

LA LETTRE DU FRANCHISE HOTELIER

Les Nouveautés Concernant le Statut de Travailleur Saisonnier

Les secteurs de l'hébergement et de la restauration regroupent environ 45% de l'emploi saisonnier, et sont donc concernés au premier chef par les nouvelles dispositions de la loi Travail du 8 août 2016 concernant le travail saisonnier.

L'article 86 de la loi Travail fournit en premier lieu une **définition légale du travail à caractère saisonnier** permettant de recourir aux contrats à durée déterminée : le travail saisonnier est caractérisé par le fait que *« les tâches sont appelées à se répéter chaque année selon une périodicité à peu près fixe, en fonction du rythme des saisons ou des modes de vie collectifs ou emplois »*.

Par un **arrêté du 5 Mai 2017**, la ministre du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue sociale a dressé une liste de **17 branches dont la branche Hôtels, cafés, restaurants**, dans lesquelles « l'emploi saisonnier est particulièrement développé ».

Prise en compte de l'ancienneté du travailleur saisonnier

Selon l'article L 1244-2 du Code du travail, l'ancienneté des travailleurs saisonniers est calculée selon la durée cumulée des contrats considérés comme successifs. L'apport de l'ordonnance du 27 avril dernier consiste à **définir la notion de « contrats successifs »**. Il est dorénavant prévu que les contrats de travail à caractère saisonnier dans une même entreprise sont considérés comme successifs lorsqu'ils sont conclus sur une ou plusieurs saisons, y compris lorsqu'ils ont été interrompus par des périodes sans activité dans cette entreprise.

Ainsi la seule condition pour que la durée des contrats soit prise en compte au titre de l'ancienneté est **l'identité d'employeur**. Cette définition est de toute évidence favorable aux travailleurs saisonniers qui peuvent ainsi accumuler plus facilement des mois d'ancienneté.

Droit à la reconduction du travail saisonnier

L'ordonnance organise également le droit à la reconduction des contrats saisonniers. Deux conditions cumulatives doivent être réunies pour que le salarié bénéficie d'un droit à la reconduction : en premier lieu le salarié doit avoir effectué **au moins deux mêmes saisons dans cette entreprise sur deux années consécutives**. En second lieu, l'employeur doit disposer d'un emploi **saisonnier à pourvoir, compatible avec la qualification du salarié**. Dès lors que ces conditions sont réunies, l'employeur a l'obligation d'informer le salarié de l'existence et des modalités du droit à la reconduction de son contrat. Une exception est toutefois prévue en cas de « motif dûment fondé ». Aucune précision n'ayant été apportée sur la notion de motif dûment fondé, il convient d'attendre l'interprétation qui sera faite par la jurisprudence.

A quoi ressemblera l'hôtel du futur ?

La chambre connectée prend de l'ampleur et pourrait bien bouleverser le monde de l'hôtellerie. L'idée provient de la gouvernante générale de l'hôtel Le Negresco à Nice, qui a fondé la start up **One Check** en 2012.

One Check a initialement créé le charriot connecté, puis a étendu le concept à l'ensemble de la chambre. Le principe est simple : la chambre intelligente réagit à l'approche du smartphone de la porte et délivre ainsi toutes les informations utiles à l'employé. Le smartphone fonctionnant ici comme un lecteur de carte sans contact.

Pour l'heure, One Check a environ 170 clients, aussi bien dans l'hôtellerie traditionnelle que l'hôtellerie de plein air, les résidences de tourisme, les Ehpad et le secteur de la santé.

One Check a l'intention de poursuivre son développement : elle a levé 1,5 millions d'euros en janvier 2017 et vise un chiffre d'affaires de 2 millions d'ici 2018.

Fauchon étend ses activités à l'hôtellerie

La maison de luxe Fauchon diversifie ses activités et se lance dans l'hôtellerie haut de gamme. Le premier établissement (cinq étoiles évidemment), qui devrait voir le jour à Paris en 2018 proposera 54 chambres, 22 suites, un restaurant avec une centaine de couverts ainsi qu'un café.

L'objectif est de permettre au client de vivre l'expérience Fauchon pendant plusieurs jours, et non pas seulement quelques heures, explique un représentant de l'enseigne. Concrètement qu'est-ce que cela implique ? Un chauffeur vous attend à l'aéroport avec thé et macarons, le plaisir se poursuit ensuite dans votre chambre, où d'autres gourmandises vous attendent, et où l'ambiance Fauchon est reproduite.

Selon Samy Vischel, directeur du développement, il s'agit d'une évolution naturelle. Le gîte et le couvert ne seraient que deux facettes du même métier : l'accueil.

L'établissement parisien sera le premier d'une longue série... si la célèbre marque fuchsia emporte le succès escompté.

Le secteur de l'hôtellerie en 2017 : quelques chiffres*

- +1,1% : variation de la fréquentation des hébergements collectifs (tous types confondus) exprimée en nuitée.
- +2,3% : variation de la fréquentation hôtelière dans la capitale au premier trimestre 2017
- +12,6 % : évolution de la fréquentation étrangère dans les hôtels de l'agglomération parisienne. Cette augmentation profite essentiellement aux hôtels 4 et 5 étoiles.
- -6,5% : évolution de la fréquentation des hôtels situés en montagne
- 53,1% : moyenne nationale du taux d'occupation, qui s'établit ainsi à 53,1%

**Les variations sont calculées en glissement annuel par rapport au premier trimestre 2016. Tous les chiffres sont issus du site de l'Insee.*

BSM AVOCATS

60 Avenue de New York – 75016 PARIS

Tél. : 01 45 25 48 32

bsm@bsmavocats.com – <https://www.bsm-avocats.com/>