

oui, Chefs!

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

N°3

Zoom sur : les emplois saisonniers



UMIH 38

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

Réglementation : les caisses enregistreuses

PORTRAIT : BERNARD LOT, CAPPONI ALPES

FORMER SES SALARIÉS : UNE PLUS-VALUE !

QUOI DE NEUF CHEZ LES MAÎTRES RESTAURATEURS DE L'ISÈRE ?



→ MAÎTRES RESTAURATEURS D'UN JOUR

L'association des Maîtres Restaurateurs de l'Isère a initié cet automne le grand concours « Devenez Maître Restaurateur d'un jour ». Ouvert à tous les amateurs passionnés de cuisine, ces derniers étaient invités à proposer une recette de leur choix intégrant au moins un produit emblématique de l'Isère. Nadège Eymery (finale de Grenoble) et Lionel Bourgeon (finale de Vienne) sont les deux gagnants du concours. Ils deviendront « Maître Restaurateur d'un jour » à l'occasion du dîner caritatif organisé par l'association des Maîtres Restaurateurs de l'Isère, le 11 décembre 2017, au lycée Lesdiguières à Grenoble. Ils recevront également une veste siglée « Maître Restaurateur de l'Isère » et un chèque de 200€ à consommer chez l'un des Maîtres Restaurateurs isérois.



→ POUR LA RECONDUCTION DU CRÉDIT D'IMPÔT

L'UMIH38 et les Maîtres Restaurateurs de l'Isère ont adressé aux députés et sénateurs de notre département un courrier pour les alerter sur la nécessité de maintenir, lors de la prochaine loi de finance, le Crédit d'impôt accordé aux Maîtres Restaurateurs pour l'obtention du titre ou lors de son renouvellement tous les 4 ans, à hauteur de 15 000€ maximum de crédit pour 30 000€ d'investissement.

→ MAÎTRE RESTAURATEUR, UN JOUR, MAÎTRE RESTAURATEUR TOUJOURS

Vous souhaitez obtenir le titre de Maître Restaurateur ?
Vous devez prochainement renouveler votre titre ?

Contactez

Thomas Langlois à Isère Tourisme
au 04 76 00 36 76
thomas.langlois@isere-tourisme.com

Il vous mettra en lien avec le Cabinet Authentis, missionné par Isère Tourisme pour vous accompagner gracieusement dans toutes vos démarches pour l'obtention ou le renouvellement du titre.

« LES CHEFS S'ENGAGENT : LEURS RECETTES ANTI-GASPI » UN LIVRE UMIH/SCRINÉO

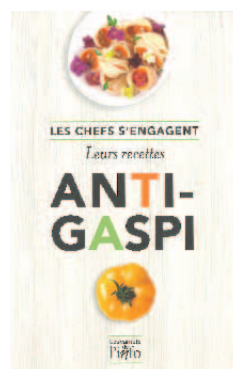


Pour valoriser et élargir auprès du grand public leurs bonnes pratiques anti-gaspillage, 28 chefs UMIH, de toutes les régions de France, ont élaboré pour le grand public 28 recettes gastronomiques zéro déchets, faciles et rapides, pour vaincre le gaspillage alimentaire.

« Acheter les justes quantités, respecter les saisons, pour ne rien avoir à jeter, c'est un devoir économique pour la performance de nos entreprises mais c'est surtout un devoir moral pour notre planète. » Roland HEGUY, président confédéral de l'UMIH.

Ce livre de 28 recettes est la suite logique de l'ouvrage « Vaincre le gaspillage » (cf. OUI CHEFS ! n°2), disponible en téléchargement sur www.umi.fr > salle de presse > ressources.

Le livre **Les chefs s'engagent : leurs recettes ANTI-GASPI** est en vente dans toutes les bonnes librairies.



EMPLOI : ENVOYEZ-NOUS VOS OFFRES !



L'UMIH38 se mobilise plus que jamais pour l'emploi et fait la UNE de la presse à ce sujet.

Continuez à nous envoyer vos offres d'emploi par mail, courrier ou tout simplement par téléphone. Nous les diffusons sur les réseaux sociaux, auprès des organismes qui suivent des demandeurs d'emploi, auprès des écoles et CFA...

Une bonne offre d'emploi comprend : le(s) poste(s) proposé(s) | diplôme et/ou expérience requis | type de contrat proposé | dates de début de contrat (et fin si nécessaire) | informations complémentaires (logement, horaires...) | modalités pour postuler | nom, contact, adresse de l'établissement.

contact@umih38.fr – 04 76 49 00 36



UN NOUVEAU PROVISEUR AU LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE GRENOBLE



Erick Besse est, depuis fin août, le nouveau proviseur du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble. Il a dirigé de nombreux établissements tout au long de sa carrière, notamment à Thonon-les-Bains, à Rome et à Tahiti.

