# Oui, Chefs !

N°8

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

## ZOOM SUR
## LE TRAVAIL DES ÉTRANGERS

**PROFESSION**
LES SAISONNIERS

**PORTRAIT**
PRÉVI2S, CRÉTIN DES ALPES, MAISON COLOMBIER

Février à Avril 2020

DMK - 2019 - Crédits Photos : Bruno Lavit - L'énergie est notre avenir, économisons-la !

# Edito

Le petit mot de
**Nicolas CREISSELS**
Président des Cafés,
bar et monde de la nuit
à l'UMIH38

## T.P.E. + Licence 4 = double peine

La plupart des établissements de bar et de restaurant en France sont des Très Petites Entreprises (T.P.E.) et ont devoir de respecter les mêmes règles en matière d'hygiène, d'inspection du travail et d'affichage (origine des viandes, liste des allergènes), que les grosses entreprises.
A la différence que les T.P.E. n'ont ni service social, ni service de secrétariat !
Alors, quand le gouvernement demande désormais l'affichage obligatoire de l'origine de toutes les viandes et non plus de la viande de bœuf uniquement, en allant plus loin que le règlement européen sur lequel il s'appuie, il ne maitrise pas toute la complexité et l'organisation supplémentaire que cela nécessite.
Il est à noter qu'un sénateur n'a pas été capable de remplir correctement sa déclaration de patrimoine dans le cadre de la transparence de la vie publique. Manque de temps ou manque de moyens ?

Si en plus, votre bar ou votre restaurant est titulaire d'une licence de débit de boisson, les choses se compliquent. L'état vous demande de contrôler le bruit, la drogue, la consommation d'alcool exagérée, les relations de voisinage, la gestion des mégots…. et se réserve le droit par décision préfectorale de fermer votre établissement sur décision irrévocable.
Nous sommes le seul pays au monde où une fermeture pourrait être prononcée sans garantie d'une décision de justice.
Or, le gouvernement demande que ce droit de fermeture unilatéral soit étendu au pouvoir des maires.
La profession s'insurge contre cette idée qui pourrait aboutir à des décisions liées de temps en temps à du copinage ou à des règlements de comptes extra-professionnels.
L'UMIH s'est fortement opposé à l'article dans cette loi qui donne aux maires le droit de fermeture administrative.
Il serait temps que l'état reprenne le projet de simplification administrative pour les entreprises et surtout pour les T.P.E.

Un député est pris de « phobie administrative », d'autres oublient de déclarer leurs impôts et nous, seuls avec nos T.P.E., devrions remplir de plus en plus de charges administratives.

Faites ce que je dis, pas ce que je fais !

Bonne année 2020 à tous !

Edito

# Sommaire

N°8

**Oui, Chefs !**
est une publication
de l'Union des Métiers
et des Industries de
l'Hôtellerie de l'Isère.

**Directrice de la publication :** Danièle CHAVANT
**Rédacteur en chef :** Gaétane BESSON-CHAVANT
**Rédaction :** Véronique Soldevila, Philippe de Cantenac
**Crédits photos :** UMIH38 / Michel BATTAGLIA / Cédric Tremolo / Philippe de Cantenac / Jour2fête / UMIH / OBJECTIF38
**Mise en page et impression :** Agence Com Ô Soleil

107 rue des Alliés, 38100 Grenoble
04 76 49 00 36
contact@umih38.fr

**6-9**
**LES INFOS DU MOMENT**

## 10-15 ZOOM SUR

## LE TRAVAIL DES ÉTRANGERS

**16-17**
**PORTRAIT**
PRÉVI2S, CRÉTIN DES ALPES, MAISON COLOMBIER

**18-22**
**PROFESSION**
LA PÉRIODE D'ESSAI DU CDI, L'EMBAUCHE DES SAISONNIERS

**23**
**PARTENARIAT**
ALPRECO, APAVE, SACEM, TICKETS RESTAURANTS

**24-25**
**FORMATION**

**26-27**
**BIENVENUE**
AUX NOUVEAUX ADHÉRENTS

**28**
**LA VIE DE L'UMIH38**

**29-31**
**RETOUR EN PHOTO**

# Décès d'André Daguin, l'homme de l'union

C'est avec une infinie tristesse que notre profession a appris le 3 décembre dernier, le décès d'André Daguin à Auch.

Homme d'engagement, il a marqué le monde syndical de 1998 à 2008 à la présidence de l'UMIH. Onze années durant lesquelles, il s'est battu pour faire reconnaître le poids économique, mais également le poids culturel et sociologique de notre secteur.

Meneur d'hommes, il s'est battu sans relâche pour que la profession unie parle d'une seule voix auprès des politiques. Il a mis sa faconde, son aisance dans les médias au service de l'UMIH et de tous les professionnels pour sensibiliser l'opinion publique. Il a su préserver ses valeurs, son savoir-faire, une certaine idée du bien manger et du bien vivre à la française, tout ce qui participe à la culture et à l'attrait touristique de notre pays.

Durant quarante années, André Daguin a été un extraordinaire cuisinier doublement étoilé au bien nommé Hôtel de France à Auch et un ambassadeur de la cuisine gasconne à laquelle il a donné toutes ses lettres de noblesse. Passionné par son métier, c'est avec autant d'énergie qu'il a voulu défendre cette profession qui lui a tant apporté.

Roland Héguy et Hervé Becam, président et vice-président de l'UMIH : « Nous devons beaucoup à André Daguin. Il a su tracer une nouvelle voie dans le monde syndical en fédérant les professionnels indépendants et en rassemblant tous les acteurs du secteur. Il a été la voix auprès des gouvernants et de l'opinion public ».

# les INFOS du MOMENT

## Ça bouge en Isère

### LE TOUR DE FRANCE

Ce fut la bonne nouvelle en octobre dernier :
Le Tour de France, qui avait malheureusement évité l'Isère l'année dernière, fait la part belle à notre département en 2020.
Il restera en effet 3 jours sur nos terres, avec en prime, une étape 100% iséroise.
Lundi 13 juillet : journée de repos en Isère
Mardi 14 juillet : étape 16 - La Tour du Pin > Villard de Lans
Mercredi 15 juillet : étape 17 - Grenoble > Méribel
Lors de l'étape 16, le 14 juillet entre La Tour du Pin et Villard de Lans, le Tour passera par Voiron, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Col de Porte, Meylan, Domène, Uriage, Vizille, Pont de Claix, Seyssins et Lans en Vercors !
Une belle mise en lumière pour notre beau département.
Hôteliers, restaurateurs et cafetiers de l'Isère, mobilisons-nous, dès à présent pour offrir pendant 3 jours, aux coureurs, aux journalistes et touristes des quatre coins du monde un accueil « aux petits oignons » !

### LE TOUR DE FRANCE EN CHIFFRES

**4 500 PERSONNES « FONT LE TOUR »**

DONT

- **180** coureurs
- **450** accompagnateurs des coureurs
- **1 800** journalistes représentant 500 médias de 48 nationalités différentes
- **600** personnes de la Caravane publicitaire

**10 à 12 millions**
de spectateurs assistent au Tour, sur le bord des routes, sur une ou plusieurs étapes

DONT

**80%** de français & **20%** d'étrangers

Toutes les étapes sont diffusées en intégralité sur France 2 ou France 3

**3,7 millions**
de téléspectateurs regardent chaque jour le Tour à la télévision

### FIERTÉ ISÉROISE

C'est Laurent Gras, chef du célèbre restaurant perché au sommet de la Bastille à Grenoble « Chez le Pèr'Gras » qui assure la préparation des repas des coureurs de l'équipe AG2R sur le Tour de France !

## SILENCE, ON TOURNE !

Le 26 septembre dernier sortait dans les salles de cinéma de France et de Navarre le film « Petits Maîtres du Grand Hôtel ». Une fierté pour notre département puisque l'intégralité du film est tourné à l'Hôtel restaurant d'application Lesdiguières à Grenoble, avec les vrais élèves et les vrais professeurs !

L'aventure a commencé un jour où, par hasard, Jacques Deschamps, réalisateur de cinéma, a séjourné à l'hôtel Lesdiguières sans en connaitre la spécificité d'hôtel-école. Il fut projeté dans un monde qu'il ne connaissait pas. Tout d'abord, dit-il, « l'endroit m'a paru très beau, il m'a rappelé le décor de Grand Budapest Hôtel, le film de Wes Anderson (…) Et puis j'ai très vite été frappé de découvrir le personnel, très jeune et très maladroit (…) Derrière eux, j'ai noté la présence de personnes plus âgées qui faisaient semblant de s'affairer en les surveillant (…) Drôle d'endroit, me suis-je dit… ». Jacques Deschamps fut immédiatement intéressé par ce lieu et cette organisation par son aspect théâtral. « J'ai tout de suite eu le sentiment que ces jeunes gens étaient en train de répéter le rôle de leur vie. ». C'est ainsi que pendant un an, il a posé ses valises à l'hôtel Lesdiguières et a réalisé ce beau film-documentaire-comédie musicale sous l'œil bienveillant et enthousiaste d'Eddy Fourna, directeur de l'Hôtel. Les élèves et les professeurs ont tous joué le jeu, ont pris des cours de chant, de danse. Le film reflète les bons comme les moins bons moments de la vie d'un élève en apprentissage dans un lycée hôtelier. Bravo à tous.

Le film sort en DVD en ce mois de janvier 2020.

# Echos

## A NOTER DANS VOTRE AGENDA !

PM Expo, créateur et organisateur du **Salon Dauphinois de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche** a récemment annoncé les dates de la prochaine édition du Salon. Professionnels des CHR, c'est donc du dimanche 11 au mardi 13 octobre 2020 que nous nous retrouverons à Alpexpo !

Pour mémoire, en 2018, les 278 exposants du salon avaient reçu la visite de 12 450 professionnels.

