

## BAC CSR ET CUISINE

C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels  
C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

### Savoirs associés :

- Les règles de vie au sein de l'entreprise : le règlement intérieur
- L'environnement juridique de l'entreprise

## Chap 2 - Les cadres réglementaires

### Vous devez être capable de :

- Définir la convention collective
- Identifier les différentes conventions collectives en restauration
- Analyser un règlement intérieur
- Caractériser le pouvoir disciplinaire du chef d'entreprise et hiérarchiser les sanctions applicables

### Mise en situation professionnelle

Vous venez d'être embauché(e) dans un bistrot français « Le Victor Hugo » à Bayonne. Le gérant, Monsieur Couture, vous fait visiter l'établissement. Il vous invite à lire le règlement intérieur de l'entreprise et vous montre le lieu de consultation de la convention collective applicable à son établissement. Vous posez des questions afin de bien respecter le cadre réglementaire et de connaître vos droits.



Monsieur Couture vous présente le règlement intérieur de l'établissement en DOCUMENT 1 et vous précise que ce document doit être conforme au code du travail et est obligatoire dans les entreprises de plus de vingt salariés.

## DOCUMENT 1

### Extrait du règlement intérieur du bistrot « Le Victor Hugo »

#### I. PRÉAMBULE

##### Article 1 – Objet et champ d'application

Le présent règlement a pour objet :

- de préciser l'application à l'entreprise de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité ;
- de déterminer les règles générales et permanentes relatives à la discipline ainsi que la nature et l'échelle des sanctions applicables ;

- de rappeler les garanties de procédure dont jouissent les salariés en matière de sanctions disciplinaires.

Pour une meilleure information, ce document sera communiqué à chaque nouvel arrivant (salarié, apprenti, stagiaire, intérimaire...) lors de son embauche et sera affiché dans l'entreprise.

#### II. HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

##### Article 2 – Accès et horaires d'ouverture

Les locaux sont ouverts 24 h sur 24. Le personnel n'a accès aux locaux de l'entreprise que pour l'exécution de son contrat de travail. Les salariés ne sont aucunement autorisés à introduire dans l'entreprise des personnes étrangères à celle-ci ainsi que tout animal.

respecter les règles de sécurité et de confidentialité. La diffusion d'informations relatives aux activités de l'entreprise est interdite. Les agissements contraires aux règles de fonctionnement établies dans l'entreprise pourront entraîner des sanctions disciplinaires.

##### Article 3 – Utilisation des ressources logistiques et informatiques

L'utilisation d'Internet, de l'intranet, du téléphone, du fax et de la messagerie électronique de l'entreprise doit

##### Article 4 – Loi anti-tabac

En application du décret du 29 mai 1992 sur la loi Évin du 10 janvier 1991, il est interdit de fumer dans les locaux de la société.

#### III. DISCIPLINE

##### Article 5 – Horaires de travail

Chaque salarié doit se présenter à son poste travail à l'heure fixée et en tenue réglementaire.

##### Article 6 – Retards et absences

Tout retard ou absence doit être signalé et justifié auprès du supérieur hiérarchique. Aucun salarié ne peut s'absenter de son poste de travail sans motif, ni quitter l'établissement sans autorisation.

#### IV. SANCTIONS

Article 7 – En cas d'infraction, la direction peut, selon la gravité des fautes ou leur répétition, appliquer les sanctions suivantes :

- Avertissement
- Mise à pied pour une durée qui ne peut excéder 8 jours

- Rétrogradation
- Licenciement
- Licenciement sans préavis, ni indemnité

Répondez aux questions que vous vous posez :

- Le règlement intérieur est- il obligatoire dans toutes les entreprises ?
- D'après l'article 1, déterminez le rôle du règlement intérieur.
- Comment est-il diffusé ?
- A qui s'adresse-t-il ?
- Répondez par oui ou par non aux situations suivantes et citez l'article du règlement intérieur

Pouvez-vous ...	Réponse	Article
Arriver à l'heure sans votre tenue de travail.	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
Organiser une fête personnelle dans les locaux de l'entreprise	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
Fumer dans la réserve	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
Diffuser sur internet les recettes du chef de cuisine	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
Etre absent pour maladie	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	

- Retrouver le nom des sanctions applicables si vous ne respectez pas le règlement intérieur. Attribuer un numéro de 1 à 4 selon le degré de gravité.

