

Former votre personnel et faciliter l'embauche de vos futurs salariés : quelles aides financières pour l'employeur ?

La réponse de François Legoupil, Associé KPMG.

La gestion sociale est une préoccupation première dans la restauration. En effet, la masse salariale représente en moyenne 30 % du chiffre d'affaires hors taxes. Il est donc préférable de bien maîtriser cette ligne de coûts pour éviter tout décalage de rentabilité. La formation des professionnels de la restauration est indispensable pour répondre aux attentes de la clientèle et asseoir sa réputation.

KPMG vous accompagne dans vos démarches liées à la formation de votre personnel et vous aide dans la recherche d'un contrat adéquat.

Contrat Unique d'Insertion – Contrat Initiative Emploi (CUI-CIE)

Le CUI-CIE est un contrat de travail à durée déterminée ou indéterminée et concerne les personnes considérées comme désavantagées pour l'accès à l'emploi, tels que les bénéficiaires du RSA, ASS, AAH ou de l'ATA. Les salariés titulaires d'un CUI-CIE sont des salariés à part entière. Ils bénéficient des mêmes conditions de travail que les autres salariés de l'entreprise et peuvent prétendre aux différentes formations ou à la validation des acquis de l'expérience (VAE). Dans le cas d'un CUI-CIE à durée déterminée, les salariés ne perçoivent pas



François Legoupil, Associé KPMG, Responsable National de la filière Cafés, Hôtels, Restaurants

d'indemnités de fin de contrat. La rémunération est conforme aux dispositions conventionnelles de l'entreprise et doit être au moins égale au SMIC horaire ou au minimum conventionnel. Pendant la durée du contrat, l'employeur s'engage à mettre en œuvre les actions prévues dans la convention favorisant l'accès rapide à un emploi durable (CDI ou CDD de plus de six mois). En fin de contrat, l'employeur délivre une attestation d'expérience professionnelle.

Quelle aide financière pour l'employeur ?

L'aide mensuelle versée est fixée dans la limite de 47 % du SMIC horaire brut et varie en fonction de la situation du bénéficiaire, de l'employeur et des spécificités du marché de l'emploi.

Le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)

Créés et délivrés par les branches professionnelles, les CQP permettent aux salariés d'acquérir une qualification opérationnelle reconnue par la convention collective ou l'accord de branche auquel il se rattache. Le CQP est accessible aux jeunes en formation initiale, aux demandeurs d'emploi et aux salariés ayant une expérience minimale de trois ans, dans le cadre de la formation continue ou de

la VAE. Les CQP peuvent être préparés dans le cadre du contrat de professionnalisation, du plan de formation ou du congé individuel de formation.

Le contrat d'apprentissage

Le contrat d'apprentissage a pour objectif de permettre à un jeune, âgé de 16 à 25 ans, de suivre une formation générale, théorique et pratique, en vue d'acquérir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme ou un titre professionnel. L'apprenti bénéficie d'une rémunération variant en fonction de son âge et de son expérience. Le salaire minimum perçu correspond à un pourcentage du SMIC.

Les avantages pour les apprentis :

- ◇ Obtenir un diplôme dans une situation de travail tout en étant rémunéré.
- ◇ Le salaire de l'apprenti n'est pas soumis à cotisations salariales (salaire net égal au salaire brut).
- ◇ Le salaire de l'apprenti n'est pas imposable, dans la limite du SMIC.

Les avantages pour les entreprises :

- ◇ Assurer une transmission des savoir-faire.
- ◇ Recruter un salarié motivé en bénéficiant de conditions avantageuses.

Quelles aides financières pour l'employeur ?

- ◇ Une exonération totale ou partielle des cotisations sociales.
- ◇ Une indemnité compensatrice forfaitaire versée par la région.
- ◇ Un crédit d'impôt.
- ◇ Des aides supplémentaires en cas d'embauche d'un travailleur handicapé (Agefiph).

Les équipes KPMG sont à votre disposition pour faciliter la gestion sociale de votre restaurant et vous aider à déterminer les meilleurs contrats pour vos salariés. ♦

www.kpmg.com/fr/

« La formation des professionnels de la restauration est indispensable pour répondre aux attentes de la clientèle et asseoir sa réputation. »