



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 2.5

1 Enunciado

La cocina del Hotel Bahía dispone de dos equipos o turnos de cocina, con el mismo personal y calendario laboral.

Personal Medio por Equipo de Cocina		Calendario laboral - Sector Hosteleria - Convenio Colectivo Provincial	
Categoría	Promedio Año		
Jefe de cocina y partida	1	Días Naturales del Año:	365 días
Cocinero	2	Jornada Laboral (horas-día)	8 hr/día
Ayudante de Cocina	3	Días de descanso semanal	54 días
Fregador-marmiton	1	Fiestas no recuperables	12 días
Total	7	Vacaciones retribuidas	21 días
		Permisos (promedio)	5 días
		Imprevistos (enfermedad, etc.)	8 días
		Días trabajado mensual por operario:	22 días

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

N.1 los usuarios no pagan nada.

N.2 los usuarios pagan la mitad del coste del servicio, es decir 5,000 €

Estimaciones de costes laborales para un equipo de cocina al año

Concepto	Importe	Notas
Seg. Social Empresa	28,5%	
Otras Cargas Control de Personal, etc	770,00 €	
IRPF	12,0%	
Seg. Social Trabajador	7,0%	
Otras Cargas Asesoría Laboral	1.050,00 €	
Complemento de Plus de Distancia y Transporte	4.900,00 €	
Complemento por Prendas de trabajo	1.680,00 €	
Comedor Colectivo-Catering	9.800,00 €	N1
Complementos Personales (Antigüedad, conocimientos especiales, etc)	13.300,00 €	
Complementos de calidad y tiempo de trabajo (incentivos, plus, asistencia, puntualidad, horas extras, etc.)	9.940,00 €	
Sueldo Base	207.480,00 €	
Guarderías	10.000,00 €	N.2

Se pide:

- Coste total salarial para la empresa en el periodo (año) para un equipo de cocina de 7 personas
- Coste hora salarial de un equipo de cocina activo, es decir coste una hora de cocina.

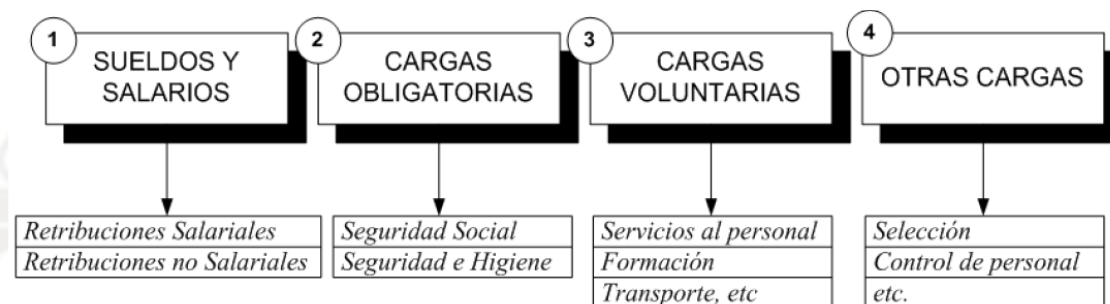
Se facilita la siguiente plantilla:

1 Sueldos y Salarios	Total Empleado/s
<i>1.a Retribuciones Salariales</i>	
<i>1.b Retribuciones No Salariales</i>	
<i>Sueldo Bruto - Total Devengado</i>	
2 Cargas Obligatorias	
3 Cargas Voluntarias	
4 Otras Cargas	

Cálculos Base	
A <i>Base de Cotización a la Seg. Social</i>	
B <i>IRPF (Estimado ±)</i>	
C <i>Total liquido a percibir por trabajador/es</i>	
D <i>Coste total salarial para la emprs en el periodo</i>	
E <i>Coste hora de equipo de cocina activo</i>	

2 Solución

Categoría del coste



Total Empleado/s

1 Sueldos y Salarios

1.a Retribuciones Salariales	230.720 €
1.b Retribuciones No Salariales	6.580 €
Sueldo Bruto - Total Devengado	237.300,00 €

2 Cargas Obligatorias

SSE	2.a Seg.Social Empresa (Estimado ±):	28,50%	65.755,20 €
SST	2.b Seg.Social Trabajador (Estimado ±)	7,0%	16.150,40 €

3 Cargas Voluntarias

14.800,00 €

4 Otras Cargas

1.820,00 €

Cálculos Base

A	Base de Cotización a la Seg. Social		230.720,00 €
IRPF B	IRPF (Estimado ±)	12,0%	28.476,00 €
C	Total liquido a percibir por trabajador/es		192.673,60 €
D	Coste total salarial para la empresa en el periodo		319.675,20 €
E	Coste hora de equipo de cocina activo		151,36 €/hr