N°2 – JANVIER FEVRIER 2025

UMIH PAYS BASQUE

NEWSLETTER

A LA UNE

BONNE ANNEE 2025

Chèr(e)s adhérents, Chèr(e)s partenaires, Chèr(e)s collègues,

Les turbulences que traverse notre pays dernièrement, ne présagent pas d'un climat serein pour nos affaires, en cette nouvelle année qui commence. Mais les professionnels que nous sommes en ont vu d'autres !

Donc, plus que jamais, nous devons rester unis, nous devons fournir les meilleures prestations possibles à nos clients, et nous devons être encore plus que jamais à l'écoute de nos collaboratrices et collaborateurs.

Alors, en ce début d'année 2025, je sais que nous saurons rester positifs, et je souhaite à toutes et à tous, la plus belle des années...

Urte berri on
eta zoriontsua

Jean Pierre Istre,
Président UMIH
Pays basque

L'UMIH au plus près de vous : Le bureau de l'UMIH se délocalise pour vous rencontrer.

Dans le cadre de notre engagement à renforcer la proximité et la représentation locale, **le bureau de l'UMIH Pays Basque vient à votre rencontre directement sur le terrain.**

Pourquoi cette initiative ?

👉 **Se rencontrer** : Parce qu'avancer ensemble, c'est avant tout se connaître..
👉 **Échanger avec vous** : Comprendre vos besoins spécifiques et répondre à vos questions.
👉 **Aborder vos problématiques** : Discuter de sujets clés comme la saisonnalité, le recrutement ou les défis locaux du secteur.

Participez à nos rencontres :
📍 **Professionnels du CHR**, adhérents ou pas de l'UMIH Pays basque, vous êtes tous invités ! C'est l'occasion idéale de partager vos attentes et d'échanger avec nos équipes.

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux et restez à l'écoute : nous vous annoncerons très bientôt **les dates et lieux** de ces déplacements.

L'UMIH Pays basque, plus proche de vous pour mieux vous accompagner.
.

La donation-partage pour l'hôtelier et le restaurateur

En octobre 2019, l'**UMIH** et **NOTEL**, le réseau français de notaires au service de l'hôtellerie-restauration, signaient un partenariat dans le but d'améliorer les services rendus aux chefs d'entreprise du secteur CHRD lors de l'achat, la vente, la transmission ou encore la négociation.

Dans le cadre de ce partenariat, NOTEL et l'UMIH ont décidé d'organiser tout au long de l'année des webinaires ouverts à toutes les entreprises adhérentes à l'UMIH sur des thèmes au cœur des préoccupations des professionnels dont un sur la **donation-partage pour l'hôtelier et le restaurateur**.

Pour voir le **Replay Webinaire** NOTEL, cliquer **ici.**

La semaine du tourisme

Du 17 au 21 mars 2025, participez à **la Semaine du Tourisme**, un événement national organisé par **France Travail** pour mettre en lumière les métiers, les opportunités et les défis du secteur.

Au programme :

- Rencontres professionnelles : Échanges entre employeurs, candidats et acteurs du secteur.
- Découvertes métiers : Présentation des différentes carrières dans l'hôtellerie, la restauration, et les loisirs.
- ...

Pour en savoir plus, cliquez ici.

Baromètre Absentéisme 2024, une étude réalisée par notre partenaire Malakoff Humanis : les TPE et PME au cœur des enjeux

Baromètre Absentéisme 2024 : Les TPE et PME plus que jamais concernées.
Avec 42 % des salariés arrêtés au moins une fois en 2023, le niveau d'absentéisme marque un fort recul. Seules les plus petites entreprises voient leur absentéisme continuer de croître. L'écart diminue entre les grandes entreprises, qui voient leur absentéisme diminuer, et les petites entreprises - jusqu'alors davantage épargnées par ce phénomène - dont les arrêts maladie sont en augmentation.

Je consulte l'étude !

Le saviez-vous ?

Port d'une tenue spécifique pour les agents de sécurité

Dans l'exercice de sa mission, l'agent de sécurité **doit porter une tenue qui n'entraîne pas de confusion avec celle des agents publics de sécurité** (policiers, gendarmes, etc.) et, **de manière visible et lisible, un insigne** indiquant la dénomination ou la raison sociale de son employeur (Article R 613-1 du CSI).

Cette tenue devra comporter un numéro d'identification individuel et un ou plusieurs éléments d'identification communs (A L. 613-4 du CSI) :

- En application de l'article R. 613-1 du code de la sécurité intérieure, les agents exerçant une activité mentionnée aux articles L. 613-4, L. 613-8 et L. 614-3 doivent, dans l'exercice de leurs fonctions, porter de façon apparente leur numéro d'identification individuel ainsi que des éléments d'identification communs définis par le présent arrêté. Ce numéro et ces éléments communs doivent être visibles en permanence sur la tenue des agents. »
- Les agents ont sur la poitrine, en haut à gauche au porté :

1° Le numéro d'identification individuel en caractères de type Arial 36 sur une bande de 54 mm × 15 mm. Les caractères sont de couleur noire, sur fond blanc ou de couleur blanche, sur fond noir. Ce numéro correspond aux sept derniers chiffres du numéro unique de bénéficiaire figurant sur leur carte professionnelle, délivrée par le directeur du Conseil national des activités privées de sécurité.
2° En dessous du numéro d'identification individuel, un insigne reproduisant la dénomination ou le sigle de l'entreprise, ou, le cas échéant, du service interne de sécurité. L'insigne, quelle que soit sa forme, doit être d'une taille au moins égale à un carré de 50 mm de côté. ».

