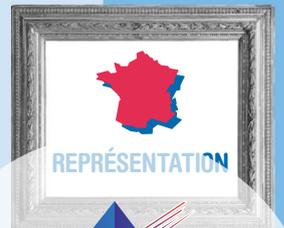
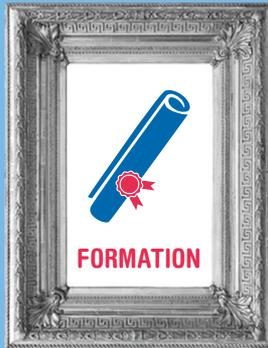


OUI, Chefs!

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

N°6



— PARTENAIRE UMIH38 —

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



EXPERA Assurances

30 personnes formées et spécialisées

3 000 clients professionnels, entreprises

9 000 clients particuliers

1^{ère} structure indépendante de l'Isère

2^{ème} structure nationale MMA

20 000 000€ d'encaissement en 2016

60 000 000€ d'encours épargne nationale



Photo © Edyta Tolwirska

P04-05**ACTUALITÉ :**
LES INFOS DU MOMENT**P06-07****ZOOM SUR :**
2019, UNE NOUVELLE ANNÉE
S'ANNONCE**P08-09****PROFESSION :**
UN ESSAI DANS LES RÈGLES
PRÉVENTION DES RISQUES
PROFESSIONNELS**P10****PORTRAIT :**
BRUNO DELILLE,
COPILOTE EN ENTREPRISE**P11****PARTENAIRES****P12****FORMATIONS****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-CHAVANTCrédits photos :
UMIH38 / Ph. de CANTENAC / Agence Witty /
Michel BATTAGLIA

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

Dans le *Nous CHRD* de janvier, notre président confédéral, Roland Héguy, déplore, sans toutefois se permettre de prendre position sur le mouvement de lui-même, l'impact de l'action des Gilets Jaunes sur nos entreprises. Je rejoins naturellement son analyse. Nos entreprises ont souffert largement en fin d'année 2018 du mouvement (30% de baisse pour certains) : pollution économique, morosité ambiante, difficultés d'accès à nos restaurants, bars et hôtels liées à des barrages ou à des craintes de manifestations n'ont guère incité les clients à fréquenter nos établissements. Ces difficultés s'ajoutent à celles que nous rencontrons chaque jour, la pénurie de personnel, des charges lourdes à assumer, les banques souvent frileuses à nous accompagner, nos confrères qui mettent la clé sous la porte...

Cependant, malgré ces difficultés, nous tenons le cap car nous avons le plaisir d'exercer un métier qui bien souvent nous passionne, où chaque jour nous apportons une parenthèse de bonheur à nos clients. Nos maisons sont, et nous en sommes fiers, des lieux de partage et de convivialité.

« Deux choses sont au cœur de votre activité : le courage et la générosité » nous rappelait Daniel Herrero, célèbre rugbyman, lors d'une conférence au Congrès de l'UMIH en décembre dernier. Le profil type, selon lui, de celui qui travaille dans l'hôtellerie restauration ? « Celui qui aime le monde et qui ne baisse jamais les yeux dans la tempête ».

Alors continuons d'avancer et approprions-nous la devise de notre club de rugby grenoblois : « Force et fierté » !



NOUVEAU SUR LE MIN DE GRENOBLE LE BOX FERMIER EST OUVERT !

Spécialisé dans la vente directe de produits fermiers isérois, Le Box Fermier réunit une quinzaine de producteurs locaux pour apporter une offre locale de qualité à tous les professionnels des métiers de bouches, soucieux de proposer à leurs clients des produits fermiers, de saison.

- ▶ Produits : viandes, crèmerie, épicerie, fruits et légumes...
- ▶ En livraison ou dépôt sur le MIN (les mardis et vendredis matin).

INFOS & COMMANDES

Jérôme Guillemette
07 86 16 77 94
leboxfermier@gmail.com



DAUPHI BIÈRES : VOTRE RÉPONSE AU « BOOM » DE LA BIÈRE ARTISANALE EN ISÈRE

Saviez-vous que l'Isère est le deuxième département concentrant le plus de brasseries en France, après le Nord ? Pas loin d'une quarantaine de brasseries artisanales se sont implantées sur notre département ces dernières années.

