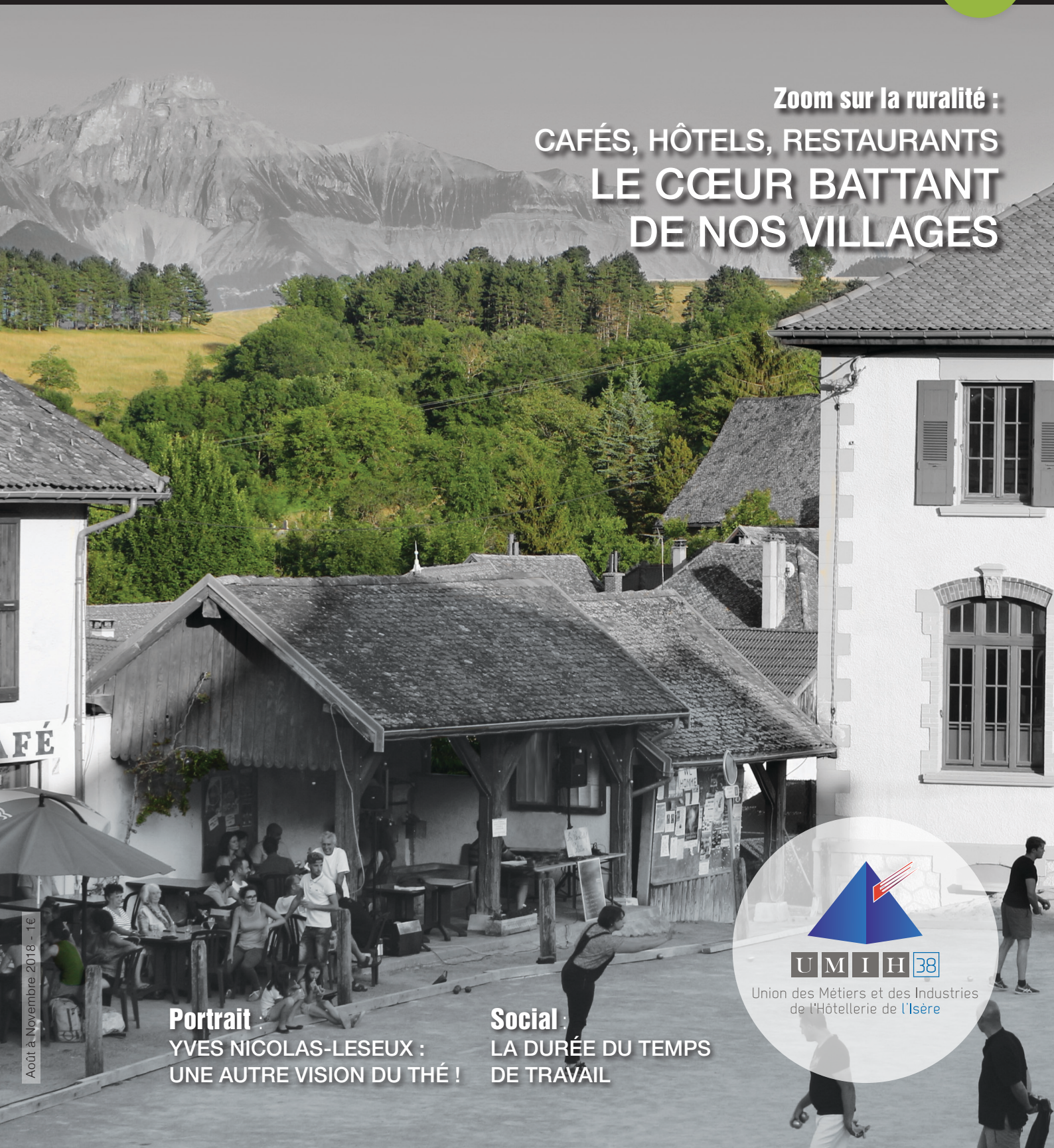
oui, Chefs !

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

N°5



Zoom sur la ruralité :
CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS
LE CŒUR BATTANT DE NOS VILLAGES

Portrait :
YVES NICOLAS-LESEUX :
UNE AUTRE VISION DU THÉ !

Social :
LA DURÉE DU TEMPS
DE TRAVAIL

Août à Novembre 2018 - 1€

UMIH 38
Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de l'Isère

Partenaire de l'UMIH 38
Apave vous accompagne au quotidien

- Accessibilité et Ad'Ap
- Commission de sécurité
- Sécurité incendie
- Suivi de travaux
- Contrôles périodiques réglementaires
- Classement hôtelier
- Formations sécurité : sécurité incendie, électricité, SST,...

Appuyez-vous sur notre expertise en toute sécurité

apave

Pour vous accompagner, contactez nous

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

Apave Sudeurope SAS - Agence de Grenoble
16, avenue Grugliasco • BP 148 • 38431 Echirolles cedex • Tél. 04 76 33 33 33

www.apave.com

SOMMAIRE

P04-05
ACTUALITÉ :
LES INFOS DU MOMENT

P06-07
ZOOM SUR **:**
CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS,
LE CŒUR BATTANT
DE NOS VILLAGES

P08-09
PROFESSION :
DURÉE DU TEMPS DE TRAVAIL
& SÉCURITÉ INCENDIE

P10
PORTRAIT :
YVES NICOLAS-LESEUX :
UNE AUTRE VISION DU THÉ !

P11
FORMATIONS

P12
NOUVEAUX ADHÉRENTS

P13
LA VIE DE L'UMIH38

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.

Directrice de la publication : Danièle CHAVANT
Rédacteur en chef : Gaétane BESSON-CHAVANT

Crédits photos :
UMIH38 / Manon ZANARDI / APAVE /
Ph. de CANTENAC / Agence Witty

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

Réalisation : agence Com Ô Soleil

Imprimé sur du papier PEFC

ÉDITO

Danièle CHAVANT

Présidente UMIH38

Chers collègues,

Fabien Zebbar a dû démissionner fin mai de son poste de président pour pouvoir mener à bien de nouveaux projets professionnels.
Je lui souhaite donc une belle continuation dans son magnifique parcours.

Dans ce contexte, j'ai donc accepté d'assurer cette présidence de l'UMIH38 jusqu'à la fin de cette mandature, en juin 2019.

