



ZEST'US#9-septembre2024



Un point sur les habilitations électriques en CHR

Les formations en habilitation électrique sont conçues pour garantir la sécurité des travailleurs qui interviennent sur des installations électriques ou à proximité de celles-ci. Elles permettent de délivrer une habilitation qui atteste que la personne est qualifiée pour effectuer certains travaux électriques en respectant les normes de sécurité. En France, ces formations répondent aux exigences de la norme NF C 18-510 qui définit les règles de sécurité pour les opérations sur les ouvrages et installations électriques.

Mais quelles sont vos obligations en tant qu'hôtelier ? restaurateur ? boulanger ?

[Lire l'article complet](#)[Je demande mon devis](#)

JUS'TE ATTITUDE



**La restauration rapide,
pionnière sur les pratiques
éco responsables**

En savoir plus

PORTRAIT ACIDULÉ



**Aurélien Lecluyse - La
Cabane, Meudon**

Découvrez l'interview

LIMONADE DU SAVOIR

Restaurants d'application : un atout pour la formation et le recrutement dans le secteur CHR

Avez-vous déjà envisagé de collaborer avec des restaurants d'application ? Ces lieux, au sein des écoles de formation, offrent une opportunité unique pour le secteur : recruter des jeunes talents déjà formés aux réalités du métier. Dans notre dernier article, nous explorons comment

ces espaces peuvent non seulement vous aider à répondre aux défis de recrutement, mais aussi à anticiper les nouvelles tendances du marché.

Pourquoi c'est important pour vous ?

Les restaurants d'application forment les professionnels de demain en conditions réelles. Vous accédez ainsi à une main-d'œuvre prête à l'emploi, tout en contribuant à l'évolution des formations pour mieux répondre aux besoins du secteur.

Un recrutement en toute confiance

Observez directement les compétences des futurs collaborateurs sur le terrain avant de les recruter, réduisant ainsi les risques liés à l'embauche.

Ne manquez pas cette opportunité de dynamiser vos équipes !

[Lire l'article complet](#)

CEDR' ACTUALITÉ

Le SNARR publie le GBPH restauration rapide Qu'est ce qu'un GBPH ?

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène est un document de référence, évolutif, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les opérateurs de son secteur.

Tous les secteurs sont couverts, « de la fourche à la fourchette ».

[En savoir plus](#)

[Téléchargez le GBPH
restauration rapide](#)

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

Clémentine répond à un restaurateur ce mois ci :

“On m’a contrôlé et on m’a dit que mon tiramisu fait maison je ne pouvais pas le garder plus de deux jours? A trois jours je sais qu’il est encore bon. Mais qui détermine les DLC secondaires des produits?”

Ah, vous êtes très nombreux à nous poser cette question lors de nos formations.

Voici la réponse :

Tout d'abord un point vocabulaire :

DLC : Date limite de consommation (à consommer jusqu'au) - Au lendemain de cette date, le produit n'est plus consommable car il présente un risque microbiologique trop important.

DDM (ex DLUO) - Date de Durabilité minimale (à consommer de préférence avant le) - Au lendemain de cette date, le produit est encore consommable car seules ses qualités organoleptiques sont altérées. Néanmoins en restauration commerciale, il n'est pas possible d'utiliser un produit dont la DDM est dépassée.

DLCs - Date limite de consommation secondaire - Date attribuée à un produit ouvert ou fabriqué qui indique la date limite à laquelle il peut être proposé à un client.

Il n'existe cependant aucun texte réglementaire définissant les DLC secondaires pour chaque produit au détail. Étant donné que les conditions de production des aliments sont différentes, une DLC secondaire doit se déterminer au cas par cas pour chaque produit puisqu'il n'est quasiment jamais confectionné de la même manière.

Cependant, la DLC / DDM secondaire des produits entamés ne doit jamais dépasser celle initiale.

Les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) ont une DLC de 3 jours maximum en général (certaines exceptions comme la mayonnaise à base d'œufs crus coquille se limite à une journée), sauf dérogation consécutive à une étude de vieillissement réalisée en laboratoire.

Pour rappel, le suivi par un laboratoire extérieur est rendu obligatoire par le règlement (CE)2073/2005 du PAQUET HYGIÈNE.

Besoin d'une formation en hygiène alimentaire pour votre équipe?

Contactez-nous!

CITRON PRESSÉ

Le salon du chocolat



Le Salon du chocolat est un salon consacré au chocolat, qui se tient chaque année fin octobre-début novembre depuis 1995 à Paris. Cette année, il a lieu du 29 octobre au 3 novembre. Pour sa 29ème édition, le Salon du Chocolat de Paris mettra à l'honneur les trésors nationaux de la gastronomie sucrée française !

Achetez vos places ici : [**Salon du Chocolat**](#)

Le Paris Coffe Show



Le Paris Coffee show vient de s'achever : C'est L'Arbuste à Caen de Joris Hadjadj qui a décroché le titre de Meilleur Coffee Shop 2024. Terre de Café-Blancs Manteaux à Paris rafle le prix de la Meilleure Expérience Café tandis que le Haven à Annecy est récompensé pour la Meilleure Expérience Food & Beverage.

Retrouvez les autres résultats ici : <https://www.scafrance.coffee/les-resultats>

Le LEADERS CLUB FRANCE



Le LEADERS CLUB FRANCE, principale association française et européenne de chefs d'entreprises et d'entrepreneurs dans la restauration commerciale organise depuis 1996 "Les Palmes de la Restauration by Leaders Club France". Cette année, elles seront présidées par Laurent Plantier.

