

# FERRANDI ENTREPRENEURS

## DROIT DES SOCIÉTÉS ET STATUTS

### DROIT DU TRAVAIL

#### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris

#### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

#### RYTHME

1 jour (7h)

#### PRÉ-REQUIS

Disposer d'un projet de création ou de reprise d'entreprise ou de création de concept pour une entreprise déjà en activité

#### PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet de reconversion professionnelle dans le secteur de la restauration

#### DÉLAIS D'ACCÈS

Prochaine session le 30 septembre 2022

#### MODALITÉS D'ACCÈS

Déposer un dossier d'inscription pour décrire votre projet FERRANDI Entrepreneurs en cliquant sur le lien suivant (*merci de ne remplir qu'un dossier même si vous vous inscrivez à plusieurs modules*) :

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeBc1-plmkt6Zp-fnR3pw85IPNcc\\_OpGKFS8zQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeBc1-plmkt6Zp-fnR3pw85IPNcc_OpGKFS8zQ/viewform)

#### INTERVENANTS

**Aurélie Moine**, avocate associée, spécialisée en droit du travail et **Baptiste Robelin**, avocat associé, spécialisé en droit commercial et immobilier des affaires ont un département spécialisé, dans leur cabinet, en droit du HCR. Chaque année, ils accompagnent de nombreux restaurateurs et hôteliers pour l'ensemble de leurs problématiques juridiques et sociales et publient régulièrement des articles d'informations pratiques pour des revues spécialisées telles que l'Hôtellerie Restauration.

#### DROIT DU TRAVAIL (1/2 journée)

##### OBJECTIFS

- Connaître les particularités du droit du travail spécifique à la restauration et à l'hôtellerie,
- Gestion juridique du personnel
- Anticiper et gérer les risques relatifs au droit du travail

##### CONTENU PÉDAGOGIQUE

Connaître les différents contrats de travail (extra, CDD, CDI).  
Avoir connaissance des spécificités de la convention collective HCR.  
Savoir définir la classification et la rémunération de ses salariés, calculer les coûts du personnel (salaires, avantages, primes...), connaître les règles relatives aux pourboires.  
Se prémunir de situations dangereuses (harcèlement...) et avoir les bons réflexes en tant qu'employeur.  
Licencier un salarié : connaître les options, les avantages et les risques.

#### DROIT DES SOCIÉTÉS ET STATUT (1/2 journée)

##### OBJECTIFS

- Acquérir les fondamentaux de la gestion d'une société et maîtriser les clauses les plus importantes du Bail commercial,
- Savoir choisir la forme juridique adaptée à son commerce et connaître les clauses importantes à négocier pour signer un bail commercial.

##### CONTENU PÉDAGOGIQUE

Choisir le bon statut pour exploiter son fonds de commerce et connaître les différences entre une : SCI/SARL/SAS.  
Gérer un bail commercial : la durée, revoir l'activité, négocier le loyer et les charges, le renouveler...  
Connaître la différence entre une cession de fonds de commerce ou de bail.  
Avoir connaissance des différentes licences et de leurs obligations.

## MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Mise en situation professionnelle

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

97,6%

Taux de satisfaction globale de l'ensemble de nos stagiaires en Formation Continue en 2021

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Création d'une entreprise dans le secteur de la gastronomie

## TARIFS

330 euros

## CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargé(e) de clientèle

01 49 54 17 52

[florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr](mailto:florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr)

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : 31/05/2022

### PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

### SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris  
17, boulevard Pasteur  
95210 Saint-Gratien

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE