

oui, Chefs!

LE MAGAZINE DE L'UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE DE L'ISÈRE

N°4



REIMS
21-23/11/2017

QUAND LE TOURISME GAGNE,
C'EST LA FRANCE QUI GAGNE!

CONGRÈS
DE L'UMIH

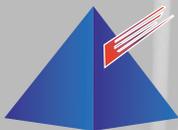
Union des Métiers
et des Industries
de l'Hôtellerie

FORMATION PROFESSIONNELLE
Restauration - Diététique

#UMIHREIMS



NOUS



UMIH 38

Union des Métiers et des Industries
de l'Hôtellerie de l'Isère

Avril / Juin 2018 - 1€

Zoom sur : Tourisme, Grenoble à la traîne ?
PORTRAIT : PHILIPPE DOUCERAIN , CALLIGRAPHE
EMBAUCHER UN APPRENTI : COMMENT S'Y PRENDRE ?

LE PETIT MOT DE

Danièle CHAVANT
Vice-présidente UMIH38



P04
ACTUALITÉ :
LES INFOS DU MOMENT



P05-07
ZOOM SUR :
TOURISME :
GRENOBLE À LA TRAÎNE ?



P08-09
PROFESSION :
EMBAUCHER UN APPRENTI :
COMMENT S'Y PRENDRE



P10
PORTRAIT :
PHILIPPE DOUCERAIN,
CALLIGRAPHE



P11
INFOS PARTENAIRES



P12
FORMATIONS



P13
LA VIE DE L'UMIH38
NOUVEAUX ADHÉRENTS



P14-15
RETOUR EN PHOTOS
SUR LES ÉVÈNEMENTS UMIH38



« Oui, Chefs ! »

est une publication de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de l'Isère.

Directeur de la publication : Fabien ZEBBAR
Rédacteur en chef : Danièle CHAVANT

Crédits photos :
UMIH38 / JB Delerue / Edyta Tolwinska
Shutterstock / De Cantenac / Marie Cat / T.SAMUEL

107 rue des Alliés - 38100 Grenoble

04 76 49 00 36
contact@umih38.fr

Réalisation : agence Com Ô Soleil

Imprimé sur du papier PEFC

- OFFRE SPÉCIALE ADHÉRENTS UMIH38 -

RÉALISEZ DES ÉCONOMIES IMMÉDIATES SUR VOTRE FACTURE D'ÉNERGIE



OFFRE ÉLECTRICITÉ À PRIX PARTENAIRE

Vous êtes adhérent de l'UMIH38 ?
Bénéficiez dès à présent de votre avantage :
Un tarif d'électricité moins cher que le marché réglementé!

Ce contrat vous garantit :

- un interlocuteur dédié et disponible
- une étude personnalisée de vos consommations
- l'énergie verte offerte pour les tarifs C5*

Pour GEG SE, vivre l'énergie autrement, c'est proposer des offres adaptées à vos besoins.

VOTRE CONTACT

offrescommerciales@geg.fr - www.geg.fr
04 76 84 38 00



VIVONS L'ÉNERGIE AUTREMENT

GEG partenaire de l'UMIH38 depuis plus de 10 ans

*Tarif C5 : puissances jusqu'à 36 kVa.

S O M M A I R E

CONNAISSEZ-VOUS ALBERT, LE MAJORDOME ?



Nous vous invitons à le découvrir sur le site internet www.cimeralbert.fr, sur la page facebook et le compte instagram CimerAlbert. Ce personnage, créé par l'UMIH pour valoriser les hôtels, incarne avec humour, tous les services de l'hôtellerie. Le message d'Albert : séjourner à l'hôtel est une vraie expérience avec un accueil de qualité et

un service sur-mesure que l'on ne trouve nulle part ailleurs...

« À l'hôtel on s'occupe de tout, et surtout de vous. »

CimerAlbert est une campagne de communication sur les réseaux sociaux destinée aux millenials (25-30 ans) et aux familles.

Alors, hôteliers, utilisez CimerAlbert sur vos signatures de mail, sur votre site internet, sur votre page facebook... Nous tenons à votre disposition tous les outils de communication !

Merci Albert, #CimerAlbert !

JEAN-PIERRE CHAVANT

MAÎTRE CUISINIER ET MAÎRE DE SON VILLAGE DE BRESSON

durant 5 mandats, cet homme aux deux casquettes, nous a quitté à l'âge de 83 ans. Fils d'Emile Chavant et frère de Danièle Chavant du restaurant du même nom, il était un homme empathique et généreux qui aimait se retrouver avec sa famille son « clan » autour de la table pour le déjeuner dominical.



Il était un vrai ambassadeur de la cuisine française et particulièrement de celle de son terroir et pour se faire il a organisé des voyages à vocation touristique et culinaire avec son association « la vitrine dauphinoise » dans des dizaines de pays.

Nous avons une pensée forte pour sa famille et particulièrement sa sœur Danièle Chavant qui fut son associée et sa complice pendant plusieurs décennies.

L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GRENOBLE FÊTE SON CENTENAIRE !

Anciens de l'École Hôtelière de Grenoble, vous êtes tous conviés à souffler les 100 bougies de votre École, le **samedi 28 avril** prochain lors d'une Garden Party dans le parc de l'Hôtel.