Philippe Etchebest ouvre Signature, son comptoir à ravioles



©Laetitia Bonnet

Le 18 septembre, Philippe Etchebest a inauguré à Bordeaux un comptoir dédié à la raviole, son plat emblématique, revisité en mode street food haut de gamme pour être accessible à un large public.

"Je voulais proposer ce plat signature, créé il y a trente ans, sous une forme de restauration rapide, en combinant gastronomie et street food, car ces deux univers peuvent parfaitement coexister. Notre atout ici sera de maîtriser le flux et la rapidité du service", explique le chef.

Alerte Vigilance : Diverses Arnaques concernant la Formation Hygiène alimentaire obligatoire de 14H !

"Un commercial appelle en se présentant "service hygiène et sécurité alimentaire », agréé par le ministère de l'agriculture. D'une façon très autoritaire, l'interlocuteur signale que la réactualisation de la formation est obligatoire tous les 2 ans." "Un centre de formation appelle, me propose de faire passer une formation hygiène alimentaire à mes équipes, mais lorsque je signe le devis, la formation indiquée n'est pas une formation hygiène, mais une formation en techniques de cuisine" De nombreuses arnaques se déroulent quotidiennement et on le sait, vous êtes énormément sollicités par téléphone. Soyez vigilants ! La formation en Hygiène alimentaire a subi de gros changements cette année, et beaucoup de commerciaux ont des pratiques douteuses pour vendre une formation pour laquelle ils ne sont pas agréés. Les attestations qu'ils vont vous remettre à vous et à vos équipes ne sont donc pas conformes et ne seront pas valables en cas de contrôle. Notamment par un numéro ROPHYA qui n'est plus

valable aujourd'hui. Les organismes référencés par la DRIAAF sont référencés sur le site des DRIAAF/DRAAF régionales par le biais d'arrêtés. Seuls les organismes y figurant peuvent organiser des formations en hygiène et sécurité alimentaire officiellement reconnues. Votre bien dévouée agence est à votre disposition pour organiser cette formation en bonne et due forme. Alors si vous avez besoin d'une formation hygiène pour vos équipes, prenez rdv avec nous ici

Prendre rendez-vous

AGRUMEZ-VOUS

Saurez-vous révéler les mots cachés dans cette grille? 🧐

R	L	X	A	L	T	E	R	N	A	N	C	E	U
E	I	J	M	H	A	N	D	I	C	A	P	H	R
C	A	O	C	C	Y	X	X	Z	C	D	W	A	E
R	L	F	M	T	C	G	N	Z	U	T	C	B	S
U	L	X	O	A	C	U	I	S	S	O	N	I	T
T	E	D	B	R	L	V	B	È	U	N	R	L	A
E	R	G	K	G	M	I	A	R	N	F	W	I	U
M	G	P	B	Z	T	A	C	U	L	E	S	T	R
E	È	C	Q	P	T	Y	T	E	A	I	X	A	A
N	N	V	V	G	H	Y	É	I	N	A	O	T	T
T	E	H	A	D	E	Y	R	F	O	C	B	I	I
N	S	N	S	M	Z	X	I	X	O	N	E	O	O
T	C	E	Q	U	W	U	E	Y	D	G	B	N	N
Y	A	T	R	A	Ç	A	B	I	L	I	T	É	C

- 1. Substances présentes dans certains aliments, pouvant provoquer des réactions chez des personnes sensibles. Leur mention sur les menus est obligatoire.
- 2. Micro-organisme potentiellement pathogène qui peut se développer dans les aliments si les règles d'hygiène ne sont pas respectées.
- 3. Ensemble de processus éducatifs visant à acquérir des compétences dans un métier, indispensable dans les secteurs du café, de l'hôtellerie et de la

restauration.

- 4. Certification obligatoire pour permettre à une personne de travailler en toute sécurité avec des installations ou équipements, comme ceux électriques dans le secteur CHR.
- 5. Ensemble des pratiques visant à garantir la propreté et prévenir les risques de contamination dans un environnement de restauration.
- 6. Processus d'embauche permettant d'intégrer de nouveaux collaborateurs dans une équipe, essentiel pour renforcer les effectifs dans le secteur CHR.
- 7. Capacité à suivre un produit depuis sa production jusqu'à sa consommation finale, garantissant ainsi la sécurité alimentaire et la conformité.
- 8. Mode d'enseignement combinant théorie en centre de formation et pratique en entreprise, permettant d'acquérir de l'expérience professionnelle tout en étudiant.
- 9. Processus qui consiste à chauffer des aliments pour les rendre consommables ou améliorer leur goût. Elle peut être réalisée de différentes manières : grillée, à la vapeur, etc.
- 10. Document de référence pour les professionnels de la restauration, fournissant des règles d'hygiène à suivre pour garantir la sécurité des aliments.
- 11. Situation dans laquelle une personne peut rencontrer des limitations dans l'accès à certaines activités, nécessitant des adaptations dans le milieu de travail ou de formation.
- 12. Autorisation officielle permettant à un établissement de servir des boissons alcoolisées ou de pratiquer certaines activités dans le secteur de la restauration.
- 13. Secteur professionnel qui englobe la préparation et le service de repas et de boissons aux clients dans des établissements comme les cafés, hôtels, et restaurants.

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