

Ajouter le texte du bouton



ZEST'US#5-MAI2024



ÉVITEZ LES PÉPINS

Des analyses microbiologiques : Une obligation pour les professionnels de la restauration en remise directe?

La mise en place d'analyses microbiologiques dans les restaurants est une mesure essentielle pour assurer la sécurité alimentaire et protéger les consommateurs contre les maladies d'origine alimentaire.

Découvrez les principaux aspects de cette obligation

JUS'TE ATTITUDE



Réduction de l'utilisation du
plastique à usage unique

En savoir plus



Approvisionnement durable :
soutenir les producteurs locaux et
éthiques

En savoir plus

PORTRAIT ACIDULÉ

Julien Cote Colisson - Le petit japonais

Découvrez son Interview

LIMONADE DU SAVOIR

Recrutement d'un alternant à la rentrée? Pensez au permis de former !

Le permis de former est une formation obligatoire destinée aux tuteurs et maîtres d'apprentissage de la branche HCR (hôtels, cafés, restaurants). Il est obligatoire depuis 2013.

En savoir plus

CEDR' ACTUALITÉ

L'IA dans l'Industrie CHR : Croissance, Expérience Client et Durabilité

La récente édition du salon Food Hotel Tech a mis en avant le rôle crucial de l'Intelligence Artificielle (IA) dans l'industrie hôtelière et de la restauration. L'IA transforme l'expérience client, favorise la durabilité environnementale et optimise la rentabilité des établissements.

Rentabilité Optimisée grâce à l'IA dans l'Industrie CHR

L'IA offre des outils précieux pour améliorer la rentabilité tout en réduisant l'impact environnemental. Par exemple, des systèmes d'optimisation énergétique basés sur l'IA analysent la consommation et ajustent automatiquement les paramètres pour minimiser les gaspillages. Ces technologies aident les établissements à réduire leurs coûts opérationnels et à préserver les ressources naturelles.

L'IA optimise également la gestion des biodéchets, en améliorant la collecte, le tri et le traitement des déchets organiques, ce qui réduit les coûts et l'impact environnemental.

Expérience Client Améliorée par l'IA dans l'Industrie CHR

L'IA révolutionne l'expérience client dans l'hôtellerie et la restauration. Des robots d'aide au service, équipés d'algorithmes d'apprentissage automatique, offrent une assistance personnalisée et efficace, améliorant la satisfaction et la fidélité des clients tout en libérant le personnel pour des tâches plus complexes.

L'analyse des données par l'IA permet de personnaliser les offres et services en fonction des préférences des clients, augmentant ainsi la pertinence et l'efficacité des interactions.

Solutions RSE Innovantes propulsées par l'IA

Plus de 50 solutions innovantes en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) ont été présentées au salon, illustrant l'engagement du secteur envers la durabilité. Des technologies avancées utilisant l'IA optimisent la gestion des déchets et la préservation des ressources, comme l'eau et l'énergie. Ces solutions permettent de détecter les fuites d'eau en temps réel et d'ajuster la consommation énergétique pour minimiser le gaspillage.

En adoptant ces innovations, l'industrie CHR se dirige vers un avenir où technologie et responsabilité sociale créent de la valeur pour tous.

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

Clémentine répond à un restaurateur ce mois ci :

[Puis je faire financer ma formation en hygiène et sécurité alimentaire via mon CPF?](#)

Depuis le 1er janvier 2023, la formation relative à l'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale prévue à l'article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime n'est plus enregistrée au répertoire spécifique (RS) et de ce fait n'est plus éligible au financement du compte personnel de formation (CPF). Il existe d'autres solutions de financement comme les dispositifs financiers de France Travail (AIF, POEC, POIC) ou encore ceux des OPCO. Si vous êtes gérant non salarié (TNS) d'une entreprise enregistrée au registre des commerces, vous pouvez tenter une demande de prise en charge auprès de l'Agefice.

Contactez-nous!

CITRON PRESSÉ

Santé au travail : profiter des JO 2024 pour développer le sport en entreprise ?

Le 28 avril, l'Organisation internationale du travail commémore la Journée mondiale de la sécurité et de la santé au travail. À cette occasion, l'on peut se demander si les JO 2024 pourront aider les collaborateurs à se mettre au sport et réduire ainsi les RPS.

En savoir plus

AGRUMEZ-VOUS

Découvrez le nom d'un célèbre palace parisien ;)

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