



Gestion du personnel

<p>Objectifs : Savoir maîtriser un budget de coûts salariaux fixes et variables par rapport à un volume de production souvent instable et ce, dans l'esprit des règles fondamentales en vigueur et du respect d'autrui. Etre capable d'évaluer de manière rationnelle les performances collectives d'un groupe de travail.</p>	<p><u>Personnes concernées</u> :</p> <p>Toute personne souhaitant gérer un Hôtel ou un Restaurant.</p> <p>Pré requis : Aucun</p>
<p>PROGRAMME</p>	
<p>Le cadre juridique du temps de travail et de sa rémunération <i>Sources d'information et références fondamentales</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Les lois et conventions relatives à l'aménagement du temps de travail <ul style="list-style-type: none"> • Codes, contrats collectifs, juridictions et assistances • La convention nationale de 1997 – La RTT à 35 heures • Les heures supplémentaires ✚ Les contrats et leurs conséquences directes sur la gestion <ul style="list-style-type: none"> • Typologie, limites et contraintes spécifiques – Classification du personnel ✚ Le temps de travail <ul style="list-style-type: none"> • Définition – Temps payé et temps travaillé – Règles de gestion : affichage, transparence, souplesse, équilibre en cumul <p>L'effectif <i>Définitions et modes de calcul</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Les effectifs <ul style="list-style-type: none"> • Contractuel, légal ou productif : mode de calcul – Personnel fixe ou variable : quels critères, quels effets ? ✚ Approche prévisionnelle et stratégie <ul style="list-style-type: none"> • Combien faut-il de « salariés » (équivalents plein-temps) pour un poste donné ? Quel Chiffre d'affaires pour le justifier ? <p>Le coût du temps <i>Le détail et la technique de calcul des salaires ne sont pas traités ici</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Structure d'un salaire <ul style="list-style-type: none"> • Terminologie – Calcul rapide du net – Ajustement du brut à partir du net • Particularité du SMIC hôtelier ✚ Ce que coûte réellement le temps productif ✚ Calcul du coût global d'un salaire – Prix de revient de l'année, du mois, de la semaine, du jour et de l'heure productive. ✚ Ce que « nous » coûte (employeur + employé) 1 €uro de salaire net <p>Les productivités <i>Une étude de cas simple sur didacticiel pour une approche rationnelle des performances collectives d'un groupe de travail</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Les unités de production <ul style="list-style-type: none"> • Client, journée, couvert ou chambre : unité de mesure indispensable à définir avec soin ✚ Les productivités <ul style="list-style-type: none"> • Méthode globale : combien sont-ils chez les autres • Principes de base – typologie – précautions et conseils : temps fixe / temps variable ✚ Technique d'analyse rapide : un cas d'école <ul style="list-style-type: none"> • Méthode de calcul rapide pour évaluer la productivité d'un groupe de travail sur une semaine ✚ Approche prévisionnelle globale <ul style="list-style-type: none"> • Présentation d'un micro-système d'analyse prévisionnelle pour démontrer l'incidence de la répartition « temps fixe et variable » sur une structure budgétaire 	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p> <p>Présentation des concepts par le formateur-consultant</p> <p>Echanges sur les éléments amenés – Citations d'exemples</p> <p>Mises en application</p> <p>Confrontation avec la réalité de l'entreprise et l'expérience du participant</p> <p>Il sera demandé au participant de réfléchir, en amont, et d'essayer d'apporter des éléments de réponses aux problématiques proposées.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <hr/> <p>2 jours</p> <hr/> <p>1 050 €</p> <hr/> <p>Réf : HR129</p>