

Humih. magazine

Cafés
Hôtels
Restaurants
Traiteurs
Discothèques
Bowlings
Thalassos

Mobilisation
Pourboires :
une victoire sous
surveillance

Décryptage
Formation :
mode d'emploi

L'invité

« CE QUE NOUS
ATTENDONS,
C'EST UN CAP »

Entretien avec Thierry Marx

UmiVitalité

umivitalite.fr

SANTÉ
À PARTIR DE
31,40€*
PAR MOIS
POUR UN TNS

**L'assurance des dirigeants
non salariés des cafés,
hôtels, restaurants
et entreprises du secteur HCR.**



Facile et rapide

Couverture complète

Remboursements express

Assistance 24h/24

* À partir de 0,8 % du plafond mensuel de la sécurité sociale (PMSS), par mois et par Travailleurs Non Salarier (TNS). Tarif basé sur l'âge et la situation familiale : isolé, duo, famille. Pas de prise en compte de la zone géographique contrairement à la plupart des offres du marché.

Services



28 **Juridique, fiscal & social**

Fiscal :
Simplification

Social :
Assurance-chômage
une victoire pour l'Umih
sur les contrats saisonniers



31 **Formation** Formation hygiène alimentaire obligatoire

5 **Actualités** Les dernières infos de la profession



12 **L'invité** **Thierry Marx :** **« Ce que nous attendons, c'est un cap et une croissance partagée »**

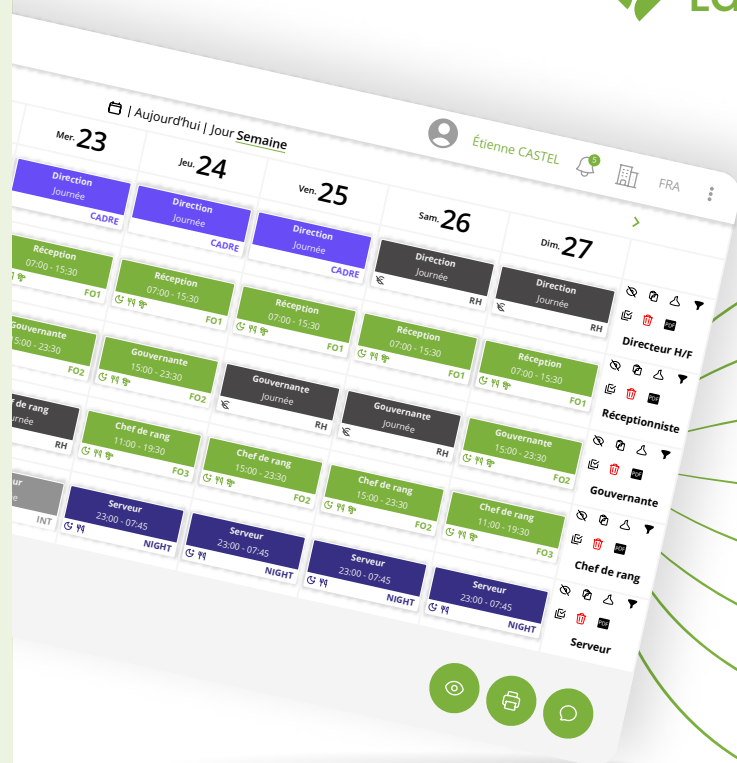


16 **Mobilisation** **Pourboires :** **une victoire sous surveillance**



19 **Décryptage** **La formation :** **mode d'emploi**

26 **Banc d'essai** Transition écologique des entreprises (TEE)



Administration et suivi RH

Génération de documents

Absences et congés

Export paie

Plannings

Support

Chat non robotisé

Notifications en temps réel

Espace de stockage personnel

La solution RH dédiée au secteur HCR

● Gestion des collaborateurs

Générez les contrats et les DPAE pour lancer vos relations contractuelles sans effort. Finalisez vos démarches avec la signature électronique intégrée, pour des procédures rapides et conformes. Centralisez tous vos documents RH dans un coffre numérique sécurisée accessible à tout moment.

● Gestion des temps et activités

Créez et ajustez facilement les plannings de vos équipes en quelques clics. Suivez en temps réel les heures, CP, RTT, forfaits jours et congés grâce à des compteurs dédiés. Gérez rapidement les absences et consultez les justificatifs en un instant.

● Gestion des fins de mois : de l'envoi des données à l'import des bulletins

Exportez les données de vos collaborateurs au format compatible avec votre logiciel de paie. Couvrez les spécificités HCR, personnalisez l'export pour intégrer vos éléments variables et importez ensuite vos bulletins de salaire dans Lamster pour une intégration sécurisée dans le coffre numérique de chaque salarié.

www.lamster.fr



Tourisme

Objectif : 100 milliards de recettes internationales par an d'ici 2030

Avec plus de 37 milliards d'euros de recettes internationales au premier semestre 2025 (+13,7 % par rapport à 2024) et près de 290 millions de nuitées estivales, l'Hexagone reste sur le podium des destinations touristiques mondiales mais la concurrence est de plus en plus rude. Car, derrière cette vitrine, la réalité du marché intérieur est plus contrastée. « Oui, les Français restent majoritairement en France (85 % des séjours). Mais face à trois années d'inflation, un pouvoir d'achat en berne et un contexte économique incertain, ils resserrent la durée et le budget de leurs séjours, observe Véronique Siegel, présidente nationale Umih Hôtellerie. De notre côté, l'inflation des matières premières, les charges sociales, le coût de l'énergie ont augmenté de façon importante. Nous ne pouvons pas ne pas répercuter ces hausses sur nos tarifs mais le client final arbitre. » Résultat : les séjours se raccourcissent et la concurrence internationale s'aiguise. « L'écart sur le coût

du travail entre la France et ses challengers nous pénalise fortement et nous devons nous remettre en question et adapter nos offres », poursuit la présidente.

Cap sur les 100 milliards en 2030

Malgré ces signaux d'alerte, la machine reste solide. L'arrière-saison s'annonce positive, portée par la dynamique des villes et du tourisme d'affaires. Le cap est fixé : atteindre 100 milliards d'euros par an de recettes d'ici 2030. Un objectif ambitieux, à condition de conjuguer attractivité internationale et pouvoir d'achat des Français.



