



ZEST'US#2-FEVRIER2024

ÉVITEZ LES PÉPINS



2025 : Vers une transition du « fait maison » vers le « non fait maison »...

En France, le décret relatif à la mention "fait maison" dans les établissements de restauration a été publié au Journal Officiel le 11 juillet 2014 puis modifié par le Décret n°2015-505 du 6 mai 2015. Ce décret a introduit la possibilité pour les restaurateurs d'arborez le label "fait maison" pour les plats préparés sur place à partir d'ingrédients bruts.

La mention "fait maison" garantit aux clients que le plat n'est pas élaboré à partir de produits industriels prétransformés. Cela vise à promouvoir la qualité des produits et le savoir-faire des chefs dans la préparation des plats. Les restaurants qui souhaitent utiliser cette mention doivent respecter certaines conditions précisées dans le décret, notamment en ce qui concerne la provenance des ingrédients, les méthodes de préparation, l'utilisation conforme du logo.

En savoir plus

JUS'TE ATTITUDE



Gestion durable de l'eau en
restauration

En savoir plus



Valorisation des bio déchets

En savoir plus

PORTRAIT ACIDULÉ



Yannick Le Corvec - 142 crêperie

contemporaine

Découvrez son Interview

LIMONADE DU SAVOIR

Tout savoir sur les protagonistes de la formation pro ! Vous êtes nombreux à nous le dire au quotidien : "Je ne comprends rien ! je cotise mais je ne comprends rien aux mécanismes de la formation professionnelle en FRANCE !" ou encore "Je cotise mais j'ai le sentiment de n'avoir droit à rien pour financer les formations de mes salariés"

Et c'est bien normal, puisque de nombreux changements ont été opérés entre 2020 et 2023. Nous allons tenter de répondre à vos interrogations. En savoir plus (bouton lien vers blog)

En savoir plus

CEDR' ACTUALITÉ

Découvrez les tendances hôtelières pour l'année 2024!

Énergie renouvelable : Optez pour l'énergie solaire ou éolienne pour réduire les coûts et l'empreinte carbone, démontrant ainsi votre engagement envers un avenir durable. En adoptant ces sources d'énergie renouvelable, vous contribuez à un monde plus propre tout en répondant aux attentes croissantes des voyageurs soucieux de l'environnement. 🌱💡

Durabilité : Intégrez des pratiques éco-responsables dans tous les aspects de votre établissement, de la gestion des déchets à l'utilisation de matériaux durables, pour attirer une clientèle sensible à la préservation de l'environnement. En promouvant une approche durable, vous montrez votre engagement envers la planète et répondez aux exigences des voyageurs contemporains. 🌍♻️

Bien-être : Offrez à vos clients une expérience complète de bien-être en proposant des spas de qualité, des programmes de remise en forme personnalisés et des activités axées sur la relaxation. Dans un monde de plus en plus stressant, les voyageurs recherchent des séjours qui nourrissent leur corps et leur esprit, faisant du bien-être une composante essentielle de leur expérience hôtelière. 🧘🛀

Intelligence artificielle : Transformez l'expérience client grâce à l'intelligence artificielle en utilisant des chatbots et des systèmes automatisés pour offrir un service personnalisé et efficace. Des réservations simplifiées à l'assistance instantanée, l'IA améliore l'efficacité opérationnelle tout en offrant une expérience client de premier ordre, renforçant ainsi la réputation et la compétitivité de votre établissement. 🤖💻

Robots : Les robots ne sont plus de simples gadgets, mais des outils précieux dans l'industrie hôtelière moderne. Des concierges robots aux serveurs automatisés, ces technologies offrent une efficacité opérationnelle accrue et une expérience client exceptionnelle. En intégrant ces assistants robotiques, vous offrez un service rapide, précis et sans contact, répondant ainsi aux besoins changeants des voyageurs d'aujourd'hui. 🤖🍽️

Réalité virtuelle : Plongez vos clients dans une expérience immersive avec des visites en réalité virtuelle de votre établissement. En leur permettant de découvrir virtuellement les installations, les chambres et les équipements, vous suscitez l'intérêt et l'enthousiasme, augmentant ainsi les chances de réservation et de fidélisation. En adoptant cette technologie novatrice, vous distinguez votre établissement et créez une expérience mémorable pour vos clients. ✨🎮

Avec ces tendances, votre établissement sera prêt à offrir une expérience hôtelière de premier plan, répondant aux attentes des voyageurs modernes et anticipant les besoins futurs du marché ! ✨

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

Clémentine répond à un restaurateur ce mois ci :

"Dois je former ou faire former mes salariés obligatoirement tous les ans Quels sont les critères de prise en charge 2024 ?"

A l'heure qu'il est, la préoccupation des professionnels en terme de formation est essentiellement orientée vers les critères de prise en charge 2024. Nous avons mené notre petite enquête.

Quels sont donc les critères de prise en charge 2024?

Pour le secteur CHR : <https://www.akto.fr/regles-de-prise-en-charge-hotels-cafes-restaurants/>

Pour la restauration rapide : critères non publiés à ce jour.

Pour la restauration collective : <https://www.akto.fr/regles-de-prise-en-charge-restauration-collective/>

Pour la boulangerie-pâtisserie : <https://www.opcoep.fr/criteres-de-financement?branche=208>

CITRON PRESSÉ

Food truck pendant les JO - Attention Arnaque !

À l'approche des Jeux Olympiques, une nouvelle arnaque vise les commerçants et restaurateurs en leur offrant de faux emplacements moyennant des acomptes élevés. Apparue fin 2023, cette fraude sophistiquée utilise des documents falsifiés imitant le comité d'organisation des Jeux Olympiques.

Magali Caillat de la police judiciaire explique que les escrocs contactent leurs victimes par courrier ou e-mail, leur promettant des emplacements privilégiés en échange d'acomptes fictifs allant de 5 000 à 7 000 euros. Les autorités ont réagi rapidement, ouvrant des enquêtes et effectuant des interpellations à travers le pays.

Les professionnels sont avertis de rester vigilants, de vérifier attentivement les propositions, en particulier les adresses e-mail suspectes. Le Cojop rappelle qu'aucun acompte n'est exigé pour les emplacements de vente, et que la facturation se fait sur une base proportionnelle au chiffre d'affaires réalisé.

En cas de doute, il est recommandé de contacter directement les organisateurs via l'adresse e-mail integrityandenforcement@paris2024.org pour signaler toute tentative d'escroquerie. Cette mesure préventive est essentielle pour garantir un déroulement équitable et transparent des opérations commerciales liées aux Jeux Olympiques.

[En savoir plus](#)

B CORP, LE MOUVEMENT DES ENTREPRISES À IMPACT POSITIF

Après avoir obtenu la certification B Corp pour la première fois en 2020, Valrhona renouvelle son engagement ! C'est la reconnaissance de son dévouement et de toutes les actions entreprises depuis de nombreuses années pour promouvoir des chaînes d'approvisionnement agricoles plus vertueuses pour les individus et la planète, ainsi qu'une approche gastronomique plus responsable. Devenir une B Corp représente également une grande aventure humaine qui a mobilisé intensément l'ensemble de ses collaborateurs.

[En savoir plus](#)

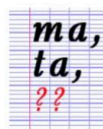
AGRUMEZ-VOUS

Devinez ce qui se cache dans ce rébus ;)

Cliquez sur l'image pour répondre!



t'



z' 1

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