Je vous promets d'être à la hauteur de vos attentes et vous assure que je défendrais, avec ma légendaire pugnacité, nos valeurs professionnelles.

A très bientôt le plaisir de vous accueillir sur notre stand du Salon Dauphinois.

Bon été et bon courage !

UMIH PASS : ENFIN UN C.E. POUR LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION !

Un Comité d'entreprise aussi performant que celui de très grandes entreprises pour tous les adhérents de l'UMIH ? En septembre ce doux rêve deviendra réalité !

L'UMIH intègre en effet Pro Web CE, un très large catalogue d'offres en ligne de shopping, loisirs, culture à prix remisé.
Ces avantages sont accessibles à vous, adhérents de l'UMIH, et à votre famille.

Umih Pass, comment ça marche ?
En septembre vous recevrez par mail un code d'activation de votre compte.
Ce code sera alors à saisir sur : www.umihpass.fr

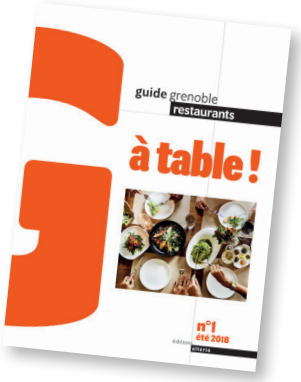
En tant qu'adhérent à l'UMIH38 vous aurez alors accès à « l'Espace Adhérents et professionnels ». Cet espace se compose de la partie *Bons plans loisirs* décrite ci-dessus, d'actualités des CHR (juridique, droit du travail, fiscal, formations…) et d'une partie « Bons plans professionnels » (fournisseurs proposant des prix et des services négociés par la Direction achat)

Quant à vos salariés, vous pourrez leur ouvrir un accès à la partie « Bons plans loisirs » moyennant une participation financière. Bonne nouvelle, non ?

www.umihpass.fr

NOUVEAUTÉ

À TABLE ! GUIDE GRENOBLE RESTAURANTS



À la fois guide et magazine, ***À table ! Guide Grenoble Restaurants*** s'adresse à tous ceux qui ont envie de croquer Grenoble et ses environs. Ce tout premier numéro propose sur 164 pages une sélection de 140 tables et adresses toutes goûtées et approuvées par une équipe de journalistes professionnels indépendants orchestrés par Isabelle Ambregna longtemps rédacteur en chef du magazine *Beaux Quartiers*.

Un guide à mettre dans toutes les réceptions d'hôtels car *À table !* est votre allié, chers hôteliers, pour proposer à vos clients la table qui répond à leurs attentes.

En vente 9,90 € en librairie et chez votre marchand de journaux.

Liste des points de vente et actualités sur Facebook « *Grenoble-Restaurants* ».

Contact : Editions Alteria (Grenoble)
ISABELLE AMBREGNA
Tél. : 06 83 39 07 16 - 04 76 26 49 95.
contact@editionsalteria.com

Chiffre

10 mois

c'est le temps qu'il nous reste pour être prêts à accueillir le monde entier sur notre territoire !

Après la Russie, pour les hommes cette année et la belle victoire des Bleus, la prochaine Coupe du Monde de Foot aura lieu en France, avec les femmes, du 7 juin au 7 juillet 2019 !

9 villes ont été sélectionnées pour accueillir les matchs et nous sommes très fiers que Grenoble en fasse partie aux côtés de Lyon, Le Havre, Montpellier, Nice, Paris, Reims, Rennes et Valencienne.

5 matchs se dérouleront ainsi à Grenoble les 9 juin, 12 juin, 15 juin, 18 juin et 22 juin (1/8 de finale). Les équipes qui viendront jouer au Stade des Alpes seront connues le 8 décembre prochain. Entre 3000 et 4000 supporters par équipe sont attendus sur chaque matchs.

Il est évident que nous ne pouvons pas passer à côté d'un tel événement et la mobilisation de tous est nécessaire pour que brille notre territoire !

Alors prêts à prendre le départ et à porter fièrement les couleurs de notre ville ? Partez !

Plus d'infos sur :
http://fr.fifa.com/womensworldcup

LANCEMENT DE LA MARQUE IS(H)ERE

Les acteurs du pôle agroalimentaire* isérois ont lancé en juin dernier la marque Is(h)ere.

Déclinaison de la marque d'attractivité territoriale *Alpes is(h) ere*, sur le volet agricole et agroalimentaire, *Is(h)ere* repose sur trois promesses :

Proximité : les produits sont issus d'une ferme isé-roise ou élaborés à partir de produits agricoles du territoire.

Rémunération : un engagement du distributeur ou du transformateur à proposer aux agriculteurs une juste rémunération fondée sur la prise en compte des coûts de production.

Qualité : la valorisation des pratiques agricoles mises en œuvre pour le bien-être animal et la protection de l'environnement.

L'utilisation de la marque et son attribution sont encadrées par une Charte des bonnes pratiques signée avec l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), instance qui accompagne et valide la reconnaissance des signes officiels de qualité.

Pour être agréé, un produit est soumis au comité d'agrément constitué d'agriculteurs, artisans, commerçants, restaurateurs et d'associations de consommateurs, représentant la filière agricole et agro-alimentaire de l'Isère.

Un audit contrôlera la provenance et la juste rémunération pour chaque bénéficiaire de la marque afin de s'assurer du respect du règlement d'usage accepté par les producteurs et distributeurs.

Fruits, charcuteries, yaourts, pains, poissons, légumes, fromages, miel, bières… plus de 120 produits, fournis par 20 producteurs, sont aujourd'hui agréés. Restaurateurs, vous pouvez les utiliser et les mentionner sur votre carte avec le logo IS(H)ERE.

**Le Pôle agroalimentaire a été créé à l'initiative du Département et de Grenoble Alpes Métropole afin de trouver des débouchés aux agriculteurs et ainsi leur apporter un nouveau souffle.*
Aujourd'hui le Pôle est piloté par le Département, Grenoble Alpes Métropole, la CCI de Grenoble, la CMA de l'Isère et la Chambre d'Agriculture.