AU PROGRAMME :

- ▲ **11h : Photo Officielle** autour de l'Hôtel Lesdiguières.
- ▲ À partir de **12h30 : Parcours gourmand et visites guidées** des 3 sites scolaires.

Pour vous inscrire (avant le 25 avril) :

04 76 21 38 54 ou en ligne sur :

<https://linscription.com/activite.php?P1=8717>



TOURISME : GRENOBLE À LA TRAÎNE ?

Un cadre digne des plus belles cartes postales, une vie culturelle foisonnante, une histoire riche de plus de 2000 ans, la nature à une encablure du centre-ville, des entreprises internationales de renom, des hôtels et restaurants de qualité : la métropole grenobloise dispose de nombreux atouts pour séduire les touristes d'affaires et d'agrément. Pourtant, la ville n'apparaît toujours pas comme une destination touristique à part entière. Comment expliquer ce manque d'intérêt ?

5 millions de touristes ont été accueillis en Isère l'année dernière. Une manne financière qui génère 22 000 emplois, durables ou saisonniers et non délocalisables. Mais derrière ces chiffres positifs pour l'économie locale se cache un autre constat : 60 % des recettes générées par le tourisme en Isère dans le secteur de l'hébergement sont concentrées en montagne.

Un chiffre qui témoigne bien des enjeux qui entourent la question du tourisme à Grenoble. Bien souvent envisagée comme une courte étape dans le parcours permettant de gagner les montagnes environnantes, **la ville ne constitue que trop rarement encore une destination à part entière.** La métropole grenobloise aurait comptabilisé, en 2016, environ 1,1 millions de nuitées, au trois quarts françaises et connaît en 2017 **le taux d'occupation le plus bas, après Pau, des 24 grandes agglomérations de province** (TO de 54 %). Un constat peu reluisant, en comparaison avec les chiffres enregistrés par des villes comparables en termes de population comme Nantes et Montpellier, qui comptabilisent chacune environ 1,5 millions de nuitées par an uniquement pour le tourisme d'agrément et un taux d'occupation 2017 de 67,7 % pour Nantes et de 63,7 % pour Montpellier.*

De plus, selon les chiffres d'Atout France, Grenoble n'apparaît même pas dans le top 10 du nombre de nuitées hôtelières françaises ou étrangères dans

les grandes villes en 2016 (hors Paris), alors que d'autres villes de moindre taille, comme Dijon ou Avignon, parviennent à s'y classer.

ET POURTANT, C'EST À GRENOBLE QUE TOUT A COMMENCÉ !

C'est en effet, le 2 mai 1889 que le tout premier Syndicat d'Initiative en France est inauguré... à Grenoble !

En 1934, le premier téléphérique urbain en Europe, voit le jour... à Grenoble avec ce souhait d'innover et de créer un nouveau vecteur de découverte. Rajoutons à cela qu'il y a tout juste 50 ans, le regard du monde entier se portait sur Grenoble qui accueillait les 10^{ème} Jeux Olympiques d'hiver et que quelques années auparavant, en 1925, s'était déroulée l'exposition universelle de la Houille Blanche et du Tourisme, toujours à Grenoble...

—○ Où est passé cet enthousiasme, cette attention que Grenoble portait au tourisme ?

—○ Où est passée cette volonté de rayonner, de porter fièrement la ville vers les sommets ?

*sources : Grenoble Alpes Métropole selon récolte de la taxe de séjour et « Performances hôtelières en France » - Deloitte.

ZOOM SUR

DES ATOUTS NATURELS ET UNE CAPACITÉ À INNOVER

Pourtant la métropole grenobloise possède toujours les mêmes atouts naturels indéniables, la même capacité à innover, les mêmes richesses historiques et culturelles.

Dans quelle autre ville peut-on en l'espace d'une montée en téléphérique se retrouver en pleine nature et au départ de nombreux chemins de randonnées ? Dans quelle autre cœur de ville peut-on s'essayer à une via ferrata ?

Quelle autre ville peut se targuer d'offrir à ses visiteurs **près d'une vingtaine de musées et tout autant de Festivals ?**

CÔTÉ MUSÉES

- Musée de Grenoble (l'un des plus prestigieux musées d'Europe pour ses collections d'art moderne),
- Musée Dauphinois,
- Le Magasin / Centre National d'Art Contemporain
- Musée de la Résistance,
- Muséum d'Histoire Naturelle,
- Musée des Troupes de Montagne,
- Musée de l'Ancien Evêché,
- Musée Hébert,
- Musée de la Viscose,
- Musée de la Révolution Française,
- La Casemate,
- Musée Stendhal...



CÔTÉ FESTIVALS

- Festival du Court-métrage en plein-air, ←
- Le Millésime, ←
- Cabaret Frappé, ←
- Rencontres du cinéma de montagne, ←
- Les Arts du Récit, ←
- Holocène, ←
- Les Détours de Babel, ←
- Snowboard Garden Festival, ←
- Grenoble street art fest... ←



La ville dispose également d'un rayonnement international propice à la diffusion positive de son image grâce aux nombreuses entreprises étrangères sur son sol, aux 17 % d'étudiants étrangers, aux scientifiques qui vont et viennent...

Que se passe-t-il donc ?

