

Quelles sont les périodes de référence pour le temps de travail dans l'HORECA ?

Réponse courte

Les périodes de référence dans l'HORECA varient selon la **taille de l'entreprise** : **4 semaines ou 1 mois** pour les entreprises de 50 salariés et plus, **2 mois ou 8 semaines** pour celles de 15 à 49 salariés, et **6 mois maximum** pour les entreprises de moins de 15 salariés. Dans le secteur HORECA, cette modulation est plus souple que le droit commun — ce qui diffère du régime général où la période de référence standard est de 1 mois sans modulation par taille d'entreprise.

Les **entreprises saisonnières** (fermées au moins 3 mois consécutifs) bénéficient également d'une période de référence de **6 mois maximum**. Une convention collective peut étendre la période de référence jusqu'à **12 mois**, mais en l'absence de CCT sectorielle HORECA, seuls les accords d'entreprise peuvent prévoir cette extension.

Définition

La **période de référence** est l'intervalle de temps sur lequel la durée hebdomadaire moyenne de travail est calculée dans le secteur HORECA. Elle permet de lisser les variations d'activité en compensant les semaines de forte charge par des semaines plus légères, à condition que la **moyenne de 40 heures hebdomadaires** soit respectée sur l'ensemble de la période.

Questions fréquentes

Comment se calculent les seuils d'effectifs pour la période de référence HORECA ?

Les seuils s'apprécient sur la moyenne des salariés des 12 mois précédant la période de référence (art. L.212-5), au niveau de l'entité globale incluant succursales et franchises sous enseigne similaire.

Le POT est-il obligatoire pour appliquer les périodes de référence HORECA ?

Oui, les entreprises de 15 salariés et plus doivent disposer d'un plan d'organisation du travail (POT) conforme à l'article L.212-6. Sans POT valide, les dérogations HORECA ne s'appliquent pas et le droit commun reprend ses droits.

Quelle moyenne hebdomadaire respecter sur la période de référence HORECA ?

La moyenne de 40 heures hebdomadaires doit impérativement être respectée sur l'ensemble de la période de référence. Les semaines de forte charge doivent être compensées par des semaines plus légères pour rester dans la moyenne.

Quelles sont les périodes de référence HORECA selon la taille de l'entreprise ?

Les périodes varient selon l'effectif : 4 semaines ou 1 mois pour 50 salariés et plus, 2 mois ou 8 semaines pour 15 à 49 salariés, et 6 mois maximum pour moins de 15 salariés (art. L.212-3).

Une convention collective peut-elle étendre la période de référence HORECA ?

Une convention collective peut porter la période de référence jusqu'à 12 mois maximum. Toutefois, en l'absence de CCT sectorielle HORECA, seuls les accords d'entreprise peuvent prévoir cette extension de la période.

Une entreprise saisonnière HORECA bénéficie-t-elle d'une période de référence spécifique ?

Oui, les entreprises saisonnières fermées au moins 3 mois consécutifs bénéficient d'une période de référence pouvant atteindre 6 mois maximum, conformément à l'article L.212-3 du Code du travail luxembourgeois.

Conditions d'exercice

L'article [L.212-3](#) établit des périodes de référence différenciées selon la taille de l'entreprise.

Taille de l'entreprise	Période de référence
? 50 salariés	4 semaines ou 1 mois
15 à 49 salariés	2 mois ou 8 semaines maximum
< 15 salariés	6 mois maximum
Entreprises saisonnières	6 mois maximum (fermées ? 3 mois consécutifs)
Extension par CCT	Jusqu'à 12 mois maximum
Bateaux de tourisme	Durée de la période de service

Modalités pratiques

La mise en oeuvre des périodes de référence requiert le respect de plusieurs obligations formelles.

Obligation	Détail
Calcul des seuils	Moyenne des salariés sur les 12 mois précédant la période de référence (art. L.212-5)
Moyenne à respecter	40 heures hebdomadaires sur la période de référence
POT obligatoire	Entreprises ? 15 salariés : plan d'organisation du travail requis (art. L.212-6)
Registre	Entreprises < 15 salariés : registre journalier et hebdomadaire obligatoire
Accord salarié	Accord écrit requis si travail > 48h sur une moyenne de 7 jours

Pratiques et recommandations

Identifier correctement la taille de l'entreprise en incluant l'ensemble des établissements et franchises sous enseigne similaire est essentiel pour déterminer la période de référence applicable. Les seuils se calculent au niveau de l'entité globale.

Établir un [plan d'organisation du travail conforme](#) à l'article [L.212-6](#) est obligatoire pour les entreprises de 15 salariés et plus. Sans POT valide, seules les limites du droit commun (10h/jour, 48h/semaine) s'appliquent.

Suivre rigoureusement la durée hebdomadaire moyenne sur la période de référence permet d'éviter la qualification d'heures supplémentaires non prévues. Un dépassement de la moyenne de 40 heures déclenche les majorations légales.

Documenter les horaires de chaque salarié dans un registre à jour protège l'employeur en cas de contrôle de l'Inspection du travail et des mines.

Cadre juridique

Référence	Objet
Art. L.212-3 du Code du travail	Périodes de référence selon la taille de l'entreprise
Art. L.212-4 du Code du travail	Dérogations aux maxima journaliers et hebdomadaires
Art. L.212-5 du Code du travail	Computation des seuils d'effectifs
Art. L.212-6 du Code du travail	Plan d'organisation du travail

La période de référence conditionne l'ensemble du calcul de la durée du travail dans l'HORECA. Sans POT valide pour les entreprises de 15 salariés et plus, les dérogations HORECA ne s'appliquent pas et le droit commun reprend ses droits.

Les contenus sont rédigés et mis à jour régulièrement à partir de sources officielles. Leur usage ne remplace pas une consultation juridique et doit être validé par un professionnel du droit.