Vous souhaitez intégrer à votre carte une ou plusieurs bières locales et artisanales ?

En contactant la nouvelle société *Dauphi bières*, basée à Saint-Ismier, spécialisée dans la distribution de bières artisanales pour les professionnels, vous pourrez déguster, comparer et choisir la ou les bières qui figureront à la carte de votre établissement. Plus de 100 références en bouteilles ou en fûts d'une vingtaine de brasseries artisanales, essentiellement iséroises, sont proposées.

CONTACT

Dauphi Bières - Trystan Rivoire, co-gérant
Port. 06 32 52 27 72 - info@dauphibieres.fr

LE CHIFFRE

C'EST LE NOMBRE D'ÉTOILÉS MICHELIN EN ISÈRE

9 Le cru 2019 du Guide Michelin a couronné deux nouvelles tables étoilées dans notre département : La Tour des Sens* à Tencin et l'Ambroisie* à Saint Didier de la Tour. Ils rejoignent La Pyramide** à Vienne, la Maison Aribert** à Uriage les Bain, L'Emulsion* à Saint-Alban-de-Roche, le Domaine de Clairefontaine* à Chonas-l'Amballan, Le Palégré* à Corrençon-en Vercors, Le P'tit Polyte* aux 2 Alpes et le Domaine des Séquoias* à Ruy-Montceau qui ont vu leur distinction renouvelée. Toutes nos félicitations aux chefs et à leurs équipes.



L'UMIH RÉGION AUVERGNE RHÔNE-ALPES EST NÉ !

Auparavant, nous avions l'UMIH Rhône-Alpes et l'UMIH Auvergne. Il était temps de les rassembler afin d'être en phase avec les nouvelles régions !

Ce fut chose faite le 29 janvier dernier, sur le SIRHA. Le bureau du tout neuf UMIH Auvergne Rhône-Alpes est présidé par Alain Grégoire (UMIH63).

Pierre Lecroisey (UMIH42) et Thierry Perbet (UMIH15) ont été élu vice-présidents. Raymond Laffont (UMIH07) assure le rôle de trésorier et Martine Courbon (UMIH63) celui de secrétaire générale. Les UMIH régionaux sont en charge de la Formation, de l'emploi et du tourisme.

HÔTELIERS : ET SI VOUS RECYCLIEZ VOS SAVONS ?

UNISOAP, partenaire de l'UMIH, est la première association française à recycler le savon des hôtels à des fins humanitaires. Elle collecte les savons usagés des hôtels, les recycle dans un ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) et se charge de leur distribution auprès des personnes dans le besoin via des associations partenaires. La démarche d'UNISOAP répond ainsi à trois enjeux majeurs chers à l'UMIH :

- environnemental via la réduction des déchets
- humanitaire en donnant accès à l'hygiène au plus grand nombre,
- social, en créant de l'emploi auprès de travailleurs handicapés via le recyclage des savons dans un ESAT.

Le saviez-vous ? Chaque année, 949 millions de savons sont jetés par les hôtels dans le monde et plus de 2 millions d'enfants meurent de maladies liées à un manque d'hygiène dans les pays défavorisés. « *L'association UNISOAP répond aujourd'hui à une réelle problématique rencontrée par les hôteliers. La collecte des savons est facile et ne représente aucune contrainte pour le personnel.* » Pauline GRUMEL, directrice d'UNISOAP.

PLUS D'INFO :

Pauline Grumel
06 74 45 81 01
pauline@unisoap.org

LE HANDICAP A DU TALENT

www.talentshplus.org est la première plateforme régionale de recherche et d'accès à l'emploi dédiée aux personnes en situation de handicap et aux recruteurs ambitieux à la recherche de nouveaux talents pour leur entreprise.

Plus qu'une simple plateforme de mise en relation, Talent H+ propose un véritable conseil gratuit et adapté aux personnes en recherche d'emploi, comme aux entreprises, afin de créer toutes les conditions d'une inclusion par le travail réussie.