IS HERE

L'UMIH38 SE MOBILISE POUR L'EMPLOI AUX CÔTÉS DE LA DIRECCTE ET DE PÔLE EMPLOI

Après le rendez-vous de présentation des outils de Pôle Emploi à nos adhérents en avril dernier (cf. page 14), l'UMIH38 poursuit ses échanges et actions avec la DIRECCTE, Pôle Emploi et les missions locales afin vous aider, vous professionnels, dans vos difficultés de recrutement.
Ainsi, Pôle Emploi et les missions locales seront présents le 26 septembre prochain sur la **Course des Garçons de Café** (cf. page 13) avec plus de 400 offres d'emploi et des CV de candidats. Vous avez une offre d'emploi à faire paraitre ? Déposez-la sur Pôle Emploi.
Pour créer votre compte entreprise :
https://entreprise.pole-emploi.fr/compte/employeur/creation

Le lundi 15 octobre après-midi, sur le **Salon Dauphinois de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche** (cf. page 13), des conseillers Pôle Emploi du bassin grenoblois spécialisés pour le secteur de l'hôtellerie restauration seront présents sur le stand de l'UMIH38. L'occasion d'échanger avec eux sur les problèmes que vous rencontrez, sur des solutions à mettre en place…

Vous souhaitez connaitre les coordonnées du conseiller Pôle Emploi qui s'occupe de votre entreprise ? Contactez l'UMIH38.

pôle emploi

Missions Locales Bassin Grenoblois

LAURENT BONNET, DÉLÉGUÉ RÉGIONAL SACEM ISÈRE

Laurent Bonnet est, depuis le 1er janvier dernier, le nouveau délégué régional de la SACEM Isère.
Il a pris la suite de Jean-Luc Carthonnet parti à Clermont Ferrand pour prendre la responsabilité de la communication, des relations externes et d'action culturelle de la direction régionale Rhône-Alpes Auvergne de la SACEM.

Originaire de Lyon, Laurent Bonnet a déjà travaillé à la SACEM Isère il y a 25 ans. C'est donc pour lui un retour aux sources après 5 autres postes exercés au sein de cette grande maison des droits d'auteur.

Laurent Bonnet - tél. 04 86 06 30 50 - www.sacem.fr

Pour mémoire, votre adhésion à l'UMIH38 vous permet de bénéficier d'une réduction de 28% sur votre redevance annuelle.

CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS : Le cœur battant de nos villages

« Le café, le restaurant ou l'hôtel, sont le cœur battant d'un village. Ils sont souvent le dernier commerce, riche en identité, le seul lieu de rencontre qui subsiste et qui amène de l'animation. »

Les mots de Roland Héguy, président confédéral de l'UMIH, illustrent bien les enjeux qui entourent aujourd'hui les cafés, hôtels et restaurants installés en territoires ruraux. Comme le montrent les chiffres (cf. encadré), près de 26 000 communes françaises ont vu disparaître leur café, hôtel, restaurant (CHR) qui constituait souvent le dernier lieu de vie de leur territoire. En un siècle, ce sont près de 92% des CHR installés en territoires ruraux qui ont ainsi disparu.

Face à ce constat, l'UMIH a donc travaillé, lors des Assises de la ruralité en avril dernier, à trouver des pistes de solutions permettant d'inverser la tendance et de faire (re)vivre ces établissements indispensables, pour que vive le lien social dans les campagnes, les montagnes et tous les territoires éloignés des grandes villes.
Ainsi, sept priorités ont été imaginées pour dynamiser l'installation et le maintien de CHR sur ces territoires. Avec pour objectif d'offrir toutes les conditions pour y parvenir, comme le souligne Roland Héguy : « Il y a tant d'énergies qui ne demandent qu'à être libérées. Et plein de jeunes professionnels qui voudraient se lancer. Il y a une envie, une volonté de réussir et notre responsabilité est de les y aider en créant les conditions d'une gestion viable. Cela demande évidemment une mobilisation d'envergure. La nôtre et bien sûr celle des communes, des collectivités locales, de tous les agents économiques et, surtout, de l'État. »

> *« C'est le seul lieu de vie qui existe dans le village »*

CHIFFRES CLÉS

-92 %
DE CAFÉS ET DÉBITS DE BOISSON EN UN SIÈCLE EN FRANCE.

90 %
DES FRANÇAIS ESTIMENT QUE LA PRÉSENCE D'UN CHR DANS UNE COMMUNE RURALE CONTRIBUE À LA VIE ÉCONOMIQUE ET AU LIEN SOCIAL.

26 000
COMMUNES RURALES N'ONT PLUS DE CAFÉS AUJOURD'HUI.

52 000
EMPLOIS DIRECTS SONT ASSURÉS PAR LES CHR DANS LES TERRITOIRES RURAUX.

6 milliards
D'EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES GÉNÉRÉS PAR LES CHR DANS LES TERRITOIRES RURAUX.

Sources : UMIH, France Boissons, AMRF, Insee

Ces différentes propositions, adressées au gouvernement, portent notamment sur **l'instauration de conditions économiques et législatives favorables pour les entreprises situées en zones rurales**. En d'autres termes : faciliter l'accès à des exonérations d'impôt en cas de reprise dans le cadre familial, alléger les contraintes liées à l'accueil de public pour les plus petits établissements, accueillant au maximum 30 personnes, ou encore supprimer le tarif majoré imputé aux débits de boisson de 3e et 4e catégorie, pour la contribution à l'audiovisuel public, instaurée il y a près de 60 ans. Egalement mise en avant : l'importance de **développer le tourisme rural**, pour dynamiser l'activité de ces territoires, et **mettre l'accent sur le numérique**, indispensable au maintien et au développement des CHR en zones rurales.

Autre enjeu majeur défendu par l'UMIH : **la gestion des licences IV** dont certaines petites communes ne disposent plus. Alors que les petits villages se transforment en terrain propice à l'achat de nouvelles licences à destination, bien souvent, des grandes villes, l'UMIH demande à ce que ces licences ne puissent être transportées que dans les départements limitrophes. Autre demande : l'autorisation de créer de nouvelles licences IV, sans péremption, qui ne pourraient pas faire l'objet d'un transfert hors de la commune.

