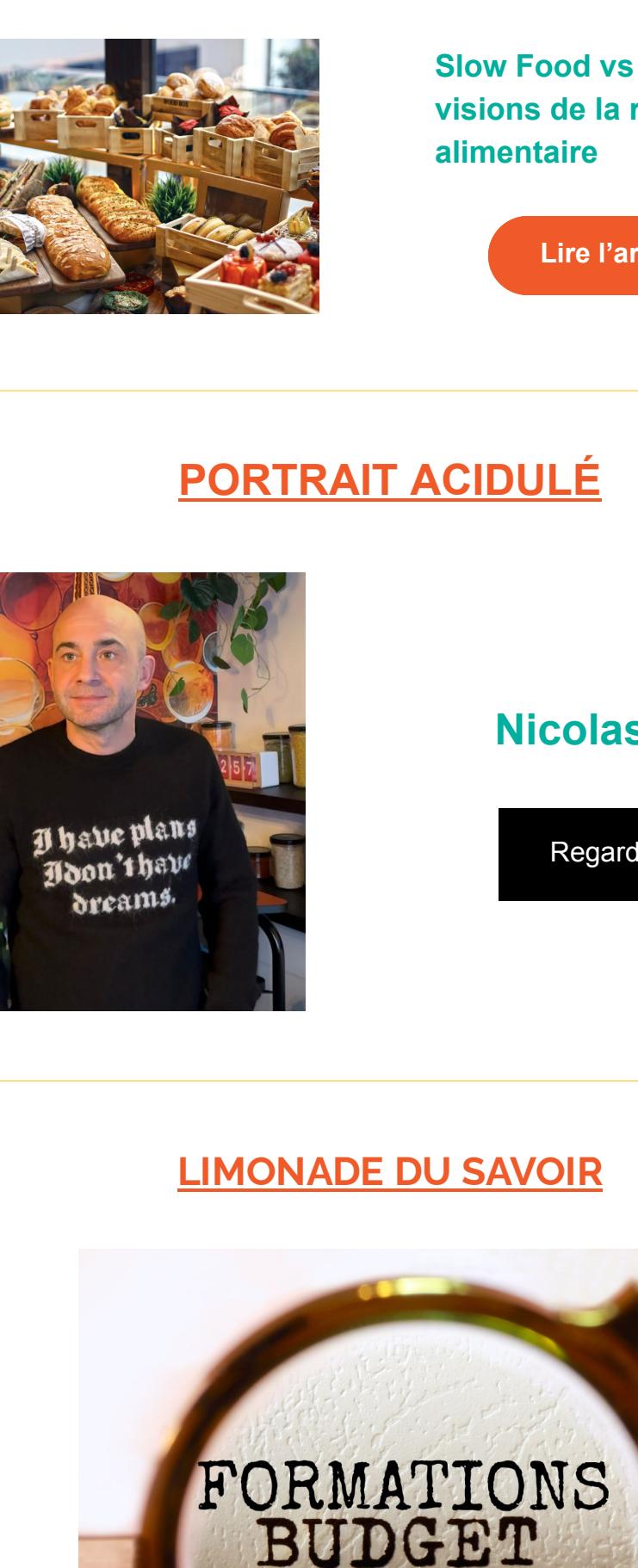




ZEST'US#16-mai 2025

EVITEZ LES PEPINS

L'alternance et ses aides en baisse : pari sur l'avenir ou fausse bonne idée ?



Miser sur l'alternance, c'est investir dans l'avenir

Dans un secteur en perpétuelle évolution comme celui de l'hôtellerie-restauration, former les talents de demain tout en les intégrant au cœur de la fonction est plus qu'une stratégie RH : c'est une mission.

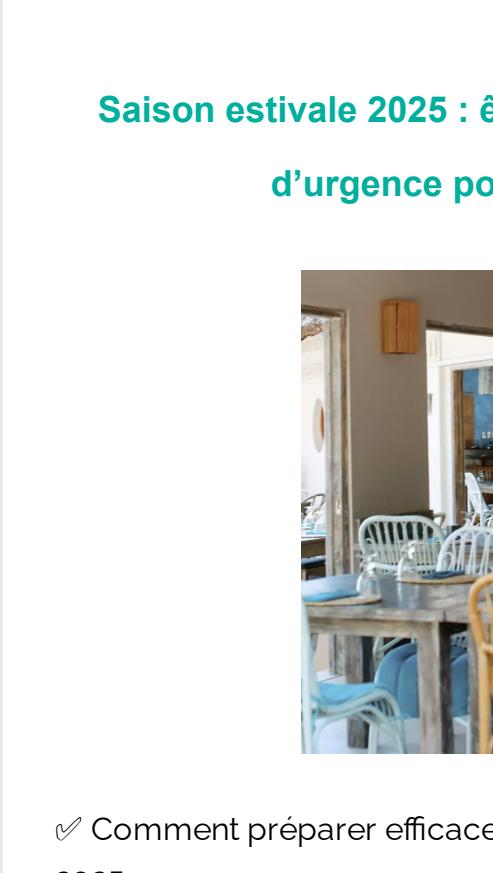
Cependant les aides d'Etat, véritable soutien des entreprises connaissent des baisses conséquentes.

