

TAUX HORAIRE APPLICABLE au 1^{er} avril 2022

Valeur du Repas : 3,76 €

NIVEAU I - EMPLOYÉS

| | | | |
|------------------------------|---|---|---|
| COMPÉTENCES | Les emplois du Niveau 1 n'exigent pas une formation au-delà de la scolarité obligatoire. En revanche, ils nécessitent d'acquérir une formation professionnelle interne et/ou par expérience les connaissances correspondant à la bonne exécution des tâches qui sont confiées au salarié. | | |
| CONTENU DE L'ACTIVITÉ | Les tâches confiées au salarié sont caractérisées par leur simplicité ou leur analogie, ou leur répétitivité, en application de modes opératoires fixés. | | |
| AUTONOMIE | Le salarié dispose d'une autonomie limitée aux consignes simples et détaillées fixant la nature du travail et les modes opératoires à appliquer | | |
| RESPONSABILITÉS | Le salarié doit se conformer aux consignes et instructions reçues concernant les modes opératoires et l'utilisation des matériels et produits qui s'y rapportent. | | |
| NIVEAU I | ÉCHELON 1 | ÉCHELON 2 | ÉCHELON 3 |
| | 11.01 € | 11.09 € | 11.20 € |
| COMPÉTENCES | Connaissances élémentaires permettant l'adaptation aux conditions générales de travail | Scolarité obligatoire et formation sur le tas. Emploi correspondant à un C.Q.P. | Première expérience professionnelle contrôlée |
| CONTENU DE L'ACTIVITÉ | Tâches d'exécution simple, répétitives | Tâches d'exécution simple mais variées. Emploi de matériel professionnel | Tâches plus variées nécessitant l'emploi de matériel professionnel avec instructions orales ou écrites. Exécution avec habileté, dextérité et célérité. |
| AUTONOMIE | Contrôle permanent | Contrôle direct régulier | Faire face à des opérations courantes sans recours systématique à une assistance hiérarchique ou autre. |
| RESPONSABILITÉ | Conformité aux consignes et instructions données | Conformité aux consignes et instructions données | Conformité aux consignes et instructions données |
| EMPLOIS REPÈRES | Employé de hall Femme de chambre Veilleur de nuit Commis de salle Vestiaire Serveur Plongeur Commis de cuisine Ouvrier de maintenance Garçon compt/Limonadier Garçon de brasserie Commis de salle bar/brasserie Employé Rest libre service Commise de table Commis de bar | Employé de hall Femme de chambre Veilleur de nuit Commis de salle Vestiaire Serveur Plongeur Ecailler Commis de cuisine Ouvrier de maintenance Garçon compt/Limonadier Garçon de brasserie Commis de salle bar/brasserie Employé Rest libre service Commise de table Commis de bar | Employé de hall Femme de chambre Veilleur de nuit Réceptionniste/aire Commis de salle Vestiaire Serveur Plongeur Commis de cuisine Cuisinier Ouvrier de maintenance Employé administratif Garçon compt/Limonadier Garçon de brasserie Commis de salle bar/brasserie Employé Rest libre service Commise de table Hôtesse de table Employé Production/Fabrication Commis de bar Titulaires d'un CQP (certificat de qualification professionnelles) : CQP Employé d'étages CQP Agent de restauration |

