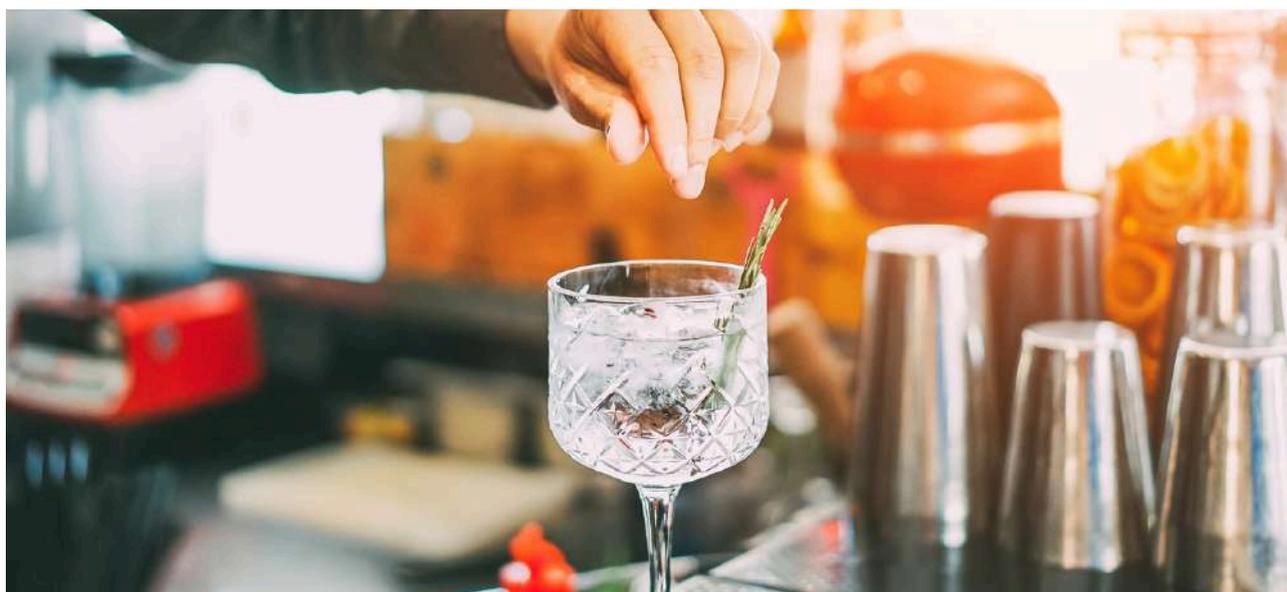


N°3 – MARS AVRIL 2025

**umih**  
Pays Basque

UMIH PAYS BASQUE

# NEWSLETTER



## **A LA UNE :** SALON HORESTA

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. Nos clients seront-ils au rendez-vous ? La saison d'été sera t-elle bonne ? Pourrons-nous embaucher nos collaboratrices et collaborateurs ?...

Les professionnels que nous sommes en ont vu d'autres !

Fournir les meilleures prestations possibles à nos clients, être encore plus que jamais à l'écoute de nos équipes, travailler avec nos fournisseurs et partenaires, voilà les recettes qui nous permettront de rester compétitifs.

Depuis maintenant plusieurs années, l'UMIH Pays Basque, en collaboration avec l'UMIH40 et l'UMIH 65, ainsi que les représentants des Métiers de Bouche, soutiennent le [Salon Horesta](#).

Devenu les rendez-vous incontournable des professionnels de nos métiers, c'est bien ce salon professionnel qui permet de se rencontrer, d'échanger, et qui contribue à nous faire avancer.

Nous serons donc présents, avec les 140 professionnels exposants, dès le 23 mars, et nous vous attendons nombreux.

**Jean Pierre Istre,**  
Président UMIH  
Pays basque



**LUNDI  
24 MARS  
\*\*\*  
10H00**  
Café d'accueil dès 9h30



INVITATION À NOTRE

# ASSEMBLÉE GÉNÉRALE



**Salon Horesta**

Invitée d'honneur  
**Annie Famose**

Quand l'exigence du sport de haut niveau inspire l'excellence dans nos métiers.

Suivi d'un cocktail déjeunatoire !