Véronique Siegel,
présidente nationale Umih Hôtellerie

Angers durcit les règles d'ouverture de bars pour rééquilibrer son centre-ville

« La haute saison voit éclore une multitude de points de vente – bars, marchés gourmands, guinguettes, œnotourisme, restaurants éphémères. Mais cette effervescence soulève une question : le secteur de la restauration peut-il supporter une telle concurrence ? », insiste Franck Chaumès, président national Umih Restauration. Une tendance nationale qui trouve un écho particulier à Angers, où la réglementation s'est durcie : depuis le 1^{er} septembre, ouvrir un nouveau bar en centre-ville relève (presque) de la mission impossible. La préfecture de Maine-et-Loire a travaillé avec l'Umih 49 et sa présidente Céline Viale pour freiner l'hyper-concentration des débits de boissons en centre-ville. Concrètement, plus aucune licence 3 ou 4 ne pourra être délivrée à moins de 50 mètres d'un établissement déjà existant. Une mesure destinée à freiner la concentration des bars en centre-ville. *« Une des raisons fondamentales de notre soutien à cette décision était de rééquilibrer la physionomie*



Céline Viale, présidente Umih 49



commerciale de la ville d'Angers, explique Céline Viale. Aujourd'hui, les licences 3 et 4 se concentrent au cœur de la ville, au détriment des quartiers périphériques qui peinent à en obtenir pour dynamiser leur vie locale. »

Un vieux débat relancé

Ce n'est pas la première fois qu'Angers tente de réguler son paysage de nuit. Déjà en 2010, un arrêté préfectoral encadrait les implantations. Mais face à l'explosion du nombre d'établissements ces dix dernières années et aux plaintes des riverains, la mesure a été réactivée et renforcée. Pour les professionnels, le signal est plutôt bien reçu : *« Nous avons soutenu cette décision, car elle va dans le sens d'une meilleure répartition de l'activité »*, confie l'Umih 49. Reste à savoir si cette limitation encouragera vraiment de nouvelles ouvertures dans les quartiers périphériques... ou si elle figera simplement le marché au centre-ville.

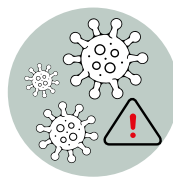
Le remplissage, une fausse bonne idée ?



**PERTE
DE TEMPS**



**PERTE
D'ARGENT**



**PROLIFÉRATION
DES BACTÉRIES,
DANGER !**



**TRAÇABILITÉ
NON GARANTIE***



**MISE EN DANGER
DE LA SANTÉ DU
PERSONNEL**

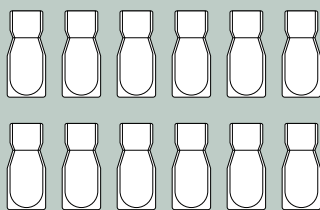


**VOLUME DES
DÉCHETS****

** POCHE VS BIDON

2,3 fois moins
de plastique

avec des poches de 400 ml
comparé à un bidon de 5L



8 g x 12 = 96 g de plastique



220 g de plastique

*La réglementation cosmétique européenne (N°1223/2009 - articles 12 & 19) exige le suivi de la traçabilité du produit tout au long de son cycle de vie, ce qui est impossible en cas de re-remplissage non-contrôlé.

Marchés ambulants L'Umih défend un cadre réglementaire équitable

Foodtrucks, buvettes mobiles, halles éphémères, marchés gourmands... L'été 2025 a confirmé l'appétit des Français pour la restauration itinérante. Ces concepts séduisent un public en quête de convivialité et de nouveauté, tout en dynamisant les territoires. Mais derrière cette effervescence gourmande se cache un enjeu majeur : l'équité réglementaire entre restaurateurs sédentaires et acteurs ambulants. Au cœur du débat, la carte de commerçant ambulant. Ce document, méconnu du grand public, constitue pourtant un pilier essentiel du secteur. Véritable outil d'identification et de traçabilité, il garantit une concurrence loyale et facilite les contrôles. Or, son avenir est aujourd'hui menacé par le projet de loi « simplification de la vie économique ». La disparition de cette carte pourrait avoir des effets collatéraux lourds : hausse du travail dissimulé, ventes à la sauvette, concurrence déloyale... autant



de dérives qui fragiliseraient la profession et porteraient atteinte à la confiance des consommateurs.

Une mobilisation collective

La question dépasse le seul cadre de la restauration nomade. « *Garantir un cadre clair et équitable, c'est défendre à la fois la qualité de l'offre, la transparence vis-à-vis des consommateurs et la pérennité des entreprises, qu'elles soient itinérantes ou sédentaires* », rappelle Valérie Pons, présidente nationale Umih Traiteurs. L'organisation professionnelle suit le dossier de près et appelle à la vigilance. Car c'est bien l'ensemble des métiers de la restauration qui est concerné par cette réforme. L'Umih se mobilise pour préserver un environnement équitable, durable et respectueux des règles, afin que l'essor de la restauration itinérante reste une chance pour tous – et non une menace pour certains.



**Valérie Pons,
présidente nationale Umih Traiteurs**

Interdiction de fumer

Les professionnels vent debout !

Depuis le 1^{er} juillet 2025, allumer une cigarette sur un banc public ou au bord de l'eau peut vous coûter cher.

Un décret publié au Journal officiel le 27 juin étend l'interdiction de fumer à de nombreux lieux du quotidien : parcs, jardins publics, plages surveillées, abribus, abords d'écoles, bibliothèques et enceintes sportives. Une conséquence directe d'un décret publié le 27 juin qui élargit massivement les zones interdites aux fumeurs. Le gouvernement rappelle que le tabagisme passif provoque chaque année entre 3 000 et 5 000 décès prématurés en France, et qu'un seul mégot peut contaminer jusqu'à 500 litres d'eau.

Les professionnels vent debout

Bien qu'elle partage les objectifs de santé publique, pour l'Umih, le compte n'y est pas. L'organisation dénonce un décret « *pris sans concertation, ni information préalable* »,



insiste Laurent Lutse, président national Umih cafés, brasseries, établissements de nuit, et surtout publié la veille de son entrée en vigueur. Surtout, elle déplore un dispositif qui place les professionnels dans des situations aberrantes : « *Comment expliquer à un client qu'il peut fumer à une terrasse mais pas à celle d'à côté, ou qu'il doit écraser sa cigarette selon la plage où il se trouve ?* » déplore Laurent Lutse. Au-delà de l'absurde, c'est la méthode qui crispe. L'Umih assure avoir passé « *des dizaines d'heures* » à décrypter la réglementation et à prévenir ses adhérents des risques d'amendes. « *Alors que les professionnels auraient pu être des alliés actifs pour défendre et relayer cette mesure, nous sommes devant un « mille-feuille » qui mine la compétitivité du secteur* », insiste le président, qui réclame désormais une concertation afin de corriger les effets jugés injustes et d'imaginer des modalités plus souples.

© jbdelerue



Laurent Lutse,
président national Umih Cafés,
Brasseries, Établissements de Nuit.

on aime ❤️



« Ce guide a pour but de transformer les enjeux climatiques en leviers d'action. »

LUDOVIC POYAU, PRÉSIDENT DE LA COMMISSION DÉVELOPPEMENT DURABLE DE L'UMIH

Un nouveau guide Umih & Clorofil !

Face à l'urgence climatique et aux exigences croissantes en matière de responsabilité environnementale, l'Umih édite le Guide de décarbonation du secteur CHRDT élaboré avec son partenaire Clorofil, expert en stratégie bas carbone. « *Le guide s'inscrit dans une dynamique de transformation afin de saisir l'opportunité d'agir concrètement, de réduire ses charges, de renforcer l'attractivité de nos métiers, et de répondre aux attentes des clients toujours plus*



soucieux de leur impact environnemental », explique Ludovic Poyau, président de la Commission développement durable de l'Umih.