Erick Besse a de belles ambitions pour le Lycée. Il nous a fait part de son souhait d'un rapprochement fort avec nous, professionnels : « Nous sommes vous et nous en attende de cela, allons y ensemble, réunissons nos forces, tout ceci dans un objectif commun, la formation, la réussite et l'insertion professionnelle des jeunes dans une branche porteuse d'emplois. ».

GESTION DES DÉCHETS, CENTRE-VILLE DE GRENOBLE

L'UMIH38 travaille depuis plusieurs mois aux côtés de la Métro pour trouver des solutions efficaces et adaptées à nos métiers pour la gestion des déchets. L'objectif est de faire baisser le volume des déchets collectés dans les poubelles grises et ainsi d'éviter à de nombreux établissements d'avoir à payer, à terme, une trop lourde redevance spéciale.

À compter du 6 novembre et pour une durée de trois mois, trois expérimentations sont organisées dans le centre-ville de Grenoble : réorganisation des fréquences de collecte des poubelles grises et vertes ; test d'une collecte de carton ; test d'une collecte des déchets alimentaires.

Jacqueline Amirante (La Ferme à Dédé, Casse-croûte à Dédé, Come Prima, Chez Marius) **suit pour l'UMIH38 ce dossier.** Certains de ses établissements étaient, cet été, « établissements test » afin de préparer au mieux l'expérimentation « collecte des déchets alimentaires » de cet automne. « La mise en œuvre est plutôt simple à condition de bien réfléchir en amont aux déplacements et aux bons volumes des poubelles et du sac pour effectuer ce tri. Ces pratiques peuvent être rapidement généralisées à condition que la Métro accompagne bien les restaurateurs et qu'elle mette les moyens pour qu'ils n'aient pas à supporter des transferts économiques ».



LE CHIFFRE

7

C'est le nombre de cuisiniers qui ont demandé et obtenu, en Isère, la qualité « artisan cuisinier » depuis sa création cet été. Alors pourquoi pas vous ?



On ne peut parler de notre département sans parler de ses montagnes ! Chartreuse, Belledonne, Oisans, Vercors font l'identité de notre territoire. Nos établissements, hôtels, restaurants, cafés, bars et boîtes de nuit sont évidemment pleinement impliqués dans la bonne marche des stations et font chaque année appel à des travailleurs saisonniers. Reste à les recruter, à les loger et à les fidéliser. Ce dossier rassemble informations et actualités utiles.

Bonne saison !

QU'EST-CE QU'UN EMPLOI À CARACTÈRE SAISONNIER ?

Un CDD (exécution d'une tâche précise et temporaire) peut être conclu dans le cas d'un emploi à caractère saisonnier. C'est-à-dire dont « les tâches sont appelées à se répéter chaque année selon une périodicité à peu près fixe, en fonction du rythme des saisons ou des modes de vie collectifs ou emplois pour lesquels, dans certains secteurs d'activité définis par décret ou par convention ou accord collectif de travail étendu, il est d'usage constant de ne pas recourir au contrat de travail à durée indéterminée en raison de la nature de l'activité exercée et du caractère par nature temporaire de ces emplois ». *Code du Travail - Article L1242-2*

L'emploi saisonnier ne coïncide pas forcément avec la durée totale de la saison. Le contrat doit cependant être conclu pour une période comprise entre 1 et 9 mois.

À savoir : « Les contrats saisonniers conclus pendant 3 ans consécutifs et couvrant toute la période d'ouverture de l'établissement pourront être considérés comme un CDI sur la base des périodes effectives de travail. » *CCN des CHR.*

FORMER VOS SALARIÉS SAISONNIERS

Former un salarié avant le début de son contrat dans votre établissement : Sécurisation des Parcours Professionnels des Saisonniers (SSP-Saisonniers)

Le salarié que vous allez embaucher a déjà travaillé une saison dans l'Hôtellerie, la Restauration, les Loisirs ou les Activités du Tourisme ? Faites-lui bénéficier d'une formation avant le début de son contrat afin qu'il soit parfaitement opérationnel au moment de son arrivée dans votre entreprise.

La SPP-Saisonniers est un crédit de 21h de formation par année civile. Elle permet aux saisonniers d'accéder à une offre de formation plus souple et mieux adaptée à leurs besoins et leurs contraintes. Les heures de formation sont intégralement financées par le Fafih.

PRO-Saisons : qualifier et sécuriser la carrière des saisonniers

Le dispositif PRO-Saisons a pour objectif de professionnaliser, qualifier et sécuriser durablement les saisonniers de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Loisirs et des activités du Tourisme, en CDD ou demandeurs d'emploi.

Ce dispositif, qui s'adresse particulièrement aux saisonniers qui souhaitent sécuriser leur carrière, s'articule entre périodes professionnelles en saison et périodes de formation en intersaison.

APPRENTISSAGE

L'IMT de Grenoble propose un CAP Cuisine et un CAP Service et Communication en CHR pouvant se préparer dans un établissement saisonnier en 1 ou 2 ans avec un calendrier adapté.

