



ÉVITEZ LES PÉPINS

Une police unique dédiée à la sécurité des aliments



Après des années de gestion partagée entre la direction générale de l'alimentation (DGAL) et la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), le gouvernement a choisi mi-2022 de rassembler sous un pilotage unique la police en charge de la sécurité sanitaire des aliments, sous l'égide du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

Ce dispositif, effectif à partir du 1er janvier 2024, vise à augmenter, dès 2024, de 80% le nombre d'inspections en remise directe soit un total de 100 000 contrôles par an (contre en moyenne 30000 à l'heure actuelle)

[En savoir plus](#)

JUS'TE ATTITUDE



Transition éco-responsable en cuisine :
Dites adieu au Nutella et créez votre propre pâte à tartiner maison !

En savoir plus



Loi anti-gaspillage : pour une restauration écoresponsable

En savoir plus

PORTRAIT ACIDULÉ



Denny IMBROISI - RESTAURANT IDA

Découvrez son Interview

LIMONADE DU SAVOIR

Pour l'année 2024, l'affectation du produit des contributions des employeurs qui seront reversées à France compétences pour le financement des formations professionnelles seront répartis selon les taux de répartition suivants. A ce jour, nous ne pouvons estimer de la part réservée aux entreprises des secteurs CHR et Boulangerie-Pâtisserie. Les critères de prise en charge 2024 devraient bientôt être publiés. Zestez en veille !

REPARTITION PRINCIPALE Objet Institution / Organisme bénéficiaire	Taux de répartition	Montants prévisionnels correspondants 2024 (en €)
Formation des demandeurs d'emploi	-	800 000 000 €
Etat		
Fonctionnement et investissements	-	23 738 140 €
France compétences		
Intérêts sur concours bancaires	-	53 000 000 €
France compétences		
Projets de transition professionnelle	4,98%	500 000 000 €
Transitions Pro		
Conseil en évolution professionnelle	0,81%	81 000 000 €
Opérateurs CEP		
Aide au développement des compétences au bénéfice des entreprises de moins de cinquante salariés (PDC -50)	5,48%	550 000 000 €
OPCO		
Compte personnel de formation	15,47%	1 551 785 107 €
CDC		
Alternance (fonds de fonctionnement et d'investissements CFA, CNFPT, aide au permis de conduire apprentis, financement des dépenses des actions de l'alternance et péréquation interbranchés)	73,26%	7 348 476 753 €
Régions, CNFPT, ASP, OPCO		
TOTAL REPARTITION PRINCIPALE	100%	10 908 000 000 €

CEDR' ACTUALITÉ

Découvrez les tendances gastros pour l'année 2024!

Gastronomie d'époque : 2024 verra un retour aux racines avec une préférence pour des expériences culinaires nostalgiques et authentiques. Les plats réconfortants et chaleureux comme les sardines en boîte, saucisse purée, poulet rôti, et l'aligot, ainsi que les cuisines italienne, anglaise, et d'Europe de l'Est, feront un retour remarqué.

Gastronomie du bien-être : La cuisine naturelle et proche de la nature continue de gagner du terrain, mettant en avant des ingrédients tels que fleurs, herbes sauvages, et pickles. Les boissons fermentées et les hand rolls veggie japonais captivent les papilles, tandis que les cocktails sans alcool s'alignent sur une tendance de consommation sobre et consciente.

Gastronomie Vertueuse : L'éco-responsabilité guide le choix des produits,favorisant les ingrédients locaux, anciens ou sous-utilisés. Les produits anciens ou habituellement boudés, comme certains poissons et haricots, ainsi que le sarrasin, deviendront plus courants, tout comme les sauces et recettes à base de chutes de légumes. Valoriser les produits locaux n'est pas seulement un choix éthique et écologique, mais c'est aussi un atout marketing significatif. Développer des initiatives éco responsables et mettre en avant l'utilisation de

produits régionaux, peuvent attirer une clientèle soucieuse de soutenir les producteurs locaux et de manger sainement.