**www.salondauphinois.fr**

## UN VENT NOUVEAU SOUFFLE SUR PROMOCASH GRENOBLE

Sous l'impulsion de son nouveau directeur, Yannick Perrin, tout droit arrivé de Saint-Etienne en janvier 2019, Promocash Grenoble situé dans le MIN de Grenoble, s'est récemment refait une beauté. Une réorganisation bienvenue qui positionne le client au centre des attentions pour lui permettre de trouver facilement et en quantité suffisante les produits dont il a besoin. Cela a été rendu possible en repensant le parcours client, en réaménageant l'espace froid et en créant un espace dédié au matériel de cuisine, sans oublier les 1500 références ajoutées (dont de nombreux produit locaux labellisés IsHere) et de nouveaux services proposés (achat en ligne, livraison à domicile, préparation des commandes, drive, cave interactive...)

Pour toutes ces raisons, poussez les portes de Promocash Grenoble et faites-vous votre idée !

**Promocash Grenoble - MIN de Grenoble**
117-127 rue des Alliés, Grenoble

## UNE DYNAMIQUE *AMICALE DES HCR* À VIENNE

C'est avec beaucoup de plaisir que Danièle Chavant, présidente de l'UMIH38, s'est rendue 21 octobre dernier au «Challenge Bouliste des Hôteliers Cafetiers restaurateurs» organisé chaque année par nos amis de l'Amicale HCR de Vienne.

Dans une ambiance conviviale et sportive les équipes de 4 se sont affrontées à la Boule Lyonnaise au Boulodrome de Vienne.

Nous sommes heureux de compter un adhérent de l'UMIH38, célèbre hôtelier-restaurateur parmi l'équipe gagnante : Michel BELLET du Coq en Velours à Aoste !

Toutes nos félicitations à Eric Marsella, président de l'Amicale et à son équipe pour avoir mené avec brio cette soirée caritative.

Les bénéfices seront reversés à 3 associations : Macabeo, Éveil animation, association Jérôme.

# Ça coince

## ARRÊTONS DE TIRER SUR L'HÔTELLERIE GRENOBLOISE ! Par Danièle Chavant

Jamais un projet n'est envisagé dans l'agglomération grenobloise sans que l'éternelle question nous soit posée « Et si on prévoyait un hôtel (sous-entendu, 4 voire 5 étoiles…) dans le projet ? »
« Mauvaise idée », répond-on systématiquement ! Et ça fait des années que ça dure…
Evidemment, nous serions les premiers heureux si de multiples projets hôteliers prenaient vie à Grenoble et soient rentables à long cours.
Mais rendons-nous à l'évidence, les hôtels en place sont déjà à la peine avec un TO* parmi les plus bas de France. Rajouter des chambres sur l'agglomération grenobloise est donc insensé, voire irresponsable.
Et voilà que nous apprenons qu'un hôtel Radisson**** de 100 chambres devrait voir le jour, place Nelson Mandela sur la Presqu'Ile en 2022 et qu'une résidence hôtelière (certes avec des locations de chambres à un mois minimum) est prévue dans le projet de réhabilitation du site Dolomieu sur les pentes de la Bastille…
Alors certains pensent, souvent par méconnaissance, que les hôtels grenoblois ne seraient pas à la hauteur de ce qui se pratique ailleurs, que des nouveaux hôtels seraient la solution pour attirer des touristes et qu'il manque à Grenoble un hôtel très haut de gamme. Détrompez-vous ! Poussez les portes des hôtels, nous en sommes fiers. Nombreux sont ceux qui proposent des prestations de qualité, nombreux sont ceux qui dans les dernières années ont rénové, modernisé leur établissement (le Mercure Alpotel****, le Mercure Alpha Meylan****, le Park Hôtel****, le Royal Hôtel***, Hôtel de l'Europe***, l'ex Dauphitel devenu PoMo****, l'ex résidence hôtelière Park & suite devenue Le Hüb, Le Relais de Sassenage***, Golf Hôtel Charmeil***…)
Alors, arrêtons de tirer sur l'ambulance, arrêtons de critiquer notre hôtellerie locale.

Pour mémoire (source *Performances Hôtelières en France* – Deloitte) :
En 2018, le TO moyen dans l'hôtellerie 4 étoiles est de 58,8 % (le 4ème plus bas TO des grandes villes de France sur 24 villes sondées) avec un RevPar (revenu moyen par chambre disponible) de 53 € parmi les plus bas de France.
Sur l'hôtellerie 3 étoiles le TO grenoblois est le plus bas de France (54,6%) avec un RevPar à 34 € le deuxième plus bas des 25 villes sondées.
C'est l'hôtellerie super-économique (2 et 1 étoiles) qui souffre le plus avec un TO à 48,1% et un RevPar à 21 € les plus bas des 25 grandes agglomérations de province.

*Taux d'occupation

## CES ÉVÉNEMENTS « AFFAIRES » DEVRAIENT FAIRE BOUGER GRENOBLE EN 2020 !

**9 AU 13 MARS 2020**
### DATE 2020
DESIGN AUTOMATION AND TEST IN EUROPE
SALON INTERNATIONAL
Alpexpo
*1300 personnes attendues*
**www.date-conference.com**

**26 AU 28 MARS 2020**
### JEPPA 2020
JOURNÉES D'ÉTUDE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE MC KENZIE (KINÉSITHÉRAPEUTES)
WTC Grenoble
*530 personnes attendues*
**www.afmck.fr/jeppa-2020.html**

**22 AU 24 AVRIL 2020**
### MOUNTAIN PLANET 2020
SALON INTERNATIONAL DE L'AMÉNAGEMENT DE LA MONTAGNE
Alpexpo
*18 000 personnes attendues*
**www.mountain-planet.com**

**13 AU 15 MAI 2020**
### PRINTEMPS DE LA CARDIOLOGIE
AUDIENCE NATIONALE
WTC Grenoble
*400 personnes attendues*
**www.printemps.sfcardio.fr**

**13 AU 15 MAI 2020**
### THE 27TH CIRP CONFERENCE ON LIFE CYCLE ENGINEERING
AUDIENCE INTERNATIONALE
Grenoble INP
*500 personnes attendues*
**www.lce2020.fr**

**2 AU 5 JUIN 2020**
### CONGRÈS GRAPHENE
AUDIENCE INTERNATIONALE
WTC Grenoble - Maison Minatec
*700 personnes attendues*
**www.grapheneconf.com/2020**

**14 AU 18 JUIN 2020**
### ICAA 2020
CONFÉRENCE INTERNATIONAL
Grenoble INP
*400 personnes attendues*
**icaa2020.sciencesconf.org**

**14 AU 17 SEPTEMBRE 2020**
### ESSDREC-ESSCIRC
CONFÉRENCE EUROPÉENNE
Maison Minatec
*700 personnes attendues*
**www.esscirc-essderc2020.org**

**14 AU 16 OCTOBRE 2020**
### COMSOL CONGRESS 2020
CONFÉRENCE INTERNATIONALE
WTC Grenoble
*500 personnes attendues*

**16 AU 20 NOVEMBRE 2020**
### NANOSAFE 2020
CONFÉRENCE INTERNATIONALE
Maison Minatec
*400 personnes attendues*
**www.nanosafe.org**

## FIERS DE NOS ADHÉRENTS !

### DÉJEUNER DE FÊTE
Ils étaient 120 ce mardi 17 décembre. 120 SDF invités par Pierre Pavy et son équipe et l'Association Accueil SDF au restaurant Le 5 à Grenoble à la veille des fêtes de fin d'année.
Au menu velouté de carottes, poulet rôti et frites (« dorées et croustillantes » nous a rapporté l'un des convives, l'œil pétillant), fromage et bûche.
Ce déjeuner chacun l'attend avec impatience « Oh que j'en ai rêvé de ce repas » a-t-on entendu. Alors que la musique, indissociable d'un déjeuner de fête, retentissait dans le restaurant, que les plats valsaient de table en table, que le temps était suspendu, il était doux de voir ces visages se détendre et de passer ce moment au milieu de ces gens dignes et beaux.
Bravo pour cette belle initiative qui dure depuis 22 ans...

### TROPHÉE *NOUS CHRD* : DES ISÉROIS RÉCOMPENSÉS !
Chaque année le magazine de l'UMIH, *Nous CHRD*, met en avant à l'occasion du Congrès annuel de l'UMIH des établissements remarquables en matière de croissance régulière, d'originalité de concept, d'innovation dans la gestion des ressources humaines, d'accueil personnalisé, d'utilisation raisonnée du numérique, de démarche de développement durable...
Dans la catégorie Cafés-Brasseries nous avons eu le plaisir de voir récompensés nos adhérents Jacqueline Amirante, Jean et Diego Di Caro, gérants des restaurants « Ferme à Dédé » à Grenoble et Sassenage.
Toutes nos félicitations. Ils ont porté haut les couleurs de l'Isère au Congrès 2019 de Biarritz !

# ZOOM SUR

## LE TRAVAIL DES ÉTRANGERS

**Avec d'un côté un problème de recrutement majeur et reconnu dans les CHR et de l'autre des étrangers sur le sol français motivés pour travailler ; avec les retours que nos adhérents nous font sur leurs expériences réussies, parfois douloureuses et souvent complexes, il nous est apparu important de refaire le point sur le travail des étrangers, sur les opportunités à saisir et sur les embuches à éviter.**

Avec 138 570 projets de recrutement non saisonniers répertoriés par Pôle Emploi en 2019 dont plus de la moitié seraient jugés « difficiles » par les recruteurs, le secteur de l'hôtellerie restauration fait partie des secteurs que l'on dit « en tension », c'est-à-dire un secteur qui rencontre de réels problèmes de recrutement.

Parmi les postes les plus complexes pour un recrutement figurent les aides et apprentis de cuisine, les employés polyvalents de la restauration, les serveurs en cafés restaurants et les employés de l'hôtellerie.