Ces chutes financières vont elles remettre en question l'emploi d'alternante.s au sein des entreprises du secteur ?

[Le point dans notre article](#)

[Rejoignez notre sondage](#)

JUST'E ATTITUDE



Slow Food vs Fast Good : deux visions de la révolution alimentaire

[Lire l'article complet](#)

PORTRAIT ACIDULÉ



Nicolas Boissière

[Regardez l'interview](#)

LIMONADE DU SAVOIR



Suppression temporaire du Plan de développement des compétences des entreprises de - de 50 salariés.

L'info est enfin tombée ! On sait désormais pourquoi l'enveloppe du PDC est quasi inexistante pour les entreprises CHR depuis le début de l'année et a disparu des radars quelques jours pour la restauration rapide.

Publié sur le site d'Atoz ce vendredi 23/03/2025
« En l'absence de garantie de financement de la part de l'Etat, un budget prévisionnel trimestriel a été mis en place pour financer les formations dans le cadre du PDC de moins de 50 salariés. Etant donné que les fonds prévisionnels dédiés au PDC sont les deux premiers trimestres ont été consommés, certaines formations dépendantes de ce budget sont susceptibles de ne plus être prises en charge par l'Etat. »

Dans certaines branches, des solutions de financement sont possibles. »

A l'agence, on a donc étudié pour vous les solutions possibles pour faire financer les formations pour les branches CHR et RR

Pour les activités Cafés, Hôtels, Restaurants :

- le plan est mobilisable uniquement par le biais d'Espace Formation sur lequel vous retrouverez les formations éligibles prioritaires de branches et transverses. Seules ces actions sont éligibles en inter entreprises. Pas de financement intra ni en actions de branches, ni sur la plan classique. Il faudra suivre l'actualité dans l'année et espérer voir apparaître des budgets plus diversifiés et peut-être le retour des intras.

Pour les activités Restauration Rapide :

Après avoir disparu pendant quelques jours, les actions de branches intra ont fait leur retour sur le portail Espace formation. En restauration rapide, vous pouvez ainsi :

- faire inscrire à minima trois collaborateurs pour pouvoir bénéficier de ce budget. Si la branche recommande l'utilisation d'Espace formation, le plan classique est lui aussi disponible pour formations inter et intra. La prise en charge est de 22 euros HT/apprenant en distanciel, contre 25 euros HT/apprenant en présentiel, dans la limite de 120 euros HT/jour/pour entreprise et dans la limite de 21h de formation.

- pour les entreprises de - de 11 salariés, l'enveloppe annuelle du plan est de 4000 euros HT contre 9000 euros pour les entreprises de - de 11 salariés et de - de 50 salariés.

Autre information : les formations éligibles sur Espace Formation ne sont pas découpées du budget annuel de l'entreprise. Elles sont donc parfaitement cumulables avec la plan classique.

Pour connaître les autres budgets à votre disposition et compléter ces informations, vous pouvez consulter le site <https://www.atoz.fr>

Nous vous tiendrons informé au fil de l'eau des évolutions des budgets.

Vous pouvez également contacter nos conseillers formation à l'agence au 09.81.00.02.28 pour une étude de votre projet.

CEDR' ACTUALITÉ

Saison estivale 2025 : êtes-vous vraiment prêt ? 7 leviers à activer d'urgence pour cartonner cet été dans le CHR



Comment préparer efficacement votre établissement pour la saison touristique 2025.

Quels sont les leviers prioritaires pour booster vos performances

Des astuces simples et concrètes, applicables immédiatement

L'été 2025 s'annonce exceptionnel... mais exigeant

L'année dernière, un gérant de brasserie en bord de mer nous confiait : « On était complet tous les soirs, mais moins, et avec une marge ridicule. »

C'est exactement ce qu'on veut vous éviter cet été.

