



Le récap'info du 4 au 8 novembre

Pressé ? Retrouvez l'essentiel de l'info de la semaine ! Vie professionnelle Juridique Restauration Faut-il proposer autant de viande que de poisson à sa carte ? Entre inflation, clients qui surveillent leur budget et leur alimentation, et durabilité, il est tout à fait possible pour les restaurateurs de s'adapter. Experte de l'immobilier hôtelier, Katell Bourgeois occupe depuis début septembre le poste de vice-présidente du développement en France, avec pour mission de renforcer la présence des enseignes du groupe dans l'Hexagone. Doté d'une vue spectaculaire sur Lyon depuis le quartier de la Croix-Rousse, ce bâtiment du XVIIe siècle est le dernier-né de l'enseigne haut de gamme Handwritten Collection. Un projet ambitieux qui voit le jour après trois ans de travaux. Depuis 2016, la société de gestion hôtelière fondée par Antoine Arvis à Paris, développe une offre d'hôtels indépendants, principalement sur le segment 4 étoiles. Face à une demande croissante pour des séjours plus longs et flexibles, [Madeho](#) renforce son positionnement avec une offre d'appart'hôtels, à mi-chemin entre le confort hôtelier et les plateformes de location de courte durée. Formation Agenda Sirha , du 23 au 27 janvier, Lyon Eurexpo Sipro, Montpellier 10-12 février 2025 Food Hotel Tech, Paris, 19-20 mars 2025 Il semble que nous ayons des problèmes à vous écrire sur l'adresse . Pouvez-vous nous confirmer que est toujours votre adresse e-mail ? Merci pour votre réponse ! Un e-mail vous sera envoyé à l'adresse dans quelques instants. Une erreur est survenue, nous vous remercions de recommencer ultérieurement. Espace Candidat Mettez à jour votre CV! Votre CV date de plus de 6 mois ({ResumeDate}), mettez-le à jour EquipHotel 2024 : la montée en gamme du salon se confirme

L'édition 2024 du salon vient de se terminer. Les exposants soulignent la qualité du visitorat et une montée en gamme des espaces expérientiels. À cela s'ajoutent des conférences qui ont fait le plein.

Abel Nesson, gagnant du Concours Relais Desserts Charles Proust

Les futurs grands noms de la pâtisserie étaient réunis le 3 novembre au Pavillon Gabriel (Paris, VIIIe) à l'occasion du Concours Relais Desserts Charles Proust 2024. Le défi cette année : réaliser une pièce artistique servant de présentoir pour trois petits gâteaux sur le thème "L'intelligence artificielle nous mènera-t-elle sur Mars... ?". C'est Abel Nesson , de la Maison Lenôtre, qui a remporté cette édition. Yudai Nitta (Gourmet Wako Chocolaterie à Tokyo, Japon) et Axel Lebellanger (Institut Culinaire de France) le suivaient sur les marches du podium.

Bastien Debono sacré Meilleur sommelier de France Formé à Marseille et en poste au sein du restaurant Yoann Conte , celui qui a été sacré Master of Port en 2021 précède sur le podium Clément Sommier et Quentin Vauléon

Smic à jour au 1er novembre 2024 Un décret portant relèvement du taux horaire du salaire minimum de croissance publié au Journal officiel du 24 octobre 2024 fixe le taux horaire du smic à 11,88 € à partir du 1 er novembre 2024. Quant au minimum garanti, soit la valeur du repas il est fixé à 4,22 €. Dans la mesure où le taux horaire du smic est supérieur au minimum conventionnel dans les CHR à 11,72 €, c'est lui qui doit s'appliquer. En conséquence, les échelons 1 et 2 du niveau I doivent être revalorisés à ce taux horaire du smic de 11,88 €.

L'institution gastronomique L'Épuisette devrait changer de mains au 1er janvier 2025. Le groupe The Social Club et la cheffe Coline Faulquier ont remporté l'appel d'offres de la Métropole Aix-Marseille-Provence. Une décision contestée par l'exploitant actuel.

Une nouvelle étape pour Gérald Passedat



Le Petit Nice, institution marseillaise détenue par le chef triplement étoilé Gérald Passadat , a ouvert une partie minoritaire de son capital. “ J'ai fait le choix d'ouvrir a minima à la famille Saadé le capital du Petit Nice pour développer de nouveaux projets et pérenniser ma marque. Je reste et je demeure chef propriétaire et un entrepreneur toujours tourné vers le futur” , a déclaré le chef en exclusivité au site d'information Le Méridional. Contacté par nos soins, Gérald Passadat n'a pas souhaité en dire plus sur lesdits projets. Par ailleurs, le môle Passadat – espace de restauration au sein du Mucem – fermera ses portes le 31 janvier 2025, a annoncé le chef sur les réseaux sociaux. Le nom de son successeur n'est pas encore connu.

Faire revenir les élèves dans les écoles hôtelières : un nouveau défi

Attirer les salariés vers les métiers de l'hôtellerie est à la fois du ressort des entreprises mais aussi des écoles hôtelières. Celles-ci se sont interrogées sur les réponses à apporter face à la nouvelle génération d'élèves et à leurs attentes lors d'une table ronde lors du salon Equiphotel, le 5 novembre à Paris.

Nominations

Paul Armitage nommé directeur du développement du Terre blanche Hotel Spa Golf Resort

Un salarié n'a pas à motiver sa lettre de démission. La convention collective précise qu'il doit l'effectuer par écrit. La démission peut se faire par e-mail, mais dans ce cas, il est conseillé de la faire par lettre recommandée électronique (LRE) qui a la même valeur qu'un recommandé avec accusé de réception selon l'article R53 du code des postes et des communications électroniques.

Je vous conseille de lui répondre, d'indiquer que vous avez pris acte de sa démission, mais de lui demander de la confirmer par écrit. Il pourra vous le remettre quand il viendra chercher son solde de tout compte que vous tendriez à sa disposition.

Il s'agit donc d'une rupture anticipée du CDD à l'initiative du salarié et vous n'avez pas à lui proposer une rupture d'un commun accord.