En Isère, vous êtes 91,8 % à estimer que recruter du personnel pour vos établissements (hôtels, cafés, restaurants) est aujourd'hui difficile, voire très difficile. 91,8% d'entre vous déclarez également que vous allez recruter au moins une personne en 2020 (50,8% cuisiniers ; 55,7 % serveurs de restaurants ; 26,2% employés de restaurant ; 18% barmen)
Autre chiffre parlant, 29,5 % des adhérents interrogés nous disent avoir été dans l'obligation de fermer tout ou partie de leur établissement par manque de personnel. Ubuesque.
(Source : sondage effectué par l'UMIH38 auprès de ses adhérents - octobre 2019)

D'autre part,
Vous avez tous été confrontés à ce jeune salarié français qui travaille depuis plusieurs mois chez vous et qui du jour au lendemain vous annonce vouloir partir voyager en Australie. Avec ses diplômes français en cuisine ou service, il est vrai qu'il trouvera facilement du travail. Nous ne pouvons pas le blâmer, c'est un des beaux avantages de nos métiers : pouvoir exercer partout dans le monde.

Vous avez tous été confrontés à ce salarié français qui n'a pas vraiment envie d'un CDI. Un CDD, c'est bien.
Et vous avez tous été confrontés à votre offre d'emploi déposée à Pôle Emploi, sur Indeed, sur le Bon Coin… et qui reste lettre morte.

**Et puis vint un jour où un jeune homme ou une jeune femme frappe à votre porte, vous demande un emploi, semble motivé(e) et sérieux(se). Le hic ? Sa nationalité.**

**Et là commence pour vous un long parcours semé d'embuches, d'incohérences administratives, de révolte aussi.**

**On vous explique !**

**Tout d'abord, le chemin n'est pas le même si votre candidat est européen ou non.**

## VOTRE CANDIDAT EST EUROPÉEN

Les démarches sont plus aisées. **Nous vous invitons à découvrir la plateforme EURES https://ec.europa.eu/eures**, portail européen sur la mobilité de l'emploi où vous trouverez toute la matière pour l'embauche d'un européen et où vous pourrez déposer votre offre d'emploi.

## VOTRE CANDIDAT N'EST PAS EUROPÉEN

Pour toute embauche, vous devez vous assurer que le candidat est titulaire d'un document valant autorisation de travail sur le territoire national.
Il y a deux situations :

- Le candidat étranger réside déjà en France,
- Le candidat étranger ne réside pas encore sur le territoire.

## LE CANDIDAT ÉTRANGER RÉSIDE DÉJÀ EN FRANCE

Il vous faut vérifier lors de l'embauche que le futur salarié est titulaire d'un titre de séjour en cours de validité valant autorisation de travailler ou une autorisation de travail.
Pour cela, vous devez, au moins 2 jours ouvrables avant la date d'effet de l'embauche, demander à la préfecture du département du lieu d'embauche l'authentification du titre de séjour ou de l'autorisation de travailleur du ressortissant étranger que vous souhaitez embaucher.
Démarche en ligne sur http://invite.contacts-demarches.interieur.gouv.fr/Autres-demarches-administratives
À défaut de réponse dans les 2 jours ouvrables suivant réception de la demande, l'obligation de l'employeur de s'assurer de l'existence de l'autorisation de travail est considérée comme accomplie.
**Une copie du titre valant autorisation de travail doit être annexée au registre unique du personnel.**

Après vérification du titre de séjour et de l'autorisation de travail, vous pouvez procéder alors aux formalités d'embauche habituelles.

## LE CANDIDAT ÉTRANGER NE RÉSIDE PAS ENCORE SUR LE TERRITOIRE

Vous ne pouvez pas recruter directement dans un autre pays. Vous devez faire une demande d'autorisation de travail, appelée procédure d'introduction.

**Les étapes :**

1. Dépôt de l'offre d'emploi auprès de Pôle emploi (ou APEC), accompagnée d'un dossier de demande d'introduction,

2. Transmission du dossier à la DIRECCTE du lieu du travail.

Le dossier de demande d'introduction doit contenir :

- l'engagement de paiement des taxes à l'Office français de l'immigration et de l'intégration (OFII),
- le contrat de travail,
- un imprimé sur les conditions de logement du futur salarié.

Dans le cas où la DIRECCTE accepte la demande, elle transmet le dossier au poste consulaire et à l'OFII qui assure le contrôle médical et l'acheminement du travailleur étranger vers la France.
Le contrôle médical peut avoir lieu dans les 3 mois suivant l'arrivée en France ou après le début de l'activité salariée (ou dans le pays d'origine quand l'OFII y est présent).
L'autorisation de travail peut être retirée si ce délai n'est pas respecté.
Si le visa est accordé, un visa de long séjour est délivré au travailleur étranger.

## RÉGULARISATION D'UN ÉTRANGER PAR LE TRAVAIL

Un travailleur étranger en situation irrégulière peut obtenir, par l'admission exceptionnelle au séjour, une carte de séjour *salarié* ou *travailleur temporaire*. Il s'agit de régularisations au cas par cas. L'étranger doit remplir des conditions d'ancienneté de séjour et de travail en France. Il doit déposer sa demande en préfecture.

Si un étranger est en situation irrégulière, il peut obtenir une carte de séjour salarié ou travailleur temporaire, sous conditions :

- D'avoir un contrat ou promesse d'embauche,
- De justifier :
  - d'une ancienneté de séjour en France de 5 ans minimum, sauf exception,
  - d'une ancienneté de travail de 8 mois sur les 2 dernières années ou de 30 mois sur les 5 dernières années.

À titre exceptionnel, s'il séjourne depuis 3 ans en France, il peut aussi demander un titre s'il peut prouver avoir travaillé 24 mois, dont 8 dans les 12 derniers mois.

Il doit également :

- parler le français, au moins de façon élémentaire,
- ne pas représenter une menace pour l'ordre public, ni vivre en situation de polygamie en France.

Ensuite, l'employeur dépose auprès de la DIRECCTE du lieu de travail un **dossier de demande d'introduction**, comprenant notamment :

- le formulaire Cerfa n° 15187,
- un projet de contrat de travail,
- des informations diverses concernant l'employeur (Kbis, statuts, etc),
- une copie du dernier bordereau de versement des cotisations et contributions sociales,
- une copie du passeport ou du document national d'identité du salarié,
- un justificatif de la qualification et de l'expérience du futur salarié (diplôme, titre, etc),
- des justificatifs des recherches effectuées pour recruter un candidat déjà présent sur le marché de l'emploi.

## DERNIÈRE MINUTE...

Le Directeur de Cabinet et la secrétaire générale adjointe de la Préfecture nous ont reçu en ce mois de décembre 2019. Nous avons pu échanger sur les difficultés rencontrées par vous, nos adhérents, pour l'embauche d'un étranger, notamment en situation irrégulière. Les dossiers étant étudiés au cas par cas, ils nous ont assuré que toute information utile que nous pourrions leur transmettre, autre que le pur dossier administratif est un plus pour eux. Ainsi n'hésitez pas à nous solliciter pour un dossier qui vous tient à cœur. Nous transmettrons vos arguments aux personnes ad hoc en Préfecture.

# LEXIQUE

## MIGRANT

Terme générique non défini dans le droit international qui, reflétant l'usage commun, désigne toute personne qui quitte son lieu de résidence habituelle pour s'établir à titre temporaire ou permanent et pour diverses raisons, soit dans une autre région à l'intérieur d'un même pays, soit dans un autre pays, franchissant ainsi une frontière internationale. Il englobe un certain nombre de catégories juridiques de personnes bien déterminées, comme les travailleurs migrants ; les personnes dont les types de déplacement particuliers sont juridiquement définis, comme les migrants objets d'un trafic illicite ; ainsi que celles dont le statut et les formes de déplacement ne sont pas expressément définis par le droit international, comme les étudiants internationaux.

## RÉFUGIÉ

Personne qui, craignant avec raison d'être persécutée du fait de sa race, de sa religion, de sa nationalité, de son appartenance à un certain groupe social ou de ses opinions politiques, se trouve hors du pays dont elle a la nationalité et qui ne peut ou, du fait de cette crainte, ne veut se réclamer de la protection de ce pays ; ou qui, si elle n'a pas de nationalité et se trouve hors du pays dans lequel elle avait sa résidence habituelle à la suite de tels événements, ne peut ou, en raison de ladite crainte, ne veut y retourner.

## DEMANDEUR D'ASILE

Personne sollicitant la protection internationale. Dans les pays appliquant des procédures d'examen individualisées, le demandeur d'asile est une personne dont la demande d'asile n'a pas encore fait l'objet d'une décision définitive de la part du pays d'accueil potentiel. Tout demandeur d'asile n'est pas nécessairement reconnu comme réfugié à l'issue du processus, mais tout réfugié a, dans un premier temps, été demandeur d'asile.

*Source : Organisation Internationale pour les Migrations (ONU)*

## LE COUP DE GUEULE DE PIERRE PAVY, RESTAURANT *LE 5*

**Pierre Pavy, vous souhaitiez vous exprimer dans ce dossier consacré au travail des étrangers pour marquer votre colère. Que se passe-t-il ?**
Avant de vous parler des faits qui aujourd'hui me poussent à m'exprimer dans le *Oui Chefs* et dans la presse en général, je souhaiterais revenir sur les difficultés de recrutement dans nos restaurants à Grenoble et à Bernin.
A ce jour nous avons pour l'ensemble du groupe, 10 offres d'emploi non pourvues (3 en cuisine et 7 comme runner, commis de cuisine ou agent d'entretien). Ces offres d'emploi sont proposées en CDI car nous recherchons un engagement sur la durée de la part de nos futurs salariés. Les peu de personnes que nous recevons nous demandent toutes un CDD qui leur permet de toucher la prime de précarité et de pouvoir à l'issue prétendre au chômage. Nous ne parlons pas le même langage.
En parallèle à cette situation, nous avons des réfugiés, des demandeurs d'asile qui eux, pétris d'envie de travailler, attendent le CDI qui leur permettra de gagner leur vie et donc de s'assumer sur le sol français.

