



ZEST'US#4-AVRIL2024

ÉVITEZ LES PÉPINS



PMS : FOCUS SUR LA DECLARATION DE MANIPULATION DE DENREES ANIMALES

La déclaration de manipulation de denrées animales est une exigence réglementaire dans de nombreux pays pour les établissements alimentaires, y compris les restaurants, les bouchers/charcutiers, les pâtisseries,...qui manipulent des produits d'origine animale. Cette déclaration vise à assurer la sécurité alimentaire en garantissant que les établissements respectent les normes d'hygiène et de manipulation appropriées pour éviter la contamination des aliments.

En savoir plus

JUS'TE ATTITUDE



L'importance de choisir ses fruits et légumes de saison

En savoir plus



Vers une propreté écologique :
choix responsables pour l'entretien
de vos locaux

En savoir plus

PORTRAIT ACIDULÉ



Stéphanie - Le 7e vin

Découvrez son Interview

LIMONADE DU SAVOIR

Les JO approchent à grands pas, et on a décidé de vous réaliser un pêle-mêle des formations qui peuvent être utiles pour bien préparer vos équipes :

- Hygiène et sécurité alimentaire : un fondamental. Votre taux de fréquentation va augmenter, les risques de contamination avec ! et avec les contrôles sanitaires dont le nombre augmente, c'est la bonne idée en ce moment !
- Allergènes : Formez vos équipes à la gestion des clients allergiques ou intolérants et éviter ainsi de graves complications en cas de réaction allergique ! Remplir un registre allergènes, proposer des alternatives sans danger, c'est la clé d'un client satisfait !
- Qualité de service & relation client : Quoi de mieux que d'améliorer les performances de son équipe en optimisant les techniques d'accueil et de service (consultez le programme :
- Vente additionnelle : Qui dit TO en augmentation dit potentielle augmentation du ticket moyen ! D'autant plus que vous allez attirer une clientèle touristique ! (consultez le programme :
- La posture et les outils du manager : Orientée vers le management opérationnel, cette formation permettra à vos responsables de mieux organiser leur quotidien et d'améliorer la gestion d'équipe.
- Gestion du stress : Se préparer à faire face aux situations stressantes en amont et pouvoir Agir en temps réel en Appliquant des méthodes et réflexes pour faire face aux pressions professionnelles.
- Bartending-mixologie : Développer les compétences de vos collaborateurs et optimiser leur productivité tout en construisant une carte boissons adaptée à l'évènement !
- Cuisine, pâtisserie, snacking : Démarquez vous en proposant une offre alimentaire stratégique : gourmande, rapide, rentable et bien sur anti-gaspi !

Une de nos formations vous intéresse ?

Contactez-nous!

CEDR' ACTUALITÉ

Révolutionnez votre menu avec l'inspiration client

📢🍔🌟 **Actualité: La Révolution Culinaire chez Harvey's!** 🌟🍔📢

Toronto, le 8 avril 2024 - Chez Harvey's, une véritable révolution culinaire est en cours! Les clients prennent le contrôle et transforment leurs plats préférés en créations uniques, marquant ainsi une nouvelle ère dans le monde de la restauration rapide.

Meera Patel, directrice marketing de Harvey's, révèle que les modifications de menu faites par les clients sont devenues une tendance incontournable. Des combinaisons audacieuses telles que le "caviar de cow-boy" (croquettes de poulet enrobées de sauce barbecue et de sauce au poivre fantôme) ou encore le "Big Mac sans pain central" témoignent de la créativité débordante de notre fidèle clientèle.

« Il y a des choses folles que les gens font », déclare Mme Patel, soulignant l'enthousiasme des clients pour repousser les limites de l'innovation gastronomique.

Cette révolution culinaire est amplifiée par les médias sociaux, où les influenceurs comme [@tacotycoon420](#) partagent leurs créations avec des millions de personnes. Les vidéos virales sur TikTok et les publications Instagram inspirent une communauté toujours plus grande de passionnés de gastronomie créative.

Chez Harvey's, cette vague d'innovation est accueillie avec enthousiasme. Travaillant en étroite collaboration avec nos clients, nous étudions, perfectionnons et mettons en œuvre leurs idées les plus audacieuses.

« Les restaurants comprennent qu'ils doivent s'orienter vers l'élément social plutôt que vers une simple expérience de jeu de valeur et de plaisir », explique Robert Carter, analyste de l'industrie alimentaire au sein du groupe StratonHunter.

Ainsi, les clients sont invités à continuer à explorer, à créer et à partager leurs créations.

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

Clémentine répond à un restaurateur ce mois ci :

J'ai un laboratoire de production pour la préparation des desserts de nos différents restaurants. Ai je besoin d'un agrément sanitaire?

Si vous manipulez/transformez des produits d'origine animale, il va falloir se poser deux questions essentielles :

- Est ce que ces desserts sont revendus à vos restaurants? (La labo est il fournisseur et donc le restaurant, un intermédiaire?).
- Manipulez vous des oeufs coquilles? (matière première brute à risque) ou des oeufs en brique (produit transformé)?

