



ZEST'US#10-octobre2024

Tout Savoir sur le Permis d'Exploitation pour les Débitants de Boissons



Le secteur de la restauration et des bars est soumis à des réglementations strictes, notamment en ce qui concerne la vente d'alcool. L'un des éléments clés de cette régulation est le permis d'exploitation. Mais qu'est ce permis ? Son importance ? Quels sont les différents types de permis et leurs spécificités.

Qu'est-ce que le Permis d'Exploitation ?

Le permis d'exploitation est un document officiel sous forme de Cerfa qui autorise, après obtention à l'issue d'une formation obligatoire, un exploitant à vendre des boissons alcoolisées dans le cadre de son activité commerciale. Il est nécessaire pour ouvrir un établissement où l'on propose de l'alcool, qu'il s'agisse d'un bar, d'un restaurant ou d'une discothèque. Ce permis atteste que l'exploitant a suivi une formation sur la réglementation et la gestion des débits de boissons.

Le permis d'exploitation est nominatif, individuel et est distinct de la licence d'exploitation avec laquelle on le confond souvent.

Le permis d'exploitation est valable 10 ans et est reconduit après une formation de mise à jour des connaissances.

[Lire l'article complet](#)

JUS'TE ATTITUDE



Les légumineuses : un marché prometteur

[En savoir plus](#)



Optimiser l'expérience client en restaurant grâce à l'écopsychologie

[En savoir plus](#)

PORTRAIT ACIDULÉ



Frédéric Durand Labrunie - Le Melt

Découvrez l'interview

LIMONADE DU SAVOIR

● L'avenant n° 32 de la convention collective HCR prend effet le 1er novembre 2024 !

Mais que change concrètement cet avenant ?

👉 Désormais, après une année d'ancienneté continue dans l'entreprise, les salariés au niveau I, échelon 1 seront promus à l'échelon 2.

Points importants à retenir :

- La durée d'ancienneté requise passe de 3 ans actuellement à seulement 1 an.
- Pour les salariés saisonniers, les périodes de CDD successives sont prises en compte pour calculer l'ancienneté.
- Cette année d'ancienneté se compte à partir de la date de signature de l'avenant n° 32, soit à partir du 1er juin 2023.

CEDR' ACTUALITÉ

Revalorisation des salaires dans le secteur HCR à partir du 1er novembre 2024

Les entreprises du secteur HCR (Hôtels, Cafés, Restaurants) vont devoir ajuster les salaires minimums conventionnels pour les niveaux 1.1 et 1.2 afin de rester conformes aux nouvelles obligations légales.

En effet, le SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance) devrait augmenter de 2 % dès le 1er novembre 2024, passant de 11,65 € à 11,88 € de taux horaire brut.

Actuellement, les taux horaires de la convention collective HCR pour le niveau 1, échelon 1, sont à 11,72 €, et pour le niveau 1, échelon 2, à 11,80 €. Cela place ces taux légèrement en dessous du nouveau SMIC.

Cette situation oblige les employeurs du secteur HCR à ajuster les salaires pour être en conformité avec les lois en vigueur, non seulement pour les nouveaux contrats de travail mais aussi pour les fiches de paie des employés en poste.

Ainsi, cette revalorisation souligne l'importance de suivre de près les évolutions du SMIC pour garantir une rémunération conforme et équitable dans le secteur HCR

Participez à EquipHotel Paris – Le rendez-vous incontournable de l'Hospitality !



Du 3 au 7 novembre, EquipHotel Paris revient pour inspirer et accompagner les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des collectivités. Venez découvrir les dernières innovations, rencontrer des experts, et explorer des solutions qui redéfinissent l'avenir du secteur.

Ne manquez pas cet événement international au cœur de l'Hospitality !

Le SIAL Paris 2024 vient de s'achever avec succès – Rendez-vous en 2026 !