NIVEAU II – EMPLOYÉS QUALIFIÉS

| | | | |
|------------------------------|---|---|---|
| COMPÉTENCES | Les emplois du Niveau II exigent un niveau de formation équivalent au CAP ou BEP. Ce niveau de connaissance peut être acquis soit par voie scolaire, soit par une formation professionnelle interne équivalente, soit par une expérience professionnelle confirmée. | | |
| CONTENU DE L'ACTIVITÉ | Les tâches sont plus variées qu'au Niveau I et plus complexes. L'exécution des tâches, mode opératoire, application des produits et matériels se fait par référence à des instructions précises et déjà connues. | | |
| AUTONOMIE | Les emplois de niveau II nécessitent que le salarié puisse faire face aux situations courantes, sans assistance hiérarchique permanente ou immédiate. Initiatives ou choix limités en ce qui concerne les modes opératoires. Le salarié rend compte de ces initiatives ou de ces choix. | | |
| RESPONSABILITÉS | Le salarié doit se conformer à des modes opératoires variés concernant entre autres l'usage des produits ou des matériels. Responsabilité élargie par le champ d'autonomie attribué au titulaire. | | |
| NIVEAU II | ÉCHELON 1 | ÉCHELON 2 | ÉCHELON 3 |
| | 11.30 € | 11.60 € | 12.20 € |
| COMPÉTENCES | CAP ou équivalent par expérience. Pas de nécessité de formation sur le tas dans l'entreprise. | CAP avec 1 ^{ère} expérience en entreprise, BEP ou équivalent. | BEP ou équivalent accompagnés d'une expérience prolongée et confirmée (<i>environ 2 ans</i>) |
| CONTENU DE L'ACTIVITÉ | Tâches caractérisées par leur variété, de faible complexité, avec mode opératoire oral ou écrit | Tâches caractérisées par leur variété et leur complexité en application de modes opératoires indiqués ou connus. | Idem qu'échelon 2 avec application de modes opératoires connus, complexes. |
| AUTONOMIE | Décider dans certains cas de certaines adaptations dans le cadre d'instructions de travail précises indiquant les : <ul style="list-style-type: none"> . actions à mener . méthodes à utiliser . moyens disponibles | Décider le plus souvent de certaines adaptations dans le cadre d'instructions de travail précises indiquant les : <ul style="list-style-type: none"> . actions à accomplir . méthodes à utiliser . moyens disponibles | Nécessité de décider de certaines adaptations dans le cadre d'instructions de travail précises indiquant les : <ul style="list-style-type: none"> . actions à accomplir . méthodes à utiliser . moyens disponibles |
| RESPONSABILITÉ | Responsabilité des adaptations décidées dans le cadre d'instructions de travail précises. | Responsabilité de prendre des initiatives attendues et les réaliser. | Comme échelon 2 mais les responsabilités à l'égard des moyens et du produit sont plus importantes. |
| EMPLOIS REPÈRES | Employé de hall Femme de chambre Veilleur de nuit Réceptionnaire Commis de salle Vestiaire Serveur Ecailler Plongeur Commis de cuisine Cuisinier Agent technique Ouvrier de maintenance Secrétaire administrative Employé administratif Garçon compt/limonadier Garçon brasserie Caissière Employé Rest libre service Commise de table Hôtesse de table Employé de production/fabrication Commis de bar Titulaires d'un CQP (certificat de qualification professionnelles) : CQP Commis de Cuisine CQP Serveur | Employé de hall Femme de chambre Veilleur de nuit Réceptionnaire Commis de salle Vestiaire Serveur Ecailler Commis de cuisine Cuisinier Agent technique Ouvrier de maintenance Secrétaire administrative Employé administratif Garçon compt/limonadier Garçon brasserie Caissière Employé Rest libre service Commise de table Hôtesse de table Employé de production/fabrication Commis de bar Titulaires d'un CQP (certificat de qualification professionnelles) : CQP Pizzaiolo CQP Cuisinier CQP Réceptionniste | Employé de hall Femme de chambre Veilleur de nuit Réceptionnaire Commis de salle Vestiaire Serveur Ecailler Commis de cuisine Cuisinier Agent technique Ouvrier de maintenance Secrétaire administrative Employé administratif Garçon compt/limonadier Garçon brasserie Caissière Employé Rest libre service Commise de table Hôtesse de table Employé de production/fabrication Commis de bar |

