

**Titre :** ACTUALITÉ ET RÉGLEMENTATION DU DROIT DU TRAVAIL

**Domaine :** Gestion/comptabilité/droit/fiscalité du secteur

**Thème :** Droit du travail

**Formacode :** 33071

**Durée en heures et en jour :** 14 h / 2 jours

**Modalité de la formation :** Présentiel

**Public cible :** Chefs d'entreprise ou d'établissement Responsables d'équipes

**Nombre de personnes min et max :** Min 4 personnes – Max 8 personnes

**Objectifs :**

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

Actualiser ses connaissances

**Programme :**

Les sources du droit du travail

Le contrat de travail :

- Les conditions de forme et de validité du contrat / Les obligations découlant du contrat de travail
- L'embauche et les formalités obligatoires / Les différents contrats de travail (CDI, CDD, extra...)
- La période d'essai / Les cas de suspension du contrat de travail

La vie disciplinaire :

- Le règlement intérieur / L'échelle des sanctions / Les procédures à suivre

La rémunération :

- Les salaires minimums conventionnels / Les avantages en nature
- Les pourboires / Les frais de transports et autres

L'entretien professionnel :

- l'obligation
- La forme et le contenu à respecter

Le temps de travail :

- L'organisation
- Les durées à respecter

La santé et la sécurité :

- La responsabilité de l'employeur
- La prévention des risques

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 formalités obligatoires de fin du contrat de travail

La représentation du personnel de l'entreprise :

- Le droit syndical / Le statut des salariés protégés
- Les instances représentatives du personnel : les délégués du personnel, comité d'entreprise, CHSCT, DUP

Les documents obligatoires sur site :

- Le registre du personnel
- L'affichage
- Le document unique de prévention des risques professionnels

Contentieux du droit du travail :

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

**Prérequis :** Maîtriser le français

**Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :** 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

**Modalités d'évaluation des connaissances :** Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles à l'issue de la formation : Questionnaire cas de synthèse : Qu'ai-je retenu ? Et QCM

**Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :** Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.

**Lieux et adresses précises :** 11, rue Tronchet 75 008 Paris