ZEST'US

La Newsletter acidulée d'AFTERALL

ZEST'US#14-février2025

EVITEZ LES PÉPINS

Gestion des biodéchets en restauration : vos nouvelles obligations

Depuis le 1er janvier 2024, la réglementation impose à tous les producteurs de biodéchets, y compris les restaurants, de trier et valoriser leurs déchets organiques. Cette obligation vise à réduire l'impact environnemental des déchets alimentaires et à favoriser leur recyclage via le compostage, la méthanisation ou d'autres filières adaptées.
Une réglementation renforcée pour une gestion responsable

Lire l'article complet

JUS'TE ATTITUDE

L'Impact du no-show en hôtellerie-restauration : conséquences et stratégies de réduction

Lire l'article complet

PORTRAIT ACIDULÉ

Anastesia Bergo - Formatrice

Regardez l'interview

LIMONADE DU SAVOIR

Alternance dans le foodbusinnes: ce qui change en 2025 et les dispositifs disponibles

Le secteur des foodbusiness est confronté à un besoin constant de main-d'œuvre qualifiée. L'alternance reste une solution idéale pour former les futurs talents, tout en permettant aux entreprises d'investir dans des collaborateurs adaptés à leurs besoins.

🚨 Mais attention, la réglementation évolue dès 2025 ! 🚨

- 📉 Moins d'aides à l'embauche pour les employeurs
- 💰 Nouvelles cotisations impactant le salaire net des apprentis

Ces changements résultent des mesures inscrites dans le Projet de loi de financement de la Sécurité sociale 2025 (PLFSS), qui vise à augmenter la taxation et les cotisations sur les salaires des étudiants en contrat d'apprentissage ou d'alternance.

Alors, quels sont les dispositifs d'alternance disponibles en 2025 et quelles sont les aides encore accessibles? Décryptage.

Lire l'article complet

Les violences en cuisine : une réalité que l'on ne peut ignorer

Récemment, le chef **Eloi Spinnler** a fait un témoignage percutant sur les violences physiques et psychologiques qu'il a subies dans le milieu de la cuisine. Dans une interview, il dénoncée un système où la pression et la hiérarchie poussent certains à adopter des méthodes qui peuvent aller jusqu'à l'humiliation, la violence verbale, voire physique, une dérive qui selon lui, est loin d'être isolée : « Ça passe par des cuillères chauffées à blanc, des portes de frigo fermées sur le bras d'un autre apprenti […] par une droite, un tirage d'oreille, des rabaissements, des phrases comme "Tu n'es qu'un bon à rien, tu n'arriveras jamais à rien !", des insultes… Un adulte de son équipe lui avait « mis une olive » (par-dessus les vêtements) alors que lui n'avait que 13 ans.

La cuisine, et en particulier les grandes brigades, ont longtemps été associées à une culture du "choc" où l'autorité et le stress sont des moteurs d'efficacité. Cependant, Eloi Spinnler explique que cette culture a des conséquences dramatiques sur le bien-être des équipes et ne permet pas de favoriser un véritable développement professionnel. Cette prise de parole, courageuse, met en évidence le besoin urgent de réformer les pratiques de management en cuisine.

En parallèle, des formations comme le **permis de former** prennent tout leur sens. L'intégration d'un apprenant repose sur plusieurs bonnes pratiques : un accueil structuré, des objectifs clairs, un mentorat, une formation continue, un suivi régulier et une intégration sociale. Des méthodes ludiques comme les jeux de rôles, les quiz et les études de cas permettent d'aborder les droits sociaux et du travail de manière interactive. L'utilisation d'exemples concrets et de mises en situation facilite l'apprentissage des bonnes pratiques et la prévention des mauvaises. L'objectif est de créer un environnement inclusif et stimulant pour favoriser l'adaptation et le développement de l'apprenant.
Le **permis de former**, peut non seulement améliorer la qualité du travail, mais aussi préserver la santé mentale des professionnels.

Les valeurs de respect, de bien-être et de bienveillance doivent désormais primer dans tous les secteurs, et particulièrement dans des milieux aussi intenses que la cuisine. C'est seulement ainsi que l'on pourra réellement changer les mentalités et éviter la perpétuation de ces comportements toxiques !

CEDR' ACTUALITÉ

Outils d'accessibilité : comment les inventions inclusives transforment le secteur CHR

Dans le secteur des Cafés, Hôtels et Restaurants (CHR), des objets initialement conçus pour les personnes en situation de handicap sont devenus de véritables incontournables. Prenons l'exemple de l'économe ergonomique : pensé pour soulager la préhension, il a rapidement été adopté par tous pour sa simplicité et son efficacité. De même, les ouvre-boîtes adaptés et autres accessoires "inclusifs" ont permis d'améliorer la productivité tout en réduisant la fatigue, tant pour les professionnels de la restauration que pour les particuliers.