NIVEAU III – EMPLOYÉS QUALIFIÉS

| | | | |
|--|--|---|---|
| COMPÉTENCES | Emplois exigeant normalement un niveau de formation équivalent au BTH. Ce niveau de connaissance peut être acquis soit par voie scolaire, soit par une formation professionnelle interne équivalente, soit par une expérience professionnelle confirmée et réussie. | | |
| CONTENU DE L'ACTIVITÉ | Activités variées, complexes et qualifiées comportant des opérations à combiner ou des tâches différentes à organiser. | | |
| AUTONOMIE | Appliquer les règles, méthodes (fiches techniques) même en l'absence de l'assistance d'un agent plus qualifié, contrôle hiérarchique dans la phase finale. Agir avec autonomie dans des circonstances définies, en particulier à la répartition du travail entre des collaborateurs de qualification moindre. | | |
| RESPONSABILITÉS | Comme au niveau II. En outre, responsabilité de l'efficacité et des conséquences des décisions prises. Responsabilités à l'égard des travaux exécutés par des collaborateurs à l'exclusion de la responsabilité de la gestion de ses collaborateurs. | | |
| NIVEAU III EMPLOYÉS QUALIFIÉS | ÉCHELON 1 | ÉCHELON 2 | ÉCHELON 3 |
| | 12.40 € | 12.60 € | 13.00 € |
| COMPÉTENCES | Même niveau de compétence qu'au niveau II/3 mais outre des stages professionnels (d'apprentissage ou de scolarité) une expérience confirmée et contrôlée d'environ 2 ans dans un emploi de niveau II/3. | Même niveau de compétence qu'au niveau III/1 mais une expérience contrôlée d'environ 2 ans dans un emploi de niveau III/1. | Même niveau de compétence qu'échelon 2 mais avec des compétences dans d'autres domaines tels que la gestion et le commandement. |
| CONTENU DE L'ACTIVITÉ | Activité variée, complexe et qualifiée dans une famille de tâches homogènes. | De même qu'échelon 1 mais elle englobe plusieurs familles différentes de tâches homogènes. | Idem qu'échelon 2 mais l'activité est hautement qualifiée et elle englobe plusieurs familles différentes de tâches homogènes |
| AUTONOMIE | Un pouvoir de décision concernant les modes opératoires, les moyens ou les méthodes à utiliser. | Un pouvoir de décision concernant les modes opératoires, les moyens ou les méthodes à utiliser. | Des pouvoirs de décision comme échelon 2 et concernant en outre les programmes et l'organisation du travail, y compris celui des collaborateurs. |
| RESPONSABILITÉ | Responsabilité des décisions relatives aux modes opératoires, moyens ou méthodes. | Responsabilité des décisions relatives aux modes opératoires, moyens ou méthodes. | Comme échelon 2. Exercice possible des responsabilités à l'égard des travaux exécutés par ses collaborateurs. |
| EMPLOIS REPÈRES | Femme de chambre Veilleur de nuit Réceptionnaire Gouvernante Concierge Vestiaire Serveur Ecailler Sommelier Chef de Rang Cuisinier Chef de Partie Agent technique Comptable Secrétaire Employé administratif Econome Garçon compt/limonadier Garçon brasserie Cassière Commise de table hôtesse de table Employé de production/fabrication Barman | Femme de chambre Veilleur de nuit Réceptionnaire Gouvernante Concierge Serveur Ecailler Sommelier Chef de Rang Cuisinier Chef de Partie Agent technique Comptable Secrétaire Employé administratif Econome Garçon compt/limonadier Garçon brasserie Cassière hôtesse de table Employé de production/fabrication Barman | Femme de chambre Veilleur de nuit Réceptionnaire Gouvernante Concierge Serveur Ecailler Sommelier Chef de Rang Cuisinier Chef de Partie Agent technique Comptable Secrétaire Employé administratif Econome Garçon compt/limonadier Garçon brasserie Cassière hôtesse de table Employé de production/fabrication Barman |

NIVEAU IV – AGENTS DE MAÎTRISE

| | | | |
|-------------------------------|---|---|------------------|
| COMPÉTENCES | Emplois exigeant normalement un niveau de formation équivalent au BTS. Ce niveau de connaissance peut être acquis soit par voie scolaire, soit par une formation professionnelle interne équivalente, soit par une expérience professionnelle confirmée et réussie. | | |
| CONTENU DE L'ACTIVITÉ | Travaux d'exploitation complexe faisant appel au choix des modes d'exécution, à la succession des opérations, et nécessitant des connaissances professionnelles développées ou étendues en raison du nombre et de la complexité des produits et ou des services vendus et ou des moyens et méthodes employés. | | |
| AUTONOMIE | Instructions à caractère général portant sur le domaine d'activité. Un pouvoir de décision défini, mais concernant des modes d'exécution, les moyens et les méthodes, l'organisation du travail, la succession et le programme des activités, y compris pour des collaborateurs. Situations de travail qui font souvent appel à l'initiative. | | |
| RESPONSABILITÉS | Responsabilité de l'organisation du travail de ses collaborateurs. Responsabilité étendue à une participation à la gestion du matériel, des matières et du personnel. | | |
| NIVEAU IV MAITRISE | ÉCHELON 1 | ÉCHELON 2 | ÉCHELON 3 |
| | 13.50 € | 14.00 € | 14.50 € |
| COMPÉTENCES | Emploi exigeant en outre des connaissances définies et vérifiées en matière d'hygiène, de sécurité et de législation sociale | Même niveau qu'échelon 1 mais une expérience contrôlée et confirmée d'environ 2 ans au niveau IV échelon 1 | |
| CONTENU DE L'ACTIVITÉ | Choix entre un nombre limité de mode d'exécution et succession d'opérations. Emploi de produits ou de moyens et méthodes ou de vente de services nombreux et complexes. | Choix entre un nombre important de modes d'exécution et de succession d'opérations. Emploi de produit ou de moyens et méthodes ou de vente de services nombreux et complexes. | |
| AUTONOMIE | Contrôle discontinu de l'activité mais nécessité d'en rendre compte dès la décision prise. | Contrôle discontinu de son activité mais obligation d'en rendre compte régulièrement à des périodes non déterminées. | |
| RESPONSABILITÉ | Le titulaire participe à une partie de ces activités. | Le titulaire participe en grande partie à ces activités de gestion. | |
| EMPLOIS REPÈRES | Réceptionniste/aire Gouvernante Concierge Chef de réception Chef de service Directeur d'hébergement Sommelier Maître d'hôtel Chef de partie Chef de cuisine Agent technique Comptable Secrétaire Econome Gérant limonadier Directeur de salle Assistant de direction Chef barman Titulaires d'un CQP (certificat de qualification professionnelles) : CQP Assistant d'Exploitation | Réceptionniste/aire Gouvernante Concierge Chef de réception Chef de service Directeur d'hébergement Sommelier Maître d'hôtel Chef de partie Chef de cuisine Agent technique Comptable Secrétaire Econome Gérant limonadier Directeur de salle Assistant de direction Chef barman | |