Les formations accessibles dans le cadre de PRO-Saisons doivent viser une certification : Certificat de Qualification Professionnelle (CQP), diplôme, titre ...

Votre saisonnier à jusqu'au 31 mars 2018, pour choisir sa formation en fonction de son objectif professionnel.

PRO-Saisons peut être renouvelé autant de fois que nécessaire jusqu'à l'obtention des certifications visées.

Le coût pédagogique de la formation est intégralement pris en charge par l'un des partenaires du projet (Fafih, Fongecif ou Pôle Emploi).

Selon la situation du saisonnier, le maintien total ou partiel de la rémunération est possible.

@ Plus d'infos : www.fafih.com

DES PISTES POUR RECRUTER DES TRAVAILLEURS SAISONNIERS

- Informez Pôle Emploi et les Missions Locales / Maisons pour l'Emploi de votre recherche.
- Déposez vos offres d'emploi sur la plateforme de recrutement du Fafih sur www.metiers-hotel-resto.fr
- Participez aux Forums emploi organisés sur votre territoire.
- Envoyez-nous vos offres d'emploi. Nous les diffuserons notamment sur notre page facebook.
- HOTELCAREER site d'emploi spécialisé CHR, partenaire emploi de l'UMIH nationale, propose une « offre hiver » pour les départements 38, 73 et 74 pour la saison à venir : recrutement illimité pendant 3 mois pour 450 €. -10% pour les adhérents UMIH.

HOTELCAREER, bureau de Lyon
✉ [Fabrice.Beroud / beroud@hotelcareer.fr](mailto:Fabrice.Beroud@hotelcareer.fr)

LOGEMENT DES SAISONNIERS

🔔 En cas d'hébergement collectif de votre saisonnier, vous devez effectuer une déclaration auprès de la Préfecture via le CERFA 61-2091.

Convention pour le logement des travailleurs saisonniers

La Loi Montagne II indique que les communes touristiques (au sens du Code du tourisme) doivent conclure avec l'État une « convention pour le logement des travailleurs saisonniers » au plus tard le 28 décembre 2018. Cette convention devra contenir :

- Un diagnostic des besoins en logement des travailleurs saisonniers sur le territoire qu'elle couvre.
- Les objectifs fixés pour répondre à ces besoins.
- Les moyens d'action à mettre en œuvre pour les atteindre dans un délai de 3 ans à compter de sa signature.



Chantal Carlioz

Tourisme de montagne, les actions d'Isère Tourisme

Présidente d'Isère Tourisme et Vice-présidente du Département de l'Isère en charge du tourisme, de la montagne et des stations, Chantal Carlioz évoque les grandes lignes de l'action départementale en faveur du tourisme de montagne.

« Pour bien situer les enjeux il convient de rappeler que l'Isère compte 520 communes dont 121 situées en montagne. Avec 22 stations, un total de 1200 km de pistes, 400 remontées mécaniques, 5 millions de journées de ski et 112,3 millions d'euros générés uniquement par les remontées mécaniques (1€ dépensé en remontée correspond à 6€ dépensés en station) l'Isère arrive au 3^{ème} rang national en ce qui concerne les destinations de sport d'hiver » explique Chantal Carlioz.

« Et la politique du Département, qui met 2 millions d'euros sur la table, consiste à mettre l'accent sur le tourisme de séjour en station, en augmentant la clientèle étrangère qui aujourd'hui représente 22% des séjours. Nous avons créé une association des maires de stations de l'Isère pour définir ensemble une politique commune ; par exemple, nous mettons en œuvre des actions concertées avec l'aéroport et lançons une campagne de spots TV sur France 2 dès cet hiver » continue Chantal Carlioz.

« Les principaux thèmes abordés tournent autour de la neige de culture, de l'hôtellerie, de l'aide à l'investissement, l'entretien des remontées mécaniques et une politique de diversification portant notamment sur la gastronomie avec le titre de Maître restaurateur, par exemple, qui fonctionne très bien, puisque nous sommes passés de 32 à 100 certifications. »

Votre contact référent à l'UMIH38 :

Luc MAGNIN
Grand Hôtel de Paris à Villard de Lans
Président branche saisonniers



Fiscal CAISSES ENREGISTREUSES

À compter du 1^{er} janvier 2018, les commerçants et les professionnels assujettis à la TVA qui enregistrent les paiements de leurs clients au moyen d'un logiciel de comptabilité, de gestion ou d'un système de caisse doivent être à même de justifier que leur caisse enregistreuse répond aux conditions d'inaltérabilité, de sécurisation, de conservation et d'archivage de données fixées par l'article 286 du Code Général des Impôts. Pour ce faire **le fabricant ou l'éditeur de logiciels doit vous remettre :**

- Soit un certificat délivré par un organisme accrédité (article L. 433-4 du code de la consommation).
- Soit une attestation individuelle de l'éditeur du logiciel de comptabilité ou de gestion ou du système de caisse concerné, conforme au modèle fixé par l'administration.