**C'est en effet une situation dans laquelle se trouvent nombreux de nos adhérents.**
**Alors que s'est-il passé le 25 juillet dernier dans votre établissement ?**
Ce jour-là, à 12h30, à l'heure où les clients sont déjà bien installés, la Police de l'Air et des Frontières et un agent de l'URSSAF pénètrent dans notre établissement en bloquant toutes les issues.
Immédiatement, notre responsable de salle alerte ma fille, gérante de l'établissement et notre directrice.
Les salariés sont arrêtés dans leur travail et bloqués contre le bar.
Ceux qui semblent être des policiers (un seul porte le brassard « police ») utilisent le tutoiement avec tous ceux qui paraissent étrangers parmi nos salariés.
Les cuisiniers sont contrôlés, identifiés et doivent présenter tous les documents qu'ils détiennent sur eux. Un de nos salariés, un italo-argentin, n'a pas ses papiers et se propose d'aller les chercher chez lui. Il est violemment pris à partie par l'un des policiers.
Une client s'interpose et dénonce le caractère provocateur des propos.
A l'arrivée de ma fille et de notre directrice, le discours baisse d'un ton.
Elles ont apporté les documents URSSAF de tous les employés qui sont TOUS déclarés, y compris ceux qui n'ont pas de papiers (c'est l'aberration du système)…
Déconvenue des policiers et du représentant de l'URSSAF.

La suite se déroule dans des locaux de la Police de l'air et des frontières à Saint-Martin-le-Vinoux. Ma fille est interrogée pendant plus de 2h. Tout y passe, sa situation personnelle familiale, financière, elle est interrogée sur son patrimoine immobilier et foncier…
Le lendemain deux de nos salariés étrangers recevront une obligation de quitter le territoire français. Aujourd'hui nous nous battons pour eux afin qu'ils puissent rester sur le territoire français. L'un d'eux est un jeune majeur de 18 ans inscrit à l'IMT Grenoble. Il suit une formation de commis de cuisine CAP en alternance. Le juge des référés a enjoint très récemment au Département de réexaminer la situation de ce jeune homme et dans l'attente de le reprendre en charge dans un délai de 48h.
Le deuxième, commis de cuisine en CDI au 5 est en passe de régulariser son statut.

Ce scénario que je viens de vous décrire est extrêmement traumatisant pour tous. Mérite-t-on d'être traité comme des délinquants, des esclavagistes et ce sous les yeux de nos clients ? Nos salariés méritent-ils d'être tutoyés, d'être aussi peu considérés ?
Ces étrangers, volontaires et courageux, qui ont trouvé un patron et un travail devraient systématiquement avoir un droit au travail. Ils deviennent des acteurs de la communauté nationale. Ils paient des impôts. Ils enrichissent la France.

## ACTION EMPLOI RÉFUGIÉS

Nous vous invitons à prendre connaissance de la plateforme de rapprochement entre réfugiés et employeurs en France sur :
www.actionemploirefugies.com

Vous pouvez y déposer vos offres d'emploi et ainsi être mis en relation avec des réfugiés, demandeurs d'emploi.

## DISPOSITIF HOPE

HOPE, Hébergement Orientation Parcours vers l'Emploi, est un dispositif d'insertion professionnelle des réfugiés. Il consiste en un accompagnement des réfugiés sur l'administratif, la formation, l'insertion… Côté formation, 200h sont consacrées à l'apprentissage du français, 400h au français professionnel et 450 h à la construction d'un projet professionnel et obtenir les premières qualifications.

En l'Isère l'AFPA est en capacité de mettre en œuvre ce dispositif pour l'hôtellerie restauration. Intéressés ? Faites-le nous savoir !

**Une épargne salariale et retraite souple et avantageuse pour vous et vos salariés[1].**

**Box Office**

La solution sur-mesure du n°1 de l'épargne salariale en France[2].

Selon les dispositions fiscales en vigueur et les conditions générales et particulières du contrat.
(1) Les dispositifs d'épargne salariale profitent également aux chefs d'entreprise et dirigeants non-salariés (président, directeur général, gérant et membre du directoire) employant habituellement entre 1 à 250 salariés (en plus d'eux-mêmes).
(2) En tenue de comptes, chiffres AFG au 31/12/2018.
BOX OFFICE est un contrat de Natixis Interépargne, Société Anonyme au capital social de 8 890 784 euros - SIREN B692 012 669 RCS Paris - Siège social : 30 avenue Pierre Mendes France 75013 PARIS ; et distribué par votre Caisse d'Epargne.
**Communication à caractère publicitaire et sans valeur contractuelle.**
Caisse d'Epargne et de Prévoyance de Rhône Alpes - Banque coopérative régie par les articles L512-85 et suivants du Code monétaire et financier - Société anonyme à directoire et conseil d'orientation et de surveillance - Capital de 1 150 000 000 euros - 116 Cours Lafayette 69003 Lyon - 384 006 029 RCS Lyon - Intermédiaire d'assurance, immatriculé à l'ORIAS sous le n°07 004 760.

CAISSE D'EPARGNE RHÔNE ALPES

# Portrait

## PRÉVI 2S
## Patrick Didier : le rendez-vous conseil

**La soixantaine sereine, Patrick Didier s'offre depuis cinq ans une nouvelle aventure professionnelle. Après une belle carrière en tant qu'officier pompier, cet ex rugbyman, passionné de ski et rando, a créé en 2014, avec trois associés, la société *Prévi 2S*.**

« Notre travail consiste à intervenir en amont ou en aval des contrôles obligatoires diligentés par le Groupement de Prévention dans tous les établissements recevant du public, qu'ils soient publics ou privés », explique le gérant de *Prévi 2S*.
Les normes de sécurité évoluant rapidement, les établissements recevant du public, contrôlés tous les trois ans, sont amenés à les anticiper et c'est là que *Prévi 2S* intervient. Elle propose une expertise et des solutions tout en assurant ensuite la coordination avec le Groupement Prévention.

> ***« Nous assurons une véritable assistance en maîtrise d'œuvre »***

« Nous assurons une véritable assistance en maîtrise d'œuvre » continue Patrick Didier, « pour vérifier la bonne conformité des installations. Nous assurons également la levée des prescriptions suite à la visite périodique ». Analyse du risque, gestion des registres de sécurité, recherche de solutions adaptées, production de documents administratifs réglementaires, gestion des dossiers jusqu'au passage de la sous-commission départementale de sécurité, gestion et vérification des installations techniques, formation du personnel, tels sont les domaines d'intervention de *Prévi 2S* qui compte de nombreux clients dans le département. « Notre expertise construit vos projets » termine Patrick Didier, qui accompagne de nombreux petits hôtels dans le secteur du Vercors, de Belledonne et de la Chartreuse. Avec la multiplication des nouvelles normes qui rentrent régulièrement en vigueur, gageons que Patrick Didier n'est pas encore prêt à prendre sa retraite.

### CONTACT

Tél. 06 59 23 30 63

## LE CRÉTIN DES ALPES

### Yann d'Ascoli : les Alpes en toile de fond

« Notre projet est parti d'une sorte de pari un peu fou avec Laurent Gras » explique Yann d'Ascoli, « créer des biscuits sucrés à base de produits régionaux, Chartreuse, noix… ». Et devant le succès rencontré dès les débuts en 2017, c'est rapidement une gamme beaucoup plus élargie qui a vu le jour. Aujourd'hui, *Le Crétin des Alpes* produit aussi bien des soupes fromagères que des bières, des confitures, des pâtes à tartiner, des limonades, de l'huile de noix, des chips, des terrines… « Tous nos produits sont issus de recettes élaborées par Laurent Gras à base de produits alpins » confirme Yann d'Ascoli.

> **« créer des biscuits sucrés à base de produits régionaux, Chartreuse, noix… »**

Présents dans 350 points de vente, stations de ski, magasins spécialisés mais aussi certains « hyper », les créations du *Crétin des Alpes* correspondent parfaitement à la demande des clients sur des produits locaux et abordables.

« Nous avons également développé une gamme en direction des CHR, notamment des bières en fût, brassées au sein de *la Brasserie des Cuves* à Sassenage et déjà présentes, par exemple, dans les hôtels Mercure à Grenoble, Chambéry, Courchevel… » termine Yann d'Ascoli, fier de pouvoir afficher la création de deux postes de salariés pour un CA de 430 000 euros.

### CONTACT

www.lecretindesalpes.com
Tél. 06 72 76 91 54

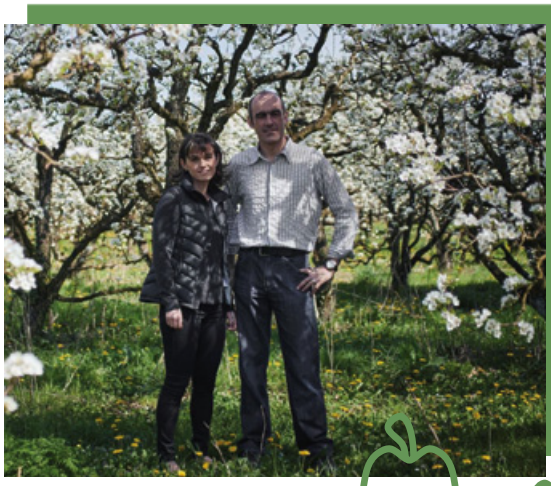
## MAISON COLOMBIER

### Stéphane Jay : la quintessence de la poire

La maison Colombier est une institution ! Créée dans les années 30 par un certain Fernand Point (*La Pyramide* à Vienne) et par Joannes Colombier, cette maison de Villette de Vienne a été reprise en 2006 par Sophie et Stéphane Jay. Sur 7 hectares, poussent ici des poires Williams qui, à l'issue d'un long processus en cinq phases - production, murissement, distillation, stockage et transformation - deviendront une eau de vie recherchée par les plus grandes tables. Ce sont environ entre 12 000 et 15 000 bouteilles de ce nectar qui sortent chaque année de ce domaine qui produit également deux liqueurs. « Ici, pas de grande distribution » explique Stéphane Jay, « tous nos produits sont réservés aux cavistes, aux hôtels et restaurants, en France majoritairement mais également en Angleterre, Belgique et Suède par exemple ». Et la notoriété de cette eau de vie est telle, que même le Roi et la Reine de Suède se sont déplacés pour visiter le domaine.