Le salon SIAL Paris 2024, qui s'est tenu du 19 au 23 octobre, a rassemblé des milliers de professionnels venus découvrir les dernières tendances et innovations de l'industrie alimentaire mondiale. Un grand merci à tous les participants !

Notez dès maintenant les dates du prochain rendez-vous : **du 17 au 21 octobre 2026** à Paris Nord Villepinte.

Ne manquez pas cette nouvelle édition incontournable pour les acteurs de l'agroalimentaire !

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

Clémentine répond à un restaurateur ce mois ci :

"Quels sont les risques pour mon établissement si un client en état d'ébriété cause un accident après avoir consommé de l'alcool chez nous ?"

Vous pourriez être tenu civilement responsable si on prouve que l'accident est directement lié à un service excessif d'alcool dans votre établissement. La victime d'un accident peut ainsi se retourner contre votre établissement pour obtenir des réparations. Si des preuves montrent que l'alcool a été servi de manière irresponsable, votre responsabilité pénale peut également être engagée. Servir de l'alcool à une personne manifestement ivre est considéré comme une infraction en France. Vous encourez une amende, une suspension de votre permis d'exploitation avec interdiction d'exploiter votre licence, voire des peines de prison dans des cas graves.

Mais comment prévenir ces risques ?

Plusieurs solutions s'offrent à vous. Ainsi vous pouvez :

- Former le personnel à repérer les signes d'ivresse et à refuser de servir davantage d'alcool voire de suivre une formation « permis d'exploitation ».
- Instaurer des limites de consommation et inciter les clients à consommer de manière responsable.
- Proposer des alternatives non alcoolisées ou des collations pour ralentir la consommation d'alcool.
- Encourager des solutions de transport sécurisées, comme des partenariats avec des services de taxi ou VTC.

Contactez-nous!

CITRON PRESSÉ

L'hôtellerie restauration attire les élèves : "La cuisine française jouit d'une renommée mondiale"



Éric Boulanger, enseignant en cuisine au lycée professionnel Funay Hélène Boucher du Mans (Sarthe), constate un fort engouement des jeunes pour la cuisine et la pâtisserie

[En savoir plus](#)

La justice européenne interdit à la France d'interdire le terme « steak végétal »



Illustration Engin Akyurt/Pixabay

Les fabricants d'alternatives végétales à la viande ne peuvent se voir interdire d'utiliser les mots « steak » végétal ou « saucisse » végétale, a jugé, ce vendredi 4 octobre, la Cour de justice de l'Union européenne (CJUE), infligeant un nouveau revers pour l'État français, qui comptait conforter par là les filières animales.

En savoir plus

Lilou Dalla-Libera remporte la Monin Cup France



Les meilleurs espoirs de la scène bar française ont concouru le 23 septembre dernier chez Drinks & Co (Paris 8e) lors de la finale France de la Monin Cup. Les finalistes se sont affrontés autour de la thématique « no-low » (boissons peu ou pas alcoolisées), en pleine effervescence dans l'univers du cocktail.

En savoir plus

“Restaure”, nouveau mouvement pour une restauration plus juste, durable et inclusive



©DHP ©Bureau APO ©Justine Nerini

Un vent nouveau souffle sur la restauration. Fruit d'une coalition inédite de sept associations engagées au niveau national pour une restauration plus vertueuse, Restaure compte bien aider les acteurs de ce monde à recréer un environnement de travail bienveillant et épanouissant.

[En savoir plus](#)

Le Guide Michelin et ses étoiles : quand les pneus se sont invités à table !


**LE GUIDE
MICHELIN**

[Lire notre article](#)

Petill'event

Décoration chic pour Halloween



Halloween peut être sophistiqué tout en restant dans l'esprit de la fête.

Voici des idées pour un décor à la fois chic et mystérieux

Noël Chic : Créez une Ambiance



Pour les fêtes de fin d'année qui approchent aussi, il est temps de transformer votre restaurant en un espace qui célèbre l'esprit de Noël.

Voici des idées de déco de Noël avec une ambiance élégante

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