La restauration d'entreprise

Objectifs : Acquérir les connaissances juridiques de base sur la restauration d'entreprise afin de mettre en place et gérer la restauration des salariés de son entreprise. Savoir déterminer les équilibres économiques de la restauration d'entreprise. Gérer les relations avec un prestataire de service et les collaborateurs consommateurs.

PROGRAMME

LES DISPOSITIFS REGLEMENTAIRES ET LEGISLATIFS DES SOCIETES QUI GERENT LES RIE

- Le contexte des Restaurants Inter-Entreprises (RIE)
- La réglementation en vigueur
  - Prescriptions relatives aux locaux et équipements
  - Réglementation liée à l'hygiène, liée à la sécurité du matériel
  - Stockage et utilisation des aliments
  - L'accès au restaurant (y compris l'accès handicapés), l'interdiction de fumer
  - Le financement des repas des salariés, la fiscalité

LES DISPOSITIFS CONVENTIONNELS

- Le contenu de la convention
- Les trois formes de gestion
  - L'entreprise accueillante seule gestionnaire
  - Les entreprises co-gestionnaires
  - Le mandataire gestionnaire
- Le traitement de la TVA
- Les obligations déclaratives
- Exemples et simulations

LA GESTION INDEPENDANTE

- La structure RIE indépendante gestionnaire (association, GIE, …)
- Le traitement de la TVA
- Les obligations déclaratives
- Exemples et simulations

LES DIFFERENTES ACTIONS POUR UNE BONNE GESTION VIA LES MEMBRES DU GROUPEMENT

- Les relations avec le prestataire de service
  - Elaboration du cahier des charges
  - Le respect de la convention inter entreprises
  - Les relations avec les employés du RIE
  - Les relations avec le directeur du RIE
  - La gestion administrative et financière
- Les relations avec les collaborateurs consommateurs
  - Attentes et exigences des collaborateurs consommateurs
  - Gestion des titres restaurants et prise en charge des frais de repas
  - Les enquêtes de satisfaction
  - Les commissions internes
  - La diffusion en interne des informations concernant le RIE
- La gestion administrative et comptable
  - Constituer les structures juridiques (association ou groupement)
  - Suivre la situation comptable individuelle des adhérents du restaurant
  - Animer les assemblées générales et les commissions d'utilisateurs
  - Assurer le suivi administratif et le reporting associé
  - Etablir et suivre les budgets
- La gestion technique
  - Consulter et sélectionner des prestataires de qualité, puis contractualiser pour tous les services concernés : restauration, entretien…
  - Gérer le suivi des contrats d'entretien et le renouvellement du gros matériel
  - Assurer la veille sanitaire en concertation avec le prestataire
  - Coordonner les actions de développement durable (HQE Exploitation et suivi énergétique)
  - Piloter les travaux de rénovation et de mise en conformité

Personnes concernées :

Toute personne ayant la responsabilité d'une restauration d'entreprise.

Pré requis : Aucun

PEDAGOGIE

Le Formateur

Professionnel de la restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques

Moyens et pédagogie

Présentation des concepts par le formateur-consultant

Echanges sur les éléments amenés – Citations d'exemples

Mises en application

Confrontation avec la réalité de l'entreprise et l'expérience du participant

Il sera demandé au participant de réfléchir, en amont, et d'essayer d'apporter des éléments de réponses aux problématiques proposées.

Intra entreprise France entière et International.

Tarif inter par personne

3 jours

1 450 €

Réf : HR152