

MANAGEMENT



<u>ACTION :</u>	<p>Appliquer au quotidien la convention collective HCR</p> <p>96% des clients satisfaits</p>
Objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir lire, analyser et comprendre la convention collective HCR - Connaître les droits et obligations en matière de gestion sociale - Etre capable d'exploiter les spécificités du secteur dans la gestion quotidienne
✓ Pré requis ou public concerné	<p>- Public -</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chefs d'entreprise du secteur de l'Hôtellerie Café Restauration relevant de la convention collective nationale des HCR de 1997 - Professionnels en charge de la rédaction des contrats de travail et de la gestion des paies
✓ Progression pédagogique	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation de la convention collective HCR - Les spécificités de la convention collective HCR
✓ Programme ou contenu	<p>- Voir annexe</p>
✓ Moyens et Méthodes Pédagogiques	<p>Salle de cours / vidéo projection</p> <p>Apports Méthodologiques et Didactiques du formateur</p> <p>Démarche Participative</p> <p>** Exercices d'Application / Etudes de cas **</p> <p>- Remise d'un Support de Formation -</p>
✓ Moyens d'évaluation	- Fiche d'évaluation de fin de stage
✓ Intervenant	- Christophe GUILLO - Directeur de l'UMIH du Haut-Rhin
✓ Durée totale de l'action	1 Jour
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre d'Heures ✓ Horaires 	<ul style="list-style-type: none"> - 7 Heures - 8h30 à 12h00 // 13h30 à 17h00
✓ Lieu et date	<p>GMHR - 5 Rue de la Gare à COLMAR</p> <p>Lundi 7 octobre 2024</p>
✓ Coût	<p>390 € HT</p> <p>+ Frais de dossier annuel : 40 € HT (non adhérent à l'UMIH du Haut-Rhin)</p>

MAJ 25/07/2024



PROGRAMME : Appliquer au quotidien la convention collective HCR

I - PRESENTATION GENERALE

- 1 – Origine de la convention collective
- 2 – Evolution de la convention collective

II - LE CHAMP D'APPLICATION

- 1 - Les entreprises visées

III - LE CONTRAT DE TRAVAIL

- 1 – L'embauche
- 2 – Les périodes d'essai

IV - LA DUREE DU TRAVAIL

- 1 - Le décompte du temps de travail en HCR
- 2 - Les durées maximales et les repos mini
- 3 - Les heures supplémentaires et les repos compensateurs
- 4 - Le repos hebdomadaire
- 5 - Temps d'habillage et de déshabillage
- 6 - L'aménagement du temps de travail : la modulation

V - LES AVANTAGES EN NATURE

- 1 – Les avantages en nature nourriture
- 2 – Les avantages en nature logement

VI - LA GRILLE DE CLASSIFICATION DES EMPLOIS

- 1 – Les niveaux et échelons
- 2 – Les emplois repères
- 3 – Les critères classants
- 2 – Le positionnement du contrat d'apprentissage

VII - LA GRILLE DES SALAIRES

- 1 – La revalorisation du SMIC et les minimas conventionnels
- 2 – Les clauses supplémentaires

VIII - LES JOURS FERIES

- 1 – Jours fériés garantis et jours fériés non garantis
- 2 – Le nombre de jours fériés pour les permanents, les saisonniers et les temps partiels



CENTRE DE FORMATION CONTINUE

Métiers de l'Hôtellerie Restauration / COLMAR

IX - LA PROTECTION SOCIALE

- 1 – Le régime de prévoyance
- 2 – Le régime de frais de santé

X - LE PERMIS DE FORMER

XI - LES PREAVIS DE RUPTURE

- 1 – Le préavis de démission
- 2 – Le préavis de licenciement