Gastronomie d'Influence : La culture pop et les réseaux sociaux influencent la cuisine avec des saveurs audacieuses et des collaborations créatives. La scène internationale influence fortement les menus. Les cuisines américaine, coréenne, chinoise et vietnamienne dominent, offrant une scène vibrante de saveurs et d'expériences. La tendance est à l'innovation, avec des sauces diversifiées et des plats visuellement captivants. L'Italie continue son ascension tandis que la cuisine française traditionnelle reste un pilier de réconfort et de souvenirs. Ces tendances reflètent une évolution vers des expériences culinaires plus diversifiées, conscientes et immersives. Les professionnels peuvent se saisir des tendances et en profiter pour innover face aux attentes changeantes des consommateurs.

Petit plus :

La Vente à Emporter : En 2024, la demande de la vente à emporter s'accroît. De la restauration rapide aux établissements thématiques, les options comme quiches, bagels, et salades deviennent des incontournables pour les consommateurs en mouvement

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

Clémentine répond à un restaurateur ce mois ci :

"Dois je former ou faire former mes salariés obligatoirement tous les ans ?"

En France, la réglementation en matière de formation est assez claire. L'employeur a l'obligation de permettre à ses salariés d'être formés à minima tous les 6 ans sur des thématiques de formations concourant au développement des compétences. Ces thématiques excluent donc de fait, les formations obligatoires imposées par le code du travail ou tout autre code comme l'hygiène et la sécurité alimentaire, le permis de former, le certificat SST, les habilitations électriques ect... Ces formations doivent être suivies selon l'activité et les besoins de l'entreprise. Il appartient donc à l'employeur de s'assurer que ses salariés sont formés et à jour (Exemple : le certificat SST est valable 24 mois. A l'approche de la date anniversaire, le salarié devra suivre une formation de mise à jour des connaissances (MAC SST) pour conserver son certificat). En revanche, et à raison d'une formation tous les 6 ans à minima, un salarié doit pouvoir bénéficier d'une formation qui lui permette soit de conserver son employabilité, soit de développer ses compétences. Les formations obligatoires précitées ne permettent pas à l'employeur de remplir cette obligation (article L. 6321.2 du Code du travail).

CITRON PRESSÉ

1_ Une amende facilement évi-table !

Bien rangé dans un coin de votre tête, le document unique est le sujet sur lequel vous procrastinez ! et c'est légitime car on ne sait ni comment ni par où commencer...

Le fait de ne pas réaliser ou faire réaliser un document unique d'évaluation des risques expose l'entreprise en cas de contrôle ou de demande des organismes, à un risque d'amende de 1 500 €. Le risque majeur pour l'employeur réside dans le fait que sa responsabilité civile et pénale pourrait être « aggravée » dans le cas où un accident surviendrait et qu'il n'aurait ni réalisé son DUERP ni mis en œuvre les moyens qui auraient peut-être permis de l'éviter.

After All vous accompagne dans la mise en place du DUERP et dans la mise en place de votre plan d'action.

[DUERP - Prenons RDV](#)

2_Résultats du concours “Objectif Zéro Déchet”

Zéro Déchet à l'Honneur : L'AFMR distingue les avant-gardistes de la restauration durable

[En savoir plus](#)

3_Loi immigration : un collectif composé de grands chefs se mobilise contre la loi immigration

[En savoir plus](#)

AGRUMEZ-VOUS

Devinez ce qui se cache dans ce rébus ;)

Cliquez sur l'image pour répondre!



Retrouvez toute notre offre de formation sur notre site

[Nos formations](#)

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux



Notre adresse postale est la suivante :

12 boulevard de Vincennes, 94120, Fontenay-
sous-Bois

Vous souhaitez modifier les paramètres pour ce
type d'e-mails ?

Vous pouvez mettre à jour vos préférences ou
vous désabonner