Les 4 piliers

Structuré autour de 4 piliers fondamentaux – Mesurer, Réduire, Mobiliser, Contribuer –, l'ouvrage propose une méthodologie claire, éprouvée et adaptée aux réalités de terrain

des professionnels, quelle que soit la taille ou le type d'établissement. Plus qu'un guide, ce manuel pratique propose :

- Des explications claires sur la méthodologie du bilan carbone,
- Des ressources et exemples concrets pour passer à l'action,
- Un plan d'action type, adapté aux réalités de terrain,
- Des indicateurs et outils de suivi pour mesurer les progrès,
- Un kit de communication pour valoriser les démarches entreprises.

« *Ce guide veut donner aux professionnels des solutions concrètes, réalistes et à leur portée, pour faire de la décarbonation un levier de compétitivité et d'engagement* », concluent Noëlle Fustier, directrice de Clorofil, et Ludovic Poyau.

**LES CHRDT REPRÉSENTENT
16 % DES ÉMISSIONS DE GES*
DU TOURISME SELON L'ADEME.**

* gaz à effet de serre.

umih

73^e CONGRÈS NATIONAL

Palais des Congrès

17➤19
Novembre
— 2025 —



L'hospitalité, trait d'union des territoires

PeR Pi
Ghan



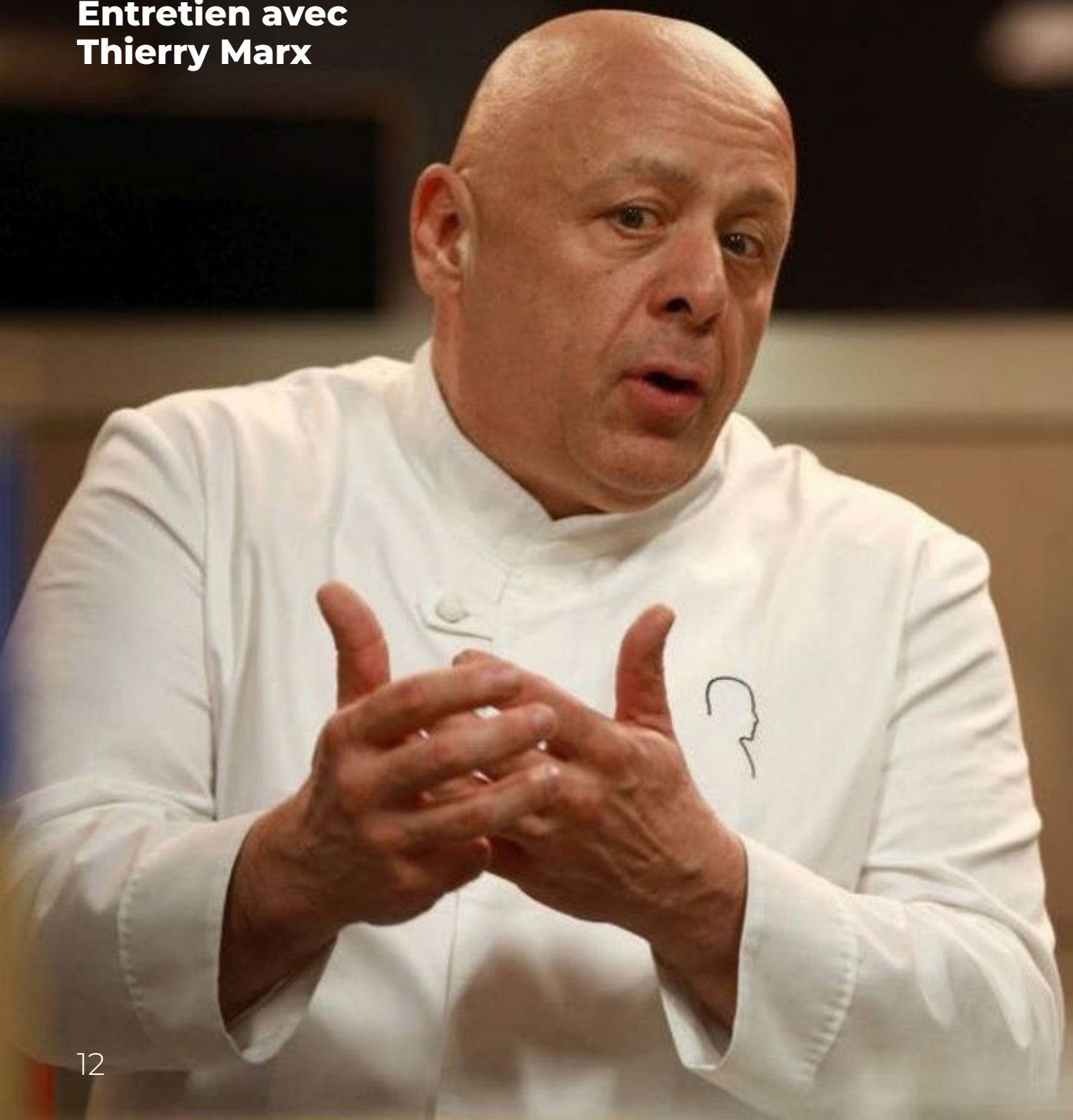
congres-umih.fr



l'invité

**« CE QUE NOUS
ATTENDONS, C'EST UN
CAP ET UNE CROISSANCE
PARTAGÉE »**

**Entretien avec
Thierry Marx**



Thierry Marx, président de l'Umih, appelle à une stabilité fiscale et à une vision partagée pour redonner confiance, relancer l'investissement et soutenir l'emploi.

Umih mag : le président de la République a reconnu que « les temps sont difficiles » pour le secteur, évoquant la flambée des coûts, les difficultés de recrutement et la baisse de fréquentation. Est-ce que vous avez le sentiment que le gouvernement prend enfin conscience de la gravité de la situation ?

Thierry Marx : Je crois qu'il faut reconnaître un point : le fait qu'il dise publiquement que "les temps sont difficiles" pour notre secteur, c'est déjà une prise de conscience. Pendant trop longtemps, nos difficultés ont été perçues comme des problèmes passagers, alors que les chiffres montrent qu'il s'agit d'une crise structurelle. En 2023, la restauration a connu 6 449 défaillances d'entreprises, contre 4 434 en 2022, soit une hausse de 45 %. Rien que pour la restauration traditionnelle, on a enregistré 2 260 liquidations judiciaires en 2024, et le premier trimestre 2025 compte déjà plus de 600 défaillances. Pas vraiment mieux pour l'hôtellerie qui compte 46 liquidations au premier trimestre 2025.