- Les agents ont par ailleurs, au dos, une inscription portant la mention « SÉCURITÉ PRIVÉE », sur une ligne, de manière centrée horizontalement, en caractère majuscules rétro-réfléchissants de type Arial 76. Les caractères sont de couleur blanche, sur fond noir. »

Les dispositions de cet arrêté sont **entrées en vigueur le 1er octobre 2024**.

Aides au recrutement pour le contrat d'apprentissage

Telle que prévue par le Décret n° 2023-1354 du 29 décembre 2023, la période d'octroi de la prime de 6 000€ au titre de la première année d'exécution des contrats d'apprentissage est arrivée à son terme le 31 décembre 2024.

Ainsi depuis le 1er janvier 2025, nous sommes revenus aux conditions de prime applicables antérieurement :

A compter du 01/01/2025	Niveau 3 CAP	Niveau 4 BAC	Niveau 5 BTS	Niveau 6 Licence	Niveau 7 Master
Moins de 250 salariés	6 000 €	6 000 €	0 €	0 €	0 €
250 salariés et +	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €

Plafond de la sécurité sociale au 1er janvier 2025

Pour les rémunérations ou gains versés à compter du 1er janvier 2025 et jusqu'au 31 décembre 2025 inclus, les valeurs du plafond de la sécurité sociale seront les suivantes :

- Valeur annuelle : 47 100 €
- Valeur trimestrielle : 11 775 €
- Valeur mensuelle : 3 925 €
- Valeur par quinzaine : 1 963 €
- Valeur hebdomadaire : 906 €
- Valeur journalière : 216 €
- Valeur horaire : 29 €

Néanmoins, il convient de rappeler que lorsque la périodicité de la paye n'est pas mensuelle, le plafond mensuel doit être ajusté « prorata temporis » en fonction de la périodicité de la paye, sans passer par les autres valeurs périodiques (trimestre, quinzaine, semaine, jour).

LES RENCONTRES DE L'UMIH PAYS BASQUE

Présentation des métiers CHR pour les élèves du collège "Villa Fal" à Biarritz

Nous serons présents le **lundi 20 janvier à 14h** avec Gaëlle O'Meyer du Duplex Club, Jean-Marc Salva de la Maison Chailla et Louis Gallicher du Sure Hotel pour présenter nos métiers .

Réunion « Infos retraite » organisée en partenariat avec la CARSAT Nouvelle Aquitaine

La **réunion « Infos retraite »** organisée en partenariat avec la **CARSAT Nouvelle Aquitaine** se tiendra le **Jeudi 15 Février à 15h00** à l'UMIH Pays Basque.

Cette réunion s'adresse aux travailleurs indépendants de plus de 55 ans pour :·

- Les sensibiliser sur la mise à jour de leur carrière.
- Répondre aux questions relatives : à la date de départ à la retraite, aux modalités existantes : cumul emploi / retraite, carrière longue, montant de la retraite.
- Connaitre les démarches à faire et quand les engager.

Inscrivez-vous vite ici.

Notez dès à présent cette date :

Notre prochaine Assemblée Générale se déroulera au salon Horesta à Biarritz le 24 mars 2025

Permanence METRO

Retrouvez Sabine **tous les 3ème jeudi du mois**, accompagnée de Laurent Raoult, notre partenaire **CHR Immobilier** de 8h30 à 11h.

Elle répondra à toutes vos questions et vous accompagnera dans vos projets. Profitez de cette occasion pour échanger sur les actualités du secteur, obtenir des conseils personnalisés et renforcer votre réseau professionnel.

FOCUS FORMATIONS

Focus sur la formation Hygiène alimentaire

Depuis le 1er Octobre 2012, **tout établissement de restauration commerciale** est tenu d'avoir en son sein **au moins une personne** possédant la formation **en hygiène alimentaire telle qu'imposée et définie par la loi** (durée de 2 jours, programme, ...) et dispensée uniquement auprès d'**un organisme de formation agréé par l'état**.

Ne sont pas concernées :

- ·Les personnes pouvant **justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans** au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme **gestionnaire ou exploitant** sont réputées avoir satisfait à l'obligation de formation.
- **Certains diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs obtenus à compter du 1er janvier 2006** permettent à leur détenteur de satisfaire à l'obligation de formation.