PLUS D'INFOS

AFIPH Emploi Compétences

20 rue Leconte de Lisle – Grenoble

Tél. 04 58 55 21 70

emploicompetences@afiph.org



APRÈS YANN LE RÉMOULEUR, RETROUVEZ JULIEN LE RÉMOULEUR

Yann Gros d'Aillon, plus connu sous le nom de Yann le rémouleur, sillonne les routes iséroises depuis 4 ans à bord de son camion-atelier. Aujourd'hui il a décidé de changer de cap et de passer la main à Julien Tortosa, 29 ans, après quelques semaines de formation à ses côtés. Même bonne humeur, même sourire, et même couvre-chef, amis restaurateurs vous ne devriez pas être trop dépayés et vos couteaux non plus !

Julien reprend le rythme de Yann : retrouvez-le tous les jeudi au Métro de Sassenage de 6h30 à 11h30 ou au marché de l'estacade à Grenoble le samedi matin. Et évidemment vous pouvez toujours compter sur lui pour venir directement dans votre établissement, son camion-atelier est là pour ça !

CONTACT

Julien le rémouleur : 06 62 49 45 78

NOUS PENSONS À EUX

Une figure importante de l'hôtellerie restauration du plateau du Vercors, **Monique Barnier**, de l'*Hôtel de la Poste* à Autrans nous a quitté en janvier.

Nous avons une pensée forte pour son époux Gérard, élu pendant de nombreux mandats au Conseil d'administration de notre syndicat et pour son fils Stéphane qui continue l'aventure de l'entreprise familiale.

Une pensée également pour deux de nos adhérents, **Stéphanie Midali-Grasso** (*La Villa* à Montbonnot) et **François Cathala** (*Au Monkey Schuss* aux 2 Alpes), partis trop tôt.



2019

UNE NOUVELLE ANNÉE COMMENCE

L'année 2019 à l'UMIH38 a débuté le 14 janvier dernier au Grand Hôtel de Paris à Villard de Lans. Danièle Chavant, présidente de l'UMIH38 et le conseil d'administration vous avaient invité, vous, nos 511 adhérents à un après-midi d'information et d'échange.

A cette occasion, Laurent Duc et Thierry Grégoire présidents respectifs des branches hôtellerie et saisonniers à l'UMIH nationale avaient fait le déplacement pour vous rencontrer et vous faire part du travail effectué à Paris pour assurer votre défense.

Il a été question de l'assignation de l'UMIH contre AirBnB pour concurrence déloyale, des logements saisonniers, de la lutte de l'UMIH en 2018 pour la non augmentation de la TVA, d'UMIH Pass, de la réforme de la formation professionnelle, de l'emploi et des avantages proposés par nos partenaires aux adhérents de l'UMIH38...

Nous avons été heureux à cette occasion d'accueillir de nouveaux adhérents.

La journée s'est clôturée autour d'un cocktail dinatoire concocté par notre hôte Luc Magnin, président des Saisonniers à l'UMIH38. Chacun a ainsi pu continuer, dans la bonne humeur, les échanges initiés dans l'après-midi. témoignage

“ Dans une ambiance particulièrement conviviale, nous avons découvert lors de cet après-midi, des présidents nationaux sérieux et appliqués qui travaillent et maîtrisent leurs sujets. L'équipe UMIH38, très soudée, est ancrée dans son département. L'UMIH38 œuvre pour que l'adhérent soit en centre de ses préoccupations. L'adhérent est soutenu et pris en charge. Nous avons aussi découvert les nombreux avantages qu'offre l'UMIH à ses adhérents (protection juridique, « comité d'entreprise », réductions...). Nous restons persuadés que nos professions ont de plus en plus besoin d'un accompagnement syndical tel que celui proposé par l'UMIH38 : un syndicat fort au national et très impliqué en Isère. Nous sommes heureux de retrouver l'UMIH38. ”

—
Michel Bellet et Eric Marsella,
nouveaux adhérents



NOUS REMERCIONS KORUS, NOTRE PARTENAIRE SUR CET ÉVÉNEMENT



**KORUS :
UNE ENTREPRISE
ISÉROISE
D'AMÉNAGEMENT
D'ESPACES
PROFESSIONNELS**

Dans un monde où les attentes des clients et des collaborateurs sont sans cesse en mouvement, Korus vous accompagne et vous aide à faire les bons choix en matière d'aménagement, de design et d'expérience client : autant d'éléments de différenciation qui permettront une meilleure fidélisation.

