

NEWSLETTER



A LA UNE

● Ouverture de la Résidence l'Estanc

Enfin une bonne nouvelle !

Inaugurée mi-mai, la résidence l'Estanc à Anglet, entend répondre, enfin, aux problèmes cruciaux de logement rencontrés par les saisonniers(es) et travailleurs(es) en mobilité, de notre territoire.

Bien évidemment, les 150 logements ne suffiront pas à régler tous les problèmes, mais c'est un très bon début. Portée par Action Logement, exploitée par sa filiale In'Li Sud Ouest, cette résidence devrait être dupliquée sur d'autres territoires en tension.

Destinées à des personnes bénéficiant de CDD ou de contrat court, les conditions de location sont spécialement adaptées aux secteurs d'activités ayant des saisonnalités marquées.

L'UMIH, qui depuis des années milite pour ce type de réalisation, était représentée le 15 mai par son président national Thierry Marx, le président Nouvelle Aquitaine, Alain Guilloux, et moi-même.

Les beaux jours arrivent (enfin on l'espère!) alors, bonne saison d'été à toutes et à tous !

Jean Pierre Istre,
Président UMIH Pays basque

Située au cœur d'Anglet, la résidence l'Estanc est le fruit d'un partenariat entre la ville et in'li Sud Ouest, répondant aux besoins des employeurs de la Côte Basque. Conçue pour accueillir, les saisonniers et plus généralement les professionnels en mobilité, elle propose près de 150 appartements (T1, T1 bis, T2 et T2bis), entièrement meublés et équipés. Chaque logement, moderne et fonctionnel, est soigneusement aménagé avec des équipements de qualité. Certains disposent de balcons privatifs. Une grande terrasse partagée de 140 m², ouverte sur un espace boisé, vient compléter ce cadre de vie agréable.

Si vous cherchez un appartement pour vos collaborateurs, cliquez [ici](#).



● Apprentissage : Un accord pour la revalorisation du salaire de l'apprenti



L'Umih et le GNC, côté patronal, FO, la CFDT, la CGC et la CGT, côté salarié, ont signé un avenant permettant la revalorisation du salaire des apprentis.

La loi de financement de la Sécurité sociale 2025 impose une hausse des cotisations sur les salaires des apprentis. Afin de compenser cette perte de salaire et par conséquent de pouvoir d'achat, l'Umih soutenu par le GNC et les organisations de salariés, a décidé de revaloriser les salaires des apprentis.

Cette augmentation des pourcentages de rémunération des apprentis a comme objectif affiché l'attractivité de la filière et la reconnaissance de l'apprentissage comme voie privilégiée de formation à nos métiers de savoir-faire et d'accueil.

La revalorisation du salaire des apprentis sera applicable à compter du 1er jour du mois suivant la publication au Journal Officiel de son arrêté d'extension. Une extension qui est en cours par le ministère du travail

● Logiciels de caisse : vigilance !

L'article 43 de la loi de finances 2025 supprime la possibilité pour les éditeurs de logiciels de caisse de fournir une auto-attestation pour prouver la conformité fiscale de leur produit afin de renforcer la transparence dans les dé marches administratives et fiscales.

Autrement dit, les entreprises qui enregistrent les paiements au moyen d'un système de caisse doivent dorénavant avoir recours à la certification INFOCERT ou LNE pour garantir qu'elles respectent les exigences fiscales en vigueur.

Une période transitoire a été instaurée avant l'application stricte de l'obligation de certification à compter du 1er mars 2026.

Dans ce contexte, les professionnels doivent vérifier si leur logiciel remplit la certification INFOCERT ou LNE à partir des moteurs de recherche ci-dessous :

- Pour les certificats INFOCERT : <https://certificates.infocert.org>
- Pour les certificats LNE : <https://www.lne.fr/recherche-certificats/fr/274>

Dans le cas, où le logiciel n'apparaîtrait pas sur ces moteurs de recherche, il vous est conseillé de vous rapprocher de votre éditeur de caisse pour vous assurer du maintien de la conformité de votre solution.

#LaSacemSoutient

AIDE À L'ORGANISATION DE CONCERTS ET SPECTACLES

Cafés, hôtels, restaurants, campings...

En 2025, la Sacem soutiendra près de 1 450 concerts sur l'ensemble du territoire.

Animez votre établissement avec de la musique live !
Obtenez une aide de 250 € de la Sacem.

