



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 Hostelería - 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:

Total Empleado/s	
1 Sueldos y Salarios	
1.a Retribuciones Salariales	_____
1.b Retribuciones No Salariales	_____
Sueldo Bruto - Total Devengado	_____
2 Cargas Obligatorias	

3 Cargas Voluntarias	

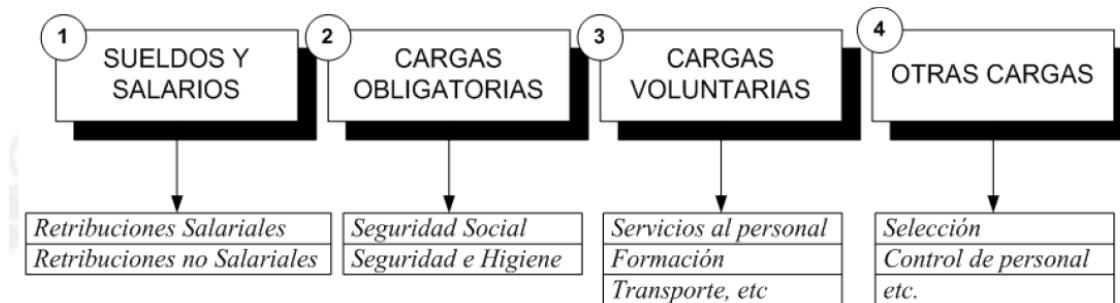
4 Otras Cargas	

Cálculos Base

A	Base de Cotización a la Seg. Social	_____
B	IRPF (Estimado ±)	_____
C	Total líquido a percibir por trabajador/es	_____
D	Coste total salarial para la empresa en el periodo	_____
E	Coste hora de equipo de cocina activo	_____

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

3	14.800,00 €
---	-------------

4	1.820,00 €
---	------------

Cálculos Base

A	Base de Cotización a la Seg. Social	230.720,00 €
IRPF B	IRPF (Estimado ±)	12,0%
C	Total líquido 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