



Lettre réservée aux professionnels des Cafés, Hôtels, Restaurants.

Registre unique du personnel

L'employeur doit tenir ce registre **dès la première embauche** (article L1221-3 du code du travail) et indiquer chaque mouvement de personnel.

Les **mentions obligatoires** sont le nom et prénom du salarié, la nationalité, la date de naissance, le sexe, l'emploi, la qualification ainsi que les dates d'entrée et de sortie de l'établissement. Pour les CDD, il faut faire figurer la mention contrat à durée déterminée (y compris pour les extras et les saisonniers). Pour les temps partiels et les intérimaires, la mention du contrat doit être également spécifiée. Les stagiaires sont à inscrire.

Le registre peut être sous **format papier** mais aussi sous **format numérique** avec les mêmes conditions. Il doit être conservé 5 ans à compter de la date à laquelle le salarié a quitté l'établissement.

La non-teneur du registre est passible d'une amende de 750 € (3 750 € pour une personne morale), appliquée autant de fois qu'il y a de salariés.

Source : L'Hôtellerie n°34567



François Legoupil
Responsable
National de la
Filière Cafés,
Hôtels,
Restaurants

flegoupil@kpmg.fr

02 14 37 55 00

Affichages obligatoires dans un restaurant

Les restaurateurs ont l'obligation d'afficher certaines informations :

- Les prix : à l'intérieur et à l'extérieur
- L'origine de la viande
- L'information sur les allergènes (décret du 17 avril 2015)
- L'interdiction de fumer (signalisation dont le modèle est défini par un arrêté du 3 janvier 2007)
- L'affiche pour la protection des mineurs (article L3342-1 du code de la santé publique qui interdit la vente d'alcool aux mineurs)
- L'affiche de la licence

Source : <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22387>

Document unique

Le modèle de document unique proposé n'est qu'un guide. Il ne constitue pas un modèle type à recopier car chaque établissement a ses spécificités. Le document unique doit être revu tous les ans.

4 étapes peuvent être distinguées :

- **Organiser** : identifier l'activité des salariés par métier.
- **Évaluer** les causes d'atteinte à la santé. Pour vous aider, utilisez les fiches de données de sécurité qui accompagnent les produits chimiques, les notices d'utilisation des équipements. Les risques doivent être hiérarchisés.
- **Agir** : rechercher des solutions, effectuer des choix pour combattre les risques découverts au préalable (remplacer ce qui est dangereux, etc).
- **Valider** les actions : les actions mises en œuvre pour supprimer ou diminuer les risques peuvent conduire à des changements techniques. Attention à ne pas déclencher de nouveaux risques avec ce nouveau processus.

Source : CEPROGES

Retombées économiques des Jeux Olympiques 2024

Les professionnels du tourisme croient aux retombées économiques des Jeux Olympiques 2024. Entre 15 et 20 millions de visiteurs étrangers sont attendus.

La **confédération des acteurs du tourisme** s'est exprimée sur les enjeux de l'événement. « *Pendant une dizaine d'années, tous les yeux seront rivés sur notre pays et notre capacité à accueillir les Jeux dans les meilleures conditions. Ce sont autant de **nouvelles recettes supplémentaires pour nos entreprises et nos emplois**. Quelle meilleure campagne de promotion de la France que cet événement planétaire le plus couvert au monde par la presse ?* ».

Source : L'Hôtellerie n°3570

Stagiaire mineur

Il est interdit de faire travailler un stagiaire mineur le dimanche et les jours fériés. Il ne peut également être employé plus de 35 heures par semaine et plus de 8 heures par jour. Le jeune a le droit à 2 jours de repos consécutifs (y compris le dimanche).

Source : Article L3161-1 du code du travail

Statistiques

Activités	NB Ent.	Juillet 2017		Cumul depuis 1 ^{er} janvier		Cumul mobile sur 12 mois		NB Ent.	
		CA Moyen en K€	Evol. / 2016	CA Moyen en K€	Evol. / 2016	CA Moyen en K€	Evol. sur 1 an	↗	↘
Bar-Hôtellerie Restauration	907	23	2.8%	114	1.0%	200	0.1%	427	480
Hôtel-Restaurant	144	44	-0.6%	203	1.2%	357	0.3%	65	79
Hôtellerie de plein air	21	47	-0.5%	132	1.1%	219	-0.5%	12	9
Restauration	586	20	5.6%	104	1.4%	181	0.6%	303	283

Activités	NB Ent.	Septembre 2017		Cumul depuis 1 ^{er} janvier		Cumul mobile sur 12 mois		NB Ent.	
		CA Moyen en K€	Evol. / 2016	CA Moyen en K€	Evol. / 2016	CA Moyen en K€	Evol. sur 1 an	↗	↘
Bar-Hôtellerie Restauration	2642	21	-1.8%	176	-0.2%	227	-0.2%	1281	1361
Hôtel-Restaurant	314	34	-2.5%	272	0.6%	341	0.6%	158	156
Hôtellerie de plein air	37	36	-2.5%	360	-1.5%	394	-0.7%	18	19
Restauration	1655	20	-0.9%	173	0.6%	225	0.6%	867	788
Café	636	15	-4.3%	127	-3.2%	168	-3.6%	238	398



kpmg.fr/mediasocial



Enoncé en matière de confidentialité | Mentions légales

Informatique et liberté : vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent (article 34 de la loi "informatique et liberté" du 6 janvier 1978) en envoyant un email à l'adresse suivante : aciavatta@kpmg.fr

© 2017 KPMG S.A., société anonyme d'expertise comptable et de commissariat aux comptes, membre français du réseau KPMG constitué de cabinets indépendants adhérents de KPMG International Cooperative, une entité de droit suisse. Tous droits réservés. Le nom KPMG et le logo sont des marques déposées ou des marques de KPMG International.