> **« Ici, pas de grande distribution »**

C'est ce qui s'appelle une vraie consécration !



### CONTACT

www.poire-colombier.com
Tél. 06 70 13 75 62

# Profession

## LA PÉRIODE D'ESSAI DU CDI

**Nous retrouvons régulièrement dans vos offres d'emploi la mention « CDD avec possibilité de CDI par la suite ». Cette formule n'est pas légalement recevable. Nous vous rappelons qu'un CDD doit être motivé : remplacement d'un salarié en congé maladie, en congé maternité, ou surcroit d'activité. Il doit être utilisé pour des tâches précises et temporaires. En aucun cas un CDD ne peut être utilisé si vous avez la possibilité de créer un CDI. Or, nous le savons bien, cette méthode vous semble rassurante car vous pouvez ainsi « tester » votre futur collaborateur.**

**Alors, petit rappel sur la notion de période d'essai d'un CDI !**

**La période d'essai d'un CDI est de 2 mois avec une possibilité de renouvellement de 2 mois (pour tout salaire au-delà du niveau 1 échelon 1) soit 4 mois pour tester les capacités de votre futur salarié.**

**Concrètement, dans le contrat de travail l'article « Période d'essai et préavis » vous indiquez :**

« L'engagement de M. XXXX ne deviendra définitif qu'à l'expiration d'une période d'essai initiale de ....jours/mois. »
« Elle pourra faire l'objet d'un renouvellement qui sera notifié par un accord écrit entre les parties. »

Le salarié devra être avisé du renouvellement de la période d'essai par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise en main propre contre décharge (modèle de courrier à disposition à l'UMIH 38) au moins 15 jours avant le terme de la période d'essai initiale.

*Au cours de la période d'essai ou de son renouvellement, l'une ou l'autre des parties peut rompre le contrat de travail sans indemnité sous réserve de respecter un délai de prévenance conformément aux dispositions légales en vigueur.*

Vous notifiez en jours ou mois la période d'essai du poste à pourvoir :

| CATÉGORIE PROFESSIONNELLE | DURÉES MAXIMALES DE LA PÉRIODE D'ESSAI INITIALE | DURÉES MAXIMALES DE SA PÉRIODE DE RENOUVELLEMENT | SOIT UN TOTAL MAXIMUM DE |
|---|---|---|---|
| OUVRIERS, EMPLOYÉS | 2 MOIS | 2 MOIS | 4 MOIS |
| AGENTS DE MAÎTRISE, TECHNICIENS | 3 MOIS | 3 MOIS | 6 MOIS |
| CADRES | 4 MOIS | 4 MOIS | 8 MOIS |

Lorsqu'il est mis fin à la période d'essai par l'employeur, le salarié est prévenu dans un délai qui ne peut être inférieur à :
- 24 heures en deçà de 8 jours de présence ;
- 48 heures entre 8 jours et 1 mois de présence ;
- 2 semaines après 1 mois de présence ;
- 1 mois après 3 mois de présence.

Attention : le délai de prévenance ne doit pas avoir pour effet de prolonger la période d'essai.

Aucune procédure particulière de rupture n'est imposée à l'employeur qui souhaite rompre la période d'essai. Néanmoins nous vous conseillons un écrit, LRAR ou remise en main propre contre décharge. (Modèle à votre disposition)

Lorsqu'il est mis fin à la période d'essai par le salarié, celui-ci respecte un délai de prévenance de 48 heures. Ce délai est ramené à 24 heures si la durée de présence du salarié dans l'entreprise est inférieure à 8 jours.

# TOUT CONNAÎTRE SUR L'EMBAUCHE DE SAISONNIERS

**La saison hiver 2019-2020 a débuté.**
**Votre équipe est en partie ou totalement constituée de travailleurs saisonniers.**
**Nous vous apportons l'essentiel de ce que vous devez savoir.**

*Source : Réglementation du travail dans les hôtels, cafés, restaurants Auvergne Rhone Alpes, Direccte Auvergne Rhône Alpes*

## DÉFINITION DU SAISONNIER

Le travailleur saisonnier est un salarié employé conformément aux dispositions légales en vigueur, dans les établissements permanents ou saisonniers pour des tâches normalement appelées à se répéter chaque année à dates à peu près fixes en fonction du rythme des saisons ou des modes de vie collectifs. Le contrat saisonnier ne pourra être, ni inférieur à un mois, ni excéder neuf mois.

## EMBAUCHE

Un contrat de travail CDD saisonnier est obligatoirement écrit et remis dans les 48 heures après l'embauche (sinon il y a requalification en CDI).

Nous tenons à votre disposition à l'UMIH38 plusieurs modèles de contrat de travail : CDD saisonnier à temps partiel, à temps complet à terme imprécis, à terme précis ou modulé (aménagement du temps de travail).

## RECONDUCTION

Les contrats à caractère saisonnier peuvent comporter une clause de reconduction pour la saison suivante.
S'ils la comportent, et seulement dans ce cas, l'une ou l'autre des parties (ou les deux parties) devra confirmer par lettre recommandée sa volonté de renouvellement du contrat au moins 2 mois à l'avance. En cas de non confirmation, la clause de reconduction devient caduque.
Les contrats saisonniers conclus pendant trois années consécutives et couvrant toute la période d'ouverture de l'établissement pourront être considérés comme établissant avec le salarié une relation de travail à durée indéterminée sur la base des périodes effectives de travail. Cette requalification n'est pas automatique. Elle résulte d'une demande du salarié.

## RUPTURE

La rupture du CDD est possible dans les cas suivants :
- accord écrit des parties
- faute grave
- embauche en CDI dans une autre entreprise
- inaptitude médicale au poste de travail prononcé par la médecin du travail

## DURÉE DU TRAVAIL

| | DANS LE CADRE D'UN CALCUL À LA SEMAINE | DANS LE CADRE D'UN AMÉNAGEMENT DU TEMPS DE TRAVAIL |
|---|---|---|
| **PÉRIODE DE RÉFÉRENCE** | SEMAINE | SUPÉRIEUR À LA SEMAINE ET AU PLUS ÉGALE À L'ANNÉE |
| **SEUIL DE DÉCLENCHEMENT DES HEURES SUPPLÉMENTAIRES** | 35H | 35h en moyenne sur la période de référence en respectant les droits liés aux congés payés et aux jours fériés pris sur la période |
| **DURÉE DU TRAVAIL** | 35H / SEMAINE | PEUT VARIER ENTRE 0 ET 48H / SEMAINE |
| **MAJORATION DES HEURES SUPPLÉMENTAIRES** | De 36 à 39h → 10 %<br>De 40 à 43h → 20 %<br>44 heures et plus → 50 %<br><br>Le paiement des HS s'effectue à chaque fin de mois | De 36 à 39h → 10 %<br>De 40 à 42h → 20 %<br>La 43ème heure → 25 %<br>44h et plus → 50 %<br><br>Le paiement des HS s'effectue à la fin de la période de référence |
| | Le paiement peut être remplacé par un repos compensateur de remplacement - RCR - (également majoré ainsi, 1 heure majorée à 50 % ouvre droit à un RCR de 1h30) obligatoirement donné par journée ou par demi-journée | |
| | Le RCR est donné au plus tard à la fin du contrat | Le RCR ne peut être donné qu'au terme de la fin de la période de référence |
| **PLANNING** | | Information des salariés par tous moyens (affichages…) des jours travaillés et de l'horaire prévisionnel de travail au moins 15 jours avant (modifications possibles sous conditions de délai) |
| **DOCUMENTS OBLIGATOIRES** | Document de décompte individuel de la durée du travail | |
| | Document mensuel annexé au bulletin de salaire indiquant: | |
| | ▸ Le cumul des heures supplémentaires effectuées depuis le début de l'année.<br><br>▸ Les droits acquis et pris au titre du repos compensateur | ▸ Le nombre d'heures effectuées au cours du mois<br><br>▸ Le cumul des heures effectuées depuis le début de la période de référence<br><br>▸ Bilan individuel à la fin de la période de référence |
| **DURÉE MAXIMALE** | Hebdomadaire absolue | |
| | 48H | 48H |
| | Sur 12 semaines consécutives : 46h | |
| | Journalière | |
| | Cuisiniers : 11h<br>Autres personnel : 11h30<br>Personnel de réception : 12h | Personnel administratif (hors site d'exploitation) : 10h |

## AFFICHAGE ET CONTRÔLE DE LA DURÉE DU TRAVAIL

Vous devez tenir un décompte de la durée réelle du travail pour chaque salarié, contrat en alternance compris :

**Chaque jour**, précisez les heures de début et de fin de chaque période de travail réellement effectuée par votre salarié.

**Chaque semaine**, cosignez avec votre salarié la fiche d'heure. Elle doit être à la disposition de l'inspection du travail. Ce document contribue à éviter les conflits en fin de saison. Nous tenons un modèle type à votre disposition.