Dans le village de 500 habitants de **Montcarra** en Isère, la commune ne disposait plus de licence IV après la fermeture du dernier café il y a 10 ans, licence pourtant nécessaire à la réouverture d'un établissement. C'est donc dans un département voisin que la commune est allée chercher ce précieux sésame : « Nous avons acheté la licence à un petit village, qui était ravi de voir partir sa licence dans un autre petit village », sourit Florence Perrissez, adjointe au maire. Si l'obtention de cette nouvelle licence a contribué à la réouverture d'un café-restaurant dans le village, l'investissement de la commune dans le projet a été décisif pour que le projet aboutisse. « Nous avons négocié avec le bailleur social qui était en charge de la construction de logements dans la commune pour que le bâtiment abrite également un local commercial. » La mairie a également financé l'installation de la cuisine et géré le recrutement des futurs exploitants, un point pour lequel elle a été particulièrement accompagnée par l'Association des Commerçants et Artisans de la Boucle du Rhône En Dauphiné (ACABRED) et par le Groupement des entreprises du Canton de la Tour. Sur les 10 binômes intéressés par la gestion du café-restaurant, un couple déjà habitué à la restauration a finalement été choisi pour son expérience. Ouvert début juillet, le restaurant devrait également accueillir dans les prochains mois une partie « épicerie » proposant des produits locaux, outre les produits de dépannage et de dépôt de pain déjà proposés aux habitants.

Dans la petite commune de **Mizoën**, en Oisans, tout a également été fait pour faciliter la réouverture du seul commerce de ce village de 200 habitants. « Deux jeunes filles du pays ont décidé d'ouvrir un café-restaurant dans un local commercial qui avait été aménagé il y a 35 ans », explique Bernard Michel, le maire. Après un appel d'offre lancé par la commune, elles se sont portées volontaires pour rouvrir ce lieu de vie, en juin dernier, en offrant un service de bar, de restauration et une petite épicerie de secours. Pour donner un coup de pouce à leur installation, la mairie a décidé de mettre le

local gracieusement à leur disposition. Quant à la licence IV, elle est actuellement louée par la commune à un propriétaire qui n'en faisait plus usage. Et les habitants répondent présents : « C'est le seul lieu de vie qui existe dans le village, les jeunes étaient très demandeurs, ça leur permet de se retrouver ici, sans devoir aller dans une autre commune », se réjouit le maire.

A Mizoën, comme à Montcarra, l'implication des communes a été décisive pour que ces lieux de vie puissent rouvrir. La récente décision de l'Assemblée nationale et du Sénat d'autoriser à nouveau les pré-enseignes permettant de signaler leur emplacement à l'entrée des villages devrait également permettre de favoriser leur activité. Interdites dans le cadre de la loi Grenelle 2 de 2015 pour lutter contre la pollution visuelle, la suppression de ces enseignes avait été vécue comme un véritable revers pour de nombreux professionnels, dont certains avaient vu chuter leur chiffre d'affaire de 25 %. Dès promulgation de la loi, **les pré-enseignes pourront donc être réinstallées**.

Un signe encourageant pour tous les CHR installés en territoires ruraux, qui espèrent aujourd'hui, aux côtés de l'UMIH, être soutenus dans leur activité, par le gouvernement. Car, au-delà de la défense des CHR en territoire ruraux, c'est bien un sujet de société bien plus vaste qu'a tenu à souligner l'UMIH, comme le rappelait Roland Héguy : « À travers les petits établissements de campagne, nous nous engageons pour une cause beaucoup plus large qui est celle de la ruralité. J'ai donc bien conscience de m'attaquer à un enjeu de société. Mais avec la conviction qu'il y a un avenir en dehors des grandes métropoles et que la ruralité est porteuse d'espoirs. » Un espoir pour la ruralité, dont les cafés, hôtels et restaurants comptent bien être les porte-voix.

SACEM & RURALITÉ

Un établissement dans une commune de moins de 2000 habitants avec un chiffre d'affaire HT inférieur à 100 000 € bénéficie d'un abattement de 25% sur la sonorisation et de 10 % sur les animations

VOUS SOUHAITEZ OUVRIR UN ÉTABLISSEMENT EN ZONE RURALE ?

Vous êtes élu dans une commune rurale et souhaitez faire revivre un café, hôtel ou restaurant ?

APPELEZ LE N° UNIQUE DE LA RURALITÉ :

01 44 94 19 80

(accessible à compter du 20 septembre 2018)

Le Bistrot de la Place à Clelles : pari réussi !

C'était il y a 2 ans. La mairie de Clelles dans le Trièves lançait un appel à candidature pour la gérance d'un café restaurant sur la place du village. La mairie avait bien fait les choses : rachat des murs, rénovation du local, installation d'un bar, d'une cuisine. Restait à trouver les gérants.

Ce sont 4 jeunes (en SARL), 2 issus des métiers de la restauration et 2 autres, enfants du pays d'horizons professionnels différents qui se sont lancés dans l'aventure… avec comme ferme intention de travailler avec les produits locaux et/ou bio*. Et voilà 2 ans que ça dure. La clientèle est au rendez-vous : en semaine les locaux sont contents de trouver un lieu de vie et de rencontres (le bistrot a intégré le dispositif Café culture et organise régulièrement des concerts), le week-end les citadins viennent s'y ressourcer et pendant les vacances scolaires les touristes (souvent arrivés sur place par des applications telles que tripadvisor), étrangers parfois, apprécient la simplicité des lieux et la qualité (local et/ou bio) des mets dégustés.

Aujourd'hui l'affaire tourne, au-delà des prévisionnels. Les 4 associés se versent un salaire décent et emploient 2 autres personnes. La mairie continue à les soutenir. La place devant le bistrot vient d'être en partie rendue piétonne. Un vrai plus pour la convivialité des lieux.

**Les 4 associés s'approvisionnent chez les producteurs locaux dont ils connaissent l'histoire et les méthodes de travail et se font régulièrement livrer par* Mangez Bio Isère *pour l'épicerie sèche.*

AUBERGE DE PAYS BY LOGIS : une nouvelle dynamique pour les auberges rurales

Première chaîne de restaurateurs-hôteliers indépendants en Europe, rassemblant plus de 2 000 établissements, les Logis lancent le nouveau concept des Auberges de Pays.

Le principe ? Allier un service d'hébergement pour les touristes et un lieu de service de proximité et de restauration pour les locaux. Pour être labellisées, les auberges doivent proposer au minimum trois services : épicerie, dépôt de pain, relais colis, point presse ou bar tabac PMU. Elles ont également pour mission, entre autres, de valoriser les produits locaux sur la carte de leur restaurant et de proposer le petit-déjeuner. Au travers de ce nouveau concept, les Logis ont donc pour objectif de dynamiser les territoires ruraux, en transformant les hébergements dédiés aux touristes de passage, en lieux de convivialité, également tournés vers les habitants et permettant de valoriser les acteurs du territoire.