Halle d'Iraty - Biarritz

L'ordre du jour sera le suivant :

- Ouverture de la séance par Jean-Pierre ISTRE, Président de l'UMIH Pays Basque :
  - Rapport financier;
  - Modifications apportées au Conseil d'Administration.
- Présentation de la formation Permis d'Entreprendre par Franck CHAUMES, Président national UMIH restauration et Christopher TERLESKI, Consultant CHR Conseil et formation.
- Annie FAMOSE, invitée d'honneur de l'Assemblée Générale de l'UMIH Pays Basque : Quand l'exigence du sport de haut niveau inspire l'excellence dans nos métiers. De championne des pistes à pionnière des affaires, Annie Famose illustre comment la rigueur et la passion peuvent tracer le chemin vers la réussite.
- Clôture de l'Assemblée Générale.
- Cocktail déjeunatoire offert par l'UMIH Pays basque.

Nous comptons sur votre présence pour que cette journée soit un moment d'échange entre collègues et enrichissante pour tous.

Inscrivez-vous vite [ici](#).

## ● Nos partenaires présents au Salon Horesta

- Cafés Ximun, maison de torréfaction artisanale et familiale basée à Bayonne perpétuant la tradition du café de spécialité.
- Etoiles de France, Classement Officiel des Hébergements Touristiques de France.
- Groupama, sélection d'assurances professionnelles adaptées à vos besoins, ceux de votre entreprise et de vos salariés.
- JMP Solutions, spécialiste des systèmes d'encaissement.
- Labelio, plateforme dédiée à la gestion HACCP pour les professionnels de l'alimentaires.
- Méto, offre globale en produits alimentaires et en équipements et en services.

## ● L'exploitation de son hôtel/restaurant en famille

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 le 27 février sur **L'exploitation de son hôtel/restaurant en famille**.

Pour voir le **Replay Webinaire** NOTEL, cliquer [ici](#).

## ● L'Enquête carte d'identité TCHRD

L'UMIH Nouvelle Aquitaine relance les cartes d'identité TCHRD cette année avec, en parallèle, une grande étude de la filière !

L'enquête est ouverte du 10 mars au 27 avril 2025.

Les résultats viendront enrichir ces cartes d'identité pour une meilleure représentation de notre secteur.

Participez dès maintenant : [Lien vers l'enquête](#).

# Le saviez-vous ?

## ● L'affichage obligatoire

Affichage obligatoire des « prix nets et services compris ».