NIVEAU V – CADRES

| | | | |
|------------------------------|---|--|---|
| COMPETENCES | Niveau BAC + 3 acquis soit : - par voie scolaire et expérience contrôlée et confirmée dans la filière d'activité du poste considéré, - par une expérience confirmée et réussie complétant une qualification initiale au moins équivalente à celle du personnel encadré. | | |
| CONTENU DE L'ACTIVITE | Etendue à plusieurs aspects de l'organisation et de la gestion (en particulier la prévision et l'élaboration des programmes, leur réalisation, le suivi, le contrôle et la gestion des écarts) et aux relations internes et extérieures de l'établissement. Assure la remontée systématique des informations utiles aux orientations concernant l'avenir de l'entreprise. | | |
| AUTONOMIE | A partir des directives précisant le cadre de ses activités, les objectifs, moyens et règles de gestion qui s'y rapportent, il dispose de pouvoirs de choix et de décision en ce qui concerne l'organisation et la coordination des activités différentes et complémentaires qu'il réalise lui-même ou qu'il fait réaliser par des collaborateurs. Généralement placé sous les ordres d'un hiérarchique direct qui peut être le Chef d'entreprise lui-même. | | |
| RESPONSABILITES | Assure la responsabilité des activités d'organisation, de gestion, de relations et/ou d'encadrement, dans les limites de la délégation qu'il a reçue. | | |
| NIVEAU V CADRE | ECHELON 1 17.50 € | ECHELON 2 20.80 € | ECHELON 3 27.00 € |
| CONTENU DE L'ACTIVITE | Peut participer à la prévision et à l'élaboration du programme ; de toutes façons, il en assure la réalisation, le suivi et le contrôle des résultats. | De même qu'échelon 1, mais a en outre la charge de proposer les moyens de mise en oeuvre et après décision d'un échelon supérieur de prendre les mesures d'application. | Prend l'initiative d'élaboration des programmes, coordonne ces travaux, décide de programmes définitifs, contrôle ou fait contrôler l'application de ceux-ci et en gère les écarts. |
| AUTONOMIE | A pouvoir de choix et de décision pour tout ce qui concerne la réalisation, le suivi et le contrôle des programmes qui ont été décidés par un agent supérieur. | A partir des programmes décidés et des moyens de mise en oeuvre adoptés par un agent de niveau supérieur, a un pouvoir de choix et de décision comme échelon 1 englobant en outre les mesures d'application à prendre. | A partir de directives et d'orientations générales qu'il reçoit habituellement de la direction de l'établissement ou de l'entreprise, a le pouvoir de susciter la participation de certains collaborateurs, de décider des programmes définitifs, de décider des contrôles de réalisation et des mesures correctives à adopter. |
| RESPONSABILITE | Conformité et efficacité de la réalisation des programmes décidés par l'échelon supérieur. Participation à l'élaboration de ces programmes. Eventuellement encadrement d'agents de niveau moins élevés. | De même qu'échelon 1 et en outre bon usage des moyens mis en oeuvre et opportunité des mesures d'application prises. | Conformité, efficacité et opportunité des programmes décidés. Efficacité de la participation obtenue de ses collaborateurs à l'élaboration des programmes. |
| EMPLOIS REPERES | Chef de réception Chef de service Directeur d'hébergement Sommelier 1 ^{er} Maître d'hôtel Chef de cuisine Comptable Secrétaire Directeur d'établissement Gérant limonadier Directeur de salle Directeur | Chef de réception Chef de service Directeur d'hébergement 1 ^{er} Maître d'hôtel Chef de cuisine Directeur d'établissement Gérant limonadier Directeur de salle Directeur | Chef de réception Chef de service Directeur d'hébergement 1 ^{er} Maître d'hôtel Chef de cuisine Directeur d'établissement Gérant limonadier Directeur de salle Directeur |