Rappel : il n'existe aucune obligation légale pour les entreprises de disposer d'une caisse enregistreuse ou équivalent. Elles peuvent tenir une main courante reprenant chronologiquement l'intégralité des recettes journalières.

Classement hôtelier ANTICIPEZ POUR CONTINUER À FAIRE BRILLER VOS ÉTOILES

Le classement hôtelier est renouvelable tous les 5 ans. Un mot d'ordre : anticipez votre demande de renouvellement pour ne pas avoir à décrocher vos étoiles, même temporairement. Car, en affichant vos étoiles abusivement, vous risquez une amende. Pour conserver vos étoiles ou en acquérir de nouvelles, vous devez être contrôlé par un organisme accrédité comme l'APAVE, notre partenaire. Modèles de pré-diagnostic relatifs au nouveau référentiel de classement hôtelier entré en vigueur le 1^{er} avril 2016 à retrouver sur le site : www.classement.atout-france.fr

**Indice du Coût de la Construction (ICC)
du 2^{ème} trimestre 2017 : 1664**

**Indice des Loyers Commerciaux (ILC)
du 2^{ème} trimestre 2017 : 110**



Alerte - Ils vous démarchent abusivement

🔔 DÉRATISATION

Il n'y a pas d'obligation à faire appel à un prestataire extérieur. Dans les faits : le restaurateur est soumis à une obligation de résultat. Il est libre des moyens à mettre en place pour prévenir l'apparition des nuisibles. Il peut faire appel à une société prestataire ou faire des traitements lui-même. Pour ce faire, le restaurateur doit utiliser des produits grands publics, conserver les fiches de données de sécurité relatives à ces produits et à leur utilisation et doit noter dans son plan de maîtrise sanitaire les traitements qu'il a effectués, les dates et les emplacements.

🔔 REGISTRE PUBLIC D'ACCESSIBILITÉ

Vous pouvez le constituer vous-même. Depuis le 30 septembre vous devez mettre à disposition de vos clients un Registre Public d'Accessibilité (cf. OUI CHEFS ! n°2). Des sociétés profitent de cette aubaine pour vous vendre des modèles de registre. Sachez qu'un simple classeur suffit et que des fiches d'aides à la réalisation du registre ont été créées par l'UMIH. Contactez-nous !

Social GRILLE DES SALAIRES

Une nouvelle grille des salaires revalorisée de la Convention Collective Nationale des HCR est entrée en application au 1^{er} septembre 2017.

	Niveau I	Niveau II	Niveau III	Niveau IV	Niveau V
Echelon 1	9,86€	10,02€	10,61€	11,13€	13,16€
Echelon 2	9,90€	10,08€	10,67€	11,30€	15,29€
Echelon 3	9,96€	10,56€	10,97€		21,55€

Cet avenant n° 25 concerne **l'ensemble des salariés et les salariés embauchés sous contrat de formation** en alternance des entreprises relevant du champ d'application de la Convention Collective Nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants. (code naf : 55.10Z, 56.10A, 56.10B, 56.30Zp, 56.21Z, 93.11Z)

Sont exclus les établissements de chaînes relevant principalement du code NAF 56.10B et dont l'activité principale consiste à préparer, à vendre à tous types de clientèle, des aliments et boissons variés présentés en libre-service, que le client dispose sur un plateau et paye avant consommation, étant précisé qu'une chaîne est au minimum composée de trois établissements ayant une enseigne commerciale identique.

Social

INDEMNITÉS DE LICENCIEMENT LES CHANGEMENTS

Abaissment de la condition d'ancienneté ouvrant droit au versement de l'indemnité légale de licenciement.

L'indemnité légale de licenciement est maintenant versée, sauf en cas de faute grave ou lourde, lorsque le salarié justifie d'au moins 8 mois d'ancienneté (un an auparavant) ininterrompus au service du même employeur.

Applicable aux licenciements prononcés après le 23 septembre 2017.

Revalorisation de l'indemnité légale de licenciement et modifications apportées au salaire de référence.

Dorénavant, l'indemnité de licenciement ne peut être inférieure aux montants suivants :

*** Un quart de mois de salaire** par année d'ancienneté pour les années jusqu'à 10 ans.

*** Un tiers de mois de salaire** par année d'ancienneté pour les années à partir de 10 ans.

Les modalités de calcul de cette indemnité sont fonction de la rémunération brute dont le salarié bénéficiait antérieurement à la rupture du contrat de travail.

En cas d'année incomplète, l'indemnité est calculée proportionnellement au nombre de mois complets.

Quand la durée de service du salarié dans l'entreprise est inférieure à 12 mois, le salaire à prendre en considération pour le calcul de l'indemnité est, selon la formule la plus avantageuse pour le salarié, soit la moyenne mensuelle de la rémunération de l'ensemble des mois précédents le licenciement ; soit le tiers des 3 derniers mois (avec prise en compte des primes).

Ces mesures s'appliquent aux licenciements, mises à la retraite et ruptures conventionnelles conclus à compter du 27 septembre 2017.