Les collectivités doivent-elles reprendre confiance en la capacité de Grenoble à être une vraie destination touristique ? Ont-elles compris la force de l'économie touristique qui engendre 1 emploi direct, non délocalisable, pour 85 touristes et qui représente 7,4 % du PIB ?

Du côté des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, les interrogations et l'inquiétude demeurent. Aujourd'hui, l'urgence est là pour leurs établissements. 20% des ouvertures de redressement et liquidation judiciaires au Tribunal de Commerce de Grenoble concernent les CHR ! Les professionnels des CHR doivent s'assurer que le sujet du tourisme est réellement bien pris en compte par la Ville et par la Métropole... Pour leur part, ils se sont remis en question depuis la crise de 2008 : des rénovations ont été entreprises, les prix ont baissé (jusqu'à être aujourd'hui parmi les plus bas des villes françaises). Amadou Rouillon, responsable du Bureau des Congrès, le dit : « **Nous avons vu une vraie évolution dans l'hôtellerie**, le parc s'est modernisé et nous disposons de beaux équipements. Les hôteliers jouent le jeu du tourisme d'affaires, en mettant à disposition des chambres et en adaptant leurs tarifs. ».

Du côté de l'Office de Tourisme Grenoble Alpes Métropole, passé sous le giron de la Métropole depuis le 1^{er} janvier 2015, des actions concrètes sont, nous dit-on, menées au quotidien pour promouvoir le tourisme d'agrément et le tourisme d'affaires, actions qui s'inscrivent dans la dynamique du schéma directeur défini par la Métropole : développement de l'attractivité du territoire, amélioration de la compétitivité de la destination et garantie d'un service d'excellence dans l'accueil du public. On peut noter la refonte du site internet, le renouvellement régulier des visites guidées proposées, la multiplication des points d'information et l'envoi régulier d'e-newsletters d'information et d'agenda. **Toutes ces actions sont honorables mais est-ce suffisamment ambitieux pour faire de Grenoble une ville désirable et incontournable par les touristes ?**

Des actions sont également menées pour améliorer l'attractivité de la ville pour les touristes d'affaires « Nous sommes très présents dans les salons nationaux et internationaux pour rencontrer les porteurs de projets qui pourraient être intéressés par le fait d'organiser des congrès à Grenoble. » souligne Amadou Rouillon. « Nous nous appuyons également sur l'écosystème scientifique que nous avons à Grenoble. Nous pouvons potentiellement accueillir d'avantages de congrès, colloques et séminaires issus de ce secteur, d'autant plus que la ville a une vraie légitimité. » Également mis en place dernièrement : un site internet bilingue destiné spécifiquement au tourisme d'affaires qui permet de mettre en valeur notamment les trois centres de congrès de la ville : Alpexpo, le World Trade Center et Minatec.

Malgré tout, attirer les organisateurs de congrès semble se compliquer dans la conjoncture actuelle, avec la création d'un grand nombre de centres des congrès, répondant aux tendances du moment, ces dernières années, à Nancy, Rennes ou Metz, élargissant d'autant la concurrence.

ZOOM SUR

Face à cette offre grandissante de lieux, Grenoble parvient à mettre en avant un cadre unique et la proximité avec les montagnes, mais doit aussi faire face à certaines contraintes comme l'accessibilité. À trois heures en train depuis Paris, la capitale des Alpes est ainsi moins attractive que d'autres villes comme Bordeaux ou Strasbourg, désormais accessibles en deux heures. Et cela sans compter sur le vieillissement d'Alpexpo (50 ans cette année...), potentiel argument défavorable pour accueillir de nouveaux événements, malgré la stratégie défendue par son directeur général, François Heid, pour dynamiser les lieux : « Nous allons engager un travail cosmétique et d'identité pour les sites d'Alpexpo et d'Alpes Congrès, tout en travaillant sur des offres mieux segmentées, en fonction des événements que nous souhaitons attirer », souligne-t-il. **Suffisamment de moyens seront-ils injectés pour remettre réellement Alpexpo dans la compétition avec les autres centres de congrès français ?**

Le chemin semble encore long.

Mais qu'importent les voies empruntées pour développer l'attractivité de la ville, rien ne se fera sans une réelle volonté des collectivités de travailler de concert dans le seul but de rendre le territoire de la métropole grenobloise attractif pour les habitants et pour les touristes ! Pour cela, il faut voir loin et haut. Pour cela il faut se donner les moyens de ses ambitions. Pour cela il faut travailler en concertation avec les professionnels du tourisme.

Hôteliers, restaurateurs et cafetiers sont prêts à relever le défi.

Ils ont dit :

« Bien sûr, nos métiers ne sont pas tout le tourisme. Mais quand on est pour 60 % dans le chiffre d'affaires touristique de la France, non seulement on a la légitimité pour parler du tourisme. Mais on en a aussi le devoir ! »

Roland Héguay, président confédéral de l'UMIH et président de la Confédération des acteurs du tourisme, lors du 65e congrès de l'UMIH.

« Sans le tourisme, une ville n'est plus désirable. »

Jean Viard, sociologue.

