

# MODULE C 72 périodes (9 jours)

## Connaissances générales de droit

### Compétence

Le chef d'établissement connaît les dispositions de la loi sur le travail et du code des obligations qui s'appliquent à la gastronomie. Il est capable d'établir les bulletins de salaire pour ses collaborateurs et de calculer et déclarer les cotisations aux assurances sociales. Il est capable :

	Périodes	Objectifs - compétences acquises	Taxonomie
<b>Droit du travail (C2)</b>	<b>16</b>	d'expliquer les principes du droit du travail (en particulier CO/LT/CCNT)	<b>1</b>
		de résoudre de simples cas ayant trait au droit du travail au moyen des dispositions légales	<b>2</b>
		d'énumérer les points contractuels délicats et les réglementations à considérer lors de la conclusion d'un contrat de travail	<b>1</b>
<b>Police des étrangers et lutte contre le travail illicite (C2)</b>	<b>4</b>	de nommer les principales prescriptions, ainsi que les arrêtés sur l'emploi de collaborateurs étrangers	<b>1</b>
		de préciser les différentes sortes de permis de travail et de résidence et d'indiquer les offices compétents - lutte contre le travail au noir	<b>1</b>
<b>Connaissances de droit/contrats</b>	<b>8</b>	d'expliquer les principes du droit général des contrats	<b>1</b>
		d'énumérer les points importants pour l'hôtellerie et la restauration quant aux sortes de contrats (contrat de vente, d'entreprise) et d'en expliquer les principaux droits et obligations	<b>1</b>
		de mentionner les dispositions importantes pour un établissement quant au droit de responsabilité civile contractuelle et non-contractuelle, ainsi que les dispositions importantes dans la pratique quant au droit de responsabilité sur les produits	<b>1</b>
		d'expliquer les premières étapes de la procédure en matière de poursuite pour dette et faillite ainsi que ses conséquences	<b>1</b>
		d'expliquer les dispositions importantes pour le quotidien dans l'hôtellerie et la restauration quant aux droits d'auteur et d'indiquer, le cas échéant, où il obtient de plus amples informations en tant qu'utilisateur de droits d'auteur	<b>1</b>
<b>Bail à loyer et reprise d'établissement</b>	<b>16</b>	de comprendre et interpréter un contrat de bail. Avoir suffisamment de connaissances pour se rendre compte des éléments auxquels il faut faire attention	<b>2</b>
		de connaître les outils afin d'évaluer la reprise d'un commerce dans de bonnes conditions	<b>1</b>
		de comparer et d'estimer les différentes formes de reprise (achat, location, gérance, franchisage) ainsi que leurs avantages et inconvénients	<b>3</b>
		d'expliquer et de décrire les règles fondamentales de financement quant au procédé pour la détermination et la recherche de capital	<b>1</b>
		d'expliquer comment procéder pour déterminer et lever les capitaux nécessaires	<b>1</b>
<b>Décomptes de salaires et assurances sociales (C2)</b>	<b>28</b>	d'expliquer la structure et les principes du droit sur les assurances sociales	<b>1</b>
		d'expliquer les termes d'AVS, AI, APG, AC, LPP, LAA, assurance maladie et allocations familiales et, à l'aide de cas de figure et des documents d'effectuer les déductions adéquats des assurances sociales	<b>2</b>
		de préciser les systèmes salariaux autorisés et d'en montrer les possibilités d'application au moyen d'exemples	<b>2</b>
		d'établir correctement au moyen du carnet de salaires les décomptes de salaire pour les collaborateurs à rémunération fixe ou en pourcentage du chiffre d'affaires, ainsi que pour ceux à temps partiel et les auxiliaires (impôt à la source, paiement des vacances et du 13 <sup>e</sup> salaire, calcul d'indemnité maladie/accidents, déductions pour les assurances sociales, nourriture et logement)	<b>2</b>

de citer les critères fondamentaux à considérer dans un décompte selon le chiffre d'affaires pour les collaborateurs occupés dans le service et de les justifier (par exemple définition du chiffre d'affaires déterminé)	1
de montrer les conséquences d'un décompte présentant des lacunes	1

---

**Supports de cours**

Fournis par GastroVaud

**Examen**

**Module C – examen écrit – durée de l'examen : 3 h 30**