Social

PRUD'HOMMES

En application de l'ordonnance Macron n° 2017-1387 du 22/09/17 (et pour les contentieux prononcés après le 23 septembre 2017).

▲ Le juge doit désormais fixer le montant de l'indemnité prud'homale versée en cas de licenciement sans cause réelle et sérieuse en respectant un plancher (montant minimal) et un plafond (montant maximal) variable selon l'effectif de l'entreprise et l'ancienneté du salarié.

En pratique, ce changement permet d'accroître la visibilité des risques financiers encourus par l'entreprise.

▲ Toute irrégularité de procédure (ex : irrégularités afférentes à l'entretien préalable ; lettre de convocation ; assistance du salarié ; exposition des motifs lors de l'entretien) sera susceptible d'être réparée par une indemnité qui ne pourra pas être supérieure à un mois de salaire. Et ce, quels que soient l'effectif de l'entreprise et l'ancienneté du salarié.

▲ Une distinction entre le délai du recours portant sur l'exécution du contrat de travail et celui portant sur la rupture du contrat est introduite : les recours portant sur l'exécution du contrat se prescrivent par 2 ans, les recours portant sur la rupture du contrat se prescrivent par 1 an à compter de la notification de la rupture. Au-delà de ces délais, la demande de contestation sera jugée irrecevable.

N.B. : L'ordonnance est ici exposée synthétiquement. Nous tenons à votre disposition les barèmes et conditions particulières.

Social

TAUX ASSURANCE CHÔMAGE

Depuis le 1^{er} octobre 2017, la convention d'assurance chômage crée une contribution exceptionnelle et temporaire de 0,05 % à la charge de l'employeur due sur tous les contrats.

Ainsi, dorénavant, le taux de la contribution assurance chômage est fixé à **6,45 %**.

Pour tous types de contrats : taux global de **6,45 %** dont **4,05 %** à la charge de l'employeur et 2,40 % à la charge du salarié.

Cas particuliers :

▲ CDD d'extra : maintien de la majoration de la cotisation patronale jusqu'au 1^{er} avril 2019, soit 4,55 % à la charge de l'employeur.

▲ CDD pour accroissement temporaire d'activité d'une durée inférieure ou égale à 1 mois : suppression de la majoration de la cotisation patronale, soit 4,05 % à la charge de l'employeur.

▲ CDD pour accroissement temporaire d'activité d'une durée comprise entre 1 et 3 mois : suppression de la majoration de la cotisation patronale, soit 4,05 % à la charge de l'employeur.

Embauche en CDI d'un jeune de moins de 26 ans : suppression de l'exonération de la cotisation patronale.



FOURNISSEURS - PORTRAIT

BERNARD LOT, Capponi Alpes

Il aurait pu devenir rugbyman de haut niveau ou encore instructeur dans un magasin de bricolage. Mais sa passion pour l'ovale, même si elle l'a conduit à évoluer sous les couleurs du FCG, et ses talents de bricoleurs, matérialisés par moult travaux ici et là, se sont inclinés devant une autre de ses passions : la vente.

Bernard Lot est Grenoblois. Après des études de commerce, on le retrouve chez *Coca Cola* où il officie comme chef des ventes à Lyon. Pour le compte de la célèbre marque il participe même aux J.O. d'Albertville, coordonnant les équipes et montant les opérations de promotion.

« C'était passionnant » explique-t-il, « un moment exaltant ». Mais vite la routine le gagne et le besoin d'un nouveau défi se fait sentir. « J'avais aussi beaucoup envie de revenir à Grenoble » reconnaît-il. Et quand l'opportunité se présente d'intégrer la maison familiale Capponi Alpes, spécialisée dans la distribution de boissons, il saute sur l'occasion.

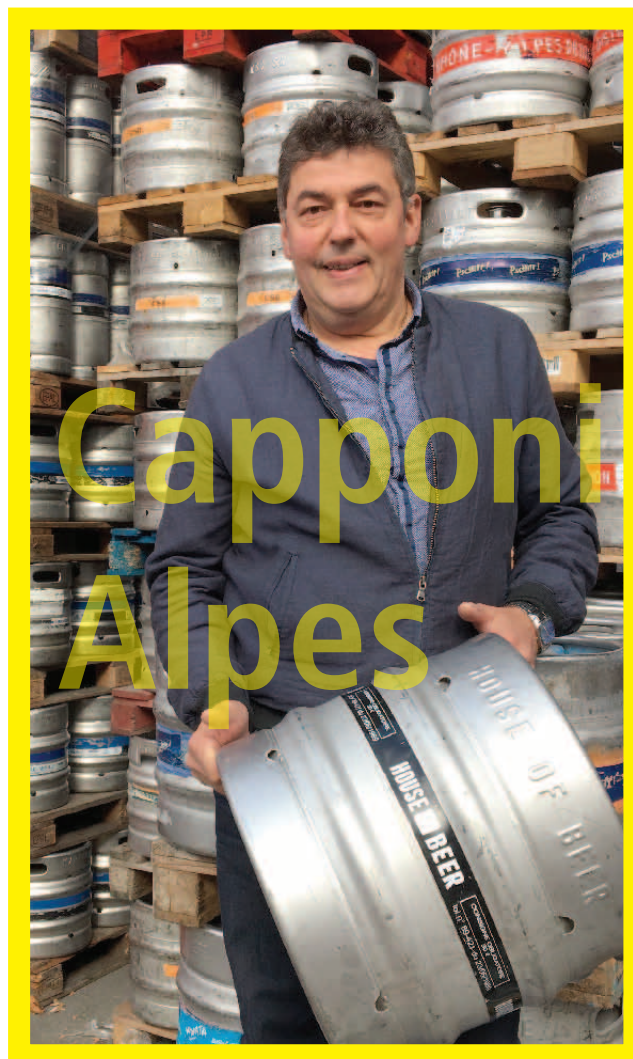
Ainsi, depuis 1995, il s'identifie à cette entreprise grenobloise et passe de chef des ventes à directeur commercial, manageant aujourd'hui une équipe de 11 personnes.

