

## Hôtels, Cafés, Restaurants: Spécificités de la gestion du personnel

*Maîtriser les règles légales et conventionnelles applicables à la gestion du personnel dans les Hôtels, Cafés, Restaurants*

**Durée:** 14.00 heures (2.00 jours)

### Profils des stagiaires

- Chef d'entreprise, Repreneur
- RRH

### Prérequis

- Débutant

### Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les spécificités de la convention collective en matière de droit du travail (Contrats, Avantages en nature)
- Maîtriser les spécificités en matière de temps de travail (Jours fériés, Travail du Dimanche, Travail de nuit,...)

### Contenu de la formation

- Les contrats de travail
  - CDD saisonniers et Extras : Cas de recours
  - Fins de contrats et Procédures disciplinaires
  - Sécuriser vos pratiques : les risques de requalification, les risques de rupture abusive
- Le temps de travail dans les HCR
  - Temps de travail : Définition, Possibilités de modulation, Temps de pause, d'habillage
  - Les jours fériés : Jours fériés dus aux permanents, aux saisonniers, aux salariés à temps partiel
  - Le décompte du temps de travail: Durée maximale, repos obligatoire, heures supplémentaires, temps partiel (durée minimale, coupure)
  - Travail de nuit, du Dimanche: Rémunérations et Contreparties
- La paie dans les HCR
  - Calculer le coût global d'un salarié
  - Maîtriser les contrats de prévoyance et de mutuelle (Dispense et portabilité)
  - Les avantages en nature (Logement et nourriture) : Les règles de prise en compte



## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Séverine COMBES

### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.