

Législation du travail et des sociétés



En bref

- > **Langues d'enseignement:** Français
- > **Méthodes d'enseignement:** En présence
- > **Ouvert aux étudiants en échange:** Oui

Présentation

Objectifs

Permettre aux étudiants de mieux comprendre les règles du droit du travail dans le domaine de l'hôtellerie et la restauration

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	10h
TD	Travaux Dirigés	10h

Plan du cours

- Ø Qu'est-ce que le droit du travail
 - Le domaine du droit du travail - définition du contrat de travail,
 - Les objectifs du droit du travail
- Ø Les sources du droit du travail en hôtellerie restauration
 - Code du travail

- Convention collective HCR
 - ∅ L'embauche
 - ∅ Les différents contrats de travail :
 - Le CDI : période d'essai, clauses diverses (non concurrence, mobilité)
 - Le CDD : Eléments obligatoires, causes de requalification du CDD en CDI, période d'essai, rupture du CDD
 - Le contrat d'extra
 - Le contrat saisonnier
 - ∅ La rémunération
 - ∅ La modification du contrat de travail
 - ∅ L'encadrement de la durée du travail
 - ∅ La rupture du CDI :
 - Démission
 - Licenciement
 - Rupture conventionnelle
- La procédure des prud'hommes

Informations complémentaires

Responsable du cours : Lionel BOZON

Compétences visées

Identifier les règles qui s'appliquent dans la relation de travail dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration

Bibliographie

Le Code du travail

La convention collective HCR

Droit du travail Hôtellerie Restauration / Editions Tisso

Infos pratiques

Lieux

› Thonon-les-Bains (74)