b>

**Objectif opérationnel :**

- Savoir appliquer l'ensemble des mesures essentielles concernant l'impôt sur la fortune immobilière
- Connaître et savoir détecter les exonérations possibles pour les biens détenus par l'intermédiaire de sociétés
- Profiter des dispositifs de réductions et de plafonnement de l'IFI
- Comprendre et savoir remplir les obligations déclaratives

**Contenu de la formation :**

## Les personnes imposables à l'IFI

- Le foyer fiscal au sens de l'IFI
- Les difficultés en cas de démembrement de propriété
- Les règles de territorialité

## Le patrimoine imposable

- Les biens immobiliers détenus en direct
- Les biens immobiliers détenus de façon indirecte
- Les autres biens imposables : contrats de Crédit-bail, certains contrats d'assurance-vie

## Les biens exclus de l'IFI

- Les biens d'une société opérationnelle détenue à moins de 10 % du capital par le foyer IFI
- Les biens affectés à une société opérationnelle
- Les biens professionnels

## Les principales méthodes d'évaluation

## La déduction du passif

- Les dettes admises
- Les dettes exclues
- Les cas particuliers

## Le calcul et les modalités déclaratives de l'impôt

Centre d'Affaires le Concorde – 24 rue Lamartine – 38320 EYBENS Tél : 04 56 38 13 22 – Siret 323 374 843 00056  
contact@adeca.fr - www.adeca.fr

O.F. enregistré sous le n°82 38 01480 38 auprès de la préfecture A.R.A. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat  
Conformément au RGPD, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, vous disposez d'un droit d'accès, d'interrogation, de modification et de suppression des informations qui vous concernent



### Moyens pédagogiques et techniques :

Nous choisissons des formateurs expérimentés et des organismes de formations professionnels. Ils déterminent le contenu, la méthode et les outils de formation adaptés aux stagiaires.

Support pédagogique envoyé par mail deux jours au plus tard avant le jour de la formation.

### Modalités de formation :

- Formation en présentiel
- **Modalités de suivi et d'évaluation :**
- Feuilles de présence : signées par le formateur et par les stagiaires par demi-journée
- Evaluation : nos formations sont de courtes durées (maximum 1 jour), nos évaluations sont effectuées à froid par chaque stagiaire qui reçoit un lien par mail à l'issue de la formation
- Attestation individuelle de formation : téléchargeable par le stagiaire après qu'il est complété le quiz et le questionnaire de satisfaction.

### Modalités d'organisation :

- **Lieu :** Pomo hôtel, 16 avenue de Kimberley 38130 Echirolles
- **Durée :** 4 h
- **Horaire :** de 14h à 18h
- **Groupe :** 20 personnes au maximum
- **Modalité d'accès :** être adhérent à l'association et s'inscrire via le site internet
- **Délai d'accès :** inscription 10 jours avant la formation au minimum
- **Tarifs :** 150€ HT / 180€ TTC par personne

### Engagements :

- Le donneur d'ordre s'engage à libérer le collaborateur inscrit à la formation à la date choisie
- Le stagiaire s'engage à être présent et à participer activement à la formation pour sa réussite et l'atteinte de l'objectif.
- En cas d'absence à la formation ou d'annulation effectuée 7 jours précédant le début du stage le montant des droits d'inscription resteront acquis à l'association.

### Accessibilité :

**Nos formations ont lieu dans des ERP en conformité pour l'accueil des PSH.**

**Merci de contacter notre référent handicap pour préparer une inclusion totale**

### Conditions de déroulement :

- Convocation : envoyée aux stagiaires, par mail, une semaine, précédant la formation
- Règlement intérieur : nos formations peuvent avoir lieu dans différents bâtiments, les règlements intérieurs sont envoyés avec la convocation ou sont disponibles sur place.
- Restauration : pour nos formations organisées à la journée le repas est inclus.
- Parking : places de parking gratuites



### Conditions générales de ventes :

Disponibles sur le site internet (<https://www.adeca.fr/informations/conditions-generales-de-vente/>)

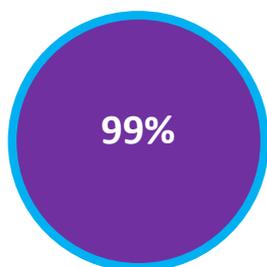
### Contacts :

Référents :	Adresse mail
Pédagogique	contact@adeca.fr
Administratif	
PSH - handicap	

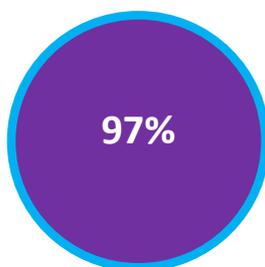
Nous vous remercions de préciser dans l'objet de votre mail le référent destinataire.

**Indicateurs de résultats** (en pourcentage) calculés sur la période d'avril à décembre 2021 :

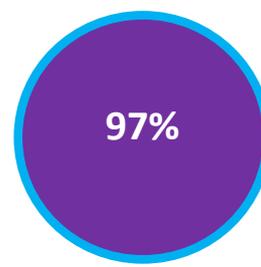
Nos stagiaires jugent que :



De nos formateurs ont une excellente ou bonne maîtrise de leur sujet.



La pertinence des exemples et cas pratiques abordés sont excellentes ou bonnes.



L'organisation de nos formations est excellente ou bonne.