« Mon rôle consiste à coordonner la demande des points de vente et l'équipe commerciale » explique-t-il.

« Nous distribuons toutes sortes de boissons sur l'ensemble du département avec 50 % de notre chiffre d'affaires basé sur la bière, pression et bouteilles. Notre force, c'est le service, la formation et les animations » termine-t-il, en reconnaissant que le marché est un peu en perte de vitesse. Alors il faut se battre pour se différencier de ses concurrents. Et ce n'est pas pour déplaire à notre homme de terrain, fondu de ski et de sport de montagne.

À 58 ans, notre solide gaillard possède toujours cette même volonté d'aller de l'avant, porté par ce leitmotiv : « Mon métier ? Vendre du plaisir ! ». Dit comme ça !

DE CANTENAC



« Mon métier ?
Vendre
du plaisir ! »



INFOS - PARTENAIRES

L'APAVE vous informe

Principaux contrôles périodiques réglementaires.

- Installations électriques 1/an
- Installations au gaz 1/an
- Alarme incendie 1/an
- SSI et désenfumage mécanique tous les 3 ans
- Ascenseurs, monte-charges et EPMP 1/an
- CT ascenseurs tous les 5 ans
- VRE ascenseurs, 5^{ème} cat avec locaux à sommeil tous les 5 ans
- Portes automatiques tous les 6 mois
- Classement hôtelier tous les 5 ans

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

GEG vous informe

Changer votre dispositif d'éclairage - pour

votre parking, local de stockage ou salle de réception avec hauteur sous plafond - peut vous faire économiser jusqu'à 80% sur votre facture*.

- Éclairer mieux en répondant au juste besoin.
- Réduire vos coûts de maintenance.
- Valoriser votre enseigne et sécuriser vos clients.

Retour sur investissement rapide grâce aux économies générées.

*% d'économies moyen constaté sur les consommations énergétiques liées à l'éclairage.

  04 76 84 36 62 / geg-eclairage@geg.fr

La SACEM vous informe

Vous prévoyez un réveillon du 31 décembre en musique dans votre établissement ?

La Sacem vous permet ce soir-là de bénéficier de dispositions particulières :

- Une procédure simplifiée pour obtenir l'autorisation de diffuser en public des œuvres musicales dont la Sacem assure la gestion.
- Une réduction de 20 %, en contactant la Sacem avant le réveillon.
- Une réduction supplémentaire de 9,09 %, pour ceux qui optent pour le paiement d'un forfait avant le 15 décembre 2017.

 SACEM : 04 86 06 30 50
 www.clients.sacem.fr
 dl.grenoble@sacem.fr

EXPERA ASSURANCES vous informe

Depuis bientôt 1 an des conditions attractives pour les adhérents de l'UMIH38 vous sont proposées. 50 d'entre vous on testé et approuvé leur offre. N'hésitez pas à les contacter.

 Lionel DI GIORGIO : 04 76 87 86 11

Le MIN vous informe

Adhérents à l'UMIH38, sur présentation de votre carte d'adhérent vous bénéficiez d'une réduction de 50% sur la carte d'accès au Marché de Gros de Grenoble.  www.min-grenoble.fr

GEG SE-DMK - Novembre 2017 - Crédit photos, Fotolia, iStock - L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Réserve adhérents UMIH38
JUSQU'À
-11%
sur le prix du kWh d'électricité par rapport au tarif réglementé en vigueur







- OFFRE SPÉCIALE ADHÉRENTS UMIH38 -

RÉALISEZ DES ÉCONOMIES IMMÉDIATES SUR VOTRE FACTURE D'ÉNERGIE

OFFRE ÉLECTRICITÉ À PRIX PARTENAIRE

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

Ce contrat vous garantit :

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

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

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

 **VIVONS L'ÉNERGIE AUTREMENT**

GEG partenaire de l'UMIH38 depuis plus de 10 ans

*Tarif C5 - puissances jusqu'à 36 kVA.