NOUS N'AVONS QU'UNE SEULE PASSION :
FORMER LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

LES FORMATIONS UMIH FORMATION :
Permis d'exploitation
Hygiène alimentaire
Normes santé & Sécurité au travail
Management
Droit Social & Gestion Techniques Professionnelles
Langues Étrangères
Internet, Réseaux Sociaux, Informatique
Bien-être au travail

FORMATIONS QUALIFIANTES EN ALTERNANCE :
Barman, Réceptionniste, Commis de cuisine, Serveur en restauration, Employé d'étage ...

Prochaines dates de formation :

Permis d'exploitation :
- du 24 au 26 février
- du 10 au 12 mars
- du 7 au 9 avril
- du 19 au 21 mai
- du 16 au 18 juin

Permis d'exploitation, 1 jour :
- le 13 mars
- le 19 juin

Hygiène alimentaire :
- les 20 et 21 janvier
- les 19 et 20 février
- les 25 et 26 mars
- les 14 et 15 avril
- les 26 et 27 mai
- les 23 et 24 juin

Permis de former : les 17 et 18 février

Contactez nous pour vous inscrire.

UMiH FORMATiON
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE

FOCUS PARTENAIRES

Nous vous présentons 3 partenaires engagés qui vous aide à renforcer vos compétences et à garantir votre sécurité :

CLEAN ADOUR
LA PROPRETÉ AÉRAULIQUE

Depuis plus de 15 ans, ces professionnels de confiance sont à votre service pour l'entretien des réseaux aérauliques de vos établissements :

- Dégraissage des systèmes d'extraction d'air en cuisine
- Dépoussiérage des réseaux de VMC
- Nettoyage complet de cuisine et des éléments

Leurs mots d'ordre ? Réactivité, Ponctualité, Flexibilité.

Contact :
M. Matthieu FALLERY : 06.81.75.82.25
M. Vincent BARNETCH : 06.22.86.76.98
sasbig64@gmail.com

LABELiO

LABELiO est une plateforme dédiée à la gestion HACCP pour les professionnels de l'alimentaires.

LABELiO propose une solution tout-en-un pour digitaliser la traçabilité, gérer les stocks, et veiller à la sécurité des aliments. L'application permet également de suivre les plans de nettoyage, et les relevés assurant une hygiène et un suivi de la chaîne du froid irréprochable.
LABELiO vise à simplifier et à automatiser les processus pour gagner du temps et améliorer l'efficacité.

Contact :
M. Philippe DE COLONGES
07 59 69 35 20
philippe@labelio.com

ORAPI
CLEAN & PROTECT TOGETHER

Engagée pour la protection des hommes et de l'environnement, Orapi innove dans l'hygiène, la désinfection et la maintenance. Orapi concoit, fabrique et distribue des produits et solutions efficaces, durables et de qualité pour l'hygiène, la désinfection et la maintenance.

- Conception et fabrication 100% française
- Des formules fiables, durables et de haute qualité
- Des conditionnements adaptés à tous les types d'usages
- Le respect des normes européennes pour une efficacité garantie
- Des équipes innovantes et agiles pour vous accompagner au quotidien (conseil, ..)

Contact :
M. Dominique FORT
06 83 83 16 99
dominique.fort@orapi.com

Nouveau partenaire : WOOKI KIOSK

Une solution locative clé en main !

La société Wooki conçoit et propose la location
de kiosques de restaurations entièrement équipés pour l'industrie hôtelière.

Des modules sur mesure, livrés clé en main ! et équipés selon les besoins de chaque client : Pizzeria, Hamburger, Cuisine asiatique, Snacking, Glacier, Kiosque à frites, Bar à tapas, Grill...

Les kiosques peuvent être adaptés selon les exigences de l'ABF ou en termes d'urbanisme local.
Wooki vous tient informé durant toutes les étapes de fabrication et assure un contrôle qualité minutieux.

Wooki s'engage à respecter ses délais de livraison afin que l'exploitation puisse démarrer dans des délais rapides.

Wooki
· KIOSK ·

Contact :
M. Florent GANDRI : 07 81 45 01 39
Florent@Wooki-kiosk.com

Retrouvez tous nos partenaires en cliquant ici.

VOTRE AVIS COMPTE !

Donnez-nous votre avis pour améliorer votre newsletter UMIH Pays basque !

Nous souhaitons que cette newsletter réponde encore mieux à vos attentes. Pour cela, nous avons besoin de votre retour !

En quelques minutes, vous pouvez partager votre opinion et nous aider à identifier des pistes d'amélioration.

👉 Participez dès maintenant en remplissant ce formulaire.

Votre avis compte, merci pour votre contribution !

Cette newsletter a été réalisée par votre équipe dédiée, Sabine Ourquia et Delphine Laulhau, puis validée par l'œil aguerri de notre président, Jean-Pierre Istre, et l'expertise de Corinne Rueda, notre chargée de développement des partenariats !

Contact :

10 rue des Mésanges
64200 Biarritz

05 59 24 03 47
contact@umih-pays-basque.org