UNE NOUVELLE FOIS GRAND SKI ÉCHAPPE À GRENoble

480 tours opérateurs, 57 pays représentés : le salon Grand Ski, qui se déroule depuis près de 30 ans chaque année en janvier, est un incontournable pour les acteurs du tourisme en montagne. Une belle vitrine pour la ville hôte, sans compter les retombées financières escomptées à court, moyen et long terme.

Cette année, Grenoble a une nouvelle fois candidaté pour accueillir ce Salon en 2019, 2020 et 2021 et une nouvelle fois s'est vu refuser l'événement par l'organisateur, au profit de Chambéry.

Alpexpo aurait-il été jugé obsolète par les organisateurs ? L'important programme d'investissements annoncé par Savoie Expo (13M€ en 5 ans) a-t-il pesé dans la balance ? Les collectivités locales auraient-elles été frileuses et pas assez soudées face à une candidature chambérienne portée par Savoie Mont-Blanc, Chambéry, Albertville et le Grand Anancy ?

Mobilisation de tous les acteurs du territoire, un site d'accueil qui se renouvelle et une maîtrise des coûts. Un triptyque gagnant... pour Chambéry.

Le PAYSAGE HÔTELIER DE L'AGGLOMÉRATION

Catégorie d'hôtel	Nombre de chambres	Nombre d'hôtels
****	843	11
***	1423	30
**	826	14
Autres	638	21
Résidences	1132	15
TOTAL	4862	91

Le MICHELIN BOUDERAIT-IL GRENoble ?

89 établissements hôteliers dans l'agglomération grenobloise, dont on peut être fier, et seulement 5 mentionnés dans le Michelin.

Pour comparaison, 15 hôtels sont mis en avant pour les agglomérations de Nantes et Montpellier, 17 pour Strasbourg, 10 à Reims et 8 à Rennes... Déroutant quand on sait que le Michelin reste une référence en France et demeure un reflet de l'attractivité touristique d'un territoire.

Embaucher un apprenti : comment s'y prendre ?

C'est décidé, cette année vous envisagez de prendre un apprenti...

Car oui, un jeune apprenti motivé est une aide supplémentaire et est aussi un potentiel futur collaborateur. Vous disposez, en effet, de 1 à 4 ans pour apprendre à le connaître, pour le former à vos méthodes de travail, pour lui transmettre votre savoir-faire.

Suivez le guide !

- 1 -

VALIDER LA POSSIBILITÉ D'ACCUEILLIR UN APPRENTI DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

- ➔ Le maître d'apprentissage peut être le chef d'entreprise ou un salarié. C'est lui qui va transmettre son savoir-faire au jeune, évaluer sa progression en tenant à jour le document de liaison et assurer la relation avec l'école ou le CFA.
- ➔ Le maître d'apprentissage doit justifier d'un diplôme équivalent ou supérieur à celui préparé par l'apprenti et 2 ans d'expérience dans le domaine. S'il n'a pas de diplôme, il doit justifier de ses compétences et d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans.
- ➔ Le maître d'apprentissage peut suivre au maximum 2 apprentis simultanément.
- ➔ Le maître d'apprentissage doit être en possession du *Permis de Former*, formation obligatoire.

LE PERMIS DE FORMER

Pour mémoire : tous les tuteurs et maîtres d'apprentissage du secteur HCR encadrant un alternant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation **doivent obligatoirement se former** (avenant n°17 du 10 janvier 2013 à la convention collective des CHRDR).

Cette formation permet de comprendre le fonctionnement et les enjeux de la formation qualifiante, les missions et rôles des différents acteurs en présence, ainsi que toutes les notions nécessaires à une intégration réussie : communication, responsabilité, passion à transmettre, management et évaluation des performances.

Prochaines formations : le 19 et 20 juin

Cette Formation est assurée par UMIH Formation dans les locaux de l'UMIH38, 107 rue des Alliés à Grenoble. Contact : Olivier Perrot - 06 85 96 03 70 olivier.perrot@umihformation.fr



- 2 -

RECRUTER VOTRE APPRENTI

- ➔ Contactez les CFA qui préparent au diplôme qui vous intéresse.
- ➔ Transmettez une annonce à l'UMIH38 et aux chambres consulaires (CCI, CMA).
- ➔ Affichez une annonce dans votre établissement.

- 3 -

VOUS AVEZ TROUVÉ UN JEUNE MOTIVÉ POUR INTÉGRER, EN ALTERNANCE, VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

Le jeune doit avoir entre 16 ans (ou 15 ans s'il a terminé sa 3^{ème}) et 25 ans révolus. Son contrat d'apprentissage devra débuter entre le 1er juin et le 30 novembre. Durant la période d'apprentissage le jeune alternera entre des périodes en CFA (1 semaine/mois) et des périodes dans votre établissement (3 semaines/mois).

VOUS DEVEZ MAINTENANT

- ➔ **Établir un contrat d'apprentissage** en 3 exemplaires originaux (cerfa n° 10103*06 - FA13) signé par l'apprenti (ou son représentant légal s'il est mineur), l'employeur et le CFA.

Où trouver le cerfa ?

À l'UMIH 38, auprès des CCI et CMA ou sur www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R1319.