Situations	Sanctions	Gravité
Vous êtes affecté (e) à un autre poste de qualification inférieure		
Votre contrat est suspendu pour 2 jours		
Votre contrat est rompu définitivement		
Vous êtes mis en garde pour votre retard sans motif valable		

## 2 - Le pouvoir disciplinaire de l'employeur

<http://travail-emploi.gouv.fr/informations-pratiques,89/les-fiches-pratiques-du-droit-du,91/sanctions-et-pouvoir-disciplinaire,111/le-reglement-interieur,1010.html>

D'après le document déterminez si les mesures suivantes peuvent figurer dans un règlement intérieur. Justifier vos réponses.

- Il est interdit d'avoir des échanges personnels entre collègues

Oui  Non  Justification : .....

- Les serveuses doivent mesurer 1 m 70

Oui  Non  Justification : .....

- Il est interdit de fumer dans les locaux

Oui  Non  Justification : .....

- Les salariés doivent avoir moins de 50 ans

Oui  Non  Justification : .....

- Les cuisiniers devront obligatoirement porter une veste de cuisine, une toque et des chaussures de sécurité

Oui  Non  Justification : .....

## 3 - Les conventions collectives

D'après les textes que vous lirez sur les sites cités ci-dessous, répondez aux questions

<http://vosdroits.service-public.fr/particuliers/F78.xhtml#N100C4>

- Qu'est-ce qu'une convention collective ?

- Sur quoi porte -t- elle ?

- Quels intérêts présente une convention collective par rapport au code du travail ?

<http://www.legifrance.gouv.fr/listConvColl.do>

Prenez connaissance de la liste des différentes conventions collectives qui existent en France et notez celle qui concerne l'hôtellerie restauration.

Par laquelle de ces conventions, le bistrot « Le Victor Hugo » est-il concerné ?

## ACTIVITÉS

Livre « Gestion appliquée et Mercatique » Anne DELABY Edition Bertrand LACOSTE - 1<sup>re</sup> et terminale

Faire les applications :

- 3 page 36 « Les conventions collectives »
- 3, 4 pages 82 et 83

## 1. Vrai ou faux ?

Questions	VRAI	FAUX
• Le règlement intérieur est un document obligatoire dans toutes les entreprises		
• Le règlement intérieur doit respecter le code du travail		
• Le règlement intérieur est rédigé par l'employeur		
• Le règlement intérieur peut contenir des règles en matière d'hygiène et sécurité		
• L'employeur peut fixer la nature et la hiérarchie des sanctions disciplinaires		
• L'employeur peut appliquer une sanction pécuniaire (amende)		
• La convention collective est un accord signé entre un chef d'entreprise et ses salariés		
• La convention collective doit être obligatoirement plus favorable aux salariés que la loi.		
• Il existe plusieurs conventions collectives		
• Un salarié qui travaille dans un restaurant traditionnel est soumis à la convention collective de la restauration rapide		

- Justifier les réponses fausses

.....

.....

.....

## 2. Indiquer s'il est légal ou non que les clauses suivantes figurent dans le règlement intérieur. Justifier vos réponses.

Clause	Légale ?	Justification
Il est interdit de consommer de l'alcool sur le lieu de travail	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
Le coin détente est uniquement réservé aux hommes	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
Le personnel de cuisine devra travailler 42 heures par semaine	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	

### J'ai réussi ?

- ✓ à définir la convention
- ✓ à identifier les différentes conventions collectives en restauration
- ✓ à analyser un règlement intérieur
- ✓ à caractériser le pouvoir disciplinaire du chef d'entreprise

**/10**

# S y n t h è s e

Le règlement intérieur

Le pouvoir disciplinaire de l'employeur

La convention collective

Les différentes conventions collectives en restauration

Vocabulaire à noter dans votre répertoire :

✎ Convention collective ✎ Règlement intérieur ✎ CHR  
✎ Syndicats