**Chaque mois**, un double de la fiche d'heures est annexé au bulletin de paie. La fiche doit comporter aussi, le cumul des heures supplémentaires, depuis le début de la saison, le nombre d'heures de repos compensateur acquis au cours du mois, le nombre d'heures de repos compensateur pris au cours du mois.

## LE TEMPS PARTIEL

La durée minimale est de 24 heures par semaine. Une dérogation est possible à la demande écrite du salarié (modèle de courrier à votre disposition à l'UMIH 38).

Les heures complémentaires sont majorées à 10% pour les heures effectuées dans la limite du dixième de l'horaire contractuel et de 25% au-delà du dixième et dans la limite du tiers de la durée initialement prévue par contrat sans pour autant atteindre 35 heures. Les heures complémentaires sont obligatoirement indemnisées, la compensation en temps n'est pas admise.

## LE REPOS HEBDOMADAIRE

Le salarié bénéficie de 2 jours de repos hebdomadaires répartis de la manière suivante :

- 1 jour minimum qui peut être suspendu au plus 2 fois dans le même mois et 3 fois dans la saison
- 2 demi-journées supplémentaires qui peuvent être différées et reportées à concurrence de 4 jours par mois.

On considère que le salarié a une demi-journée de repos dès lors que la demi-journée travaillée n'excède pas 5 heures consécutives avec une amplitude de 6 heures.

La suspension du repos hebdomadaire entraine la réalisation d'heures supplémentaires et avec l'aménagement du temps de travail, l'abaissement du seuil de déclenchement des heures supplémentaires.

Ces repos devront être récupérés au plus tard avant la fin du contrat de travail, à défaut être payés.

## JOURS FÉRIÉS

9 mois d'ancienneté dans un même établissement sont requis pour bénéficier de jours fériés (l'ancienneté peut-être cumulée sur plusieurs saisons).

Le nombre de jours fériés garantis est déterminé au prorata de la durée du contrat de travail.

Exemple : un salarié titulaire d'un CDD de 4 mois et ayant plus de 9 mois d'ancienneté, bénéficie de 4/12ème des 6 jours garantis soit 2 jours.

Les jours fériés garantis sont dus selon les modalités suivantes :

- Si le jour férié est un jour travaillé → a droit à une indemnisation équivalente ou compensation
- Si le jour férié est un jour chômé → aucune réduction de salaire
- Si le jour férié est un jour de repos → a droit à une indemnisation équivalente ou compensation

Les jours fériés garantis non pris seront indemnisés en fin de contrat saisonnier.

## SALAIRES

La qualification, l'expérience et le poste occupé déterminent le salaire minimum prévu par la Convention Collective. Une grille de salaire minimum par niveau et échelon est à votre disposition à l'UMIH 38.

## AVANTAGE EN NATURE

**Nourriture :** L'employeur a l'obligation de nourrir le personnel ou, à défaut, de lui verser une indemnité compensatrice, quelle que soit la nature de l'entreprise ( hôtel, bureau, bar...).

Pour cela, une double condition est nécessaire :

- l'établissement doit être ouvert à la clientèle au moment des repas ;
- le salarié doit être présent au moment desdits repas (ceux de la clientèle mais également ceux du personnel). Le montant de l'avantage nourriture ou indemnité est réévalué en début d'année civile (montant à disposition à l'UMIH 38)

**Logement :** le logement pour le personnel ne doit pas être inférieur à 6 $m^2$ avec un volume habitable de 15 $m^3$ par personne. Les espaces d'une hauteur inférieure à 1,90 m ne sont pas comptés comme surface habitable. Ils doivent disposer de fenêtres donnant directement sur l'extérieur, lavabos, douche et WC à proximité. L'évaluation du logement s'apprécie suivant les tranches de rémunération et le nombre de pièces du logement. (Une grille par tranche est à votre disposition à l'UMIH 38)

L'hébergement collectif (dortoir, un appartement pour plusieurs salariés…) doit être déclaré auprès de la Préfecture. (Cerfa déclaratif à disposition à l'UMIH 38)

## MUTUELLE SANTÉ ET PRÉVOYANCE :

L'employeur est tenu d'adhérer au régime frais de santé et prévoyance, et d'y affilier la totalité de ses salariés (y compris les extras). Le salarié qui ne désire pas la mutuelle santé peut demander à en être dispensé à condition de pouvoir justifier de l'un des cas de dispense conventionnel ou de droit (texte règlementaire à disposition à l'UMIH 38), et sous réserve d'en faire la demande écrite auprès de l'employeur.

**Portabilité :** la durée du maintien des garanties complémentaires santé et prévoyance pendant la période de chômage (avec indemnisation) sera égale à la durée du dernier contrat de travail du salarié (appréciée en mois entiers) multipliée par 2, sans pouvoir excéder 12 mois, sans paiement de cotisation.

Ex : pour un CDD saisonnier de 4 mois, il pourra bénéficier d'une portabilité de 8 mois

# Partenariat

## UN NOUVEAU PARTENAIRE À L'UMIH38 !

**Il est pour nous important, à l'UMIH38, de vous proposer, chers adhérents, des partenariats utiles à votre quotidien.**

**Nous vous invitons à découvrir notre nouveau partenaire : ALPRECO. Découvrez dès maintenant ce cabinet d'expertise et de conseil en hygiène alimentaire et l'avantage qu'il vous offre !**

ALPRECO est un cabinet d'expertise et de conseil en hygiène alimentaire isérois, qui prend en charge vos obligations d'auto-contrôle par la réalisation d'analyses en laboratoires accrédités COFRAC.
Plusieurs centaines de restaurateurs, font aujourd'hui confiance à ALPRECO et pour certains depuis sa création en 1998.
*« Notre valeur ajoutée tient à notre qualité de service, orientée vers une relation de partenariat et de proximité. Nous sommes attachés à préserver les intérêts de nos clients, à travers des prestations de qualité, reposant sur la confiance et la transparence. Notre impartialité et notre indépendance sont les garants de la fiabilité de nos résultats d'analyses et de nos diagnostics. Cela sécurise les consommateurs et pérennise l'activité de votre entreprise. »* Laurent Brosset, fondateur-dirigeant de ALPRECO.

**Dans le cadre du partenariat avec l'UMIH38, Alpreco accorde une remise de 15% sur ses prestations d'audit/ conseil.**

### CONTACT

***ALPRECO***
51, rue de Cartale - Bât. 342
38170 SEYSSINET PARISET
Tél : 04 76 09 70 61
alpreco@alpreco.fr I www.alpreco.fr

Alpreco
analyses et conseil en hygiène alimentaire

apave

## LE CONSEIL DE L'APAVE, PARTENAIRE DE L'UMIH38 DEPUIS 2016

Vous envisagez des travaux dans votre hôtel ? Pensez à appeler l'APAVE **EN AMONT**.
Il est préjudiciable pour vous d'effectuer vos travaux et de constater a posteriori que ce que vous avez fait n'est pas conforme aux attentes de la commission de sécurité. Des erreurs qui peuvent vite vous coûter cher…
En confiance, vous pourrez alors demander à l'APAVE de vous délivrer le Rapport de vérifications réglementaires après travaux (RVRAT) exigé par la commission de sécurité en matière de sécurité incendie.
**Pour mémoire, l'APAVE accorde aux adhérents de l'UMIH38 une remise de 10 % sur l'ensemble des prestations APAVE.**

### CONTACT

**Cendrine VIEUX-COMBE**
Tél : 04 76 33 59 13 I Port : 06 19 37 23 74
cendrine.vieux-combe@apave.com

## SACEM POUR LES BARS/KARAOKÉ BOX

Après une longue négociation avec la SACEM, l'UMIH a récemment obtenu de nouveaux barèmes pour les établissements BAR/KARAOKE BOX avec une application rétroactive au 1er janvier 2019. Ainsi, ces établissements relèvent désormais pour les adhérents de l'UMIH, des « établissements d'animation musicale à activité dansante ».

## TICKETS RESTAURANTS

Vous étiez adhérent UMIH38 en 2019 ? Vous avez jusqu'au 31 mars 2020 pour fournir votre justificatif d'adhésion 2020 aux émetteurs de tickets restaurants afin de bénéficier des réductions UMIH.

# Formation

## AU REVOIR LE FAFIH, BONJOUR AKTO !

AKTO est désormais l'opérateur de compétences des services à forte intensité de main d'œuvre. Il remplace le FAFIH en ce qui concerne notre branche de l'hôtellerie restauration.
AKTO regroupe les secteurs entre autres de la propreté, de la sécurité, du travail temporaire, du commerce de gros… Cet OPCO représente 32 branches, 250 000 entreprises et 3,5 millions de salariés. Hervé Becam, vice-président confédéral de l'UMIH est le président d'AKTO.
Le FAFIH continuera à vous accompagner sur les 3 premiers de l'année 2020.

Vous trouverez ci-dessous la liste des formations accessibles en actions de branches et qui devraient pouvoir être financées en début d'année 2020. Ces formations se dérouleront dans les locaux de l'UMIH38 à Grenoble.

Gestion des stocks et des ratios :
10 et 11 février 2020

Gérer et animer les réseaux sociaux :
13 février 2020

Sauveteur Secouriste du travail :
17 et 18 février 2020

Management opérationnel :
17 et 18 février 2020

Gestes et postures :
20 février 2020

Entretiens individuels :
24 février 2020

D'autres formations sont également disponibles en cuisine, sur votre demande :
Cuisine sous vide et basse température
Techniques de dressage à l'assiette
Desserts de saison
Cartes et menus

## PLUS D'INFO

**Olivier Perrot — UMIH Formation**
Tél : 06 85 96 03 70
olivier.perrot@umihformation.fr

## LES P'TITS CHEFS DE LA FONDATION BOCUSE

« Éveiller la jeunesse au goût d'une passion, d'une profession » tels sont les mots choisis par la Fondation Paul Bocuse comme leitmotiv de ses actions.
Saviez-vous qu'à l'IMT Grenoble, sous la houlette de cette Fondation, 10 jeunes collégiens passent leur mercredi après-midi de septembre à janvier à cuisiner, toque sur la tête et tabliers à l'effigie de Paul Bocuse ?
Fondant au chocolat, sushis, gratin dauphinois, cordons bleus, pains au chocolat, poulet aux écrevisses, ces jeunes chefs explorent, s'émerveillent, goûtent, se rêvent Chefs ou pâtissiers.
Une belle initiative pour confirmer un désir de cuisine ou pour faire naitre des vocations ! Bravo !
www.fondation-paul-bocuse.com

## NOUVEAUTÉ DANS LE NORD-ISÈRE !

Des sessions de formation dispensées par UMIH Formation sont désormais, chaque mois, ouvertes à la CCI Nord Isère de Vienne ou de Villefontaine !