- ➔ **Déclarer l'embauche de l'apprenti** comme toute embauche de droit commun.
- ➔ **Envoyez par courrier**, pour enregistrement, le contrat dûment rempli, **au service apprentissage de votre CCI compétente**.
CCI Grenoble | Sud Isère - Point A
1 place André malraux - 38000 Grenoble
pointa@grenoble.cci.fr - 04 76 28 29 80.
CCI Nord Isère - Service Apprentissage
5 rue Condorcet - 38093 Villefontaine
apprentissage@nord-isere.cci.fr

Le service dispose de 15 jours pour enregistrer le contrat. En l'absence de réponse le contrat est admis comme enregistré.

Astuce : optez pour la solution « clé en main » des CCI. Les CCI Grenoble et Nord Isère proposent de prendre en charge toutes les démarches administratives. Vous n'avez qu'à leur donner les informations « de base » et ils se chargent de la rédaction du contrat, de vérifier la conformité de votre dossier et du suivi du contrat tout au long de sa durée (dérogations, avenants, rupture...). Tarif : CCI Grenoble 40 € TTC | CCI Nord Isère 35,11 € TTC.

À SAVOIR

Une période « d'essai » de 45 jours, consécutifs ou non, de formation en entreprise permet de rompre le contrat par l'une ou l'autre des parties sans préavis et sans avoir à fournir de motivation. Passé ce délai, la rupture du contrat ne peut intervenir que sur accord écrit signé entre l'employeur et l'apprenti. Modèle de « Constatation de rupture » à votre disposition à l'UMIH 38.

L'apprenti est un salarié. Il bénéficie de la mutuelle, des congés payés, des indemnités compensatrices de nourriture durant son absence. Il peut également bénéficier d'une allocation forfaitaire de 700 € par l'action sociale d'HCR prévoyance pour le passage du permis de conduire.

La réglementation sur « le travail des jeunes mineurs » s'applique avec quelques exceptions (exemple : possibilité de travailler le dimanche).

Il perçoit une rémunération qui correspond à un pourcentage du minimum conventionnel (sauf si SMIC plus favorable) en fonction de son âge et de la progression dans la formation.

L'employeur bénéficie d'aides financières et exonérations de charges. Nous contacter pour obtenir la fiche info.

ENFIN, SACHEZ QUE LE PREMIER MINISTRE A PRÉSENTÉ LE 9 FÉVRIER DERNIER, 20 MESURES POUR RELANCER L'APPRENTISSAGE. NON APPLICABLES À CE JOUR, NOUS VOUS TIENDRONS INFORMÉS DES MODIFICATIONS SI CES MESURES DEVENAIENT EFFECTIVES.

FOURNISSEURS - PORTRAIT

PHILIPPE DOUCERAIN, Peintre en lettres

Un métier hors du commun, confiez-lui votre ardoise !

C'est un solide gaillard au look sportif. Du haut de ses 48 ans, Philippe Doucerain regarde la vie avec la philosophie inhérente à ceux qui ont bien failli la perdre. Sportif dans l'âme, ce Grenoblois d'origine a d'abord beaucoup boulingué avant de poser ses valises à Chambéry, au sein de l'Ecole Militaire de haute montagne. Il faut dire que la neige et les hautes cimes, il connaît ! Sa maman ne fut-elle pas, en son temps, membre de l'équipe de France de ski ?

Une fois de retour dans le civil, il cumule les emplois en montagne, moniteur de ski l'hiver et spécialiste des travaux en hauteur le reste de l'année. Mais la montagne est parfois cruelle. Suite à une très grave blessure, « je m'en suis sorti limite », notre homme décide de ranger les skis et trouve un travail dans le bar à vin d'un ami. C'est là qu'il fait ses premières armes, feutre à la main, en dessinant la carte des vins sur un miroir.

« Je sais dessiner depuis que je suis tout petit »

Séduit par la qualité de son travail, d'autres patrons d'établissements ne tardent pas à lui demander de venir décorer leurs ardoises. Et voilà comment naît une vocation.

« Je dessine avec des feutres à encre de craie, effaçables ou indélébiles, « c'est selon le désir du client ! »

Et avec la bouche à oreille comme seule publicité, notre artiste qui a plus d'une craie dans sa poche, commence à se faire un nom dans le milieu du commerce local où son talent ne passe pas inaperçu. Comme chez Bernard Mure-Ravaud, où il pose devant quelques-unes de ses œuvres. En noir et blanc.

Philippe Doucerain / Tél. 06 84 51 49 19
<http://philippedoucerain.000webhostapp.com>

DE CANTENAC



INFOS - PARTENAIRES



vous informe

Le saviez-vous ?

Quand vous ouvrez votre box wifi à vos clients sans précaution préalable, vous devenez responsable de leur propre navigation sur la toile. Le service Wifi CIGALE, partenaire d'UMIH Rhône-Alpes, est une **solution de hotspot wifi sécurisé** dédié aux prestataires du tourisme.

Le visiteur renseigne une seule fois son adresse email, accepte les conditions d'utilisation et c'est tout ! Lors du passage à proximité de n'importe quel établissement équipé de CIGALE, il surfe automatiquement et gratuitement sur le wifi CIGALE. Cigale se charge d'enregistrer toutes les actions des utilisateurs sur le réseau afin que vous soyez en conformité avec la loi.

