ZEST'US

La Newsletter acidulée d'AFTERALL

ZEST'US#6-juin2024

ÉVITEZ LES PÉPINS

Le Registre public d'accessibilité : Hotels, cafés, restaurants, discothèques sont ils concernés?

Obligations d'Accessibilité

Les établissements recevant du public (ERP), y compris les hôtels, cafés et restaurants, doivent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Cela inclut des aménagements tels que des rampes d'accès, des ascenseurs, des toilettes adaptées, des signalétiques appropriées et des menus en braille ou en gros caractères.. L'objectif est de garantir une autonomie maximale aux personnes handicapées.

Lire la suite

JUS'TE ATTITUDE

Choisissez le bon label éco responsable pour votre restaurant

En savoir plus

PORTRAIT ACIDULÉ

Tiphaine - L'agora

©La Gazette du Val-d'Oise

Découvrez son Interview

LIMONADE DU SAVOIR

AKTO
L'humain au cœur des services

Vous n'avez pas les moyens ou le temps d'envoyer vos équipes en formation externe ou vous n'avez pas encore eu le temps de mettre en place des actions concrètes dans le cadre de la préparation des JO 2024?

Et bien nous on a une info sympa et utile à vous communiquer 🗣️
Akto lance une plateforme de formation dédiée aux entreprises dans leur préparation pour les JO 2024.

Cette plateforme propose plusieurs modules gratuits comme :
- connaitre les spécificités d'un grand évènement
- l'accueil et la relation avec le client et les publics
- comportements et attentes d'un public multiculturel
- sécurité et risques.
- ...

il y 13 mini modules totalement gratuits. et on peut même organiser des battles ! On adore 🥰

Quoi de mieux pour préparer ses équipes ?

Inscrivez vous ici

CEDR' ACTUALITÉ

Découvrez Block'Fire® : La Révolution en Matière de Sécurité Incendie

Block'Fire® est la boule extinctrice de nouvelle génération qui transforme la protection incendie en une solution simple, efficace et innovante.

Que ce soit pour les entreprises ou les particuliers, Block'Fire® garantit une sécurité optimale en offrant une protection active et passive contre les incendies.

Pourquoi adopter Block'Fire® ?
1. Efficacité multiclasses (divers types de feux, A-B-C).
2. Activation rapide

3. Utilisation simple
4. Sécurité maximale
5. Polyvalence et portabilité
6. Durabilité et économie

Pour en savoir plus et découvrir une démonstration en vidéo, cliquez ici (https://www.youtube.com/watch?v=lW4V29s-R6s)

Protégez vos biens et vos proches avec Block'Fire®, la solution incendie indispensable.

Pour avoir plus de détails sur ce produit recommandé par After All, rendez-vous sur **l'article de notre blog.**

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

Clémentine répond à un restaurateur ce mois ci :

J'ai un restaurant de 70 places assises. La formation incendie de mon personnel est-elle obligatoire?

Je te confirme que la formation incendie est obligatoire pour toute entreprise, la seule chose c'est l'organisation de la formation qui n'est pas indiquée.
Un chef d'entreprise peut tout à fait réaliser la formation mais en cas de soucis on lui demandera ses compétences pour avoir réaliser la formation.
Donc s'il ne peut pas les justifier en cas de contrôle, cela peut lui être préjudiciable.
Plusieurs sources réglementaires font référence à cette obligation et plus généralement aux obligations en matière de prévention incendie au sein des ERP.
La code du travail d'une part, au travers de ses articles **L. 4121-1, R. 4227-28, R4227-34, R4227-37, R4227-38, R4227-39, R4227-40.**
L'INRS et enfin le référentiel APSAD dans sa règle n°6.
En outre, il parait logique que dans un établissement ou on manipule dans une cuisine avec tous les risques que cela comporte, et à tous les risques électriques potentiels présents dans le reste de l'établissement, que cette formation soit mise en place.
Des consignes de sécurité doivent être affichées, les extincteurs et moyens d'évacuation vérifiés annuellement, et un exercice d'évacuation annuel doit être organisé. Cela doit être consigné dans le registre de sécurité de l'établissement au même titre que la formation incendie.
A noter cependant, cette formation ne fait pas partie des formations prises en charge.

Contactez-nous!

CITRON PRESSÉ

Le groupe Ephemera lance son brunch estival sur le thème de l'espace.
Chaque dimanche de l'été à partir du 30/06, embarquez avec Stellar pour une expérience intergalactique.

En savoir plus

© Crédit photo : Pierre Olivier, M6

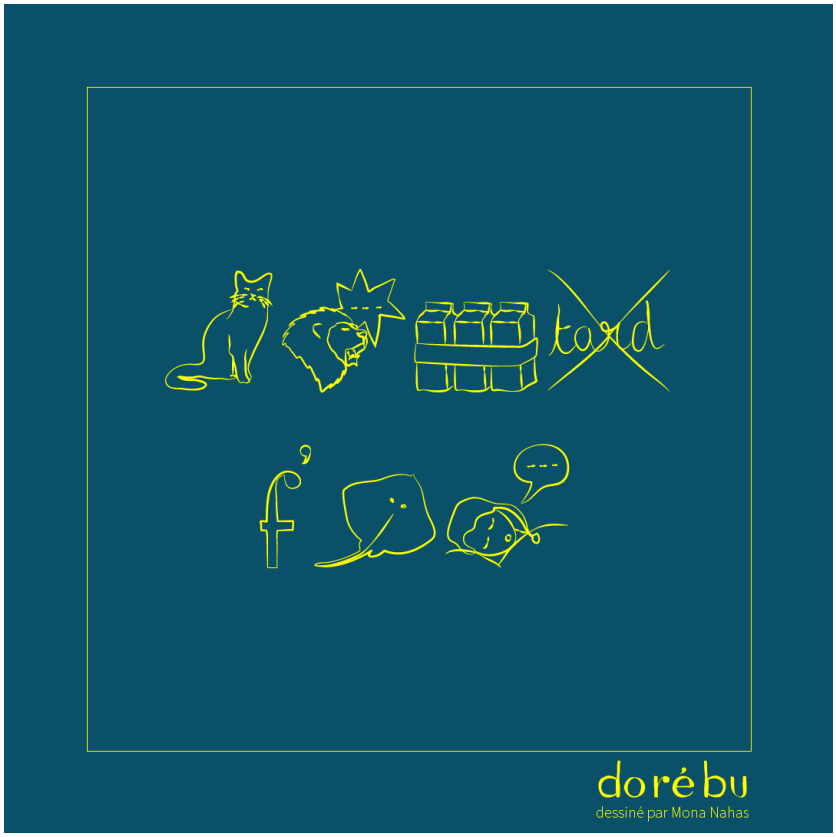
Jorick Dorignac remporte la saison 15 de Top Chef

Au terme d'une compétition qui aura duré trois mois, Jorick Dorignac, chef exécutif du restaurant Neso de Guillaume Sanchez à Paris, a remporté la saison 15 de Top Chef. Opposé à Clotaire Poirier en finale, il a recueilli 56,54% des votes des bénévoles de la Croix-Rouge.

AGRUMEZ-VOUS

Découvrez le nom d'un dessert de saison ;)

Cliquez sur l'image pour répondre!



Retrouvez toute notre offre de formation sur notre site

Nos formations

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux

AFTER ALL

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