

# Synthèse de la convention collective Hôtels, cafés, restaurants du Var

---

## ■ Section 1 : Champ d'application

◆ Art. I-1 modifié par avenant n° 3 du 10-3-86

### 1 **Champ d'application professionnel** ■ Entreprises comprises sous les codes APE suivants de la nomenclature Insee de 1973 (codes NAF de la nomenclature de 1993 indiqués en italique après concordance établie, sous toutes réserves, par nos soins) :

- 6701 : restaurants et cafés-restaurants (codes NAF 55-3 A, 55-3 B),
- 6702 : cantines uniquement pour les cercles et clubs privés pour leur activité de restauration ou de débit de boissons (code NAF 55-5 A),
- 6703 : traiteurs uniquement pour les traiteurs effectuant un service de restauration ou débit de boissons soit au siège de l'entreprise soit hors ladite entreprise (code NAF 55-5 D),
- 6704 : débits de boissons sans spectacle (codes NAF 55-3 B, 55-4 B),
- 6705 : cafés tabacs (code NAF 55-4 A),
- 6706 : débits de boissons avec spectacle (codes NAF 92-3 A, 92-3 H),
- 6707 : cafés associés à une autre activité (code NAF 55-4 B),
- 6708 : hôtels avec restaurants (code NAF 55-1 A),
- 6709 : hôtels sans restaurants (codes NAF 55-1 A, 55-1 C, 55-1 D) à l'exception des sociétés adhérant au Syndicat national des chaînes d'hôtels.

Elle s'applique aussi :

- aux établissements de jeux ayant un service de restauration ou de boissons destiné à la clientèle, pour le personnel travaillant dans le service (code NAF 92-7 A),
- aux bowlings ayant un service de restauration ou de boissons destiné à la clientèle, pour le personnel travaillant dans le service (code NAF 92-6 A).

### 2 **Champ d'application territorial** ■ Département du Var.

---

## ■ Section 2 : Essai et préavis

◆ Art. II-6, II-7 et II-8

### 3 **Période d'essai** ■

---

1 <sup>re</sup> cat.	2 <sup>e</sup> cat.	3 <sup>e</sup> cat.	4 <sup>e</sup> cat.
8 jours	15 jours	1 mois	De gré à gré

Période renouvelable exceptionnellement une fois, d'un commun accord entre les parties, par écrit au plus tard dans les 2 jours ouvrables avant la fin de la période initiale.

#### 4 Préavis après essai ■

Ancienneté	1 <sup>re</sup> et 2 <sup>e</sup> catégories		3 <sup>e</sup> catégorie	
	Démission	Licenciement	Démission	Licenciement
< 6 mois	8 jours	8 jours	15 jours	15 jours
6 mois à 2 ans	15 jours	1 mois	1 mois	2 mois
> 2 ans	1 mois	2 mois	2 mois	3 mois

Ancienneté	4 <sup>e</sup> catégorie	
	Démission	Licenciement
< 6 mois	1 mois	1 mois
6 mois à 2 ans	2 mois	3 mois
> 2 ans	3 mois	3 mois

### ■ Section 3 : Licenciement

◆ Art. II-7

**5 Indemnité** ■ Indemnité due au salarié licencié ayant au moins 2 ans d'ancienneté (sauf en cas de faute grave) : 1/10 de mois par année + 1/15 de mois par année au-delà de 10 ans.

Majoration de 20 % pour les salariés âgés d'au moins 50 ans et ayant plus de 10 ans d'ancienneté.

**6 Base de calcul** ■ Salaire moyen des 3 ou 12 derniers mois selon le calcul le plus favorable pour le salarié.

### ■ Section 4 : Départ en retraite

**7 Dispositions générales** ■ Absence de disposition (Voir les dispositions de droit commun dans le mémento social).

## ■ Section 5 : Maladie, maternité, accident

- 8 Dispositions générales** ■ Absence de disposition conventionnelle (Voir les dispositions de droit commun dans le mémento social).

## ■ Section 6 : Congés et durée du travail

◆ Art. III

- 9 Durée du travail et repos hebdomadaire** ■ La CC se réfère à l'accord national du 2-3-88 étendu analysé avec la convention collective nationale (v. la synthèse Hôtels, cafés, restaurants). Toutefois elle prévoit une durée hebdomadaire absolue de travail de 60 heures (au lieu de 61 heures) pour les veilleurs de nuit.

- 10 Congés payés supplémentaires des cadres** ■ Bénéfici-ciaires : cadres à l'exclusion des cadres administratifs et des services généraux.

Congés supplémentaires : 3 jours par an.

◆ Art. III-4

## ■ Section 7 : Classification et salaires minima

- 11 Classification** ■

1 <sup>re</sup> catégorie	Employés de lavabos et de vestiaires, sommelier-verseur, commis débarrasseur, commis de suite, commis de bar, hommes et femmes toutes mains, plongeur, vaisselier, commis de cuisine, veilleur de nuit, etc.
2 <sup>e</sup> catégorie	Groom, chasseur, portier, fille de salle, garçon de restaurant, garçon de comptoir, garçon limonadier, garçon de café, sommelier de salle, chef de rang, serveurs, serveuses, cuisiniers, valet et femme de chambre, veilleur de nuit assurant la réception des clients.
3 <sup>e</sup> catégorie	Chef sommelier, maître d'hôtel, premier maître d'hôtel, trancheur, barman, chef barman, chef de rang et garçon de restaurant (dans les hôtels et restaurants classés tourisme en catégorie 4 étoiles et 4 étoiles luxe), chef cuisinier hautement qualifié et ayant du personnel (moins de 10) sous ses ordres.
4 <sup>e</sup> catégorie	Cadres de haut niveau tels que chef de cuisine avec plus de 10 personnes sous ses ordres, chef pâtissier avec plus de 5 personnes sous ses ordres, directeur de cuisine, directeur de restaurant ou de bar, directeur d'hôtel, sous-directeur d'hôtel, chef comptable, chef concierge, chef de réception.

**12 Salaires** ■ Absence d'accord.

---