Les **Logis** proposent un package clé en main à ceux qui souhaitent rénover ou créer un établissement en vue d'être labellisé *Auberge de Pays*.
Ce package comprend un accompagnement avec un designer, des solutions fournisseurs, une aide technique (banques, subventions…) et un outil pour la gestion des réservations.
Plus d'info : Véronique GOUD, présidente Logis Isère 06 84 39 50 75

DURÉE DU TEMPS DE TRAVAIL

La durée légale du travail en France est de 35h/semaine (sur 5 ou 6 jours). Par convention les CHR peuvent établir des contrats de travail à 39h/semaine (sur 5 ou 6 jours) maximum.

Les informations ci-dessous concernent les contrats à temps complet ; ne concernent pas les temps partiels ou les cadres autonomes.

HEURES SUPPLÉMENTAIRES

Toute heure de travail effectif accomplie à la demande de l'employeur ou avec son accord, au-delà de 35h est considérée comme heure supplémentaire.
Elles sont majorées de la manière suivante :

- **10%** pour les heures effectuées **entre la 36ème et la 39ème**
- **20%** pour les heures effectuées **entre la 40ème et la 43ème**
- **50%** pour les heures effectuées **à partir de la 44ème**

Le paiement peut être comptabilisé, en tout ou partie, comme un repos compensateur de remplacement qui est obligatoirement donné par journée ou par demi-journée et qui doit être pris dans une période de 12 mois consécutifs.

- **110%** pour les 4 premières heures
- **120%** pour les quatre suivantes
- **150%** pour les autres

Les règles d'attribution du repos notamment sa date, sa périodicité et sa forme sont définis par l'employeur après concertation avec les salariés en fonction des nécessités du service.

DURÉE MAXIMALE DE TRAVAIL

JOURNALIÈRE

- Personnel administratif hors site d'exploitation : 10h
- Cuisinier : 11h
- Autre personnel : 11h30
- Personnel de réception : 12h

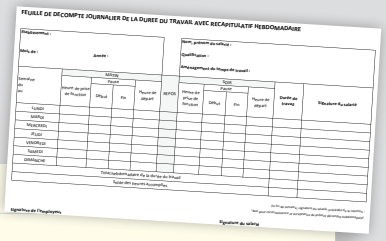
HEBDOMADAIRE

- En absolue : 48h
- Moyenne sur 12 semaines consécutives : 46h

ANNUELLE/TRIMESTRIELLE

- **Dans un établissement permanent**
  un salarié ne peut pas effectuer plus de 360h par an d'heures supplémentaires*
- **Dans un établissement saisonnier**
  un salarié ne peut pas effectuer plus de 90h par trimestre civil d'heures supplémentaires*.

**Sauf demande expresse à l'Inspection du travail*
Sont considérées dans ce contingent d'heures supplémentaires celles qui sont rémunérées. Les heures supplémentaires compensées en temps ne sont pas concernées.


FEUILLE DE DÉCOMPTE JOURNALIER DE LA DURÉE DU TRAVAIL AVEC RÉCAPITULATIF HEBDOMADAIRE

Employeur :
Mois, de :
Année :
Nom, prénom du salarié :
Qualification :
Emplacement de travail :

Semaine du	MATIN			APRÈS-MIDI			REPOS	Nuit				
	Heure de prise de poste	Départ	Fin	Heure de départ				Heure de prise de poste	Départ	Fin	Heure de départ	Durée du temps	Résultat du salarié
LUNDI												
MARDI												
MERCREDI												
JEUDI												
VENDREDI												
SAMEDI												
DIMANCHE												
Total cumulé du temps du travail												
Total des heures accomplies												

Signature de l'employeur
Signature du salarié

COMMENT CONSIGNER LES HEURES EFFECTUÉES ?

- **Chaque semaine le salarié doit signer sa « feuille de décompte journalier de la durée de travail avec récapitulatif hebdomadaire. ».** ***Modèle sur demande à l'UMIH38.***

- **Quand le salarié effectue des heures supplémentaires, il doit être informé de ses droits acquis sur son bulletin de paie ou une fiche annexée. Doivent figurer :**
  - **le nombre d'heures supplémentaires effectuées,**
  - **le nombre d'heures de repos compensateur auxquelles elles ouvrent droit en application de l'article L. 212-5 du code du travail,**
  - **le nombre d'heures de repos attribuées dans le cadre de ce dispositif.**

LE REPOS HEBDOMADAIRE

SALARIÉS PERMANENTS

Les 2 jours de repos hebdomadaire sont attribués aux salariés dans les conditions suivantes :
1,5 jours consécutif ou non :

- 1 jour ½ consécutifs,
- 1 jour une semaine, 2 jours la semaine suivante non obligatoirement consécutifs,
- 1 jour une semaine, la demi-journée non consécutive,
- 1 jour dans la semaine, la demi-journée cumulable sans que le cumul puisse être supérieur à 6 jours.

+ ½ journée supplémentaire qui peut être différée et reportée à concurrence de 2 jours par mois.

Le repos non pris devra être compensé au plus tard dans les 6 mois suivant l'ouverture du droit à repos dans les établissements permanents de plus de 10 salariés et dans l'année pour les établissements de 10 salariés au plus. Il sera compensé soit par demi-journée ou par journée entière.

SALARIÉS SAISONNIERS

Les 2 jours de repos hebdomadaire seront attribués aux salariés dans les conditions suivantes :
1 jour minimum qui peut être suspendu 2 fois au plus par mois sans que le nombre de ces suspensions soit supérieur à 3 par saison.
+ 2 demi-journées qui peuvent être différées et reportées à concurrence de 4 jours par mois.
Le repos non pris devra être compensé au plus tard à la fin de la saison par journée entière.

SALARIÉS PERMANENTS ET SAISONNIERS

La demi-journée travaillée ne peut excéder 5 heures consécutives avec une amplitude maximale de 6 heures.
La prise de repos hebdomadaires par anticipation est interdite

SÉCURITÉ INCENDIE

Les établissements recevant du public (ERP) sont soumis à des obligations en matière de sécurité et de lutte contre l'incendie. Les ERP sont classés en types et en catégories qui définissent les exigences réglementaires applicables (type d'autorisation de travaux ou règles de sécurité par exemple) en fonction des risques.