Avec une hausse de 20 % des nuitées en avril et de 8 % en mai par rapport à 2024 (source : Atout France), la saison estivale s'annonce prometteuse. Mais la compétition s'intensifie, la pénurie de personnel persiste, et les clients deviennent plus exigeants.

Voici les 7 leviers à activer d'urgence pour faire de votre été une réussite.

[Lire l'article complet](#)

Actualisation 2025 de la liste des métiers en tension : une reconnaissance importante pour l'hôtellerie-restauration



Paris, 22 mai 2025. C'est une décision très attendue par les professionnels du secteur : l'hôtellerie-restauration figure désormais officiellement dans la **liste des métiers en tension** récemment actualisée par le ministère du Travail. Publié au Journal officiel ce 22 mai 2025, cette nouvelle liste marque une **avancée majeure** pour un secteur confronté à des pénuries chroniques de main-d'œuvre.

Un secteur enfin reconnu a sa juste difficulté

La crise sanitaire, les mutations des conditions de travail, les départs massifs de professionnels vers d'autres branches plus attractives : l'hôtellerie-restauration a été l'un des secteurs les plus directement touchés par les difficultés de recrutement ces dernières années.

Malgré les efforts de formation et les campagnes de promotion, les **emplois de cuisiniers, aides de cuisine, serveurs, employés d'étage ou encore réceptionnistes** restent difficiles à pourvoir.

Cette reconnaissance dans la liste des métiers en tension valide enfin une réalité du terrain : les entreprises du secteur **bésoin urgent de personnel** et doivent souvent faire appel à une main-d'œuvre étrangère.

[Ce que change l'inscription dans la liste des métiers en tension](#)

TipsYou : la solution digitale qui réinvente le pourboire et l'expérience client en restauration



À l'heure où la digitalisation transforme en profondeur les usages dans la restauration, TipsYou s'impose comme une solution tout-en-un simple, rapide et redoutablement efficace. Conçue pour faciliter le quotidien des restaurateurs et améliorer l'expérience client, TipsYou va bien au-delà du simple pourboire digital : c'est un véritable outil de fidélisation, de visibilité en ligne et de motivation des équipes.

Un QR code, une infinité de possibilités

Avec un seul QR code personnalisé, les clients peuvent :

- Consulter un menu digital ou accéder au site web de l'établissement
- Donner un pourboire en quelques secondes via carte bancaire, Apple Pay ou Google Pay
- Laisser un avis Google instantanément après leur passage

Le tout sans télécharger d'application ni créer de compte. Une fluidité d'usage qui rend l'expérience intuitive, rapide et naturelle pour les clients.

Une solution pensée pour valoriser les équipes

TipsYou s'inscrit dans une volonté claire de **revaloriser les métiers de service**. La plateforme permet notamment de :

- Distribuer des pourboires entre les membres de l'équipe de manière automatique ou ciblée
- Mettre en place une cagnotte commune pour l'ensemble du personnel
- Réduire le temps de gestion administratif des pourboires jusqu'à 20 %

Résultat : un climat de travail apaisé, plus de reconnaissance, et une réduction significative du taux de départ volontaire des employés (-52 % selon les utilisateurs de la solution).

Un levier de croissance pour votre réputation en ligne

L'un des atouts majeurs de TipsYou est sa capacité à booster le **référencement local**, grâce à la collecte d'avis Google. Chaque client est invité à partager son expérience après avoir laissé un pourboire – ou même sans en avoir laissé.

Les données partagées d'elles-mêmes :

- +50 % de contacts clients grâce à une stratégie active d'avis Google
- Une visibilité accrue sur les recherches locales
- Une image de marque renforcée

Des résultats concrets dès la mise en place

+27 %. C'est l'augmentation moyenne du montant total de pourboires observée par les établissements utilisant une solution digitale comme TipsYou.

La mise en place est **rapide, gratuite et sans engagement**, avec une interface adaptée à tous types d'établissements : restaurants, bars, salons de coiffure, hôtels, etc.

Une application en constante évolution

Disponible sur l'**App Store** et **Google Play**, l'application TipsYou évolue continuellement pour s'adapter aux besoins des utilisateurs et aux nouvelles tendances du secteur. Elle incarne une vision moderne du service : humaine, connectée et valorisante pour tous les acteurs de l'accueil et de la restauration.

Conclusion : TipsYou, bien plus qu'un simple pourboire digital.