Fort de ses 25 ans d'existence, Korus, spécialiste de l'aménagement d'espaces professionnels met son expertise et son organisation à votre service pour faire de votre établissement un véritable lieu de vie. De la conception au pilotage du chantier jusqu'à la mise en exploitation de votre espace, les 250 collaborateurs de KORUS répartis sur toute la France sauront s'immerger dans votre univers, comprendre les attentes de vos clients, poser les questions que vous n'aviez pas envisagées, trouver des angles nouveaux,...

C'est tout un art où la compétence technique se met au service d'une vision humaine de l'espace.

PLUS D'INFOS

Olivier DURY
DIRECTEUR MARCHÉ CHR
06 48 46 47 30
www.korus.fr

RETOUR SUR L'ANNÉE 2018 RICHE EN ÉVÈNEMENTS !

- ▶ **31 janvier** : rencontre avec les conseillers d'orientation et professeurs principaux de 3ème
- ▶ **23 avril** : Rencontre adhérents UMIH38 / conseillers Pôle Emploi
- ▶ **26 avril** : Concours de cuisine du MIN de Grenoble.
- ▶ **28 avril** : Centenaire Lycée Hôtelier de Grenoble
- ▶ **21 juin et 23 octobre** : Formations à destination des mairies pour les licences de débits de boisson (Grenoble et l'Isle d'Abeau)
- ▶ **26 septembre** : Course des Garçons de Café, Grenoble et forum emploi/formation
- ▶ **1er octobre** : Remise des Prix de l'Alternance, Bourgoin Jallieu
- ▶ **9 octobre** : Invitation des adhérents UMIH38 au match France/Cameroun, lancement de la Coupe du Monde de Foot féminine (juin 2019)
- ▶ **14 au 16 octobre** : Salon Dauphinois de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche
- ▶ **12 novembre** : Visite du Lycée des Portes de Chartreuse
- ▶ **4 au 6 décembre** : Congrès UMIH, Saint-Etienne
- ▶ **8 décembre** : Tirage au sort de la Coupe du Monde de foot féminine

UN ESSAI DANS LES RÈGLES, C'EST POSSIBLE !

**VOUS AVEZ TROUVÉ UN CANDIDAT POUR LE POSTE
À POURVOIR MAIS VOUS VOUDRIEZ SAVOIR
S'IL CONVIENT À VOS ATTENTES ?
3 SOLUTIONS S'OFFRENT À VOUS :**



1 L'ESSAI PROFESSIONNEL

L'essai professionnel est une épreuve de courte durée, non rémunérée, effectuée avant la signature du contrat de travail, destinée à évaluer la qualification professionnelle et l'aptitude du candidat à occuper l'emploi proposé. L'épreuve proposée doit avoir lieu en dehors des conditions normales d'emploi des salariés de l'entreprise. Il ne s'agit pas d'une prestation de travail. Elle fera l'objet d'un écrit avant le test, précisant son objectif et ses conditions pour que la situation soit claire y compris en cas de contrôle ou d'accident.

2 LA PÉRIODE D'ESSAI

La période d'essai d'un CDD ou CDI permet à l'employeur d'évaluer les compétences du salarié dans son travail, notamment au regard de son expérience. Elle permet également au salarié d'apprécier si les fonctions occupées lui conviennent. Elle n'est pas obligatoire. Cependant, elle s'impose au salarié dès lors qu'elle est expressément prévue dans le contrat de travail ou la lettre d'engagement.