« Depuis 2010, plus de trente taxes nouvelles sont venues pénaliser nos entreprises, auxquelles s'est ajoutée la hausse de trois points du taux de TVA en 2014. »

Ces chiffres, ce sont des établissements qui ferment, des emplois perdus, mais aussi des savoir-faire qui disparaissent. Alors oui, notre inquiétude est permanente. Elle ne vient pas d'un seul facteur mais d'un climat général : l'incertitude économique, la fragilité de nos entreprises, les coûts de l'énergie, la fiscalité, la difficulté à recruter. Depuis 2010, plus de trente taxes nouvelles sont venues pénaliser nos entreprises, auxquelles s'est ajoutée la hausse de trois points du taux de TVA en 2014. Nos entreprises n'ont plus de marge, plus de trésorerie. Chaque aléa supplémentaire devient un coup très dur.

« Nous demandons une stabilité fiscale totale sur les trois prochaines années : pas de nouvelles taxes, pas de modifications d'assiette ni d'augmentation de taux. »

Le président a acté la poursuite de la non-taxation des pourboires. Concret pour les salariés du secteur ou encore un effet d'annonce ?

Oui, l'Umih a marqué un point ! le président a acté la non-taxation des pourboires. C'est une avancée concrète pour nos équipes, qui travaillent dur et méritent que chaque euro leur revienne. Mais attention : tant qu'il n'y a pas un texte gravé dans le marbre après 2025, ça reste une promesse fragile dans un contexte budgétaire tendu. Le terrain, lui, ne peut pas attendre les effets d'annonce.

Vous insistez beaucoup sur le rôle de la visibilité économique. Pourquoi est-ce si essentiel ?

Parce que diriger une entreprise, c'est anticiper. Décider d'embaucher, d'investir, d'ouvrir un établissement, cela suppose un minimum de stabilité et de confiance. Or, aujourd'hui, les restaurateurs, les hôteliers,

comme beaucoup d'autres entreprises, vivent dans une imprévisibilité totale : nous ne savons pas quel sera le prix de l'énergie demain, si une nouvelle taxe arrivera, ou quelles seront les contraintes réglementaires dans six mois. C'est pour cela que nous demandons une stabilité fiscale totale sur les trois prochaines années : pas de nouvelles taxes, pas de modifications d'assiette ni d'augmentation de taux, au niveau national comme local. Sans cette visibilité, nous ne pouvons pas nous projeter.

Que demandez-vous au gouvernement dans ce contexte ?

Ce que nous attendons, c'est un cap. Une vision partagée de la croissance et de la prospérité. Concrètement, cela passe aussi par des mesures très précises : la suppression de dispositifs qui génèrent complexité, incertitude et coûts





supplémentaires. Je pense notamment au compte pénibilité, à la réorientation des contrôles vers les vraies activités illégales comme le travail dissimulé, aux locations hôtelières déguisées, à la vente illicite d'alcool ou à la restauration à domicile non déclarée, qui créent une concurrence déloyale et affaiblissent nos entreprises. Et enfin, au rétablissement de conditions favorables au développement de l'apprentissage. Si le gouvernement fixe une ligne claire et s'y tient, alors nous pourrons travailler, investir et redonner confiance à nos équipes.

L'Umih a récemment pris position contre la mise en application des décisions de justice européennes. Pouvez-vous nous expliquer ?

C'est un vrai coup de massue. On vient d'apprendre que, selon le droit européen, un salarié qui tombe malade pendant ses congés pourra reporter ses vacances. Et ce n'est pas tout : un salarié soumis au décompte

« Notre métier reste porté par le lien humain qu'il crée. »

hebdomadaire pourra aussi réclamer des heures supplémentaires sur une semaine où il a posé un congé payé... alors même qu'il n'a pas fait ses 35 heures effectives. Franchement, on se dit que l'Europe continue d'écrire notre droit du travail depuis une tour d'ivoire. Des règles hors-sol, déconnectées de la vraie vie. Et derrière, qui trinque ? Nos établissements. Déjà fragilisés, on leur rajoute encore une charge qu'ils ne peuvent plus supporter. À un moment, il faut dire stop. L'Umih demande clairement au nouveau Premier ministre de se faire entendre à Bruxelles. Parce que, pour nous, ces décisions ne sont tout simplement plus tenables.

Malgré ce climat tendu, voyez-vous des raisons d'espérer pour le secteur ?

Bien sûr. Nos métiers restent portés par la passion, par la créativité, par le lien humain qu'ils créent. Notre secteur est un pilier de la vie sociale et culturelle française. Mais pour transformer cette passion en projets durables, il faut un cadre clair, stable et favorable. C'est à cette condition que nous pourrions retrouver de la croissance partagée et redonner à nos métiers toute leur force.

Source chiffres : données Altares, bilans annuel et trimestriels des défaillances d'entreprises (2022-2025).

A photograph showing a glass of water on the left, a metal tray with several Euro coins in the center, and a contactless payment card on the right. The card is white with black text and a gold-colored chip. The background is a dark wooden surface.

mobilisation

POURBOIRES : UNE VICTOIRE SOUS SURVEILLANCE

C'est un petit geste du client qui fait toute la différence au quotidien. Le président de la République a annoncé le maintien de l'exonération fiscale et sociale des pourboires au-delà du 31 décembre 2025. L'Umih salue cette annonce, fruit d'une mobilisation constante auprès des pouvoirs publics, qui protège le pouvoir d'achat, valorise les métiers et sécurise l'emploi. Mais cette victoire n'est qu'une étape : l'organisation restera attentive à sa mise en œuvre et à sa pérennité.

Exonérés d'impôts sur le revenu depuis 2022 !

44 milliards d'euros d'économies et de recettes à trouver pour le budget 2026 ? Dans le collimateur : les pourboires. Depuis 2022, ces gratifications, versées volontairement par les clients aux salariés en contact avec la clientèle étaient exonérées de cotisations sociales et d'impôt sur le revenu. Une bouffée d'oxygène prolongée à deux reprises, mais seulement jusqu'au 31 décembre 2025... jusqu'à ce que le président de la République annonce le maintien de cette mesure au-delà de cette date.

Un verdict sans appel

Afin de mesurer l'ampleur de l'enjeu, l'Umih avait commandé deux études : auprès de 1 004 salariés de la branche, menée par IPSOS BVA entre le 10 et le 21 juillet 2025, et auprès de 1 023 employeurs et chefs d'entreprise, adhérents ou non, interrogés entre le 22 juillet et le 5 août 2025. La perspective de taxer



Franck Chaumès,
président national Umih Restauration

« Les pourboires ne sont pas un privilège, mais une reconnaissance du service par le client. »

