



ZEST'US#8-aout2024

SPÉCIAL PARALYMPIQUES



Le classement Atout France et l'accueil des personnes en situation de handicap

Hôtel de tourisme : Ne pas former ses équipes à l'accueil des personnes en situation de handicap est un risque de perdre ses étoiles... Lumière sur le classement Atout France.

Le classement Atout France et l'accueil des personnes en situation de handicap
L'arrêté du 29 décembre 2021 fixant les normes et les procédures de classement des établissements hôteliers a permis de façonner le référentiel de classement Atout France. Ce référentiel se décompose en 3 chapitres et 243 critères.

Dans le chapitre 3 du référentiel, il est question d'Accessibilité et de développement durable. Chaque critère est détaillé selon le nombre d'étoiles de l'hôtel, rendant ainsi le critère obligatoire ou non.

On retrouvera aux critères 209 et 210, les notions de sensibilisation et de formation à l'accueil des personnes en situation de handicap. La sensibilisation est obligatoire, tandis que la formation est dite « à la carte ». Dans les deux cas, un justificatif sera à fournir.

Cette obligation ne concerne pour l'instant que le personnel d'accueil.

NB : cette même obligation est demandée dans le registre public d'accessibilité.

Dans les deux cas, il vous faudra faire appel à un organisme extérieur en capacité de délivrer l'une ou l'autre de ces obligations.

Nous vous conseillons d'opter pour une formation, plus complète et qui peut bénéficier d'une prise en charge par votre OPCO.

Retrouvez notre formation Handicap ici : <https://after-all.fr/accueillir-un-client-en-situation-de-handicap>

Nous contacter pour vous
inscrire

Lire l'article sur notre blog

JUS'TE ATTITUDE



Pratiques inclusives : un
environnement accessible

En savoir plus

PORTRAIT ACIDULÉ



Restaurants Inclusifs : Quand la Gastronomie Embrasse l'Inclusion et la Solidarité

Découvrez l'article

LIMONADE DU SAVOIR

Apprentissage et handicap : guide pratique pour les employeurs

Le ministère du Travail a publié un guide essentiel pour accompagner les employeurs dans l'intégration des apprentis en situation de handicap. Ce guide est particulièrement utile pour le secteur CHR (cafés, hôtels, restaurants), en offrant des informations précises sur les obligations légales, les aides financières disponibles et les bonnes pratiques à adopter.

Lire l'article

CEDR' ACTUALITÉ



Accessibilité en restauration : La France passe à table

Un repas pour tous !

En juin 2024, à l'approche des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris, le gouvernement français se mobilise pour rendre la gastronomie accessible à tous, en partenariat avec TheFork, leader européen de la réservation en ligne. L'objectif ? Améliorer l'accueil des personnes en situation de handicap dans les restaurants.

Un guide pour une meilleure inclusion

Alors que les réservations augmentent de 120 % pour l'été 2024, un livre blanc est publié pour aider les restaurateurs à s'adapter, en mettant l'accent sur l'accueil des clients en situation de handicap. Une simple réservation via l'application TheFork permet désormais aux restaurants de mieux préparer la venue de leurs clients, garantissant une expérience inclusive et équitable pour tous.

Localiser facilement les tables accessibles

Dès cet été, un filtre « Accès libre » sur TheFork permettra aux utilisateurs de trouver rapidement des restaurants accessibles aux personnes en situation de handicap. Ce nouvel outil sera accompagné d'une campagne de sensibilisation digitale pour encourager les établissements à améliorer leur accessibilité.

300 millions d'euros pour l'accessibilité des établissements

Pour soutenir ces initiatives, un fonds territorial d'accessibilité de 300 millions d'euros a été lancé, couvrant la période 2023-2028. Ce fonds vise à aider les petits établissements à se mettre aux normes, avec des équipements comme des rampes d'accès ou des menus en braille. Les établissements rénovés seront ensuite référencés sur la plateforme « Accès libre », facilitant ainsi leur identification par les clients.

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

Clémentine répond à un restaurateur ce mois ci :

Faire de l'inclusif son établissement n'est il finalement pas trop exclusif pour sa rentabilité ?

Promouvoir l'inclusion dans un restaurant tout en assurant la rentabilité est un défi qui peut être relevé avec une approche stratégique et bien réfléchie. Voici quelques pistes pour y parvenir :

1ère piste : Améliorer l'accessibilité pour attirer une clientèle diversifiéeInvestir dans des aménagements pour rendre votre restaurant accessible à tous est non seulement une obligation légale, mais c'est aussi une opportunité commerciale. Par exemple, installer des rampes d'accès, élargir les allées, et proposer des menus en braille ou en format numérique peut rendre votre établissement plus accueillant pour les personnes en situation de handicap. En élargissant votre clientèle potentielle, vous pouvez augmenter vos revenus.

2ème piste : Former le personnel pour offrir un service inclusifLa formation de votre équipe sur les différentes formes de handicap et sur la manière de répondre aux besoins spécifiques de chaque client est cruciale.

Un personnel bien formé peut offrir un service personnalisé et de qualité, ce qui améliore la satisfaction des clients et favorise leur fidélisation. Des clients satisfaits sont plus susceptibles de revenir et de recommander votre restaurant à d'autres, ce qui booste la rentabilité.