FORMATIONS

NE BOUGEZ PAS, LE FORMATEUR ARRIVE !

Vous le savez, les actions de branches du FAFIH remplacent désormais les financements TPE et actions collectives depuis mars 2017. Ces « actions de branches » vous permettent d'organiser, **au sein de votre établissement**, 2 sessions de formation par an.

Le formateur se déplace notamment dans vos cuisines autour des thématiques comme la cuisine bistrannique, la cuisine de bistrot, la cuisine des bocaux, les buffets cocktails salés, la cuisson basse température, les desserts de saison « fait maison », les terrines et foie gras, les pizzas, la restauration nomade. Il serait dommage de s'en priver... l'ensemble de ces formations sont **financées à 100%** sur les fonds mutualisés du FAFIH, tout comme celles concernant les « normes et sécurité » (hygiène alimentaire, SST, allergènes, préparation à l'habilitation électrique « non électricien »...) et les techniques professionnelles (management opérationnel, accords mets et vins, gérer son stress au travail, référencement internet, accueil et communication en hôtellerie...).

Ces formations doivent être réalisées avant le 31/12/17.

Témoignage : Nathalie Basset-Costa, La Remise, Vaujany.

« Les formateurs, expérimentés dans nos métiers, s'adaptent au mode de fonctionnement de l'entreprise et comprennent nos problématiques. Pour ma part, j'ai immédiatement mis en place ce qu'ils nous ont appris et conseillé et ça marche ! En amont, Olivier Perrot d'UMIH Formation se démène pour nous faciliter la vie dans la mise en place de ces formations. »

Formations « cuisson basse température » et « cuisine bistrannique ».

Témoignage : Christophe Vigouroux, Le Palais, Grenoble.

« J'attache, depuis plusieurs années, une attention particulière à la formation car elle est selon moi un véritable outil de valorisation de mon personnel. J'en retire un bénéfice non négligeable : mes salariés reviennent toujours plus motivés et plus impliqués dans l'entreprise après une formation. Dernièrement j'ai profité des actions de branches du FAFIH. Un formateur est directement venu dans notre cuisine. Beaucoup d'avantages, évidemment : gain de temps, pas de modification de planning, moins de stress pour le personnel et une formation faite dans les vraies conditions de travail. »

10 ANS, ÇA PASSE VITE ! OÙ EN ÊTES-VOUS

AVEC VOTRE PERMIS D'EXPLOITATION ?

Vous avez passé votre permis d'exploitation en 2007 ou 2008 ? Si c'est le cas, sa validité arrive donc à son terme. Et oui, le permis d'exploitation est valable 10 ans !

Pour prolonger votre permis d'exploitation pour 10 nouvelles années, vous devez suivre une journée de mise à niveau de vos connaissances.

Pour la prise en charge de cette formation nous vous conseillons de monter le dossier dès aujourd'hui afin d'être sûr de pouvoir bénéficier des AGEFICE (nous n'avons pas de visibilité à ce jour sur le régime du RSI et donc sur le dispositif AGEFICE 2018, qui risque de ne pas perdurer).

Plus d'infos ?

UMIH Formation - Olivier Perrot

olivier.perrot@umihformation.fr - 06 85 96 03 70



VOUS ÊTRE UTILE



SANTÉ COLLECTIVE

ET SI VOUS PROFITIEZ D'UNE OFFRE ADAPTÉE À VOTRE ACTIVITÉ ?

COMPLÉMENTAIRE SANTÉ HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS

Une solution performante, souple et simple à mettre en place, pour vos salariés et leur famille.

Caisse d'Épargne 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 1 000 000 000 euros - 116 Cours Lafayette 69003 Lyon - 384 006 029 RCS Lyon - Intermédiaire d'assurance, immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 004 760. COMPLÉMENTAIRE SANTÉ SALARIÉS est un contrat assuré par Macif-Mutualité, mutuelle régie par le livre II du Code de la mutualité et adhérente à la Mutualité Française, SIREN 779 558 501. Siège social : Carré Haussmann - 22-28 rue Joubert - 75435 Paris Cedex 9.



LA VIE DE L'UMIH38

13 OU 20 DÉCEMBRE 2017

ARBRE DE NOËL EN PRÉPARATION

Comme l'année dernière l'UMIH38 vous invite, vous, vos salariés et tous les enfants à un Arbre de Noël. Quelques mystères demeurent encore : la date (13 ou 20 décembre après-midi) et le lieu. Une chose est sûre : les yeux des enfants brilleront et nous partagerons tous ensemble un beau goûter de Noël. Restez en éveil, lisez vos mails, les informations ne devraient pas tarder !