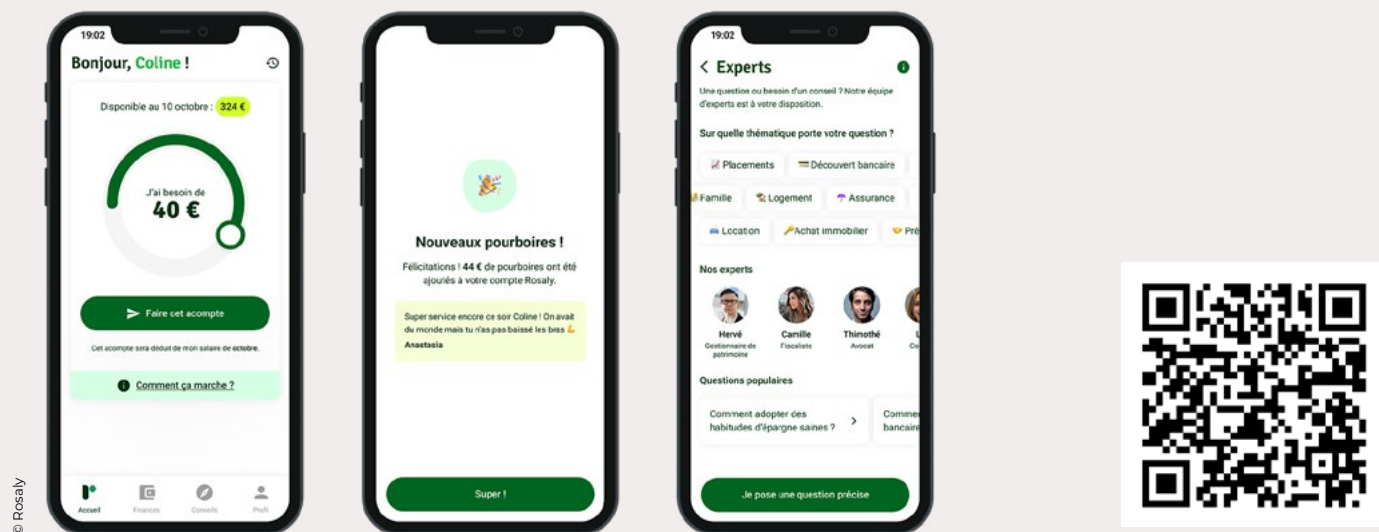
FRANCK CHAUMÈS

les pourboires était unanimement rejetée. « *Les pourboires ne sont pas un privilège, mais une reconnaissance du service par le client. Les fiscaliser aurait été une taxe au sourire* », rappelait Franck Chaumès, président national Umih Restauration. Et pour cause : salariés comme employeurs craignaient une perte d'attractivité des métiers, une érosion du pouvoir d'achat et une démotivation générale.

Une victoire collective mais l'Umih reste en alerte

L'annonce présidentielle met fin à des mois d'inquiétude. « *C'est une décision de bon sens et une reconnaissance pour nos salariés comme pour nos métiers. Maintenir l'exonération fiscale et sociale des pourboires, c'est préserver le revenu, l'attractivité et la stabilité de nos emplois, et soutenir un secteur clé de l'économie française et du lien social*, insiste Franck Chaumès. *La mobilisation a payé. Mais pour l'Umih, pas question de baisser la garde : il faudra veiller à ce que cette promesse se traduise dans les faits, sans recul ni remise en cause.* »

J'ai testé pour vous : le versement des pourboires dès la fin du service et l'accès à des acomptes sur salaire



En digitalisant les acomptes sur salaire et la redistribution des pourboires en un clic et en temps réel, Rosaly nous aide à recruter et fidéliser nos collaborateurs.

Notre partenaire Rosaly nous permet de renforcer notre marque employeur grâce à trois dispositifs :

- ⊕ Redistribution des pourboires dès la fin du service en un clic
- ⊕ Accès à une partie de son salaire

« Les équipes sont ravies de la mise en place de ce nouvel outil. »

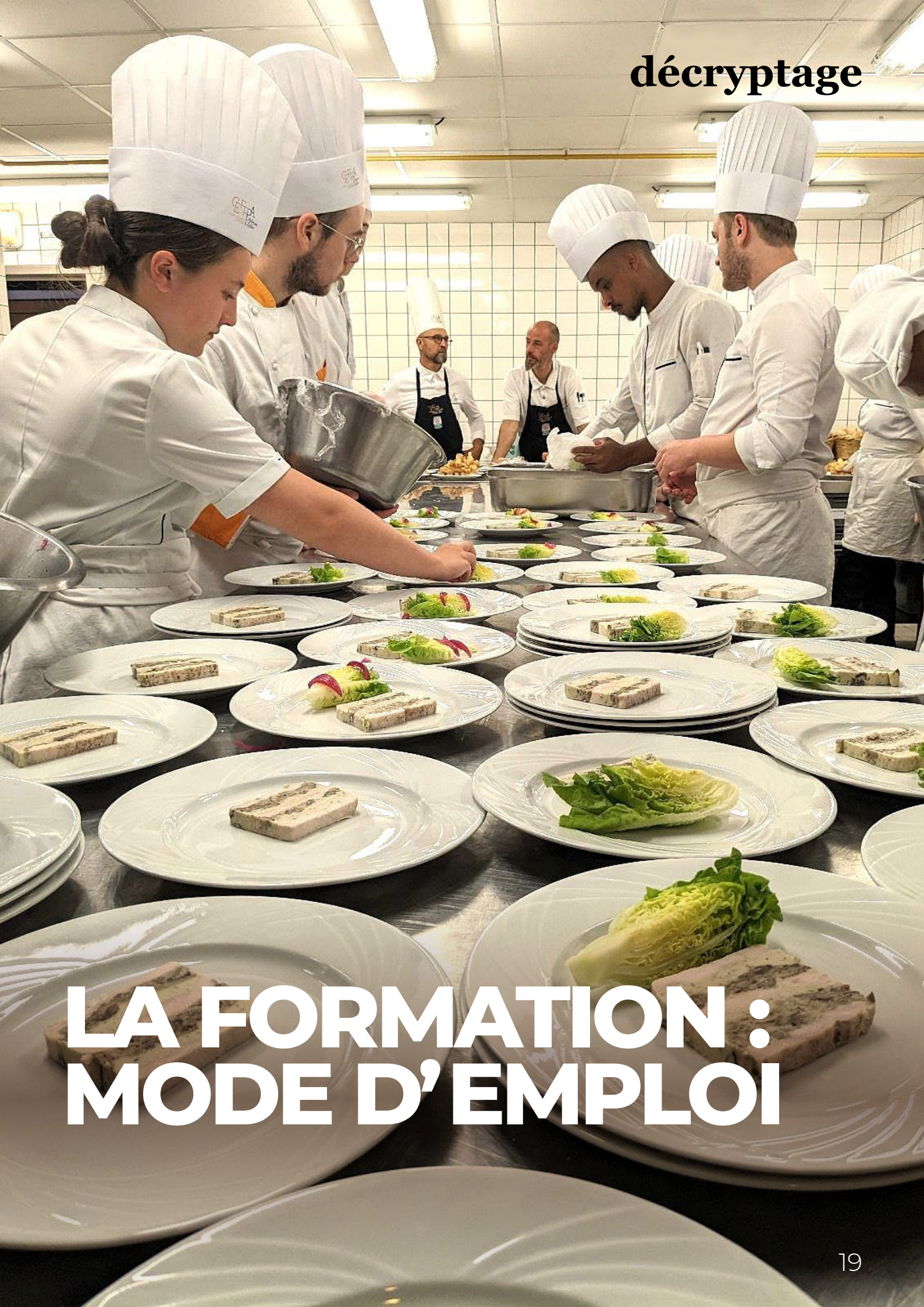
ANTOINE DEFONTAINE, RÉSIDENT MANAGER DE L'HÔTEL MONSIEUR ARISTIDE.