Grâce à votre adhésion à l'UMIH38 vous bénéficiez de la **solution Wifi complète pour 12€HT/mois (+ frais d'accès au service de 85€ HT).**

@ cigale-hotspot.fr



WIFI Cigale

vous informe

BMB assure, depuis 6 générations, la location et l'entretien de votre linge hôtelier, de table et de cuisine.

Nouveauté 2018 : un **troisième tunnel de lavage complète l'équipement de l'entreprise** poursuivant ainsi une modernisation continue. Son installation permet à BMB de toujours mieux vous servir au niveau de la qualité et des délais et de réduire l'impact environnemental.

Richard Lopez : 04 76 21 21 42
@ www.bmb.fr



vous informe

128 adhérents de l'UMIH38 ont choisi GEG, à ce jour, comme fournisseur d'électricité.

En rejoignant GEG, partenaire énergie de l'UMIH38, vous bénéficiez d'un **tarif préférentiel** pour votre contrat de fourniture : **-11% sur le prix du kWh** par rapport au tarif réglementé en vigueur. (*)

(*) Ce prix est garanti pour les puissances jusqu'à 36 kVA (C5).



vous sécurise

Pour la sécurité de vos clients et celle de vos salariés, des contrôles périodiques sont obligatoires. Vous souhaitez un éclairage à ce sujet ?

L'APAVE répond à vos interrogations !

Cendrine VIEUX-COMBE : 06 19 37 23 74
@ cendrine.vieux-combe@apave.com



L'APAVE



PARTENAIRE UMIH38

Chez EXPERA Assurances une réduction spéciale « Adhérents UMIH38 » est appliquée. Demandez un devis.



EXPERA Assurances

- 30 personnes formées et spécialisées
- 3 000 clients professionnels, entreprises
- 9 000 clients particuliers
- 1^{ère} structure indépendante de l'Isère
- 2^{ème} structure nationale MMA
- 20 000 000€ d'encaissement en 2016
- 60 000 000€ d'encours épargne nationale



Agence commerciale : 25 rue Docteur Mazet - 38000 Grenoble - Siège social : 24 rue Lafayette - 38000 Grenoble - Tél : 04 76 87 86 11 - expera.assurances@mma.fr

FORMATIONS

10 ans, ça passe vite ! Où en êtes-vous avec votre permis d'exploitation ?

Vous avez passé votre permis d'exploitation en 2007 ou 2008 ? Si c'est le cas, sa validité arrive donc à son terme. Et oui, le permis d'exploitation est valable 10 ans ! Pour prolonger votre permis d'exploitation pour 10 nouvelles années, vous devez suivre une journée de mise à niveau de vos connaissances. Vous avez la possibilité de vous faire financer cette formation. Si vous êtes salarié de votre entreprise contactez l'OPCA FAFIH, si vous êtes chef d'entreprise inscrit à la chambre des Métiers connectez-vous sur le site FAF CEA, inscrit à la CCI connectez-vous sur le site AGEFICE.

Prochaines dates du Permis d'exploitation 1 jour :

Grenoble : le 18 juin
Lyon : 14 mai et 11 juin
Inscription UMIH38 : 04 76 49 00 36

Un établissement de restauration = une personne formée à l'hygiène alimentaire Est-ce bien le cas chez vous ?

Depuis le 1^{er} octobre 2012 tout établissement de restauration a l'obligation d'avoir au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire. Si ce n'est pas le cas dans votre établissement il est urgent de vous inscrire ou d'inscrire l'un de vos salariés à l'un des stages proposés par UMIH Formation dans les locaux de l'UMIH38.

À l'issue du stage le participant saura respecter des règles d'hygiène, comprendre la logique de la démarche HACCP et la faire appliquer, comprendre et mettre en œuvre des pratiques d'hygiène pertinentes et adaptées.

Prochaine date ouverte aux chefs d'entreprise et salariés :

→ 28-29 mai 2018 ←

À savoir : Ces formations inter-entreprises sont financées à 100% pour toutes les entreprises à jour des cotisations Fafih dont l'effectif est inférieur à 50 personnes. Votre entreprise a moins de 11 salariés : vous pouvez bénéficier d'une formation directement au sein de votre établissement.

N.B : D'autres sessions, non ouvertes à une prise en charge Fafih sont également proposées tous les 15 jours à l'UMIH38.

Pour inscrire l'un de vos salariés contactez :

Olivier PERROT au 06 85 96 03 70
ou par mail olivier.perrot@umihformation.fr

Chefs d'entreprise, pour vous inscrire contactez :

Véronique SOLDEVILA à l'UMIH38 au 04 76 49 00 36
ou par mail contact@umih38.fr



Faites une entrée
remarquable



Un tapis propre...
c'est la garantie
d'une image dynamisée !

BMB vous propose la location-entretien
de vos tapis de sol anti-poussière.

Ces tapis anti-poussière, standards ou sur mesure, s'adaptent à vos locaux ou à vos zones d'accueil. Grande capacité d'absorption, semelle antidérapante, coloris variés, les tapis de sol anti-poussière de BMB sont entièrement personnalisables, à votre image.

Nos agents de service effectuent le service à fréquence fixes. Ils vérifient l'état des tapis ramassés et les remplacent par des tapis propres de même taille et couleur. Nous vous signalons toute détérioration ou usure anormale du tapis.

Le saviez-vous ?