La durée maximale légale de la période d'essai initiale d'un CDI est fixée à :

- ▶ 2 mois pour les employés
- ▶ 3 mois pour les agents de maîtrise
- ▶ 4 mois pour les cadres

Elle est renouvelable une fois lorsque les 3 conditions suivantes sont réunies :

- ▶ la possibilité de renouveler la période d'essai est prévue par accord de branche étendu,
- ▶ cette possibilité est clairement rappelée dans le contrat de travail (ou la lettre d'engagement)
- ▶ le salarié manifeste son accord pour la renouveler, durant la période d'essai initiale, par écrit ou par courriel.

Il n'y a pas de renouvellement possible pour les salariés embauchés en niveau I échelon 1.

3 L'IMMERSION PROFESSIONNELLE

PÉRIODE DE MISE EN SITUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PMSMP)

Dispositif Pôle Emploi

Vous accueillez pendant une durée limitée : un demandeur d'emploi, un jeune, un salarié en insertion, un travailleur handicapé pour faire découvrir votre métier, initier un recrutement pour un emploi durable ou aider à la validation d'un projet professionnel.

Qui accueillir ?

Pendant une période d'un mois maximum renouvelable sous conditions, vous pouvez accueillir toute personne en recherche d'emploi faisant l'objet d'un accompagnement personnalisé et pour laquelle Pôle emploi, une Mission Locale, un Cap emploi ou une structure d'insertion par l'activité économique a prescrit une « période de mise en situation en milieu professionnel »

Comment procéder ?

Contactez votre conseiller Pôle emploi entreprise.

A NOTER

Pendant la période d'immersion professionnelle, le demandeur d'emploi est indemnisé par Pôle Emploi.

PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS : TROIS OUTILS À VOTRE DISPOSITION

TOUT EMPLOYEUR DOIT PROCÉDER À UNE ÉVALUATION DES RISQUES DANS SON ÉTABLISSEMENT DÈS LORS QU'IL EMPLOIE DU PERSONNEL. COMMENT S'Y PRENDRE ?



POUR VOUS AIDER DANS LA MISE EN PLACE DE VOTRE DOCUMENT UNIQUE

1 GUIDE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Un « Document Unique d'évaluation des risques professionnels » élaboré par un groupe de travail composé de professionnels (UMIH, CRAM/CARSAT...) est en vente à l'UMIH38. Ce recueil a pour but de vous accompagner dans l'identification, l'analyse des risques et la mise en place d'un plan d'actions correctives.
20 € TTC (pour tout envoi par la poste, comptez 5 € de frais)

2 OIRA, AIDE À LA CRÉATION DU DOCUMENT UNIQUE

Oira est un outil en ligne gratuit qui s'adresse aux TPE pour les guider dans leur démarche d'évaluation des risques et leur proposer des solutions de prévention pour construire leur plan d'action. L'INRS (Institut National de Recherche et de Sécurité) met à disposition sur son site internet un ensemble d'informations sur l'outil ainsi qu'une courte vidéo de présentation d'OIRA, tous secteurs d'activité confondus.

► www.inrs.fr rubrique « métiers et secteurs d'activité »

3 MAVIMPLANT : OUTIL DE CONCEPTION DES LOCAUX

MAVImplant est un logiciel téléchargeable développé par l'INRS pour aider les entreprises à optimiser le fonctionnement de leur établissement, notamment à sa conception ou lors de sa rénovation, en créant une maquette 3D du ou des bâtiment(s) qui le composent. Lors de la création de la maquette, l'utilisateur peut agencer librement les lieux et l'outil formule des recommandations concernant la compatibilité de l'agencement et l'emplacement des équipements avec certaines réglementations en vigueur, relatives notamment aux normes de sécurité et aux risques professionnels qui peuvent survenir. L'outil MAVImplant pour les hôtels, cafés et restaurants est accessible au lien suivant :

► hotellerie-restauration-mavimplant.inrs.fr

AIDES FINANCIÈRES

Sachez que les entreprises qui réalisent des travaux en prenant en compte la prévention des risques professionnels peuvent bénéficier d'aides financières. Ces aides sont valides jusqu'au 31 août 2019.

