

MRO3



RESTAURATION

L'OPTIMISATION DE LA GESTION DU PERSONNEL EN RESTAURATION TRADITIONNELLE

Formation animée par
Aurélié MOTAIS, Conseillère en paie
et ressources humaines



PARTICIPANTS

· chefs d'entreprises, dirigeants, conjoints collaborateurs ou associés, managers et cadres du secteur de la restauration traditionnelle



DURÉE ET TARIF

· **1 jour** (7 heures)
· **INTER** : 395 € HT (repas inclus)
· **INTRA** : nous consulter



PRÉREQUIS

· Cette formation ne nécessite pas de prérequis.



HORAIRES :

9h00 - 12h30 /
14h00 - 17h30

+ D'INFOS & INSCRIPTION



INTER

CETTE FORMATION VOUS INTÉRESSE ?

Contactez-nous par mail ou téléphone et nous fixerons une date en fonction de vos disponibilités.
formation@competences-plus.pro - 02 40 12 79 46



INTRA

OBJECTIFS

- Comprendre les principales obligations prévues par la convention collective
- Utiliser des solutions, outils et leviers concrets pour optimiser les ressources humaines au sein du restaurant

PROGRAMME

CONSTATS ET INTRODUCTION :

Difficultés de recrutement et de fidélisation du personnel, turn-over, attentes des jeunes générations. Comment optimiser la ressource humaine tout en maîtrisant le coût ?

COMMENT RÉMUNÉRER LE PERSONNEL À LA HAUTEUR DE SON TRAVAIL ?

- Classification des personnels

COMMENT ORGANISER ET PLANIFIER EFFICACEMENT LE TRAVAIL DE L'ÉQUIPE ?

- Durée du travail
- Décompte du temps de travail
- Formalisme du temps de travail du salarié

COMMENT DÉCLARER LES AVANTAGES EN NATURE ?

- Tenue de travail portée par les salariés : fourniture et nettoyage, prime
- Repas pris au restaurant par les salariés et par les dirigeants

COMMENT CHOISIR LES CONTRATS DE TRAVAIL LES PLUS PERTINENTS POUR MON RESTAURANT ?

- Contrats particuliers : entraine familiale, stagiaires, saisonniers, CDD (carence, précarité), extras (essais ponctuels, stages d'observation), contrats d'apprentissage (temps de travail, repos, travail de nuit et de week-end), travail des mineurs.
- Formalités d'embauche : déclaration d'embauche, contrat de travail, mutuelle (formalisme, cas de dérogation), portabilité, obligations et risques, fin de contrat

COMMENT ADAPTER LES HEURES DU PERSONNEL À L'ACTIVITÉ DE MON RESTAURANT ?

- L'annualisation du temps de travail et la modulation des heures,
- Les heures supplémentaires, l'arbitrage heures supplémentaires / prime, les heures complémentaires, arbitrage de situations concrètes
- Les congés payés des salariés : jours acquis, prise des congés et formalisme, stratégie d'organisation des congés pour les CDI et les CDD
- Etude de cas concrets et mises en situation pratiques