Découvrez notre dispositif

sacem
Ensemble, faisons vivre la musique

COMMENT EN BÉNÉFICIER ?

- 1 Créez votre espace porteur de projet
- 2 Déposez votre demande de soutien* (sous réserve d'acceptation)
- 3 Organisez votre concert
- 4 Obtenez notre aide de 250€

Vous recherchez des artistes locaux pour jouer dans votre établissement ?
Utilisez notre plateforme **Sacem Connect**

sacem
Ensemble, faisons vivre la musique

* Toutes les demandes seront étudiées, validées ou refusées selon les critères d'éligibilité et le budget alloué à ce dispositif.

© Billoerstockchen | Imprimé à la Sacem sur du papier issu de forêts gérées durablement. Mars 2025

Le saviez-vous ?

● Les jours fériés

Les jours fériés sont le 1^{er} Mai (jour férié chômé) et 10 autres jours fériés : 1^{er} janvier, lundi Pâques, 8 Mai, jeudi de l'Ascension, lundi pentecôte, 14 juillet, 15 août, 1^{er} novembre, 11 novembre et 25 décembre.

En début d'année civile l'employeur doit fixer les 6 jours fériés garantis et les 4 jours non garantis.

- Sans condition d'ancienneté du salarié : le 1^{er} Mai est férié chômé. Il est obligatoirement payé s'il est travaillé. On paye en plus les heures faites ce jour-là. S'il n'est pas travaillé on ne donne rien de plus au salarié.
- Après 1 an d'ancienneté du salarié dans l'entreprise :
 - 6 jours fériés garantis :
 - Ils sont soit chômés et payés.
 - Soit compensés en temps ou indemnisés (si le jour férié est travaillé) et ce, même s'il tombe un jour de repos du salarié.
 - Si le jour de repos tombe le jour férié garanti ou de congé du salarié tombe cette journée-là, le salarié doit pouvoir récupérer (jour décompté du nombre de jour de congés payés pris).

Exemple : Dans les 6 jours fériés garantis, si l'employeur a mis le 1^{er} novembre :

- Si l'établissement est fermé le 1^{er} novembre. Le salarié profite du jour férié. Il ne vient pas travailler (en plus de ses 2 jours de repos habituels). Son salaire ne change pas.
- Si l'établissement est ouvert mais que l'employeur donne le jour férié au salarié en plus de son repos hebdomadaire. Le salarié profite du férié. Pas de changement de salaire.
- Si le salarié vient travailler il est payé en plus ou bien il récupère en temps.
- Si le salarié est en vacances pendant la semaine du 1^{er} novembre. On décompte de ses congés ce jour férié garanti. Pour une semaine au lieu de lui compter 6 jours de CP on lui compte 5 jours de CP
- Si le salarié est en repos hebdomadaire le jour férié garanti, 1^{er} novembre, on lui compense en temps ou bien il doit être indemnisé

En fin d'année civile le salarié ayant un an d'ancienneté dans l'entreprise doit avoir bénéficié de 6 jours fériés garantis.

- 4 jours fériés non garantis
 - Soit chômés et dans ce cas, aucune réduction de salaire ne doit avoir lieu.
 - Soit travaillés et dans ce cas, le salarié bénéficie d'une journée de compensation.
 - Soit le jour férié coïncide avec un jour de repos et dans ce cas, il donne lieu ni à compensation ni à indemnisation.

En pratique, il est recommandé de fixer en début d'année la liste des jours fériés qui seront garantis et ceux qui seront non garantis. Afin d'éviter tout contentieux, il n'est pas conseillé de fixer chaque année les jours fériés non garantis sur des jours de repos.

Au terme de l'année civile, l'employeur doit s'assurer que le salarié ait bénéficié de ses 6 jours fériés garantis. A défaut, il devra informer par écrit le salarié de ses droits restants dus à ce titre. En pratique, il peut s'agir d'une note (récapitulatif) annexée au bulletin de paie du mois de décembre.

Si le salarié n'a pas bénéficié de tout ou partie de ses jours, il pourra avec l'accord de l'employeur et dans les 6 mois suivant :

- Soit les prendre isolément ou en continu – pouvant constituer ainsi une semaine de congés
- Soit être indemnisé de ses jours.

Si au terme de cette période de 6 mois, il reste des jours dus, ces derniers devront obligatoirement être rémunérés..