A QUEL TYPE/CATÉGORIE D'ERP CORRESPOND VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

Les Hôtels sont de type O

1ere catégorie : plus de 1500 personnes
2e catégorie : de 701 à 1500 personnes
3e catégorie : de 301 à 700 personnes
4e catégorie : de 100 à 300 personnes
5e catégorie : moins de 100 personnes

Les restaurants et débits de boisson sont de type N

1ere catégorie : plus de 1500 personnes
2e catégorie : de 701 à 1500 personnes
3e catégorie : de 301 à 700 personnes
4e catégorie : de 200 à 300 personnes ou moins de 200 personnes avec 100 personnes ou plus reçues en sous-sol
5e catégorie : moins de 200 personnes avec moins de 100 personnes reçues en sous-sol

Les discothèques (pistes de danse) sont de type P

1ere catégorie : Plus de 1500 personnes
2e catégorie : De 701 à 1500 personnes
3e catégorie : De 301 à 700 personnes
4e catégorie : De 120 à 300 personnes ou moins de 120 personnes avec 20 personnes ou plus reçues en sous-sol ou moins de 120 personnes avec 100 personnes ou plus reçues en étage et autres ouvrages en élévation
5e catégorie : Moins de 120 personnes avec moins de 20 personnes reçues en sous-sol ou moins de 120 personnes avec moins de 100 personnes reçues en étage et autres ouvrages en élévation

Les principes de sécurité en ERP :
- Éliminer les causes d'éclosion du feu
- Assurer l'évacuation des personnes
- Limiter la propagation de l'incendie
- Favoriser l'intervention des secours

Vos obligations en matière d'incendie

- Vos installations électriques et gaz doivent être conformes : la cause électrique est la 1ère cause des départs d'incendie
- Vous devez maitriser les évacuations de votre établissement (plan d'évacuation affiché, libre accès aux sorties…)
- Les matériaux utilisés dans votre établissement doivent être adaptés au risque incendie : non inflammable, coupe-feu,...
- des systèmes d'alerte incendie doivent être installés dans votre établissement : alarme, système de sécurité incendie (SSI), désenfumage…
- des extincteurs doivent être disposés dans des endroits clés de l'établissement et être facilement identifiables et accessibles
- votre personnel doit être formé : manipulation d'extincteurs, manœuvre d'une centrale SSI, d'une alarme, évacuation,...

Les risques que vous encourez en cas d'incendie

- risques humains : blessés voire morts
- risque pénal : la responsabilité du chef d'établissement peut être recherchée
- perte d'exploitation
- risque administratif : fermeture administrative temporaire ou définitive ordonnée par le maire ou le préfet

Nous remercions notre partenaire APAVE pour son aide à la rédaction de cet article.

Le saviez-vous ?

Le feu est une combustion, c'est-à-dire une réaction chimique qui dégage de la chaleur, des fumées et du gaz.

Pour que le feu naisse, il faut :
- ✓ un combustible
- ✓ un comburant
- ✓ une source d'inflammation

YVES NICOLAS-LESEUX : Une autre vision du thé !

On connaît l'alcool de riz, de pommes de terre, de betterave, d'orge et de toutes sortes de fruits. Mais un génial créateur grenoblois a décidé d'un rajouter un à la liste. Un alcool de thé !

Les idées de génie arrivent parfois sans crier gare ! Ainsi, c'est lors d'un de ses nombreux voyages en Chine, à l'occasion d'une mission universitaire en tant que responsable en Master de communication, sa profession, que Yves Nicolas-Leseux eut un beau jour l'idée de créer un alcool de thé. « En discutant avec un ami Chinois, on s'est rendu compte que cela n'existait pas et je me suis dit : pourquoi pas ? »
Une fois à la retraite, notre créateur grenoblois s'est donc lancé à fond dans ce projet un peu fou. Tout d'abord il a fallu inventer le processus de fabrication, puis trouver les partenaires.
« Plutôt que de jouer au scrabble toute la journée », comme il le dit avec humour, il a rassemblé ses économies et pris son bâton de pèlerin pour trouver les partenaires nécessaires. Après un parcours du combattant mené bon train avec l'enthousiasme qui le caractérise, le voici aujourd'hui fier de pouvoir exhiber ces précieux flacons contenant ce fameux alcool de thé. « Il y en a trois sortes, à base de thé noir, de thé vert et de thé de l'Himalaya, tous bio » explique-t-il, « commercialisés dans des flacons de 50 et 20 cl. »

> *« En discutant avec un ami Chinois, on s'est rendu compte que cela n'existait pas et je me suis dit : pourquoi pas ? »*

Déjà quelques cavistes ou restaurants ont accepté de mettre son produit, distillé à Vizille, sur leur carte, mais il reste évidemment encore en phase de développement. Mais le plus fou dans l'histoire, c'est que son grand rêve reste de le commercialiser… en Chine !

Ph. de Cantenac

SONGCHA DIFFUSION
Yves Nicolas-Leseux
www.songcha.fr

Entreprises de moins de 11 salariés, profitez des actions de branche du FAFIH

Les actions de branches sont des formations de courte durée **entièrement financées par le FAFIH**, pour vos salariés. Vos salariés peuvent suivre la formation dans votre entreprise (intra) ou avec des salariés d'autres entreprises (inter).

Depuis le 1er juillet dernier, les prises en charge des actions de branches en intra ont évolué pour les entreprises de moins de 11 salariés.

2 CAS DE FIGURE :

- Vous avez déjà bénéficié en 2018 d'une formation en intra. Vous ne pouvez pas en obtenir d'autres pour cette année.
- Vous n'avez pas encore bénéficié en 2018 d'une formation en intra. **Il est temps de contacter Olivier Perrot à UMIH Formation pour en programmer une !**

NB : vous pouvez également avoir recours à des formations sur site au titre du plan de formation

C'est à l'UMIH38 que ça se passe !

Permis d'exploitation, hygiène alimentaire, permis de former

LE PERMIS D'EXPLOITATION

est la formation obligatoire pour toute personne qui déclare :

- L'ouverture, la mutation, la translation, le transfert ou une modification de la situation 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 15jours *(en général le mercredi, jeudi et vendredi)*
Durée de la formation : 2,5 jours/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

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

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 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.

