RevPAR et RevPAC

"Je recherche comment calculer le RevPAC (revenu par client séjournant). Est-il possible d'utiliser uniquement le chiffre d'affaires (CA) HT hébergement ou faut-il prendre en compte plutôt le CA HT global de l'établissement ?"

C'est le CA total de l'établissement qui doit figurer au numérateur. Le RevPAR (revenu par chambre disponible) s'est imposé depuis longtemps comme l'indicateur de performance de l'industrie hôtelière en se concentrant sur l'actif physique qu'est la chambre. Or, l'évolution de la technologie, de la relation client, des modes de consommation font que les modèles économiques sont centrés aujourd'hui sur les moyens de capter le pouvoir d'achat du client où qu'il soit.

- Lorsqu'il est présent dans l'hôtel, la profitabilité de son séjour dépend dans de nombreux cas (packages, hôtels de loisirs...) de ses achats de restauration, de bar et d'autres services que l'hôtelier peut proposer et dont beaucoup restent encore à imaginer. Le RevPAC (revenu par client séjournant) permet de caractériser les comportements de consommation des différents segments de clientèle et de comparer leur contribution au profit.
- Avant que le client n'arrive à l'hôtel et après qu'il en soit parti, les sites de réservation et les outils de relation client peuvent proposer des produits et services qui vont augmenter sa contribution : location de voiture, services personnalisés à l'hôtel, activités, ventes de produits dérivés... Le RevPAC mesure cette contribution globale du client à la profitabilité.

Le RevPAR est toujours important, car il mesure le retour sur investissement de l'actif physique qu'est la chambre, mais l'importance croissante du RevPAC est le signe d'une évolution du modèle économique de l'hôtellerie. Comme beaucoup de secteurs, elle voit une partie de sa performance dépendre de la technologie qui permet de proposer au client des produits ou services où qu'il soit.

© DR

UNE QUESTION?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS
'Gestion en CHR : outils pratiques'

JEAN-CLAUDE GUILÉ

www.lhotellerie-restauration.fr

Sucession de CDD

"Je travaille dans une caféteria avec convention CHR. Mon employeur ne me fait signer que des contrats de remplacement en CDD d'une semaine, d'une durée de 20, 25 et parfois 35 heures. J'en suis au quatrième contrat successif et d'autres vont venir. En a-t-il le droit ? Ne doit-il pas me faire signer un CDI maintenant ?"

© DR

Votre employeur est parfaitement en droit de conclure des CDD pour remplacer des salariés absents de l'entreprise. Il peut conclure avec un même salarié des CDD successifs pour ce motif. Il doit conclure un CDD à chaque fois et préciser le nom du salarié remplacé ainsi que le motif de son absence. La loi ne prévoit pas de transformation de la relation de travail en CDI après l'utilisation d'un certain nombre de CDD. Par conséquent, il peut continuer à vous proposer des CDD pour remplacer des salariés absents.

Quant à la jurisprudence, elle pose une limite en précisant que l'employeur ne peut recourir de façon systématique aux CDD de remplacement pour faire face à un besoin structurel de main-d'œuvre. Par exemple, une salariée titulaire de 65 CDD successifs pendant deux ans, pour remplacer des salariés absents et faire face à un surcroît temporaire d'activité, a vu ses contrats requalifiés en une relation à durée indéterminée, soit en CDI (Cass.soc 23 juin 2010, n° 08-45241).

Cette position n'est pas partagée par la cour de justice de l'Union européenne (CJUE), qui considère que le renouvellement de CDD peut être justifié par le besoin de remplacement même s'il devient récurrent, voire permanent. Le seul fait qu'un employeur soit obligé de recourir à des remplacements temporaires de manière récurrente, voire permanente, et qu'ils puissent être également couverts par l'embauche de salariés en CDI, n'implique pas l'existence d'un abus (CJUE 26 janvier 2012, affaire C-586/10). À la lecture de cette jurisprudence européenne, la Cour de cassation pourrait revoir sa position.

UNE QUESTION?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS
'Droit du travail en CHR (+ modèles de contrats et fiches de paie)'

PASCALE CARDILLE

www.lhotellerie-restauration.fr

Pochage des œufs

"J'ai peu pratiqué cette technique mais je pensais qu'on ne pouvait pas pocher plusieurs œufs à la fois. Les œufs ne se mélangent pas si on les poche ensemble ? Comment procéder ?"

Pour pocher de grandes quantités d'œufs, voici comment procéder :

- casser les œufs dans une plaque à débarrasser remplie de vinaigre d'alcool ;
- verser l'ensemble dans une casserole d'eau (non salée) en ébullition et pocher les œufs en les séparant éventuellement ;
- terminer ensuite selon la méthode habituelle.

Cela va plus vite, mais les œufs sont moins jolis.

UNE QUESTION?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS
'Recettes de chef à chef'

MARCEL MATIUSSI

www.lhotellerie-restauration.fr