Les mesures prioritaires fixées par la CNO (Convention Nationale d'Objectifs) portent sur :

- Les équipements de sécurisation de la zone de réception des livraisons et notamment de la descente en cave.
- Les études ergonomiques
- Les équipements d'aides à la manutention
- La mise en place de monte-charge et de passe-plats
- Certaines mesures de prévention collectives définies avec la profession

Comment bénéficier de cette CNO ?

Pour bénéficier de l'aide il faut :

- Avoir un document unique d'évaluation des risques professionnels à jour
- Être à jour des cotisations et autres obligations sociales
- S'engager à élaborer un protocole de sécurité pour la livraison de boisson, le cas échéant
- Former un référent sécurité dans l'entreprise
- Que l'entreprise ait une durée d'existence d'au moins 1 an

Où adresser la demande ?

Auprès de la CARSAT (8/10 rue Doyen Louis Weil - 38000 Grenoble - 09 71 10 39 60)

- Envoyer un courrier pour décrire le projet et indiquer que vous souhaitez bénéficier d'un contrat de prévention.
- Prendre rendez-vous avec le contrôleur de sécurité qui viendra dans l'établissement et vous conseillera sur les investissements à prévoir
- Signer le contrat avec la CARSAT

Montant de l'aide

Le taux d'aide peut varier de 15% à 70% en fonction des travaux à réaliser. Elle ne peut excéder 50 000 €.

FOURNISSEURS - PORTRAIT

BRUNO DELILLE :

PROFESSION, COPILOTE EN ENTREPRISE !

On pensait que la notion de copilote était réservée aux avions de grandes lignes ou aux voitures de rallye ; c'était sans compter sur la personnalité de Bruno Delille ! Ce solide gaillard, natif du Vercors où il réside et qui aurait facilement sa place au sein de la mêlée, possède déjà derrière lui une longue carrière multi dimensionnelle.

Rompue, entre autres, aux métiers de la restauration événementielle, Bruno Delille possède en effet un CV long comme le bras. Et l'expérience qui va avec. Citons, entre autres, gérant d'unité hôtelière, directeur général de plusieurs établissements, comptant jusqu'à 80 personnes, conseiller en gestion et même... chef de cuisine avec un titre de Maître Restaurateur !

D'ailleurs vous le connaissez certainement, chers adhérents de l'UMIH38, il a été propriétaire de l'hôtel restaurant Logis *Le Vernay* à Autrans de 2005 à 2018.



PARTENARIAT UMIH38 / RIVALIS

POUR LES ADHÉRENTS UMIH38 :
Deux rencontres offertes, sans engagement, avec l'un des 10 conseillers Rivalis du département (dont fait partie Bruno Delille). Au terme de ces deux rencontres, le conseiller remet au dirigeant les résultats du diagnostic réalisé sur l'activité de l'établissement et une analyse de la carte. (coût réel : 1210 €)

L'accompagnement mensuel de co-pilotage de l'activité bénéficie également d'une remise de 400 € / mois au lieu de 490 €

Fort de ce parcours professionnel hors norme, Bruno Delille s'est lancé il y a neuf mois dans une nouvelle aventure, devenir copilote en entreprise ; « j'ai trop souvent constaté que les chefs d'entreprises manquaient d'interlocuteurs et se laissaient trop envahir par le fonctionnement de leur boîte au détriment de leur vie personnelle et d'une gestion à long terme » explique-t-il. « concrètement, je contacte des entreprises en Isère, des PME de 1 à 19 salariés et je leur propose un contrat d'accompagnement de deux ans. »

En partenariat avec Rivalis, une structure nationale de copilotage d'entreprise, Bruno Delille apporte son expérience, sa rigueur, son analyse financière et met en place avec le dirigeant une méthodologie et une stratégie. « Nous nous rencontrons tous les mois pour faire un bilan et mesurer les effets de ce que nous mettons en place » continue notre copilote. Un métier de contact, de confiance, passionnant et vivant à la fois, « je m'implique beaucoup personnellement » et qui place l'homme au centre de la réflexion. Actuellement, ce passionné de VTT et de ski a déjà noué des relations avec 13 entreprises ; et les retours sont plutôt excellents !