<u>DEBITS DE BOISSONS</u>	<u>RESTAURANTS</u>
<p><u>A l'extérieur :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Plaque de licence III ou IV</li><li>- Tarif des 9 prestations les plus couramment servies avec des lettres d'une hauteur de 1,5 cm,</li><li>- Interdiction de fumer.</li></ul> <p><u>A l'intérieur :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Protection des mineurs et Répression de l'ivresse publique</li><li>- Tarif Général des Consommations,</li><li>- 10 Bouteilles non-alcoolisées séparées des autres consommations,</li><li>- Interdiction de vente de tabac aux mineurs (dans le cas de revente).</li><li>- Les titres de paiement acceptés.</li></ul>	<p><u>A l'extérieur :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Plaque de licence restaurant,</li><li>- Menus ou cartes du jour ainsi qu'une carte comportant au minimum le prix de 5 vins à partir de 11h30 pour le déjeuner et de 18h pour le dîner.</li><li>- Interdiction de fumer.</li></ul> <p><u>A l'intérieur :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Menus, Cartes, Carte des vins</li><li>- Tarif des consommations.</li><li>- Origine des viandes bovines</li><li>- Protection des mineurs et Répression sur l'ivresse publique</li><li>- Interdiction de vente de tabac aux mineurs (si revente).</li><li>- Les titres de paiement acceptés.</li></ul>
<u>HOTELS</u>	
<p><u>A l'extérieur :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Panonceau du classement « Hôtel de Tourisme »</li><li>- Licence de débit de boissons (s'il y en a une)</li><li>- <b>Le prix pratiqué pour la prochaine nuitée en chambre double, ou le prix maximum pratiqué pour une nuitée en chambre double pendant une période au choix incluant la prochaine nuitée ;</b> si ces prestations ne sont pas commercialisées, le prix de la prestation la plus couramment pratiquée, assortie de sa durée, est retenu.</li><li>- L'information sur le prix de la <b>taxe de séjour</b></li><li>- L'information selon laquelle le prix du <b>petit déjeuner</b> est inclus ou non dans le prix.</li><li>- L'information selon laquelle une <b>connexion à l'internet</b> est accessible ou non dans les chambres, et si le prix est compris dans la prestation d'hébergement.</li><li>- <b>Les modalités selon lesquelles le consommateur peut accéder à l'information sur les prix de l'ensemble des autres prestations commercialisées</b></li><li>- Interdiction de fumer</li></ul> <p><u>A la réception :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La catégorie du classement officiel de l'établissement ou des chambres (nombre d'étoiles),</li><li>- Les <b>mêmes informations</b> que celles mentionnées ci-dessus <b>pour l'affichage extérieur.</b></li><li>- L'indication des <b>heures d'arrivée et de départ</b>, et des <b>suppléments</b> éventuels en cas de départs tardifs.</li><li>- L'information sur les prix de l'ensemble des autres prestations commercialisées doit être accessible et ce par tout moyen laissé au choix de l'exploitant</li><li>- Les titres de paiement acceptés</li></ul> <p><u>Dans les chambres :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Dans chaque chambre, <b>seule l'information sur l'ensemble des prix des prestations fournies accessoirement aux nuitées ou séjours doit être accessible par tout moyen laissé au choix de l'exploitant.</b></li></ul> <p>Le client doit être informé des modalités de consultation de ces informations de manière claire, lisible et visible. Pour des raisons liées à l'accessibilité aux personnes handicapées, il conviendra d'être vigilant sur <b>le contraste de tous vos supports d'information.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Affichage des tarifs des communications téléphoniques près du téléphone. Affichage obligatoire du prix de l'impulsion téléphonique à proximité de chaque poste mis à disposition de la clientèle.</li><li>- Plan évacuation sécurité incendie et affichage des consignes de sécurité.</li></ul>	

Vous devez également avoir à disposition en cas de contrôle :

- Extrait KBis
- Récépissé Cerfa de la déclaration de licence (mairie) et Permis d'Exploitation
- Registre de sécurité à jour
- Autorisation de droit de terrasse
- Etude d'impact des nuisances sonores pour les établissements qui diffusent à titre habituel de la musique amplifiée. Décret du 16 décembre 1999.

# LES RENCONTRES DE L'UMIH PAYS BASQUE

## ● A la rencontre des talents de demain !

Vendredi 21 février, nous étions au Collège Jean Pujo à Saint-Étienne-de-Baïgorry dans le cadre de l'événement "Un métier pour moi" pour faire découvrir aux collégiens la richesse et la diversité des métiers de l'Hôtellerie-Café-Restauration (HCR).

Échanges, témoignages et partages d'expériences : un moment précieux pour éveiller des vocations et inspirer la nouvelle génération !

Avec Jean-Pierre ISTRE des Hôtels Marbella et Les Alizes Biarritz, Jean-Marc SALVA de la Maison Chailla, Yves Larrouture de l'Auberge du Relais



## ● L'UMIH Pays Basque soutient le 4L Trophy 2025 avec "Rhum & Thé Eau Volant"



Romain et Théo se lancent dans une **aventure solidaire et humanitaire hors du commun** : le **4L Trophy 2025**, un rallye reliant Biarritz au désert marocain. Plus qu'une course, c'est une mission de **soutien aux enfants défavorisés** en partenariat avec l'association "Enfants du Désert", qui œuvre pour l'éducation et le bien-être de plus de 20 000 enfants.

L'UMIH Pays Basque est fière de soutenir cet équipage engagé, qui porte haut les valeurs du secteur de l'hôtellerie-restauration !

## L'UMIH PAYS BASQUE VIENT À VOTRE RENCONTRE !

- 📅 Jeudi 10 avril
- 📍 Thermes de Cambo-Les-Bains
- 🕒 de 9h à 16h

Dans le cadre de notre engagement à renforcer la proximité et la représentation locale, le bureau de l'UMIH Pays Basque se déplace sur le terrain pour vous rencontrer !

