

Gestion de la paye et du social dans les HCR

PUBLIC

Experts-comptables, responsables du social, collaborateurs et stagiaires

DUREE

1,00 jour(s) - 7,00 h
Nb de participants : 8

PRE REQUIS

PREREQUIS : Connaissances de base sur la paye

OBJECTIFS FORMATION

OBJECTIFS PEDAGOGIQUE

Les secteurs des Hôtels, Cafés, Restaurants (HCR) présentent en matière sociale une grande complexité, du fait de très nombreuses particularités tenant au métier, aux habitudes prises, au caractère fluctuant et/ou saisonnier de l'activité et à une réglementation contenant de nombreuses dispositions spécifiques.

L'objet de la formation est d'abord de faire le point sur l'état actuel de la réglementation pour envisager ensuite ses conséquences sur le temps de travail, la rémunération, les aides et les bulletins de salaire dans cette profession.

Principaux objectifs :

- Maîtriser les principales spécificités propres à ce secteur d'activité en matière de traitement de la paye et du social
- Acquérir et intégrer les nombreuses nouveautés résultant des avenants les plus récents
- Etre capable d'établir correctement les bulletins de salaires et les différents documents juridiques et sociaux s'y rapportant

CONTENU PEDAGOGIQUE

1 - Etat de la réglementation sociale dans les secteurs HCR

- Le contrat de travail : CDI, CDD (extras, saisonniers)...
- congés, suspension et rupture
- Jours fériés, repos hebdomadaire et temps de repos
- Maladie, accidents de travail, maladie professionnelle, prévoyance, mutuelle santé

2 - Les bases de la rémunération :

- salaires, classifications, grille
- avantages en nature et obligations de nourriture

3 – Durée du travail et aménagement du temps de travail (intégration de la loi travail)

4 - Incidence de la réglementation sur les bulletins de salaires

- Détermination de la rémunération brute
- Cas particuliers : les apprentis
- Cotisations, assiettes, aides et réductions

MOYENS & METHODES PEDAGOGIQUE

Présentation et traitement pratique et approfondi de l'ensemble des dispositions abordées. Présentation sur Power point et remise d'un support papier.

EVALUATION DE LA FORMATION / SANCTION DE LA FORMATION

B. Délivrance d'une attestation individuelle de formation.

DEROULEMENT

Horaires : 9H - 17H30

Déjeuner : le déjeuner est libre, le créneau de celui-ci est défini par l'animateur

Nombre minimum de participants : 8

Nombre maximum de participants : 18,00

FORMATEUR

CATARINA HENRI

Consultant en paie et en social et Maître de conférences en gestion à l'Université Montpellier I où il a créé le Master Contrôle de gestion et nouveaux systèmes technologiques.

TARIFS HT:

Adhérent IFEC : 400,00 €

Adhérent IFEC + CJEC : 300,00 €

Adhérent IFEC + ANECS : 300,00 €

Adhérent IFEC + Stagiaire : 300,00 €

Adhérent IFEC + Inscrits à l'ordre < 5ans :
300,00 €

Non Adhérent IFEC : 500,00 €

€