CONTACT

Bruno Delille
JEJUTI, AUTRANS
Port. : 07 71 58 94 71.

apave

VOUS ENVISAGEZ DE FAIRE CLASSER VOTRE HÔTEL ?

L'APAVE peut vous accompagner dans votre démarche. Après avoir défini le classement le plus en adéquation avec votre établissement à l'instant T, les conseillers APAVE vous orientent sur les aménagements éventuels, les équipements à vous procurer pour prétendre décrocher le niveau supérieur. Une fois tous ces conseils obtenus il vous restera à faire votre choix de classement, à atteindre les objectifs et à demander un audit qui validera définitivement votre classement.

PLUS D'INFOS

Cendrine Vieux-Combe

06 19 37 23 74

cendrine.vieux-combe@apave.com

VOUS & METRO

AVEZ-VOUS PENSÉ À CONFIER À MÉTRO VOS PROJETS DE CRÉATION OU DE RÉNOVATION ?

Métro s'engage à ce que vous soyez accompagné par un interlocuteur unique du début à la fin de votre projet, de la réalisation des plans à la commande de votre matériel jusqu'à son installation.

Métro vous fera une proposition sur-mesure après une étude approfondie des locaux et de votre projet avec des plans 2D et 3D, des plans normalisés, des produits et des réserves techniques.

Une garantie jusqu'à 5 ans sur site est possible.



VOUS ÊTRE UTILE

Développez votre activité
avec un programme de **fidélité personnalisé.**

CE Boost FID

Fidélisez votre clientèle grâce aux données de paiements cartes

FORMATIONS

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 3^{ème} et 4^{ème} 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 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

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Depuis le 1^{er} 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

Lieu de la formation :

UMIH38 - 107 rue des Alliés - Grenoble

Organisme de formation :

UMIH formation, agréé par arrêté le 08/12/2016



Bonne nouvelle !

Le dispositif Actions de branches du FAFIH (formations de courte durée entièrement financées par le FAFIH) est reconduit jusqu'au 30 juin 2019 (sous réserve de disponibilité des fonds)

Ne tardez pas pour en profiter !

Les thèmes proposés :

- ▶ Hygiène alimentaire (2 jours)
- ▶ Permis de former initial (2 jours)
- ▶ Permis de former mise à jour (1 jour)
- ▶ Sauveteur secouriste du travail (2 jours)
- ▶ Habilitations électriques (2 jours)
- ▶ Formation licence entrepreneurs de spectacle (2 jours).

Les formations doivent être réalisées totalement avant le 1^{er} juillet 2019. Elles doivent également être réalisées en inter-entreprise (avec au moins 2 stagiaires d'entreprises différentes).

Le nombre de salariés bénéficiaires d'une formation par entreprise pour la période du 1^{er} janvier 2019 au 30 juin 2019 est limité à : 5 pour les entreprises de moins de 11 salariés; 6 pour les entreprises de 11 à 20 salariés; 7 pour les entreprises de 21 à 30 salariés; 8 pour les entreprises de 31 à 40 salariés; 9 pour les entreprises de 41 à 49 salariés; Pas de prise en charge pour les entreprises employant 50 salariés et plus.

DATES FORMATIONS 2019

 Permis exploitation 2,5j.

 Permis exploitation 1j.

 Permis de former 2j.

 Permis de former 1j.

 Hygiène alimentaire

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					

MAI						
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		

* Sessions ouvertes aux actions de Branche.