n'importe quand dans le mois

- ⊕ Accès à des experts financiers pour mieux gérer son budget
- ⊕ Accès à un simulateur d'aides sociales

Leurs 300 clients observent comme impacts sur leur marque employeur :

- ⊕ +18% de CV reçus sur les offres d'emploi mentionnant Rosaly
- ⊕ -27% de turnover entre les salariés qui utilisent Rosaly vs les autres
- ⊕ 79% de taux d'adoption de la fonctionnalité Pourboires



LA FORMATION : MODE D'EMPLOI

Dans un secteur fragilisé par la pénurie de main-d'œuvre, la formation devrait être une planche de salut. Pourtant, entre apprentissage, alternance, formation continue, stages, obligations légales, certifications, promotion des métiers et financements, le parcours ressemble souvent à un labyrinthe administratif. De quoi décourager plus d'un professionnel. L'Umih l'a bien compris et a fait place à la simplicité. Pas de jargon, pas de perte de temps. La règle est claire : un adhérent a une question ? Il s'adresse à son Umih départementale. Si la demande exige une expertise particulière, elle remonte au siège, à la direction Emploi & Formation, qui répond... toujours par le biais de l'échelon local. Un circuit court, pensé pour que chaque professionnel trouve rapidement la réponse dont il a besoin.



Valentin Prudon, président Umih Corrèze et Creuse, patron de l'hôtel-restaurant L'Europa à Maussac (19)

« Le financement fait partie intégrante de l'embauche des apprentis en alternance. »

VALENTIN PRUDON

Les financements en jeu

Moins de formation, c'est une qualité de service qui recule, une attractivité qui baisse et une crise du recrutement qui s'installe durablement. Et pourtant, les prises en charge deviennent incertaines et une même interrogation revient sans cesse : qu'est-ce qui reste finançable ? Peut-on couvrir une formation intra-entreprise ? Quelles perspectives pour 2026 avec la contribution conventionnelle de formation qui ouvre de réelles perspectives de financement de la formation pour nos entreprises (cf. *Éclairage Laurent Barthélémy en page 21*) ? Valentin Prudon, président de l'Umih Corrèze et Creuse, et patron de l'hôtel-restaurant L'Europa à Maussac (19), emploie aujourd'hui quatre apprentis, soit 30 % de son équipe. Pour lui, l'équation est limpide : « *L'apprentissage est l'avenir de notre métier. Le financement fait partie intégrante de l'embauche des apprentis en alternance.* » Un constat partagé par Sébastien Malgras, directeur général du CEFPPA Adrien Zeller à Illkirch-Graffenstaden (67), établissement spécialisé dans la formation des métiers de

l'hôtellerie-restauration : « Nous accueillons près de 800 apprentis cette année. Or, le financement d'un CAP Cuisine, qui

Umih Formation

Umih Formation a formé plus de 500 000 professionnels de l'hôtellerie-restauration depuis sa création en 2002. Elle s'est imposée comme l'organisme de formation n°1 de la branche professionnelle HCR. Umih Formation dispose d'un maillage territorial unique : 27 centres en régions, 112 lieux de formations en France hexagonale et en outre-mer, 500 formateurs indépendants experts dans leur domaine, 5 000 formations dispensées en 2023 pour 35 000 stagiaires formés. En plus de ses formations incontournables telles que le **permis d'exploitation** et l'**hygiène alimentaire**, la gamme de formations, proposée par Umih Formation, est large avec plus de 90 programmes enrichis et actualisés chaque année. Chaque établissement, du café rural à la grande brasserie urbaine, du restaurant familial à l'établissement étoilé, de l'hôtelier indépendant au palace, du bar à ambiance musicale à la discothèque, y trouvera une réponse adaptée à ses besoins.

✚ Pour en savoir plus, 0 800 700 701

www.umihformation.fr

contact@umihformation.fr



concentre nos plus gros effectifs, est passé de 8 500 à 5 600 euros par élève en trois ans. Pour une formation aussi exigeante en matière d'œuvres et en équipements pédagogiques, ce niveau de financement n'est plus soutenable. Une revalorisation rapide est indispensable pour garantir la qualité de la formation. »

Au-delà du financement, la reconnaissance professionnelle reste un enjeu majeur.

La certification joue ici un rôle clé : titres délivrés par la branche HCR via CERTIDEV, diplômes de l'Éducation nationale. Ces qualifications assurent une inscription automatique dans la grille de classification de la convention collective HCR et une valorisation salariale. Mais pour les professionnels, les questions demeurent : quelle est la différence réelle entre un titre de branche et un diplôme ? Où trouver les centres de formation adaptés ?

L'attractivité des métiers, priorité absolue

« Séduire les jeunes générations est devenu vital pour notre secteur. L'enjeu prioritaire reste l'attractivité. Les rémunérations des apprentis ont été revalorisées par la profession : il faut le rappeler et le mettre en avant ! De notre côté, nous avons engagé des investissements structurants pour moderniser notre CFA, avec de nouveaux équipements et de nouveaux espaces de formation. C'est un signal fort : la profession met les moyens pour préparer l'avenir », insiste Sébastien Malgras. Un engagement que partage Valentin Prudon, qui rappelle cependant que l'effort doit être collectif. « Les centres de formation doivent ajuster leurs programmes pour coller au plus près de la réalité de la vie d'un établissement. Mais les entreprises aussi ont une responsabilité : valoriser leurs métiers, les rendre attractifs, donner envie aux jeunes de s'y projeter. Car au-delà des



Sébastien Malgras, directeur général du CEFPPA Adrien Zeller à Illkirch-Graffenstaden (67)

compétences techniques, c'est l'image même de la profession qui est en jeu. Offrir de bonnes conditions d'accueil, accompagner les apprentis, transmettre une passion : voilà autant de leviers pour redonner du souffle à la filière. Nous avons, collectivement, un rôle clé à jouer », conclut-il.

AKTO

AKTO assume un conseil de proximité à destination des TPME de la branche HCR et prend en charge certaines actions de formation : plan de développement des compétences des entreprises de moins de 50 salariés, contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, etc. Les professionnels s'interrogent parfois sur le calcul du coût du contrat d'apprentissage : ils peuvent alors consulter, si besoin avec l'aide de leur Umih départementale, le simulateur de coût contrat d'apprentissage qui est accessible sur site Internet d'AKO en cliquant [ici](#). Pour toute question sur la prise en charge d'une formation, y compris le contrat d'apprentissage, vous pouvez solliciter AKTO en renseignant le formulaire de contact en ligne ([accessible ici](#)) ou par téléphone en composant le 01 88 13 10 00.