Si votre laboratoire ne revend pas aux restaurants, mais qu'il s'agit juste d'un espace de transformation délocalisé et que vous utilisez des oeufs en brique, vous n'êtes pas concerné par l'agrément sanitaire. il s'agit dans ce cas d'une production délocalisée. il faudra tout de même maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et les bonnes pratiques de transport (maintien de la chaîne du froid).

En savoir plus sur l'agrément sanitaire, ou la dispense?

Contactez-nous!

CITRON PRESSÉ

La 7e édition de Food Hotel Tech Paris s'est tenue les 3 et 4 avril derniers au Parc des Expositions de la Porte de Versailles (Paris 15e). Cet événement a confirmé son statut de salon leader dans le domaine des solutions digitales et des innovations technologiques dédiées à l'hôtellerie-restauration, en réunissant plus de 8 000 visiteurs et 200 exposants.

En savoir plus

Accor maintient son leadership dans l'industrie hôtelière en 2024 grâce à un portefeuille de plus de 45 marques diversifiées, mettant l'accent sur l'innovation et l'expérience client tout en renforçant son engagement envers le bien-être des personnes et de la planète.

La réorganisation stratégique autour des divisions luxe et lifestyle ainsi que des marques premium, milieu de gamme et économiques permet à Accor de valoriser chaque enseigne et d'offrir une qualité de service irréprochable, affirmant ainsi son rôle moteur dans le secteur. (source [Tendancehotellerie.fr](https://tendancehotellerie.fr) du 17 avril 2024)

Forte du succès de ses cinq dernières éditions françaises, la Maison Ruinart invite tous les sommeliers à participer à son Ruinart Sommelier Challenge 2024 sur le thème « La science de l'effervescence ».

L'évènement aura lieu le 13 mai prochain à l'hôtel Plaza Athénée à Paris.

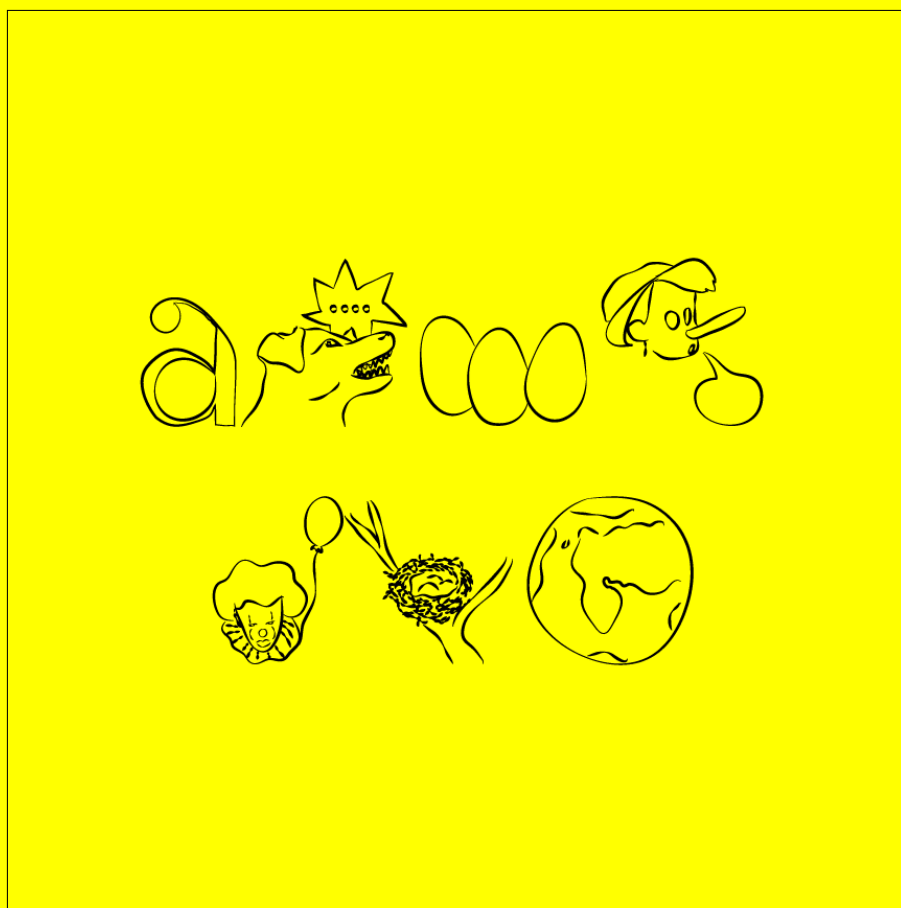
Règlement et participation ici :

<https://www.ruinart.com/frfr/reglementruinartsommelierchallenge.html>

AGRUMEZ-VOUS

Devinez ce qui se cache dans ce rébus ;)

Cliquez sur l'image pour répondre!



dorébu
dessiné par Mona Nahas

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