Parallèlement, l'apparition de bornes de commande numériques ou d'interfaces vocales, d'abord pensées pour les personnes sourdes, malentendantes ou malvoyantes, a transformé l'expérience client dans la restauration collective et commerciale. Loin de se limiter à un public spécifique, ces technologies ont permis de fluidifier les commandes et d'offrir des options personnalisées (régimes alimentaires, allergies, etc.).
Au final, l'accessibilité s'impose comme un véritable levier d'innovation et de performance dans la restauration. En adoptant ces solutions inclusives, les établissements gagnent à la fois en compétitivité et en qualité de service. Pour en savoir plus, découvrez notre article complet

Lire l'article complet

L'impact des influenceurs sur la restauration : entre visibilité et réputation

Dans un monde ultra-connecté, les influenceurs jouent un rôle clé dans l'univers de la restauration. Grâce aux réseaux sociaux, ces créateurs de contenu peuvent propulser un restaurant sous le feu des projecteurs ou, au contraire, entacher sa réputation en un seul post. Leur influence sur le comportement des consommateurs est indéniable, et les restaurateurs doivent aujourd'hui composer avec cette nouvelle donne pour optimiser leur image et leur notoriété. Décryptage d'un phénomène incontournable.

Lire l'article complet

Restaurants & familles : Faire passer un moment agréable aux petits et aux grands ! 🍽️👨‍👩‍👧‍👦

Accueillir des familles, c'est booster la convivialité et fidéliser une clientèle qui reviendra avec plaisir. Mais un enfant qui s'ennuie peut vite transformer un repas en mission délicate. Pour éviter cela, voici quelques stratégies efficaces pour garantir un moment agréable à tous.

1. Un menu enfant attractif et équilibré

Les enfants aiment avoir un menu qui leur est spécialement dédié. Exit les traditionnels nuggets-frites ! Proposez des plats équilibrés, savoureux et adaptés à leurs besoins nutritionnels. Des options variées, colorées et ludiques, comme des mini-burgers maison, des brochettes de fruits ou des pâtes revisitées, rendront l'expérience plus agréable. 🍔🥦🍓

2. Des activités à table pour patienter

L'attente avant le repas peut sembler longue pour les plus jeunes. Offrir des sets de table à colorier, des jeux de société miniatures ou des crayons de couleur peut faire toute la différence. Certains restaurants vont plus loin avec des tablettes interactives proposant des jeux éducatifs. ✏️🎨

3. Un espace dédié aux enfants

Un petit coin jeu avec des livres, des puzzles et quelques jouets permet aux enfants de s'amuser en toute sécurité pendant que les parents profitent de leur repas. Un espace bien pensé, même petit, améliore considérablement l'expérience des familles. 📚🧩🏠

4. Un personnel formé et à l'écoute

Former son équipe à l'accueil des familles est un atout majeur. Un personnel bienveillant, qui sait gérer les besoins spécifiques des enfants (réchauffer un biberon, servir plus rapidement, adapter une portion) permet aux parents de se sentir à l'aise et détendus. 👨‍🍳😊

5. Des animations pour une expérience unique

Pourquoi ne pas proposer des ateliers de cuisine, des spectacles de magie ou des séances de maquillage pour enfants ? Ces petites attentions transforment un simple repas en une

véritable sortie en famille et encouragent la fidélisation. 🎠🎩

6. Des infrastructures adaptées

Des chaises hautes, des tables à langer ou un accès facile pour les poussettes sont autant d'éléments qui facilitent la visite des familles. Un restaurant qui pense aux besoins des parents avec de jeunes enfants se démarque immédiatement. 👶🪑

7. Communiquer sur son accueil des familles

Mettez en avant vos services kids-friendly sur votre site web, vos réseaux sociaux et même sur la carte du restaurant. Afficher clairement votre engagement envers les familles attirera une clientèle en recherche d'établissements adaptés. 💻📱

8. S'inspirer des modèles qui fonctionnent

Des enseignes comme IKEA ou certaines chaînes hôtelières ont parfaitement intégré l'accueil des familles dans leur concept. Ils proposent des menus adaptés, des espaces de jeux et des services pensés pour faciliter l'expérience des parents et enfants. Pourquoi ne pas s'inspirer de ces bonnes pratiques ? 🏆

En appliquant ces conseils, vous offrez une expérience sereine et joyeuse aux familles… et elles vous le rendront bien en revenant régulièrement et en partageant leur satisfaction sur les réseaux sociaux ! 🌟

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

Clémentine répond à un restaurateur ce mois ci :

" J'ai eu un controle de la DDPP il y a plusieurs semaines mais je n'ai pas reçu de rapport, est ce normal? "

Non. La restitution des observations de l'inspecteur est obligatoire.