« Dans notre secteur, l'insertion et l'ascension sociale restent une réalité. C'est un atout précieux qu'il nous faut absolument préserver. »

LAURENT BARTHÉLÉMY

Éclairage avec Laurent Barthélémy

Président national Umih saisonniers, vice-président d'Akto

La formation est-elle un enjeu stratégique pour les métiers de l'hôtellerie-restauration ?

Le secteur fait face à une équation délicate : un million d'actifs, un besoin annuel de 100 000 nouveaux professionnels qualifiés... mais seulement 50 000 formés arrivent chaque année sur le marché. En clair, la moitié des besoins n'est pas couverte. Face à cette pénurie, la branche doit intensifier ses efforts pour former de nouveaux salariés, alors même que les budgets publics consacrés à la formation sont en baisse. Surtout que dans nos métiers, la

diversité des activités permet à chacun de construire son parcours personnel et professionnel. Nous avons d'ailleurs revu les grilles de classification des certifications afin de pouvoir repositionner les salariés en fonctions de leur certification. Dans notre secteur, l'insertion et l'ascension sociale restent une réalité. C'est un atout précieux qu'il nous faut absolument préserver.

Nous sommes prêts à recruter et à former : encore faut-il que les conditions d'accès à la formation soient réunies pour tous.

Quel regard l'Umih porte-t-elle sur la politique actuelle de financement de la formation professionnelle ?

Face à la réduction des moyens dédiés à la formation professionnelle, l'Umih a fait un choix audacieux et visionnaire en décidant d'augmenter les ressources disponibles par le biais d'une contribution conventionnelle formation. Fruit d'un combat de plus de

« La formation n'est pas une dépense mais un investissement stratégique pour la compétitivité du secteur. »

LAURENT BARTHÉLÉMY

4 ans, cet accord démontre la volonté partagée des partenaires sociaux de promouvoir un paritarisme de gestion responsable. Le montant de cette contribution conventionnelle, est évolutif les trois premières années passant de 0,2% la première année, à 0,35% la deuxième, puis à 0,50% à partir de la troisième année. Cet effort collectif vise à améliorer la formation continue, et à revaloriser les emplois et métiers grâce à un investissement significatif dans l'information, l'orientation et la VAE. Son objectif est bien de renforcer l'attractivité du secteur tout en veillant à améliorer la qualification du personnel et permettre de véritables évolutions professionnelles. La commission formation œuvre en ce sens au quotidien. La contribution conventionnelle formation sera effective dès le 1^{er} janvier 2026 et les financements seront disponibles dès le début d'année pour l'ensemble des entreprises.

Une information à destination des adhérents sera envoyée dans les prochaines semaines.

Quelles sont les attentes de l'UMIH vis-à-vis des pouvoirs publics pour mieux soutenir les établissements dans leurs efforts de formation ?

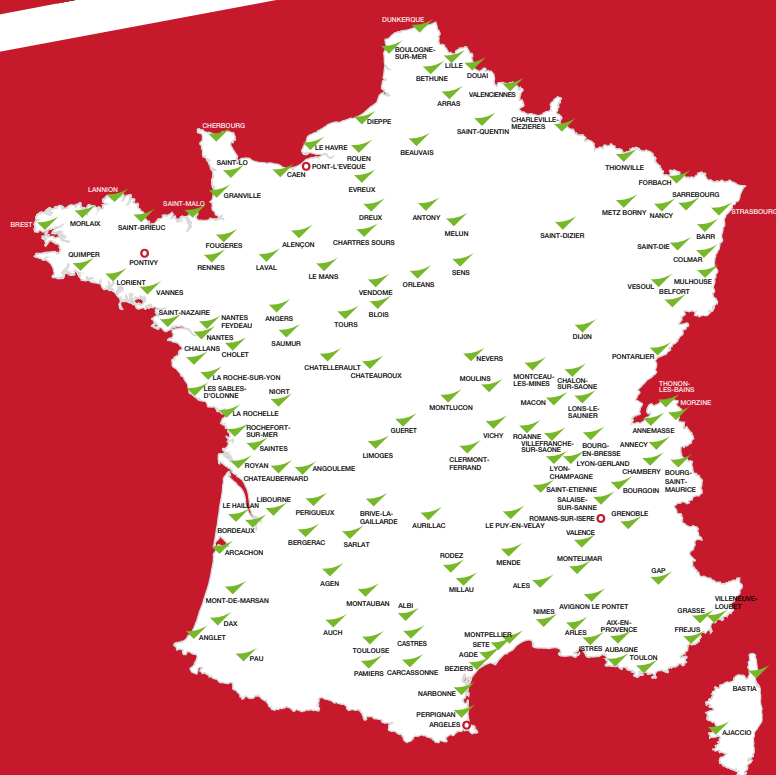
Nous devons d'abord compter sur nous-mêmes et sur l'ambition que nous portons à nos métiers. L'UMIH, syndicat majoritaire de la profession, agit pour l'intérêt général et fait entendre sa voix dans les débats. La preuve : depuis le 1^{er} août, les apprentis du secteur CHR bénéficient officiellement d'une revalorisation de leur rémunération. Une victoire syndicale, mais surtout un pas concret pour l'avenir. Car nous en sommes convaincus : renforcer la compétence de nos apprentis et l'attractivité de nos métiers passe aussi par cette reconnaissance.

Quelle stratégie pour demain ?

Pour l'UMIH, l'objectif est clair : garder des aides attractives pour l'apprentissage, assurer une enveloppe stable pour la formation continue dans l'ensemble des entreprises quelque soit leur taille, simplifier les démarches pour les TPE... et surtout rappeler sans relâche que la formation n'est pas une dépense mais un investissement stratégique pour la compétitivité du secteur. La formation n'est pas une option, c'est la condition même de survie de nos métiers.



**Je veux faire
mon marché
sans perdre de temps**



**Avec
150 magasins
partout
en France,
nous sommes
forcément
près de
chez vous.**

Promocash

Le marché de proximité des pros de la restauration

Transition écologique des entreprises (TEE)

La plateforme « *Transition écologique des entreprises* », développée par l'ADEME et pilotée par le ministère de la Transition écologique, est ouverte depuis décembre 2023.

TEE est un service public qui accompagne les très petites et moyennes entreprises dans leurs recherches de financements, d'accompagnement et de formations pour accélérer leur transition écologique.

L'objectif de la plateforme TEE est de simplifier le parcours du chef d'entreprise et de lui donner les moyens d'identifier ses projets prioritaires, d'accéder aux aides publiques adaptées (locales, régionales et nationales) et de mobiliser un conseiller compétent sur son territoire pour accompagner le chef d'entreprise dans ses réflexions et l'aider à concrétiser sa démarche.