Gérants ou salariés des entreprises n'ayant pas encadré d'alternant sur les 5 dernières années :
Durée de la formation : 2 jours

Gérants ou salariés des entreprises ayant encadré un alternant depuis moins de 5 ans :
Durée de la formation : ½ journée

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

DATES FORMATIONS 2018

Permis exploitation 2,5 j. — Permis exploitation 1 j. — Permis de former — Hygiène alimentaire

SEPTEMBRE

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

OCTOBRE

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				

NOVEMBRE

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		

DÉCEMBRE

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						

VOTRE CONTACT UMIH FORMATION

Olivier PERROT • 06 85 96 03 70 • olivier.perrot@umihformation.fr
Olivier Perrot est régulièrement présent dans les locaux de l'UMIH38. Renseignez-vous pour connaître les dates de ses prochaines permanences et venez le rencontrer !

BIENVENUE À NOS NOUVEAUX ADHÉRENTS

Restaurants

- L'Impéro - Grenoble
- Le Bistronome - Grenoble
- BBA restaurant - Crolles
- Le Lyonnais - Grenoble
- El Patio Andaluz - Saint Martin d'Uriage
- Casse-Croute à Dédé Gare - Grenoble
- Café du Centre - Vaulnavey
- Simply Delicious - Grenoble
- My Frango - Bourg d'Oisans
- Jardin d'Asie - Grenoble
- Rouge Délice - Grenoble
- Brasserie du Théâtre - Sassenage
- L'Annexe - Grenoble
- Les Posettes - Les 2 Alpes
- La Tour Maline - Uriage les Bains
- L'Atoll - Meylan
- Le Saint Bruno - Voiron
- Siamo Noi - Grenoble
- Le Boho - Grenoble
- La Voisine - Grenoble

Bars

- Les Rois Malts, le Spécialiste - Saint Marcellin
- Le Zoo - Alpe d'Huez
- L'Apéricerie - Grenoble
- L'Eyzin - Eyzin Pinet
- Escape One - Voiron
- Le Vincennes - Grenoble
- Cardinal Café - Renage
- Le Millesime - Grenoble

Hôtel

- Le Champ de Pin - Saint Christophe en Oisans
- Atmosphère Hôtel - Les 2 Alpes

Votre véhicule pro doit être un outil, pas un souci.

La location longue durée a tout compris : véhicule, entretien, assurances(1) et assistance(2).

L'offre de location longue durée Caisse d'Epargne Car Lease est une offre de Natixis Car Lease, dédiée à l'ensemble des clients de la Caisse d'Epargne. Contrat distribué par votre Caisse d'Epargne, intermédiaire en assurance inscrit à l'ORIAS.
(1) Les assurances responsabilité civile, garantie conducteur et protection juridique proposées par Natixis Car Lease sont des contrats souscrits auprès d'AXA Corporate Solutions, entreprise régie par le code des assurances. (2) L'assistance du conducteur 24h/24 et 7 jours/7 proposée par Natixis Car Lease est un contrat souscrit auprès de Mondial Assistance, société de courtage en assurance.
Caisse d'Epargne et de Prévoyance de Rhône Alpes - Banque coopérative régie par les articles L.512-85 et suivants du Code monétaire et financier - Société anonyme à directoire et conseil d'orientation et de surveillance Capital de 1 000 000 000 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

26 SEPTEMBRE 2018

COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ

PLACE VICTOR HUGO, GRENOBLE

Inscriptions à compter du 3 septembre

Désormais rendez-vous incontournable de l'année, la Course des Garçons de Café réinvestit la place Victor Hugo à Grenoble pour un après-midi où sont mis à l'honneur nos métiers et plus particulièrement ceux de la salle. Au programme : une course réservée aux professionnels et aux jeunes des écoles hôtelières et des CFA, des démonstrations culinaires, une bourse à l'emploi, un espace formations…

D'ici là profitez de l'été pour vous entrainer et suivez toute l'info sur :
www.facebook.com/coursegarconscafegrenoble

23 OCTOBRE 2018

INFORMATION MAIRIES : RESTAURANTS, DÉBITS DE BOISSON, CONNAITRE LA RÉGLEMENTATION SUR LES LICENCES

NORD ISÈRE

Une formation réservée aux maires, responsables des licences de débits de boissons ou responsables de la police municipale des communes de l'Isère.
Organisé en partenariat avec UMIH Formation.

DU 4 AU 6 DÉCEMBRE 2018

CONGRÈS DE L'UMIH

SAINT-ÉTIENNE

Les élus de l'UMIH38 participent chaque année au Congrès national de l'UMIH. Cette année c'est dans notre Région, à Saint-Etienne, qu'il se tient.
www.umih.fr

1ER OCTOBRE 2018

REMISE DES PRIX DE L'ALTERNANCE

L'avenir de tout métier passe par la formation des jeunes. C'est pourquoi notre profession récompense tous les ans les meilleurs apprentis de l'année.
Le 1er octobre, apprentis et maîtres d'apprentissage seront ainsi mis à l'honneur lors de cette Remise des Prix de l'Alternance.

DU 14 AU 16 OCTOBRE 2018

SALON DAUPHINOIS DE L'HÔTELLERIE ET DES MÉTIERS DE BOUCHE

ALPEXPO (GRENOBLE)

Inscription sur www.salondauphinois.fr avec le code invitation UMIH38.

Autre rendez-vous incontournable de la rentrée : le Salon Dauphinois de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche sur lequel l'UMIH38 sera bien évidemment présent accompagné de ses partenaires : Expera Assurances, APAVE, BMB, Club Hôtelier Grenoble Alpes Dauphiné, Maîtres Restaurateurs, Logis de l'Isère,…

Que vous passiez dimanche, lundi ou mardi vous êtes sûrs de trouver sur le stand de l'UMIH38 de nombreuses informations, plein de bonnes idées et de la bonne humeur !

Retrouvez le programme *l'UMIH38 investit le Salon Dauphinois*, au fil de l'organisation, sur :
www.facebook.com/umih38

Quelques rendez-vous en avant-première
L'ordre de la Courtoisie viendra décorer un professionnel particulièrement attentif à l'accueil de ses clients, au bien-être de ses salariés et à sa bonne relation avec ses fournisseurs ; un prix, parrainé par la Chartreuse, sera remis au Maitre d'apprentissage ayant formé le plus de jeunes ; un mixologue et un barista viendront vous initier à leur art ; l'APAVE vous parlera d'accessibilité, de classement hôtelier et de sécurité incendie…

Astuce : récupérez dans votre magasin *METRO cash & carry* un bulletin de Jeu Salon Dauphinois/UMIH38 et venez le déposez dans l'urne sur le stand UMIH38 du Salon ! L'occasion de gagner un très beau séjour… Il serait dommage de passer à côté !