80 % des poussières et saletés
proviennent de l'extérieur

80 % d'entre elles sont retenues
par les tapis anti-poussière

5 raisons de choisir nos tapis

01 Gardez les sols
propres et augmentez
leur durée de vie.

02 Faites des économies
sur l'entretien
de vos locaux.

03 Mettez en avant
l'image de l'entreprise.

04 Profitez de cet outil
de communication
original.

05 Réduisez les risques
de trébuchage et chute,
surtout durant
les intempéries.

LA VIE DE L'UMIH38

JEUDI 26 AVRIL

CONCOURS DE CUISINE DU MIN

MARDI 5 JUIN

WORKSHOP DU TOURISME D'AFFAIRES

STADE DES ALPES DE 18H À 22H
www.grenoble-congres.com

Rencontre avec les organisateurs
de manifestations d'affaires.

MERCREDI 26 SEPTEMBRE

COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ

PLACE VICTOR HUGO - GRENOBLE
www.facebook.com/coursegarconscafe grenoble

14 AU 16 OCTOBRE

SALON DAUPHINOIS DE L'HÔTELLERIE ET DES MÉTIERS DE BOUCHE

ALPEXPO - GRENOBLE
www.salondauphinois.fr

Retrouvez-y l'UMIH38 et ses partenaires !



BIENVENUE À NOS NOUVEAUX ADHÉRENTS

Restaurants

- Bistrot de la Place - Clelles
- Par ici, par là - Saint Nicolas de Macherin
- La Part de Jeanne - Seyssinet Pariset
- La Vieille Forge - Villard de Lans
- La Cousine - Grenoble
- Chef Yoan, chez vous - Grenoble
- Et si... - Grenoble
- Hippopotamus - Échirolles
- Le P'tit en K de la Grand rue - Saint Marcellin
- Le Voltaire - Grenoble
- Respire - Bourgoin Jallieu
- Infinity - Grenoble
- Le Ta Pago - Saint Etienne de Saint Geoirs
- L'Auguste - Grenoble
- Le Beauvert - Grenoble
- Le Petit Bouchon Gascon - Grenoble
- Le Petit Jardin - Grenoble
- Ma Petite Dame - Grenoble
- Au Détour - Grenoble
- Le 7 Lieux - Vizille
- O Faim Gourmet - Voreppe
- Sunset Boulevard - Grenoble
- Vertige D Sens - Grenoble
- Trankilou - Grenoble

- Bar restaurant Le Sapin - Corrençon en Vercors
- Le Factory Gangi - Grenoble
- D'Jazz Café - Grenoble

Bars

- Café Rive Gauche - Grenoble
- Le Cargo - Salaise sur Sanne
- Matteo Bar - Saint Martin d'Hères
- Influences Sud-Ouest - Grenoble
- Le Cap's - Chanas
- The Secret Bar - Les 2 Alpes
- V&B - Salaise sur Sanne

Hôtel

- Château de Cornage - Vizille

Discothèques-restaurants dancing concerts

- Albion Public House - Bourgoin Jallieu
- Ambiance Café - Grenoble
- L'Orchidée Blanche - Colombe
- Black Lilith - Grenoble

RETOUR EN PHOTOS SUR LES ÉVÈNEMENTS UMIH38

Roland Héguy, président confédéral de l'UMIH.
« L'UMIH arrive à son 65e congrès avec un nouveau statut : quand l'UMIH parle, c'est la profession qui parle. 220 000 entreprises, plus d'un million d'actifs. (...) Notre but reste le même. C'est de servir, défendre et promouvoir, les cafetiers, les hôteliers, les restaurateurs et les exploitants du monde de la nuit. Et ce but nous n'en dévions pas. À aucun moment ! »



Temps fort du Congrès, la visite du Ministre de l'Europe et des Affaires étrangères, Jean-Yves Le Drian. Il a tenu à féliciter l'UMIH « pour le travail considérable que vous menez partout sur le territoire national »



Conférence de Charles Pépin, philosophe, sur les vertus de l'échec. « Parfois, il faut l'échec pour avoir une disponibilité du regard ; parfois il faut qu'une route se ferme pour que nous en envisagions d'autres. »
À lire : *Les Vertus de l'échec*, Charles Pépin, Albin Michel. Replay de la conférence de Charles Pépin sur *YouTube* en tapant dans le moteur de recherche « Charles Pépin UMIH ».

Reims, 20 au 23 novembre 2017
CONGRÈS UMIH 2017
« Quand le Tourisme gagne, c'est la France qui gagne »

Conférence de Jean Viard, sociologue des loisirs « Il ne faut pas simplement offrir de l'accueil, du service... mais effectivement se dire que vous êtes un des acteurs importants de la reconstruction de l'Art de vivre de la société et de la capacité des gens à avoir envie de vivre ensemble, d'accueillir les autres. » Replay de la conférence de Jean Viard sur *YouTube* en tapant dans le moteur de recherche « Jean Viard UMIH ».



La conclusion de Dominique Wolton, sociologue « On a vendu notre âme dans la vitesse. Il faut retrouver de la lenteur. Le temps perdu chez vous (ndlr : dans les CHR), personne ne le regrette. »



- Danièle Chavant, vice-présidente UMIH38
- Michèle Calligé, administratrice UMIH38
- Janine Terrone, Hôtel de l'Europe.



