

LA RÉGLEMENTATION SOCIALE

Objectifs :

Connaître les bases de la législation du travail applicable dans le secteur de l'hôtellerie restauration

Personnes concernées :

Chefs de petites entreprises, dirigeants désireux de traiter plus facilement avec les professionnels de la comptabilité

Méthode Pédagogique :

Active et participative, basée sur un apport théorique avec l'étude de cas concrets et l'analyse de situations rencontrées par les participants dans leur cadre de travail

Outils Pédagogiques :

Remise d'un mémento social Spécial CHR, ouvrage complet avec ses modèles prêts à l'emploi (contrats de travail, règlement intérieur, affichages obligatoires, etc.)

Évaluation :

Exercices pratiques, simulations. Questionnaire. Remise d'une attestation de stage

Programme :

Les sources du droit du travail :

- Constitution, traités internationaux, lois et règlements
- Conventions collectives, accords d'entreprise, usages
- Règlement intérieur, contrat de travail

Contentieux du droit du travail :

- L'Inspection du travail
- Le Conseil des Prud'hommes

Le contrat de travail :

- Exécution, conclusion
- L'embauche
- Les contrats de travail dérogatoires
- Conditions de forme et de validité du contrat
- Les obligations découlant du contrat de travail
- Obligations : de l'employeur, d'origines légales, du salarié
- Règlement intérieur
- Suspension du contrat de travail

La rupture du contrat de travail :

- Le licenciement pour motif inhérent à la personne du salarié
- Le licenciement pour motif économique
- Les autres modes de rupture du contrat de travail
- Les conséquences de la rupture du contrat de travail

La représentation du personnel de l'entreprise :

- Le droit syndical
- Les délégués du personnel
- Le statut des salariés protégés



Durée : 2 jours
14 heures