RETOUR EN PHOTOS SUR LES ÉVÈNEMENTS UMIH38

Vous êtes 85 %, vous adhérents de l'UMIH38, à considérer que recruter du personnel est difficile, voire très difficile (d'après notre enquête « emploi » du 23 mars dernier). L'UMIH38, conscient de vos difficultés, se mobilise depuis plusieurs mois pour faire bouger les lignes à différentes échelles (Education Nationale, DIRECCTE, Pôle Emploi, missions locales…) et vous aider dans vos démarches.

En ce qui vous concerne directement, commençons donc par le commencement : **Pôle Emploi**.

Vous dites être 67 % à y déposer vos offres. Il est important que vous continuiez à le faire ou que vous le fassiez. C'est aujourd'hui le critère principal pris en compte pour que nos métiers soient considérés comme « en tension » et de ce fait puissent bénéficier d'un soutien particulier de l'État.

23 avril 2018

L'UMIH38 SE MOBILISE POUR L'EMPLOI

Matinée Pôle Emploi

Connaissez-vous réellement les outils et aides de Pôle Emploi qui sont à votre disposition pour vos recrutements ?

Les adhérents présents le 23 avril dernier à l'hôtel de l'Europe pour la matinée Pôle Emploi, ont découvert avec les conseillers Pôle Emploi du bassin grenoblois spécialisés pour le secteur de l'hôtellerie restauration,

- le site internet **« Maintenant ! »** qui permet de recruter rapidement, sans intermédiaire ;
- **l'immersion professionnelle préalable au recrutement** (5 jours pendant lesquels le demandeur d'emploi travaille dans l'entreprise, payé par Pôle Emploi, pour que vous puissiez le tester)
- **l'aide à la formation avant embauche** (400h de formation, définies avec vous, pour le demandeur d'emploi que vous vous engagez à recruter)
- **l'application mobile « Je recrute »**
- **le recrutement par simulation** : Table rase faite sur le parcours scolaire et professionnel du demandeur d'emploi. Seules les habiletés et compétences comptent pour ce type de recrutement.
- **les différentes ressources** proposées sur l'espace recruteur de Pôle Emploi :
  - simulateurs d'aides à l'embauche
  - estimation du coût total d'un salarié
  - démarches en ligne de l'embauche à la fin du contrat de travail

Prochaines rencontres avec les conseillers Pôle Emploi spécialisés pour le secteur de l'hôtellerie restauration :

- **Lundi 8 octobre matin à Bourg d'Oisans**
- **Lundi 15 octobre après-midi sur le stand de l'UMIH38 du Salon Dauphinois, Alpexpo Grenoble.**

RETOUR EN PHOTOS SUR LES ÉVÈNEMENTS UMIH38

26 avril 2018

CONCOURS CUISINE DU M.I.N.

Ils étaient 11 au départ à concourir pour ce désormais célèbre Concours Cuisine du MIN. 5 filles et 6 garçons élèves de l'IMT à Grenoble, de l'EFMA à Bourgoin Jallieu, du Clos d'Or à Grenoble et du Lycée des Portes de Chartreuse à Voreppe.

Pour ce concours, chaque candidat cuisine un plat et un dessert avec 2 ingrédients communs à tous - cette année l'asperge et le kiwi.

Danièle Chavant et Jacqueline Amirante, respectivement présidente et administratrice à l'UMIH38, membres du jury présidé par Eric Jambon, chef étoilé du Domaine des Séquoais à Ruy Montceau, ont dégusté et apprécié la qualité des mets présentés.

C'est Alexandra Fernandes du Lycée des Portes de Chartreuse qui a remporté le Grand Prix. Le premier prix dessert a été décerné à Loïs Raguin du Clos d'Or ; celui du plat à Stelly Courtel de l'EFMA. Éric Jambon a également tenu à récompenser Marjorie Gaillard de l'IMT Grenoble avec un exceptionnel prix coup de cœur.

L'UMIH38, depuis de nombreuses années associé à ce concours, tient à remercier la Maison Alain Ducasse et l'entreprise ROBUR qui a habillé les candidats.

21 juin 2018

MAIRIES DE L'ISÈRE : RÉUNION D'INFORMATION

« Restaurants, débits de boisson : connaitre la réglementation sur les licences »

Les mairies ont en charge la délivrance des licences débits de boissons III, IV et celle des licences « restaurant » et « vente à emporter » et sont souvent en manque d'information à ce sujet.

Face aux nombreuses questions que les mairies nous adressent chaque semaine, il nous est apparu utile de leur proposer, en partenariat avec UMIH FORMATION, une réunion d'information « Restaurants, débits de boisson : connaitre la réglementation sur les licences ».

60 maires, responsables des licences de débits de boissons ou responsables de la police municipale, représentant 31 communes de l'Isère, ont participé à la formation.

Prochaine réunion d'information le 23 octobre dans le nord-isère.

SALON DAUPHINOIS

de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche

SALON PROFESSIONNEL

3ème édition

14 > 16 OCTOBRE 2018

GRENOBLE | ALPEXPO

250 EXPOSANTS

3 Jours d'ANIMATIONS

CONCOURS Gratin Dauphinois & Fondue

Votre BADGE GRATUIT avec le code UMIH38

www.salondauphinois.fr

isère LE DÉPARTEMENT www.isere.fr

min de Grenoble HALLE CENTRALE DES MÉTIERS DE BOUCHE GRENOBLE•ALPES MÉTROPOLE

alpexpo all events

CCI GRENOBLE

CMA Chambres de Métiers et de l'Artisanat Isère

les affiches DE GRENOBLE ET DU DAUPHINÉ

le dauphiné Isère

digimiam AGITATRICE DE LIENS

VILLE DE GRENOBLE

GRENOBLE•ALPES MÉTROPOLE

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRES D'AGRICULTURE ISÈRE

"boulanger" C'est un métier.

Disciples Escoffier International

UMIH 38 Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de l'Isère