13 décembre 2017
ARBRE DE NOËL DE L'UMIH38

Tous les enfants des adhérents de l'UMIH38 et ceux de leurs salariés étaient conviés à cette fête. Au menu de cet Arbre de Noël tant attendu par les enfants : Jeux, contes de Noël, ateliers créatif, sculpture sur ballons, spectacle-défilé de costumes de Père-Noël et bien sur la venue du Père-Noël, le vrai à l'heure du goûter.



Le Père-Noël et les enfants.

Une partie des enfants présents ce jour là à l'Arbre de Noël.

RETOUR EN PHOTOS SUR LES ÉVÈNEMENTS UMIH38



« On travaille avec notre temps ; on se bonifie »
Gabriel FRANCOISE
Quartier Gabriel, Montbonnot

31 janvier 2018
POUR L'ORIENTATION DES JEUNES
vers les métiers de l'hôtellerie restauration

« Vous pouvez nous confier vos jeunes. On en fera des professionnels, des passionnés »
Danièle CHAVANT, vice-présidente UMIH38
Restaurant Chavant, Bresson



L'UMIH38 se mobilise pour l'emploi et sensibilise psychologues de l'éducation nationale et professeurs de 3^{ème} aux métiers de l'hôtellerie restauration.

Une soixantaine de psychologues de l'éducation nationale et de professeurs principaux de 3^{ème}, en charge de l'orientation des jeunes dans notre département, ont été reçus le 31 janvier dernier par Fabien Zebbar, Danièle Chavant et Laurent Gras respectivement président et vice-présidents de l'UMIH38, à un après-midi d'échanges sur les métiers de l'hôtellerie restauration.

« La qualité passe par une formation et l'envie de bien faire »
Adeline ROCHET
Brasserie Choux, Grenoble



« Nous avons besoin de vous pour faire tourner nos établissements dans le futur ! »
Laurent GRAS,
vice-président UMIH38 Chez le Père'Gras
La Bastille, Grenoble

L'organisation de cet événement faisait suite à la volonté de l'UMIH38 de faire bouger les lignes quant aux problèmes maîtres de recrutement que vous rencontrez, vous, professionnels et aux échanges constructifs avec Mme Le Recteur puis avec la Délégation académique à la Formation Professionnelle Initiale et Continue (DAFPIC).



Mme Le Recteur avait tenu à être présente à ce rendez-vous et a introduit les débats en saluant la tenue de cette réunion car « tout ce que l'on peut faire pour être dans un partenariat qui va permettre d'avoir une vision à jour des métiers et qui va permettre d'aider chaque jeune (...) à conforter un rêve qui deviendra ensuite un parcours - toutes ces initiatives sont intéressantes et importantes. »

« C'est un réel plaisir de transmettre, de montrer notre beau métier »
Stéphane FROIDEVAUX
Fantin Latour, Grenoble



« On a toujours les avantages de ses inconvénients. La coupure en restauration permet aussi d'aller chercher ses enfants à l'école ! »
Fabien ZEBBAR, Président UMIH38
Hôtel-restaurant Le Relais de Sassenage

Psychologues de l'éducation nationale et professeurs ont pu faire évoluer leur perception sur les métiers de l'hôtellerie restauration après avoir entendu, ce jour-là, le témoignage des professionnels présents qui ont eu à cœur, sans toutefois édulcorer les métiers, de raconter leur parcours, leur quotidien et de montrer le plaisir qu'ils ont à exercer leur profession. Force est de constater qu'il n'y a pas qu'une seule façon d'aborder ces métiers, et c'est certainement ce qui en fait la richesse.

« Commencer par une formation généraliste et penser aux langues étrangères »
Nicolas CREISSELS
Pub O'Callaghan, Grenoble

Le Trophée Nous CHR Catégorie « Cafés » 2018 a été remporté par notre adhérent Cédric Lavignac du *Hyde Park* à Voiron. Créé en 2015, l'établissement, ouvert 7 jours sur 7, emploie 15 personnes en CDI et réalise 200 couverts jour et un chiffre d'affaires d'1,5 millions d'euros.
Toutes nos félicitations !



La Médaille de Bronze du Tourisme a été décernée au Restaurant *Chez le Père'Gras*, lors de la promotion du 14 juillet dernier, par Jean-Yves Le Drian, ministre de l'Europe et des Affaires étrangères et par Bruno Le Maire, ministre de l'économie et des finances. Toutes nos félicitations à Laurent Gras et à toute l'équipe de *Chez le Père'Gras* qui, du haut de leur Bastille, font rayonner le tourisme grenoblois et isérois.



ILS SE SONT DISTINGUÉS

MES PRODUITS LOCAUX, C'EST METRO.

Pour vous permettre d'exprimer tout votre talent, vous avez besoin d'ingrédients d'exception. C'est pourquoi METRO est aussi rigoureux dans le choix de ses producteurs. Engagés et passionnés, ils partagent avec METRO le goût de la tradition. Chaque jour, leurs produits sont mis en avant dans les entrepôts METRO proches de leur exploitation.



**METRO, PARTENAIRE DES
RESTAURATEURS INDÉPENDANTS.**

Retrouvez-nous sur :



METRO