

Spécificités de la convention collective restauration rapide et traitement en paie

Public

- Top Manager
- Responsable de la fonction RH
- Tout responsable hiérarchique
- Tout manager opérationnel
- Gestionnaire de paie

Accessibilité et délais d'accès

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Des aménagements spécifiques peuvent être mis en place sur demande.

Qualité

Taux de satisfaction obtenu tout au long de la formation par auto évaluation des apprenants, note visible sur le site de Monpolpaie

Moyens pédagogiques et techniques

Dispositif de formation structuré autour du transfert des compétences opérationnelles par la pratique et l'expérimentation.

Parcours d'apprentissage en plusieurs temps pour permettre engagement, apprentissage et transfert.

Extranet dédié et accessible à l'apprenant avant et après la formation
Fourniture du support, de la documentation et des outils utilisés durant la session

En présentiel : salle dédiée et équipée,
En distanciel : formation synchrone en présence de l'intervenant sur plateforme de visio conférence (teams)

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de positionnement pré et post formation

Evaluation de fin de session

Feuille d'émarginement

Remise d'un certificat de réalisation

ACCOMPAGNEMENT FORMATION À DISTANCE

Durée 7H

Prérequis

- Aucun

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les spécificités de la convention collective Restauration rapide
- Connaître et appliquer la classification selon les emplois
- Etablir les bulletins de salaire du secteur
- Vérifier les calculs
- Actualiser les connaissances

CONTENU DE LA FORMATION

1. Spécificités paie de la restauration rapide
2. Rappels conventionnels – IDCC 1501
 - Classification des emplois, niveaux et coefficients
 - Durée du travail : modulation, temps partiel, temps de pause
 - Heures supplémentaires structurelles et ponctuelles
 - Travail les dimanches et jours fériés
3. Indemnités et primes spécifiques
 - Prime de panier / repas : conditions et exonérations
 - Prime de blanchissage : conditions d'octroi, justificatifs, traitement paie
 - Application de la PAC (Prime Annuelle de Continuité)
 - Traitement des heures de nuit, majorations spécifiques
4. Partie Technique
5. Généralité du bulletin de salaire
 - Structure du bulletin de salaire
 - Etat des lieux de la réglementation
6. Les éléments de rémunérations et charges sociales
 - Définir le salaire (conventionnel ou légal)
 - Les accessoires
 - La prévoyance, les frais de santé
 - Contingent d'heures supplémentaires: traitement en paie
7. Exercices pratiques
 - Réaliser un bulletin de salaire d'un temps partiel avec un avenant complément d'heures
 - Traitement des repas (paniers, AN, titre restaurant)
 - Avenant heures complémentaires
 - Calcul des heures supplémentaires (majoration ou compensation)