TipsYou n'est pas qu'un gadget de plus dans l'univers de la restauration connectée. C'est une réponse concrète aux défis actuels : fidélisation client, gestion des équipes, visibilité en ligne, satisfaction sur place. Grâce à une interface simple et une expérience fluide, TipsYou aide les professionnels à créer un lien fort avec leurs clients, tout en modernisant un geste traditionnel : le pourboire.

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

CLÉMENTINE

Clémentine répond à un restaurateur ce mois-ci :

[Pourquoi n'est-il plus possible de former mes salariés à l'hygiène en e-learning](#)

Depuis le 1er mai 2024, la mise en œuvre de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale est réglée par les dispositions de l'arrêté du 12 février 2024, modifiant les dispositions de l'ancienne réglementation concernant les nouvelles dispositions impliquant au moins 4h de formation pratique dans les 14h de formation. Il est désormais possible de suivre des formations :

- de 1h en e-learning + 4h présentielles de pratique en laboratoire/atelier de cuisine
- de 7h en e-learning ou 7h de visio + 7h présentielle dont 4h de pratique en laboratoire/atelier de cuisine (possible chez AFTER ALL)
- de 14h présentielle dont 4h de pratique en laboratoire/atelier de cuisine. (possible chez AFTER ALL)

tous ces formats sont corrects dès lors qu'il y a au moins 4h de pratique dans le parcours de formation.

[Lire l'article complet](#)

CITRON PRESSÉ

Le marché de Rungis accueille le congrès annuel d'Euro-Toques

Virginie Basselot Michel Roth Congrès Euro Toques 2025 Rungis

Rungis (Île-de-France) Le marché de Rungis accueille les 19 et 20 mai 2025 le congrès annuel d'Euro-Toques. L'occasion pour Virginie Basselot et Michel Roth, co-présidents réélus et MDT tous les deux, de rappeler les valeurs défendues par l'association.

<https://www.hotelier-restauration.fr/actualites/le-marche-de-rungis-accueille-le-congres-annuel-d-euro-toques>

Journée engagée contre les violences en cuisine à Toulouse

©Pierre Lucet Penalo

Le chef Eric Spiner

Ce dimanche 25 mai, de 12h à 19h, les Halles de la Cartoucherie ont accueilli une journée engagée organisée par le mouvement **Restauré** dédiée à la sensibilisation, l'information et la recherche de solutions concrètes face aux violences en cuisine.

Parmi les temps forts, le chef **Eric Spiner**, fondateur du groupe **Bonafont** (Orgueil, Colère) a également participé à deux moments clés :

- Un déjeuner manifeste à six mains, conçu avec les chefs **Sandra Ben Slimane** (La Source) et **Kevin Misset** (Aux Pieds sous la Table), servi par les élèves de l'école de cuisine éco-responsable **La Source**
- La table ronde **TOAST**, co-organisée avec la Communauté Écologique, qui a proposé deux temps d'échanges : 1h de e-learning + 4h de pratique

« Enfin une journée riche en échanges et en prises de conscience, pour imaginer une restauration plus respectueuse et humaine.

Ils cultivent l'originalité en restauration

©Fred Durastet

Ils sortent des sentiers battus, inventent des concepts ou se risquent à l'insolite pour dynamiser le positionnement de leurs restaurants. Un pari pris qui plaît à la clientèle et séduit aussi les salariés. Rencontre avec ces entrepreneurs guidés par la créativité.

<https://www.hotelier-restauration.fr/actualites/ils-cultivent-l-originalite-en-restauration>

Meilleur coffee shop 2025 : candidatez !

Le Collectif Café, principale fédération du café de spécialité en France, lance le concours du Meilleur coffee shop 2025. Les candidatures, ouvertes jusqu'au 1er juin à 23h 59, sont réservées aux coffee shops privilégiant la torréfaction artisanale, la production durable du café et la création.

Pour cette deuxième édition, les participants sont évalués selon plusieurs critères : la carte des boissons, l'offre de restauration, l'expérience client, l'ambiance et la qualité du service, la politique de sourcing ou encore les pratiques responsables. Les quatre prix (Meilleur coffee shop de France, Expérience café, Expérience food et boisson et le coup du cœur du public) seront décernés le 15 septembre 2025, lors du Paris Coffee Show.

Plus d'informations et inscriptions sur le site : <https://collectifcafe.fr/>

Dans notre bulle

Retrouvez toute notre offre de formation sur notre site

