



Cocina Hotel Bahía

Estimación y valoración de los costes del personal y coste de hora de equipo de cocina

Jose Ignacio González Gómez
Departamento de Economía, Contabilidad y Finanzas

www.jggomez.eu

versión 1.9

1 Enunciado

La cocina del Hotel Bahía dispone de dos equipos o turnos de cocina, con el mismo personal y calendario laboral. Cada equipo esta formado por los mismos profesionales (7 profesionales) tal y como se muestra en el cuadro adjunto y regulado por el calendario laboral sectorial de ámbito provincial

Personal Medio Anual por Equipo de Cocina	
Categoría	Promedio Año
Jefe de cocina y partida	1
Cocinero	2
Ayudante de Cocina	3
Personal de lavado (fregador-marmiton)	1
Total	7

Los costes de carácter laboral y estimaciones anuales asociadas a cada equipo son los que se presentan en el siguiente cuadro:

Estimaciones de costes laborales para un equipo de cocina al año

Concepto	Import
Comedor Colectivo-Catering	9.800 €
Complemento de Plus de Distancia	4.900 €
Complemento por Prendas de trabajo	1.680 €
Complementos de tiempo de trabajo e incentivos	9.940 €
Complementos Personales de Antigüedad	13.300 €
IRPF	12,0%
Otras Cargas Asesoría Laboral	1.050 €
Otras Cargas Control de Personal, etc	770 €
Seg. Social Empresa	28,5%
Seg. Social Trabajador	7,0%
Sueldo Base	207.480 €

Calendario laboral - Sector Hosteleria -
Convenio Colectivo Provincial

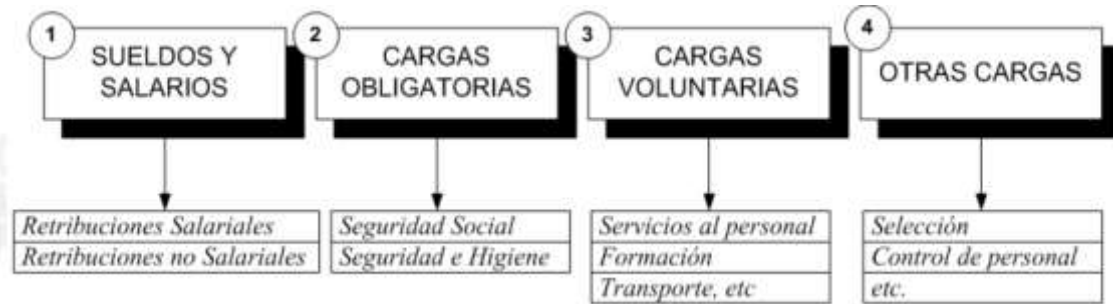
Días Naturales del Año:	365 días
Jornada Laboral (horas-día)	8 hr/día
Días de descanso semanal	54 días
Fiestas no recuperables	12 días
Vacaciones retribuidas	21 días
Permisos (promedio)	5 días
Imprevistos (enfermedad, etc.)	8 días

Se pide:

- Base de cotización a la Seguridad Social por Coste Total Salarial de la Empresa por equipo de cocina
- Coste total salarial del equipo de cocina al año.
- Coste hora del servicio de equipo de cocina

2 Solución

Categoría del coste



Clav	Concepto	Import
RS	Complementos de tiempo de trabajo e incentivos	9.940 €
RS	Complementos Personales de Antigüedad	13.300 €
RS	Sueldo Base	207.480 €
RNS	Complemento por Prendas de trabajo	1.680 €
RNS	Complemento de Plus de Distancia	4.900 €
SST	Seg. Social Trabajador	7,0%
SSE	Seg. Social Empresa	28,5%
CV	Comedor Colectivo-Catering	9.800 €
OC	Otras Cargas Control de Personal, etc	770 €
OC	Otras Cargas Asesoría Laboral	1.050 €
IRPF	IRPF	12,0%

SOLUCION		
Total de horas y días disponibles de trabajo por equipo de cocina		
Días de Trabajo Disponibles Año	265 días	
Hras Año/ Equipo Cocina	2.120 Horas	
Costes Salariales Anuales Estimados por Equipo de Cocina		Total
1.- Sueldos y Salarios		237.300,00 €
Retribuciones Salariales	230.720,00 €	
Retribuciones No Salariales	6.580,00 €	
<u>Sueldo Bruto - Total Devengado</u>		<u>237.300,00 €</u>
2.- Cargas Obligatorias		81.905,60 €
Seg.Social Empresa (Estimado ±):	28,5% 65.755,20 €	
Seg.Social Trabajador (Estimado ±):	7,0% 16.150,40 €	
3.- Cargas Voluntarias del Periodo		9.800,00 €
4.- Otras Cargas del Periodo		1.820,00 €
Cuestiones		Total
A	Base de Cotización a la Seg. Social	230.720,00 €
B	IRPF (Estimado ±)	12,0% 28.476,00 €
C	Coste Total Salarial del Equipo de Cocina al Año	314.675,20 €
D	Coste hora del servicio de equipo de cocina	148,43 €/hr