**Permis d'exploitation**
**Villefontaine :**
16 au 18 mars 2020 | 18 au 20 mai 2020
**Vienne :** 17 au 19 février 2020 | 15 au 17 avril 2020

**Hygiène Alimentaire**
**Villefontaine :**
19 et 20 mars 2020 | 14 et 15 mai 2020
**Vienne :** 20 et 21 mars 2020 | 20 et 21 avril 2020

Des sessions de **permis de former** pourront également être positionnées dans le premier trimestre 2020. Contactez nous.

## INSCRIPTIONS

**UMIH38** • Tél : 04 76 49 00 66

## C'EST À L'UMIH38 QUE ÇA SE PASSE !

PERMIS D'EXPLOITATION, HYGIÈNE ALIMENTAIRE, PERMIS DE FORMER

***Lieu de la formation :***
*UMIH38 - 107 rue des Alliés - Grenoble*

***Organisme de formation :***
*UMIH formation, agréé par arrêté le 08/12/2016*

### LE PERMIS D'EXPLOITATION

**est la formation obligatoire pour toute personne qui déclare :**

- L'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons de 3ème et 4ème catégorie
- L'ouverture, la mutation ou une modification de la situation d'un débit pourvu de la petite ou de la grande licence de restaurant

*Le permis d'exploitation est valable 10 ans*

**Permis d'exploitation initial :** sessions tous les 15 jours (en général le mercredi, jeudi et vendredi)
Durée de la formation : 2,5 j / 20h

**Permis d'exploitation pour tous les exploitants justifiants de 10 ans d'expérience professionnelle et pour la mise à jour des connaissances pour les titulaires du permis d'exploitation (tous les 10 ans) :** 6 sessions par an
Durée de la formation : 1 jour/8h

### HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Depuis le 1er octobre 2012 tout établissement de restauration a l'obligation d'avoir au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire. Cette formation n'a ensuite aucune limite de validité.
Sessions tous les 15 jours (en général le lundi et mardi)
Durée de la formation : 2 jours /14h

### PERMIS DE FORMER

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 suivre cette formation.
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.
**Gérants ou salariés des entreprises n'ayant pas encadré d'alternant sur les 5 dernières années :** 2 jours de formation
**Gérants ou salariés des entreprises ayant encadré un alternant depuis moins de 5 ans :** 1 journée de formation

### PLUS D'INFOS ET INSCRIPTIONS

**UMIH38** • Tél : 04 76 49 00 36 • contact@umih38.fr

## CALENDRIER FORMATIONS 2020 — PREMIER SEMESTRE

Permis exploitation 3 j. | Permis exploitation 1 j. | Hygiène alimentaire | Permis de former | Permis de former initial

**FÉVRIER**

| L | M | M | J | V | S | D |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | |
| | | | | | | |

**MARS**

| L | M | M | J | V | S | D |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |

**AVRIL**

| L | M | M | J | V | S | D |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | | | |
| | | | | | | |

# Bienvenue
## AUX NOUVEAUX ADHÉRENTS

### RESTAURANTS
Le Petit Rocher - GRENOBLE
Bulle - VIENNE
Pizzeria Le Fiacre - SAINT-EGRÈVE
L'Accoudé - GRENOBLE
Mr Madame - LE SAPPEY EN CHARTREUSE
Brasserie Choux - GRENOBLE
Le Tatone - GRENOBLE
Le Bayard – PONT DE CLAIX
Elles Lunch Café – MORESTEL
Le Square – MEYLAN
Chez Clairette – RÉAUMONT
L'Entre Deux – VOIRON
Le Café – MEYLAN
Café Foch - GRENOBLE
L'Atelier du Bilboquet - CROLLES
Palace d'Asie - PONTCHARRA
Les Petits Explorateurs - GRENOBLE
Café du Soleil - GRENOBLE
Le Véritable - GRENOBLE
La Via Emilia - GRENOBLE
Le 2000 - ALPE D'HUEZ
Bar Restaurant de la Poste - BELLEGARDE POUSSIEU
Ninkasi - BOURGOIN-JALLIEU
Le F.A.B. - SAINT HILAIRE DE LA CÔTE
Le Régent - ECHIROLLES

### BARS
The Old Bridge - GRENOBLE
La Diligence - VIENNE
L'Atelier - ALPE D'HUEZ
Le Couche-Tard - GRENOBLE

### HÔTELS-RESTAURANTS
The Old Bridge - GRENOBLE
La Diligence - VIENNE
L'Atelier - ALPE D'HUEZ
Le Couche-Tard - GRENOBLE

## ...NOS ADHÉRENTS EN MOUVEMENT...

### CHÂTEAU CHAPEAU CORNU - VIGNIEU
**Que de changements au Château Chapeau Cornu !**

Parlons tout d'abord des Dépendances du Château Cornu jusqu'alors occupées par l'école de la Maison Familiale Rurale. Depuis la fin de l'été les voila rénovées et réhabilitées en centre de séminaires comprenant 5 salles et 2 salons. 100 personnes peuvent y poser leurs valises pour un séminaire résidentiel. En journée d'étude ou en soirée la capacité grimpe à 250 personnes. 30 chambres supplémentaires non classées de niveau 3 étoiles y ont également été créées complétant ainsi l'offre existante du Château (13 chambres en 4 étoiles).

Au Château, le restaurant gastronomique *Le Capella* fête le grand retour du Chef Philippe Barberet, parti en 2011 pour les fourneaux de l'Hôtel de France à La Côte Saint André. Avec sa brigade, ce dernier offre une cuisine gastronomique goûteuse. En 2020, l'offre restauration du château s'étoffera avec la création d'une rôtisserie.

Enfin, le spa du château ouvrira ses porte en janvier 2020 et proposera les rituels des maisons Cinq Mondes et Biovive en cabine. Les clients auront le plaisir de découvrir aussi un bel « Espace Bien-Être » possédant hammam, sauna, douche sensorielle, douche à seau scandinave, mur de sel de l'Himalaya et tisanerie.

De lourds investissements - 1 million d'euros - pour un très beau résultat ! Bravo !

## BRASSERIE CHAVANT / HÔTEL MILLE PAS

Il y a 3 ans, la Ville de Voiron lançait un appel à candidature pour l'exploitation en hôtel restaurant de la maison de maître « Mille Pas », bien connue des voironnais, à deux pas de la gare et des Caves de la Chartreuse. Charles-Henri Ducret et Gaëtane Ducret répondaient alors à l'appel en proposant la création d'une « Brasserie Chavant », qui a déjà fait ses preuves à Grenoble, et de 9 chambres d'hôtel en 4 étoiles. Projet retenu. Plusieurs mois de travaux plus tard, « Mille Pas » a ouvert ses portes en octobre 2019.

La maison bourgeoise a retrouvé de sa splendeur. Les architectes ont pris soin de garder les éléments clés de cet édifice, le grand escalier notamment. Chaque jour, midi et soir, voironnais et clients de passage peuvent se retrouver autour de mets bistronomiques. Les 9 chambres d'hôtels, quant à elles, ont été imaginées en fonction de l'histoire de chaque pièce. L'une d'elles a ainsi été aménagée autour de la belle bibliothèque.

Création de 16 emplois locaux. Un bel exemple de collaboration public/privé réussi.

## POMO – ECHIROLLES

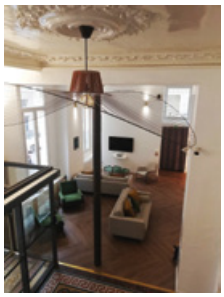
Vous connaissiez évidemment l'Hôtel Restaurant Le Dauphitel à Echirolles tenu de main de maître pendant de nombreuses années par M. et Mme VIZZINI. L'heure de la retraite ayant sonné, ces derniers ont passé la main à Olivier CAILLAT, déjà gérant de plusieurs restaurants sur Echirolles et Grenoble (Les 3 Brasseurs, Hippopotamus). Après quelques mois de travaux réalisés sans interruption d'exploitation sous la houlette de Korus, spécialiste de l'aménagement d'espaces professionnels, le PoMo est né ! Avec un espace accueil et restauration entièrement repensé, des chambres et salles de séminaires relookées, le PoMo fait grandir la liste des hôtels-restaurants de qualité dans l'agglomération grenobloise. Félicitations.

## LE HÜB – GRENOBLE

Un nouvel établissement vient de voir le jour dans le quartier Europole à Grenoble : le Hüb. C'est le nouveau-né du groupe Privilodges connu pour ses résidences de tourisme dans le quart sud-est de la France. Le Hüb, c'est un établissement hybride, un lieu où les voyageurs se retrouvent, un lieu créateur de lien entre toutes les catégories de voyageurs. Le Hüb propose 121 hébergements, du studio au 4 pièces en passant également par des lits capsules, les pöds.

Au cœur de cet établissement qui se veut à l'image de l'hôtellerie de demain, l'espace de co-living de 150 m² tient une place de choix. Le bar-lounge-snacking, l'espace de co-working, la salle de fitness et le jardin extérieurde 500 m² viennent compléter l'offre du Hüb.