● L'affichage social et les registres obligatoires

La loi du 25 juillet 1985 impose d'afficher les coordonnées :

- Du médecin du travail ou du service médical compétent pour l'établissement,
- Des services de secours d'urgence (Pompiers, SAMU, Hôpital, Centre anti-poisons, Police, EDF-GDF),
- De l'inspection du travail compétente avec le nom de l'inspecteur du travail compétent.

Autres affichages obligatoires :

- Horaire de travail datés et signés, sur tous les lieux de travail où il s'applique.
- Repos hebdomadaire,
- Congés payés : période et ordre des départs,
- Textes relatifs à l'interdiction des discriminations (articles 225-1 à 225-4 du code pénal)
- Textes sur l'égalité de rémunération des femmes et des hommes. (Articles L 3221- 1 à L3221-7 et R.3221-1 du code du travail)
- Textes relatifs à la lutte contre le harcèlement moral (Articles L 1152-1, L 1152-2 du Code du travail et 222-23-2 du code pénal)
- Textes relatifs à la lutte contre le harcèlement sexuel (Articles L 1153-1, L 1153-2, L 1153-3 du code du travail ; coordonnées des autorités et services compétents ; Voies de recours ouvertes en matière de harcèlement sexuel).
- Consignes de sécurité, d'incendie et avertissement de zone de danger,
- Interdiction de fumer,
- Interdiction de vapoter.
- Mise à disposition des conventions et accords collectifs applicables,
- Registre unique d'évaluation des risques (Art R 4121-4 du code du travail).
- Règlement intérieur (**obligatoire seulement dans les entreprises de plus de 50 salariés**),
- Panneaux syndicaux (selon conditions fixées par accord avec l'employeur) : panneaux pour l'affichage des communications syndicales pour chaque section syndicale de l'entreprise ; pour les membres du Comité Social et Economique (CSE) **pour les entreprises de 11 salariés et plus**.
- Affichages en matière d'élections des membres de la délégation du personnel : Procédure d'organisation de l'élection des membres du Comité Social et Economique (CSE) **pour les entreprises de 11 salariés ou plus**,
- Liste nominative des membres du Comité Sociale et économique (CSE) **pour les entreprises de 11 salariés et plus**,

Registres obligatoires

- **Registre unique du personnel** : Mis à jour et conservé dans l'entreprise.
- **Double de chacun des bulletins** remis aux salariés, à conserver pendant 5 ans :
 - En cas de traitement automatisé de la paie, le récépissé de déclaration préalable à la CNIL doit être conservé,
- **Registre du CSE** : il regroupe les demandes des membres de la délégation du personnel du CSE et les réponses motivées de l'employeur.
- **Registres médicaux** :
 - **Registre des accidents du travail** (bénins non déclarés) : la tenue de ce registre en remplacement de déclaration spécifique de chaque accident doit être préalablement autorisée par la CRAM.
 - **Fiches d'entreprise** pour les entreprises de plus de 10 salariés et **fiches médicales** établies par le médecin du travail mais conservées par l'employeur.
- **Registres d'hygiène et de sécurité** :
 - **Registre de sécurité** : est à conserver pendant 5 ans. Il regroupe les documents de contrôle et de vérification. Ce registre est facultatif. Il peut regrouper uniquement les documents relatifs aux contrôles d'hygiène et de sécurité afin d'en faciliter conservation et consultation.
 - **Registre du CSE en matière de santé et d'hygiène** : regroupe les avis et les observations du CSE sur les dangers graves et imminents.
 - **Registre des mises en demeure** : Il doit être conservé 5 ans. Y sont portées les mises en demeure et les observations faites par l'inspection du travail en cas d'infraction aux règles d'hygiène et de sécurité.
- **Repos hebdomadaires** : repos non donné collectivement.
- **Registre d'heures** : permet de comptabiliser les heures de travail effectuées par chaque salarié.
- **Registre de travail par équipe** : permet de comptabiliser les heures de travail effectuées par chaque salarié.

LES RENCONTRES DE L'UMIH PAYS BASQUE

● Retour en images sur notre Assemblée Générale durant le Salon Horesta

Un immense merci à tous nos adhérents et partenaires pour leur présence lors de ce moment fort du secteur **CHR**.

Nous avons eu l'honneur d'accueillir **Annie Famose**, figure emblématique du sport et de l'entrepreneuriat, qui nous a offert un témoignage inspirant sur son parcours exceptionnel.

Merci également à **Franck Chaumes**, Président **UMIH** Restauration, pour son éclairage sur les actualités de la branche et la présentation du projet "**Permis d'entreprendre**", aux côtés de **Christopher Terleski**.