### Pourquoi cette initiative ?

- 👉 Se rencontrer
- 👉 Échanger
- 👉 Aborder vos problématiques

**Professionnels du CHR – adhérents ou non de l'UMIH Pays Basque** – venez nombreux ! C'est l'occasion idéale de partager vos attentes et d'échanger directement avec nous.



## ● 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 le Permis de Former

Pour conclure un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation, le maître d'apprentissage ou le tuteur doivent être en possession du permis de former.

Cette obligation conventionnelle a été mise en place par l'avenant n°17 à la Convention Collective Nationale des HCR et a pour objectif de sensibiliser et d'augmenter la qualité de l'accueil des apprentis et ainsi réduire les taux de rupture.

Ainsi, depuis, le 1er décembre 2018, pour conclure un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, les maîtres d'apprentissage ou tuteur doivent être préalablement titulaire du permis de former. Cette obligation comprend :

- Une formation « initiale » de 14 heures. Cette formation s'adresse aux tuteurs et maîtres d'apprentissage n'ayant jamais encadré un alternant ou n'ayant pas encadré d'alternant au cours des 5 ans précédant la date de signature du contrat en alternance.

Une formation de « mise à jour » de 4 heures consécutives. Cette formation doit être suivie par les tuteurs et maîtres d'apprentissage quatre ans après avoir suivi le permis de former.



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 7 au 9 avril
- du 19 au 21 mai
- du 16 au 18 juin

### Permis d'exploitation, 1 jour :

- le 19 juin

### Hygiène alimentaire :

- les 26 et 27 mai
- les 23 et 24 juin

**Permis de former :** les 3 et 4 avril

**Permis de former, mise à jour :** le 2 avril

**Gestion et encadrement des équipes :** les 16 et 17 avril

**Sauveteur Secouriste du Travail (SST) :** les 12 et 13 mai

**SST, mise à jour :** le 14 mai

**Contactez nous pour vous inscrire.**

# FOCUS PARTENAIRES

Nous vous présentons 3 nouveaux partenaires :



Spécialiste du recrutement et de la mise à disposition de personnels, ACCADIX accompagne les entreprises, de la TPE à la Grande Entreprise, dans leurs besoins ponctuels ou récurrents.

Leurs process de sélection et d'accompagnement de leurs collaborateurs intérimaires vous garantissent un niveau de qualification performant tout en vous assurant d'un vrai savoir-être, des solutions sur-mesure pour attirer et fidéliser les talents.

Contact :  
Mme Karine CHAMBRAUD  
05 59 58 26 26 / 06 79 67 90 22  
[k.chambraud@accadix.fr](mailto:k.chambraud@accadix.fr)

OCEANYS SERVICES a conçu et développé des prestations exclusives pour répondre aux attentes spécifiques des professionnels accueillant du public :

- prestations d'hygiène,
- solutions d'ambiance parfumées pour vos espaces,
- traitement des nuisances olfactives au sein de vos installations.

Les équipes OCEANYS se déplacent sur le département des Pyrénées-Atlantiques et des Landes.

Contact :  
M. Kévin LECOQ  
05 59 58 30 50 / Port : 06 16 32 33 84  
[kl@oceanys.fr](mailto:kl@oceanys.fr)

Nathalie Coulon est consultante en ergonomie et experte en organisation, usage et facteur humain.

Avec NC ERGONOMIE, elle accompagne les entreprises du secteur CHR dans leurs projets (conception, rénovation, extension, réaménagement des espaces de travail) et dans l'amélioration de leurs conditions de travail

Contact :  
Mme Nathalie Coulon  
06 87 37 77 99  
[contact@nc-ergonomie.com](mailto:contact@nc-ergonomie.com)

## Retrouvez tous nos partenaires en cliquant ici.

Pour découvrir vos offres privilégiées, connectez-vous à votre [espace adhérent](#) ou [contactez-nous](#).

Cette newsletter a été réalisée par votre équipe dédiée, Sabine Ourquia et Delphine Laulhau, puis validée par l'œil aguerrri 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](mailto:contact@umih-pays-basque.org)