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

- Le Bœuf au Comptoir - Grenoble
- Churrasqueira and Co - Grenoble
- L'EATalienne - Pont-Evêque
- Le Clos des Balmes - Montbonnot
- Le Nautilus - Grenoble
- L'Endroit - Grenoble
- Le Bistrot Toqué - Tullins
- Fergus - La Tronche
- Le 1900 - Grenoble
- Auberge Passoud - Oz-en-Oisans
- Saveurs en Mélée - Echirolles
- Le Sens des Saveurs - Grenoble
- Hippopotamus - Grenoble
- La Table de Babette - Entraigues
- Falafel Byblos - Grenoble
- La Bergerie - Pierre Chatel
- La Môme - Grenoble
- L'Écureuil - Chamrousse
- La Peña Andaluza - Grenoble
- L'Étourdi - Grenoble
- L'Eterlou - La Morte
- Dogan Grill - Moirans

- Chez Riz - Chasse sur Rhône
- Les Gourmand'ises - Rives
- Au Coq en Velours - Aoste
- Le Monte Cassino - Vienne
- Café de Jules - Villefontaine
- Da Rino - St Etienne de St Geoirs
- Le Squale - Grenoble
- Pont de Vannes - Pont de Claix
- Le Verniss'Art - Grenoble
- Bar des Alpes - La Mure
- L'Express - Saint Martin d'Hères
- Poppa - Grenoble
- Le Trem - Tréminis
- La Scarpetta - Vienne
- Chez Grand-maman - Grenoble
- L'Escale - St Etienne de St Geoirs
- P'tit Labo - Grenoble
- Le Chalu - Goncelin
- Le Vieil Ecu - Grenoble
- Le Château des Arènes - Gières
- Le Dahu - Les 2 Alpes
- Pizzeria de Gordes - Grenoble

Bars

- La Rhumerie - Les 2 Alpes
- Jukeboxx - Les 2 Alpes
- SOS Apéro - Grenoble
- Le Phénomène - Montferrat
- Le Saint Lo - Grenoble
- La Crique Sud - Grenoble
- La Mazon - Voiron
- K.ré Shouter Lounge Bar - Les 2 Alpes
- Keep it Weird - Grenoble
- Bar La Terrasse - Estrablin

Hôtels

- Okko Hotel - Grenoble
- Château de Césarges - Maubec
- The People Hostel - Les 2 Alpes
- Les Mésanges - Uriage les Bains
- Le Baron - Crémieu
- Hôtel Arena - Saint Egrève

Pour vos contrats
électricité et gaz, choisissez l'offre
qui vous correspond avec GEG



L'ÉNERGIE DES ALPES

proche • durable • citoyenne



**l'Opéra national de
Paris, Auto Dauphiné,
la Fnac... Ils nous
font confiance**



**9 clients
sur 10 nous
recommandent**



**1 chargé d'affaires
dédié vous
accompagne**

DÉCOUVREZ NOS OFFRES SUR PROFESSIONNELS.GEG.FR

RETOUR EN PHOTOS SUR LES ÉVÈNEMENTS UMIH38

26 septembre, Grenoble

Course des Garçons de Café

200 participants

Réglementation des débits de boisson
Réunion d'information pour les mairies

23 octobre, Isle d'Abeau

20 communes présentes

RETOUR EN PHOTOS SUR LES ÉVÈNEMENTS UMIH38

Salon Dauphinois de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche

3 jours de rencontres, d'échanges, d'informations et de convivialité.

14 au 16 octobre, Grenoble

15 partenaires sur le stand de l'UMIH38

10 hôteliers, restaurateurs, cafetiers, partenaires de notre Profession ont été distingués, par l'Association Internationale de la Courtoisie Française à l'initiative de l'UMIH38.

1 grand jeu en partenariat avec AMA Tourisme.
1 semaine aux Canaries gagnée par Monique Gras.

Cérémonie de remise des prix de l'alternance

1er octobre, Bourgoin Jallieu

11 alternants primés

11 maîtres d'apprentissage fiers de leurs jeunes

NOUVEAUTÉ
prix de l'engagement, en partenariat avec l'AFIPH, remis à Anthony André

Le Noël de l'UMIH38

19 décembre, Grenoble

50 enfants & leurs parents

BMB
LE PROPRE DU LINGE

LOCATION DE LINGE

HOTELS • RESTAURANTS • COLLECTIVITÉS • INDUSTRIES

Blanchisserie industrielle • Linge professionnel • Vêtements de travail



BLANCHISSERIE MOREL BORDET

1 rue Vaucanson, 38170 Seyssinet-Pariset - Tél. 04 76 21 21 42 - www.bmb.fr