Votre mobilisation a fait de cette rencontre un véritable temps fort de notre territoire !

Un grand bravo aussi à :

- **Expomedia**, pour leur accompagnement tout au long du **Salon Horesta** Biarritz,
- **Eizmendi Traiteur & Réceptions**, pour avoir régalié nos papilles et contribué à la réussite de ce moment convivial.



Pour voir **plus de photos**, cliquez [ici](#).

● Retour en images sur notre Afterwork avec les stagiaires ayant suivis le Permis d'Exploitation

Lundi 19 mai, nous avons eu le plaisir de retrouver celles et ceux qui ont suivi leur formation Permis d'Exploitation dans nos bureaux, à l'occasion d'un afterwork convivial au **Café du commerce** à Biarritz.

Ce moment a été l'occasion de faire le point sur les parcours de chacun, d'échanger sur les réussites, les projets en cours et les défis rencontrés depuis la formation. Une belle énergie collective, marquée par des discussions passionnantes entre porteurs de projets et professionnels déjà installés.

Merci à Julien Soares, Fabien Goczaleck (**Etxe Della Pizza**), Patrick Bonansea (**Bony and Wine**), Corine Capdeville (résidence L'Estanc), Ludovic Naulleau (restaurant du **Camping Yelloh! Village Ilbarritz**), Coline Bachette-Peyrade (**Aldaburua**), Chloé Lescarret (**Bowl & Go**) et Stéphane Folgoas (**La Cueva du Fort**) pour leur présence et leurs partages inspirants.

On remet ça très vite !!



● Permanence **METRO**

Retrouvez Sabine **tous les 3ème jeudi du mois**, accompagnée de Laurent Raault, 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

● Clap de fin pour nos stagiaires du CQP BARMAN EN ALTERNANCE

Après six mois de formation intensive, nos stagiaires terminent leur parcours avec brio.

Nous tenons à saluer leur professionnalisme, leur implication et leur belle énergie tout au long de cette formation.

Ils sont aujourd'hui mieux armés pour intégrer durablement le secteur CHR et y construire leur avenir.

Nous avons hâte d'accueillir les prochains stagiaires !



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 16 au 18 juin
- du 22 au septembre
- du 13 au 15 octobre

Permis d'exploitation, 1 jour :

- le 19 juin
- le 16 octobre

Hygiène alimentaire :

- les 23 et 24 juin
- les 15 et 16 septembre

Permis de former : les 8 et 9 octobre

Permis de former Recyclage : le 10 octobre

Il n'y aura pas de formation programmée dans nos locaux en juillet et août.

Contactez nous pour vous inscrire.

FOCUS PARTENAIRES

Nous vous présentons 3 nouveaux partenaires :



HAUPA, assure le recyclage des huiles, graisses usagées et biodéchets auprès des professionnels de la restauration, des métiers de bouche, du domaine de la collecte de déchets et de l'industrie agroalimentaire : bars, restaurants, collectivités, déchetteries, boucheries, conserveries, industriels, etc.

Contact :
M. Pascal BIDART
05 59 19 16 39 / 07 85 61 44 50
contact@haupa-sarl.com



Laboratoires
des Pyrénées et des Landes

Les Laboratoires des Pyrénées et des Landes (LPL) assurent depuis plus de 60 ans des prestations de mesures et d'analyses pour le compte de clients publics, privés et de particuliers. Ses domaines d'activités, accrédités par le Cofrac, portent principalement sur l'environnement, la sécurité alimentaire et la santé animale. Nous pouvons accompagner le secteur CHR sur la réalisation de leurs analyses dans le cadre du contrôle sanitaire sur les aliments, l'hygiène des locaux, des équipements, du matériel ainsi que la surveillance de la qualité de l'eau.

Contact :
Mme Sandra LAFFITTE
05.54.09.02.22
s.laffitte@labopl.com



Pierre Chambion, photographe et vidéaste, vous propose avec son agence une expertise en communication digitale dédiée aux professionnels de l'hôtellerie. Sunset Studio accompagne les établissements dans le développement de leur visibilité en ligne grâce à une approche personnalisée et créative.

Leurs domaines d'expertise :

- Stratégie et animation des réseaux sociaux
- Création de contenus
- Newsletter
- Gestion des avis Google
- Refonte ou création de site internet

Contact :
Pierre Chambion
0686920593
contact@pierrechambion.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