## ROYAL HÔTEL – GRENOBLE



Le 8 janvier 2020, le Royal Hôtel*** a eu le plaisir de présenter à ses clients ses dernières évolutions. Depuis plusieurs mois le changement s'opère en effet dans cet établissement stratégiquement installé entre la Gare et le centre-ville.

Le rez-de-chaussée de l'hôtel est entièrement repensé et relooké. La réception et la salle de petit-déjeuner traditionnelles laissent place à un grand lieu de vie cosy où il fera bon prendre son temps, travailler ou échanger avec d'autres. La politique tarifaire de l'hôtel sera revue pour l'occasion. Petit-déjeuner concocté avec des produits essentiellement locaux, boissons fraiches et chaudes et autres gourmandises disponibles à toute heure pour les clients, seront compris dans le prix de la chambre. Les propriétaires de l'hôtel ont investi 70 000 € dans ces travaux qui sont pour eux le gage de maintenir un accueil de qualité et dans l'air du temps.

# LA VIE DE L'UMIH38

## ADHÉSIONS 2020

**Une nouvelle année commence et avec elle notre campagne d'adhésion 2020. D'ici quelques jours vous recevrez votre appel de cotisation.**

Vous avez choisi le prélèvement mensuel ? Pas de panique. Tout est géré pour 2020. Renvoyez nous juste votre fiche d'information complétée, modifiée et signée. Evidemment si vous ne souhaitez pas renouveler votre adhésion en 2020 parce que votre établissement est fermé ou va fermer, faites-le nous savoir !

Pour les autres, ne tardez pas à nous envoyer votre règlement. C'est lui qui conditionne votre statut d'adhérent 2020. Vous pouvez évidemment sans problème nous envoyer votre règlement et nous préciser une date d'encaissement ultérieure.

À réception de votre règlement, nous vous enverrons une facture acquittée qui vous servira d'attestation d'adhésion à présenter notamment aux émetteurs de tickets restaurants pour bénéficier de la réduction UMIH.

Pour la SACEM et nos partenaires locaux, nous nous chargerons de les informer de votre adhésion.

**En 2019, vous avez été 556 à nous faire confiance**. Vous êtes de plus en plus nombreux au fil des années. Nous vous en remercions vivement.

## EN 2020, DÉCOUVREZ LES ATELIERS DE L'UMIH38 !

Les Ateliers de l'UMIH38 ont pour objectif de vous inviter chaque mois, vous nos adhérents et vos salariés, à de courtes séances, 2h maximum, sur des thématiques précises et utiles à votre quotidien.

**Le premier atelier aura lieu le mardi 3 février prochain à 15h autour d'une initiation au vin.**

Suivront ensuite des ateliers autour de l'incendie, des contrats brasseurs, de la découverte du café, de la bière, du bien-être dans l'entreprise, des bases en gestion…

Ces ateliers que nous vous offrons ne sont pas des formations à proprement parler. Juste des repères, des focus. Mais parfois il n'en faut pas plus !

Ils se dérouleront, dans un premier temps, dans les locaux de l'UMIH38 à Grenoble.

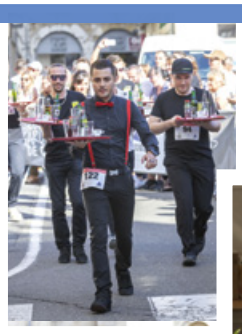
Venez nombreux !

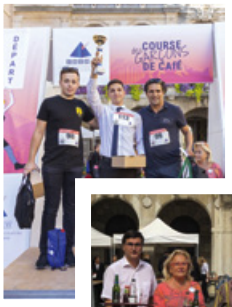
# RETOUR EN PHOTO

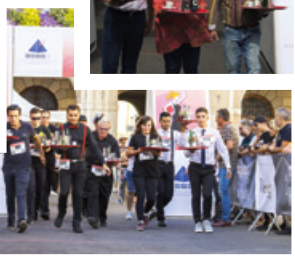
**MERCREDI 18 SEPTEMBRE**

## 1ÈRE COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ DE VIENNE

▸ Grand vainqueur :
Jonah PETRICCIOLI
du Lycée Hotelier Bellerive







**MERCREDI 25 SEPTEMBRE**

## 4ÈME COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ DE GRENOBLE

▸ Grand vainqueur :
Ayen BATCHO
du XS Restaurant

**Un grand merci à nos partenaires :**
Ville de Vienne, Ville de Grenoble, Grenoble Alpes Métropole, Rhône-Alpes Distribution Lyon, Capponi Alpes, Histoires de Glaces, Ergalis, Groupama, Caves du Centre.

Retrouvez toutes les photos des Courses des Garçons de Café sur : www.facebook.com/coursesgarconscafeisere

**MARDI 8 OCTOBRE**

## CÉRÉMONIE DE REMISE DE PRIX DE L'ALTERNANCE

**LES PRIMÉS** ▸ CAP Cuisine :
1er Jeanne MARECHAL (Badine, Grenoble)
2e Marie DOMO (L'Envol des Saveurs, Crolles)
3e Jérémie PERROTIN (La Tour des Sens, Tencin)

**LES PRIMÉS** ▸ MC sommellerie :
Emeline SAILLY (Flocons de Sel, Megève)

**LES PRIMÉS** ▸ MC cuisinier en desserts de restaurant :
Louis BOST (Le Chabichou, Courchevel)

**LES PRIMÉS** ▸ CAP Commercialisation et services en Café-Hotel-restaurant :
1er Vincent CHAPUIS (Park Hôtel, Grenoble)
2e Alexandra GOMES (Brasserie Le Sud, Lyon)
3e Anita GONZALEZ (Les 3 Brasseurs, Echirolles)

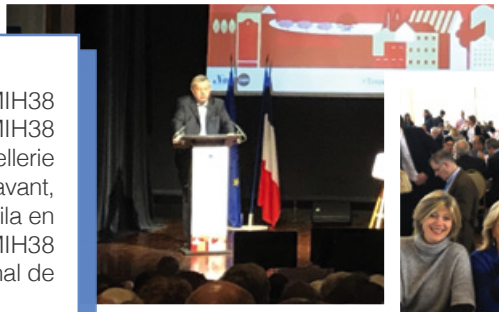
**LES PRIMÉS** ▸ BP arts de la cuisine :
Victor GIBERNON (Régis et Jacques MARCON, Saint Bonnet le Froid)

**LES PRIMÉS** ▸ BP arts du service et commercialisation en restauration :
Manon MONTIEL (La Fabryk, Lyon)

BIARRITZ 2019

## CONGRÈS DE L'UMIH

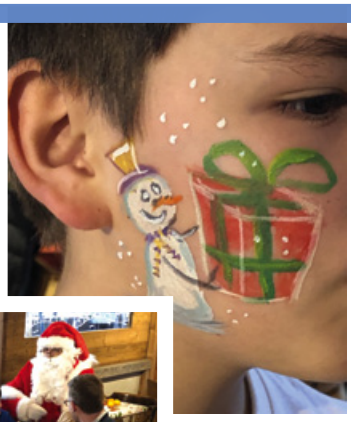
Danièle Chavant, présidente de l'UMIH38 et Gérard Terrone, trésorier de l'UMIH38 et administrateur national UMIH hôtellerie accompagnés de Gaétane Besson-Chavant, directrice UMIH38 et Véronique Soldevila en charge des relations adhérents à l'UMIH38 ont représenté l'Isère au congrès national de l'UMIH à Biarritz en novembre dernier.
Un congrès placé sous le sceau du « tourisme, accélérateur de territoire ».



MERCREDI 18 DÉCEMBRE

## ARBRE DE NOËL DE L'UMIH38

Les enfants de l'UMIH38 ont profité d'un bel après-midi sous le signe de Noël ! Un goûter sur le Marché de Noël sur le stand de Chez le Pèr'Gras au cours duquel les enfants ont pu se faire maquiller suivi d'un petit tour au cinéma à la découverte de Vic Le Vicking. Evidemment le Père Noël était de la partie !



EXPERA ASSURANCES

## EXPERA Assurances

rejoint son nouveau siège social à Meylan, chemin des près.

L'Assureur grenoblois se donne les moyens de ses ambitions et regroupe l'ensemble de ses équipes entreprises (gestion et commercial), sinistres et comptabilité sur plus de 600 m² de plateau.

EXPERA Assurances veut apporter un nouveau concept novateur dans le monde de l'Assurance avec accueil en salon VIP, des postes de travail informatiques pour les itinérants, une salle de réunion de plus de 50 personnes en vue 360 degrés sur les montagnes grenobloises, 600 m² de surface de travail, un nouveau modèle de distribution via un réseau spécialisé, des partenariats gagnants et des accès parking facilités avec un accueil personnalisé....

Un siège social flambant neuf et équipé avec des nouvelles technologies pour permettre une poursuite de sa croissance déjà bien engagée depuis 3 ans.

EXPERA Assurances se veut être un incontournable dans le bassin grenoblois pour toutes les entreprises et professionnels.

7 chargés d'Affaires entreprises et 8 gestionnaires en Assurances sont maintenant opérationnels pour vous apporter du conseil et surtout de la proximité !

EXPERA Assurances, c'est plus de 35 salariés à votre service, 25 000 clients et des interlocuteurs personnalisés sur tous les domaines d'activités (comptabilité, commercial, sinistres...)

ATTENTION : L'AGENCE DE LA RUE DOCTEUR MAZET À GRENOBLE DEVIENT L'AGENCE DE RÉFÉRENCE POUR LE MARCHÉ DES PARTICULIERS.

2 ADRESSES

**Siège Social & Entreprises**
2a chemin des prés
38240 Meylan

**Agence des particuliers**
25 rue Docteur Mazet
38000 GRENOBLE

**Un numéro :**
04 76 87 86 11

MMA ENTREPRISE