JANVIER 2018

FAIRE TOMBER LES CLICHÉS ET REVALORISER LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

L'UMIH38 organise en janvier 2018 une journée de sensibilisation aux métiers de l'Hôtellerie Restauration à destination des conseillers d'orientation-psychologues et des professeurs principaux des classes de 3ème. L'organisation de cette journée fait suite aux échanges constructifs avec Mme le Recteur puis avec la Délégation Académique à la Formation Professionnelle Initiale et Continue (DAFFPIC). Cette action intègre la ligne conductrice actuelle de l'UMIH38 : l'emploi. L'UMIH38 s'attache donc à faire changer le regard sur nos métiers dans l'objectif d'amener les jeunes à intégrer les filières de formation de l'Hôtellerie Restauration et donc, à terme, d'être les professionnels formés de demain.

Vous souhaitez apporter votre témoignage lors de cette journée ? Contactez-nous !

ADHÉSION 2018

2017 se termine. 2018 se profile à l'horizon. Les renouvellements d'adhésion arrivent ! Quelques conseils pour profiter de tous les avantages de votre adhésion 2018 et pour ne pas en perdre une miette :

- 1- Vous recevez votre renouvellement d'adhésion. Ne le laissez pas de côté !
- 2- Vous avez opté en 2017 pour le prélèvement mensuel : bonne nouvelle, soufflez, tout est maîtrisé. Vous n'avez rien à faire si ce n'est de classer l'appel de cotisation dans votre dossier.
- 3- Vous n'avez pas opté pour le prélèvement mensuel en 2017 :
 - L'option prélèvement mensuel en 2018, vous tente ? Il vous suffit de nous renvoyer le mandat SEPA et un RIB par courrier ou par mail. Facile, non ?
 - Vous souhaitez continuer à payer par chèque ? Envoyez-nous votre règlement en mentionnant la date à laquelle vous désirez qu'il soit encaissé. Vous pouvez même nous faire 2 chèques !
- 4- Bravo ! Vous allez profiter pleinement de votre adhésion et ce dès le 1^{er} janvier 2018 : e-mails d'information, conseils téléphoniques, abonnements *Nous CHRD*, *Oui Chefs* et *UMIH News*, avantages de nos partenaires, événements.

N.B. Contrairement à ce qui avait été annoncé dans le précédent numéro, la protection juridique ne sera finalement pas incluse à l'adhésion 2018. De ce fait, il n'y aura pas d'augmentation des cotisations cette année !



BIENVENUE À NOS NOUVEAUX ADHÉRENTS

Restaurants

- Le Piano du Lac - Laffrey
- L'Insolite - Voiron
- Da Peppino la suite - Seyssinet Pariset
- Caffé forte - Grenoble
- Yak Steak House - Grenoble
- Au Mets-cliché - Grenoble
- L'Étape Brocard - Valencogne
- Sushi Lunch - La Tronche
- Les 3 Brasseurs - Echirolles
- Au Fil du Temps - Froges
- Le Five - Saint Romain de Jolionas
- Le Grillon - Saint Jean de Moirans
- Le Grand Joly - Saint Agnès
- Chalet Club - La Tronche

- L'Inattendu - Grenoble
- Overlife - Grenoble
- Les Toqués - Voiron
- L'Atelier, café, gâteaux & boulot - Grenoble
- L'Embassade - Grenoble

Bars

- Au Fût et à Mesure - Grenoble
- Le Mar-di - Prébois
- Café du Nord - Grenoble

Hôtel

- La Clé des Champs - Le Pont de Claix
- Moontain Hostel - Oz en Oisans
- Centre LHC Moulin Vieux - Lavalens

RETOUR EN PHOTOS DES ÉVÈNEMENTS UMIH38

→ 24 septembre

La grande tablée
d'Isère Food Festival

650 COUVERTS, 17 CHEFS,
9 MENUS

→ 27 septembre

Course des Garçons
de Café

200 PARTICIPANTS

Grand Vainqueur 2017 et vainqueur
de la course « professionnels » :
Ayen Batcho
Le Sporting - Grenoble

Vainqueur « élèves garçons » :
Antoine Benoit
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
et du Tourisme - Grenoble

Vainqueur « élèves filles » :
Amélie Ruchier
Lycée des Portes de Chartreuse - Voreppe

→ 9 octobre

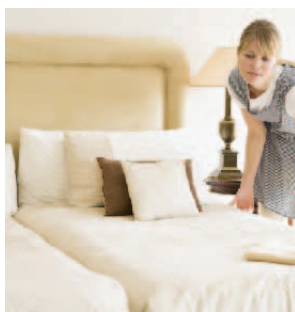
Portes Ouvertes
de l'UMIH 38

UNE PREMIÈRE !
6 CONFÉRENCES, 12 EXPOSANTS

→ 2 octobre

Cérémonie de remise
des prix de l'alternance

10 ALTERNANTS PRIMÉS,
10 MAÎTRES D'APPRENTISSAGE
FIERS DE LEURS JEUNES



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



Appuyez-vous sur notre expertise en toute sécurité



Pour vous accompagner, contactez nous

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

Béranger DARLEY • 07 78 88 42 13 • beranger.darley@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