3ème piste : Embaucher des personnes en situation de handicapIntégrer des employés en situation de handicap dans votre équipe peut non seulement renforcer l'image inclusive de votre restaurant, mais aussi apporter des perspectives uniques et des talents diversifiés. En France, des aides financières, comme l'Agefiph, sont disponibles pour aider à l'intégration des personnes handicapées, ce qui peut réduire les coûts liés à l'adaptation des postes de travail.

4ème piste : Créer une table inclusive autour d'un concept-expérience autour du handicapIntégrer vos clients dans l'expérience en leur proposant de vivre une expérience unique autour d'un ou plusieurs handicaps.

L'idée est de créer un espace où chaque client se sent valorisé et où les différences sont célébrées. De plus, des ateliers ou des événements pourraient être organisés pour sensibiliser les clients aux réalités des différentes formes de handicap.

5ème piste : Communiquer sur vos initiatives inclusives

Faites connaître vos efforts en matière d'inclusion par le biais de vos canaux de communication : siteweb, réseaux sociaux, publicités locales, etc.

Les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux valeurs des entreprises qu'ils fréquentent. Promouvoir vos initiatives inclusives peut non seulement attirer de nouveaux clients, mais aussi renforcer la fidélité des clients existants, augmentant ainsi vos revenus à long terme.

6ème piste : Mesurer l'impact des initiatives inclusives

Suivez de près l'impact de vos initiatives en matière d'inclusion sur la satisfaction client et la performance financière de votre restaurant. Cela vous permettra d'ajuster vos stratégies et de maximiser les bénéfices tout en continuant à promouvoir un environnement inclusif.

En adoptant ces mesures, un restaurateur peut non seulement promouvoir l'inclusion dans son établissement, mais aussi renforcer la rentabilité de son entreprise en attirant et en

fidélisant une clientèle plus large et plus diversifiée.

A méditer...

Contactez-nous!

CITRON PRESSÉ

Déclaration d'Accessibilité en Ligne

Bonne nouvelle pour les exploitants d'ERP de catégorie 5 ! Vous pouvez désormais déclarer la conformité de votre établissement aux normes d'accessibilité directement en ligne. Cette procédure rapide et pratique vous permet de vous préparer sereinement pour les Jeux Paralympiques de Paris 2024. Ne manquez pas cette opportunité d'assurer une accessibilité optimale pour tous. Pour commencer la déclaration, c'est par ici : **[Déclaration d'accessibilité en ligne.](#)**

Lieux de compétition 100% accessibles

Tous les sites des compétitions paralympiques à Paris 2024 seront entièrement accessibles. Cela inclut des aménagements spécifiques pour les athlètes, tels que des installations adaptées aux fauteuils roulants et des équipements sportifs accessibles. Les spectateurs en situation de handicap bénéficieront également de sièges réservés, de sanitaires accessibles, et de services de guidage pour garantir une expérience optimale pendant les Jeux.

<https://olympics.com/fr/paris-2024/spectateurs/infos-pratiques-accessibilite>

Les Associations Participent aux Jeux Olympiques 2024

Les associations comme Handicap International, APF France handicap, et le Comité Paralympique et Sportif Français jouent un grand rôle dans l'accessibilité des Jeux Paralympiques de Paris 2024. Ces organisations contribuent à concevoir des infrastructures accessibles, organisent des campagnes de sensibilisation et fournissent des services de soutien essentiels, tels que l'accompagnement sur les sites et le soutien aux athlètes handicapés.

<https://infodon.fr/les-associations-participent-aux-jeux-olympiques-2024/>



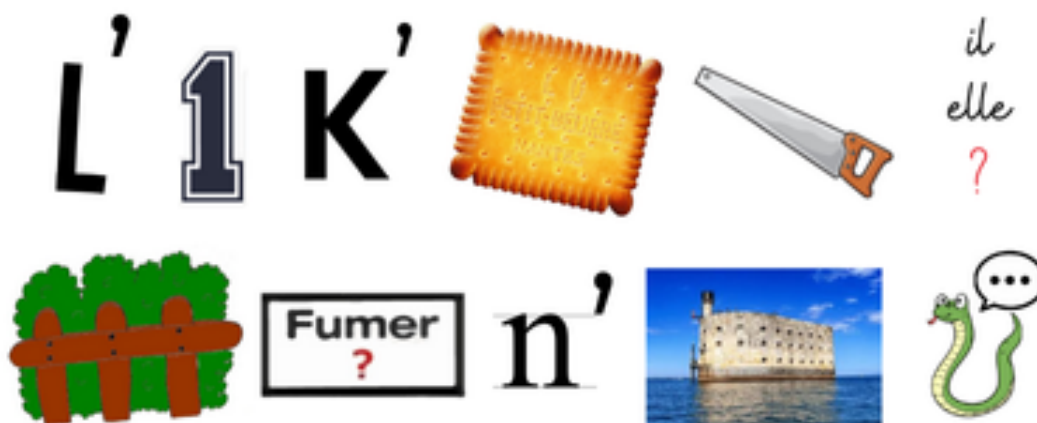
Michel Guérard est décédé

Michel Guérard, figure emblématique de la gastronomie, est décédé. Meilleur ouvrier de France en pâtisserie, il a révolutionné la cuisine française en développant la Nouvelle cuisine. Installé à Eugénie-les-Bains en 1974, il a dirigé les Prés d'Eugénie, où il a obtenu trois étoiles au Guide Michelin en 1977, distinction qu'il a conservée pendant plus de 40 ans. Passionné par la transmission de son savoir, il restera une référence incontournable.

AGRUMEZ-VOUS

Découvrez ce qui se cache derrière 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