Lorsqu'un contrôle de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) a lieu dans un établissement, qu'il s'agisse d'un commerce alimentaire, d'une industrie agroalimentaire (IAA) ou de tout autre secteur concerné par la sécurité sanitaire et la réglementation en vigueur, il doit obligatoirement donner lieu à un rapport écrit. Pourtant, ce principe fondamental n'est pas toujours respecté.

L'article 13 du RÈGLEMENT (UE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels impose aux autorités compétentes d'établir un document formalisé reprenant les conclusions du contrôle. En d'autres termes, chaque contrôle doit aboutir à un rapport, que des anomalies aient été constatées ou non.

Malgré cette exigence, il n'est pas rare d'entendre des professionnels du secteur rapporter l'absence de tout document après une visite de la DDPP.

Cette situation est problématique à plusieurs égards : un stress inutile pour l'exploitant qui reste dans l'incertitude quant aux conclusions du contrôle et aux éventuelles actions correctives à mettre en place, une atteinte au droit à l'information, car tout exploitant contrôlé est en droit de connaître précisément les conclusions d'une inspection, et un non-respect de la réglementation, puisque l'absence de remise d'un rapport constitue une violation des obligations des autorités compétentes.

Si, à la suite d'un contrôle, aucun compte-rendu écrit ne vous est transmis, il est recommandé de le réclamer. En cas d'anomalies relevées, les autorités doivent informer rapidement l'exploitant, par écrit, des manquements constatés, conformément au RÈGLEMENT (UE) 2017/625. Il est donc conseillé de contacter la DDPP de votre département et de demander officiellement une copie du rapport.

En cas de silence persistant, il est possible de solliciter l'appui d'un avocat spécialisé ou d'un syndicat professionnel.

Un contrôle officiel ne doit jamais rester sans suite, et le rapport d'inspection est un document essentiel, tant pour la conformité réglementaire que pour la tranquillité d'esprit des professionnels concernés. Si vous ne l'avez pas reçu, faites valoir votre droit.

CITRON PRESSÉ

Cigarettes électroniques : le Parlement franchit une nouvelle étape vers l'interdiction des «puffs»Cigarettes électroniques : le Parlement franchit une nouvelle étape vers l'interdiction des «puffs»

📣 Lyon Street Food Festival 2025 : L'événement incontournable ! 🍽️🎶🔥

Le **Lyon Street Food Festival** revient du **26 au 29 juin 2025** pour une nouvelle édition encore plus gourmande et festive ! 🎉✨

Les appellations telles que « steaks de soja » ou « saucisses végétales » sont autorisées en France.

Le 28 janvier 2025, le Conseil d'Etat a annulé les deux décrets français qui interdisaient de nommer les produits comportant des protéines végétales par des termes de boucherie, de charcuterie et de poissonnerie

---

L'UE AUTORISE JUSQU'À 4% DE POUDRE DE LARVES DE VER DE FARINE DANS DES PRODUITS ALIMENTAIRES

À partir du 10 février, nous mangerons tous de la poudre de larves de ver de farine (dans des produits comme le pain, le fromage et les pâtes).
C'est une grande avancée dans le monde de la conso. L'Europe vient d'autoriser la mise sur le marché de la poudre de ver de farine.
Dès le 10 février, cet ingrédient sera directement incorporé à différentes denrées alimentaires comme :

- le pain 🥖
- les fromages 🧀

- les pâtes 🍝
- ou encore les gâteaux 🍰

Cela représente 4 grammes pour 100 grammes de pain environ.
À l'heure où la consommation se veut plus responsable, la consommation d'insectes se positionne comme une alternative à la viande. L'UE espère ainsi réduire la consommation de viandes en proposant des alternatives aux produits carnés.

Vous devez mentionner l'origine de toutes vos viandes

Un décret du 13 février 2025 étend aux viandes de porc, mouton, agneau et de volaille l'obligation de mentionner l'origine ou la provenance de ces viandes servies dans les établissements de restauration à l'instar de ce qui existait déjà pour la viande bovine. Cette nouvelle obligation entre en application à compter du 19 février 2025. https://www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/vous-devez-mentionner-l-origine-de-toutes-vos-viandes-ca37

Le premier bar à lapins de France, avec boules de poils à adopter, va ouvrir à Bordeaux

Salon de thé et refuge animalier pour les lapins maltraités.

Le mardi 11 février, Usagi Coffee, le tout premier bar à lapins à adopter de France, ouvre ses portes rue Achard à Bordeaux, près des Vivres de l'Art. Imaginé par Chrystale et Killian, ce salon de thé fait office de refuge animalier le temps que les lapins trouvent leurs familles définitives. https://www.lebonbon.fr/bordeaux/news/premier-bar-lapins-adoption-france-ouvre-bordeaux/

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