

PAIE DANS LA RESTAURATION



2 jours (à titre indicatif)

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES DE LA CONVENTION HÔTELS, CAFÉS, RESTAURANTS (HCR)

Gestionnaire de la paie dans le secteur de la restauration, vous êtes à la recherche d'une formation vous permettant de faire le point sur les dispositions spécifiques prévues dans ce domaine d'activité ? GERESO propose une formation sur la paie dans la restauration : 2 jours pour revoir le calcul des cotisations sociales, l'intégration des éléments conventionnels au salaire brut, la durée de travail, le calcul de la réduction Fillon ou encore la gestion des extras et des saisonniers. Des cas pratiques sont proposés tout au long de la formation pour une meilleure assimilation des concepts théoriques

PROGRAMME INDICATIF DE LA FORMATION INTRA

Ce programme est mis à jour en temps réel pour prendre en compte les dernières nouveautés

BULLETINS DE PAIE DES HÔTELS, CAFÉS ET RESTAURANTS (HCR) : LE CALCUL DES COTISATIONS SOCIALES

- › Notion de plafond de sécurité sociale - Tranches A, B et 1,2
- › Calculer les cotisations légales et spécifiques à la restauration : prévoyance, mutuelle...
- Cas pratique : réalisation de plusieurs bulletins de paie de synthèse
- › Calculer la réduction générale de cotisations
 - rappel de la législation applicable
 - réduction générale et pause, coupure, habillage...
- Cas pratique : réalisation de plusieurs bulletins de paie "RGCP"

INTÉGRER LES ÉLÉMENTS CONVENTIONNELS AU SALAIRE BRUT

- › Distinguer les éléments composant le salaire brut
- › Niveaux de salaire et classification
- › La rémunération fixe, au pourboire
- › Les primes et indemnités conventionnelles : prime TVA, heures supplémentaires, complémentaires, jours fériés, week-end, travail de nuit...
- › Quels sont les éléments à prendre en compte pour le respect du minimum conventionnel ?
- › Avantage en nature ou prime de nourriture : distinguer, calculer, appliquer
- Quiz sur le salaire brut conventionnel

LA DURÉE DU TRAVAIL DANS LA RESTAURATION

- › Rappel sur la durée du travail légale - Durées maximales de travail et repos minimum
- › Durée du travail applicable à la convention collective HCR : mise en parallèle avec la restauration rapide et la restauration des collectivités
- › Gestion du temps partiel dans la restauration : quels sont les impacts en droit du travail et en paie ?
- › Les coupures et les repos dans la restauration
- Cas pratique personnalisé adapté aux problématiques des stagiaires
- › Suivre le contingent d'heures supplémentaires : la question du travail de nuit, les dimanches et jours fériés
- › Aménagement du temps de travail et congés payés

GÉRER LES ABSENCES

- › Les différentes absences "sécurité sociale"
- › Garanties conventionnelles, maintien de salaire et subrogation
- › Cas des salariés à temps partiel
- Cas pratique : calculer la paie d'un ouvrier absent pour maladie
- › Congés payés
 - acquisition, prise, paiement

LA RUPTURE DU CONTRAT DE TRAVAIL

- › Indemnités de rupture : licenciement, fin de carrière...
- › Rupture du contrat de travail et protection sociale
- Cas pratique : calcul des différentes indemnités

GÉRER DES EXTRAS ET DES SAISONNIERS

- › Quelles sont les garanties applicables ?
- › Formalisme du contrat de travail
- › Quid de la prime de précarité dans la restauration ?
- Cas pratique de synthèse

OBJECTIFS

- Établir les bulletins de paie du personnel des Hôtels, Cafés et Restaurants (HCR).
- Identifier les éléments bruts et nets précisés dans la convention collective HCR.
- Calculer les réductions de charges spécifiques.
- Sécuriser la durée du travail dans la restauration.
- Intégrer les dispositions législatives, réglementaires et conventionnelles du secteur.

LES PLUS DE CETTE FORMATION

- Des exemples de calcul de paie spécifiques à la convention HCR avec avantages en nature, congés payés
- Des modèles de contrat et de bulletins de paie HCR

PROFIL DES PARTICIPANTS

Responsables ou gestionnaires paie/comptabilité dans la restauration, gestionnaires paie dans les cabinets comptables, responsables paie et RH/personnel, juristes en droit social. Il est conseillé de connaître les fondamentaux de la paie ou de disposer d'une expérience minimale en gestion de la paie
Aucun niveau de connaissances préalables n'est requis

SUIVI ET ÉVALUATION

Feuille d'émargement et attestation de fin de formation
Évaluation à chaud et à froid

MODALITÉS PRATIQUES

Réf : YRES
Formacode : 32688 / 42766
Formation intra sur-mesure : le contenu pédagogique, les modalités de réalisation et la tarification font l'objet d'une proposition personnalisée. Votre demande est traitée en temps réel par une équipe dédiée qui vous accompagne dans le suivi de votre formation.