|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mission 02 - Déterminer les besoins en personnel et chiffrer le coût prévisionnel | | Capture d’écran |
| Durée : 40’ | *Homme avec un remplissage uniouDeux hommes avec un remplissage uni* | | Source | Excel | | |

**Contexte professionnel**

La société va ouvrir une brasserie-restaurant dans la ville de Lyon. Dans ce cadre elle va embaucher du personnel pour assurer la restauration et le service au bar.

M. Long vous demande de l’assister pour prévoir les embauches nécessaires à l’ouverture de la brasserie.

**Travail à faire**

En vous aidant des **documents 1 et 2** et du fichier source réalisez les calculs suivants :

1. Calculez les nombres de salariés à recruter
   1. le nombre de cuisiniers,
   2. le nombre de barmans,
   3. le nombre de serveurs.
2. Chiffrez le coût des salaires mensuels (raisonnez sur des mois de 4 semaines pour simplifier les calculs).
   1. des cuisiniers,
   2. des barmans,
   3. des serveurs.
3. Complétez le budget des dépenses du personnel (fichier source).

**Doc. 1  Organisation pratique**

**Besoin de recrutement :**

* un **cuisinier\*** et un **commis** **cuisinier\*** qui assistera le cuisinier dans la préparation des plats et s’occupera de la plonge.
* des **barmans\*** qui sont derrière le comptoir et préparent les boissons et gèrent la caisse. (compter : 1 barman en permanence pendant la durée d’ouverture de la brasserie. (Les barmans doivent être présents 30 minutes avant l’ouverture au public et 30 minutes après la fermeture au public).
* Des **serveurs\*** qui assurent le service des boissons et repas.

*\* Chaque poste peut être occupé par un homme ou par une femme.*

**Horaires :**

* **la restauration** sera assurée de 12 h et 14 h puis 19 h et 22 h. Le cuisinier et le commis de cuisine doivent être présent 1 heure avant l’ouverture de chaque service.
* **Le bar** ouvrira au public de 12 h à 23 h non-stop 6 jours sur 7. Les serveurs doivent être présents 30 minutes avant l’ouverture au public et quittent le poste 30 minutes après la fermeture au public.

**Rappel** :

* Un plein temps correspond à 35 h de travail par semaine et 152 h par mois.
* les 7 premières heures supplémentaires par semaine (de 36 h à 42 h) sont majorées de 25 %.
* Au dela de 42 heures la majoration est de 50 %.

**Doc. 2  Prévisions financières**

Les salaires proposés seront les suivants :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Postes** | **Salaires bruts** | **Taux horaire brut** | **Charges patronales sur brut** |
| Cuisiner | 2 888 € brut | 19 € | 30 % du brut |
| Commis de cuisine | 1 976 € brut | 13 € | 30 % du brut |
| Barman | 2 432 € brut | 16 € | 30 % du brut |
| Serveur | 1 976 € brut | 13 € | 30 % du brut |

Les salaires sont payés le 4 du mois suivant. L’embauche se ferra le 1er janvier.