Ce service public donne accès :

- ➕ Aux [aides éligibles](#) : en renseignant son SIRET, l'entreprise identifie facilement les dispositifs adaptés à son secteur d'activité, sa taille et sa localisation (subventions, prêts, accompagnements ou formation).
- ➕ Aux [projets ou actions de transition écologique](#), aux ressources pédagogiques et à la liste des aides associées nécessaires à l'entreprise pour entamer sa transition écologique.
- ➕ À un conseiller : l'entreprise peut être mise en relation avec un conseiller qui pourra l'accompagner dans ses réflexions ou répondre à ses questions.
- ➕ Pour en savoir plus, contactez votre [transition écologique des entreprises](#)

COUP DE PATES FÊTE SES 35 ANS

« *Célébrer nos 35 ans, c'est célébrer une aventure humaine et professionnelle fondée sur la passion, la proximité et l'excellence* ». Entretiens avec Julien Gromb, directeur général et Fabrice Prochasson, directeur de la création, de l'innovation et des partenariats

Julien Gromb, quelle est la philosophie de Coup de Pates ?

Julien Gromb : Depuis 1990, Coup de Pates®, c'est avant tout un partenaire à l'écoute des tendances et des besoins du terrain. Notre mission : proposer aux professionnels des métiers de bouche, des produits de qualité, pour leur permettre de gagner en efficacité tout en stimulant leur créativité. Avec La Carte d'Hubert®, nous élargissons l'offre avec une gamme complète de produits bruts, semi-élaborés et d'ingrédients et nous apportons des solutions pratiques, modernes et adaptées aux nouveaux modes de consommation.

Quelle place accordez-vous au développement durable, aux circuits courts ?

JG : Notre offre évolue sans cesse pour répondre à des consommateurs, toujours plus attentifs à une alimentation saine, naturelle et responsable. Avec notre programme « Tradition et Innovation Durable », nous repensons nos recettes et nous privilégions des partenariats de proximité. Aujourd'hui, 83 % de nos produits sont fabriqués en France, un chiffre en progression ! Notre ambition : proposer une offre durable, sans compromis sur la qualité ni sur l'accessibilité.

Fabrice Prochasson, quelles sont les nouvelles tendances en cuisine ?

Fabrice Prochasson : Le consommateur est plus flexitarien, plus soucieux du bien-être animal et de l'impact environnemental. La viennoiserie française reste une valeur sûre, avec une exigence forte sur la qualité et le savoir-faire artisanal. Le Fleuron du Fournil, notre création crue avec 5 tours de tourage et du beurre français, illustre cette exigence. Le snacking connaît un fort engouement : pain bao, pain lobster roll, focaccia ou encore pain cristal



Julien Gromb, directeur général et Fabrice Prochasson, directeur de la création, de l'innovation et des partenariats

répondent aux nouvelles tendances. La pâtisserie continue d'innover avec les choux et éclairs craquelins, entre tradition et modernité.

Des nouveaux produits sont-ils en train d'émerger ?

FP : La pâtisserie américaine connaît un véritable engouement : donuts, muffins, brownies, cookies... Pour se démarquer, Coup de Pates vient de lancer un NY'Cookies cacao fourré dubaï pistache qui rencontre un franc succès. La pâtisserie végétale progresse aussi. Pour ses 35 ans, Coup de Pates a imaginé un gâteau anniversaire végétal : base au lait d'amande façon blanc-manger, biscuit sans œufs, confit fraise-basilic, sponge cake à la chlorophylle, mini pavlovas de chantilly végétale et fruits frais, le tout décoré de pousses, légumes et fleurs.

Comment anticipez-vous les attentes des consommateurs, notamment en matière de produits sains et responsables ?

FP : Chaque année, nous créons un cahier de tendances pour anticiper les évolutions alimentaires, les goûts émergents et les attentes, notamment en matière de santé, d'environnement et d'éthique sociale. Cela nous pousse à concevoir des produits responsables, avec des ingrédients choisis, tout en restant gourmands. Nous innovons en permanence pour proposer des produits plus sains, des collaborations engagées et des démarches qui ont du sens — toujours avec le plaisir comme moteur.



i juridique, fiscal & social

Tous les adhérents de l'Umih bénéficient d'une veille réglementaire avec une **assistance juridique, fiscale et sociale** gratuite.



Fiscal

Simplification

Le décret et l'arrêté du 27 juin 2025 relatifs à la simplification et aux obligations concernant la circulation des alcools, des boissons alcooliques et des produits du tabac sont entrés en vigueur le 1^{er} juillet 2025.

Ces textes maintiennent la possibilité d'opter pour l'apposition d'une capsule représentative de droits (CRD) pour les

livraisons de vins en droits acquittés sur le territoire national et simplifient l'option alternative en permettant de recourir à des documents commerciaux aux mentions simplifiées pour leur circulation. Ces nouvelles dispositions entrent en vigueur le 1^{er} juillet 2025.

✚ Pour en savoir plus, contactez votre [**Umih départementale**](#)



Social

Assurance chômage : une victoire pour l'Umih sur les contrats saisonniers

L'organisation professionnelle vient de décrocher une avancée majeure : les contrats saisonniers ne seront plus comptabilisés dans le calcul de la modulation du taux d'assurance chômage.

Concrètement, l'Urssaf adresse actuellement aux entreprises de l'hôtellerie-restauration de 11 salariés et plus leur notification de taux modulé de cotisation patronale d'assurance chômage. Depuis le 1^{er} mai 2025, le taux « normal » de cette contribution est fixé à **4 %** (contre **4,05 %** auparavant). Mais

ce taux varie selon le recours aux contrats courts, entre un plancher de **2,95 %** (bonus) et un plafond de **5 %** (malus).

Un système de bonus-malus que l'Umih n'a cessé de contester, estimant qu'il pénalise injustement un secteur dépendant de la flexibilité de l'emploi. Néanmoins, grâce à cette décision, les contrats saisonniers seront exclus du calcul de modulation à compter du 1^{er} mars 2026, sous réserve de validation par les pouvoirs publics.

✚ Pour en savoir plus : contactez votre [**Umih départementale**](#)

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

NOS FORMATIONS :

- Permis d'exploitation
- Hygiène alimentaire
- Normes santé & Sécurité au travail
- Management
- Droit Social & Gestion
- Techniques Professionnelles
- Langues Étrangères
- Internet, Réseaux Sociaux, Informatique

NOS PARCOURS LONGS :

- Barman
- Réceptionniste
- Commis de cuisine,
- Serveur en restauration,
- Gouvernante
- Employé d'étage ...

112
SITES
DE FORMATION

40 000
STAGIAIRES
PAR AN

28
CENTRES
EN REGION



RETROUVEZ LES PROGRAMMES ET LES
CALENDRIERS
DE NOS FORMATIONS SUR :
www.umihformation.fr

Du lundi au jeudi de 8h45 à 20h
Le vendredi de 8h45 à 19h

0 806 700 701

Service & appel
gratuits

Formation hygiène alimentaire obligatoire

La formation spécifique en hygiène alimentaire est obligatoire afin de garantir la sécurité des consommateurs.

À qui s'adresse la formation ?

Depuis le 1^{er} octobre 2012, chaque établissement de restauration commerciale doit inclure au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire. « *Umih Formation recommande que le dirigeant suive cette formation* », conseille Christophe Brovarnik, responsable pédagogique chez Umih Formation.

La formation évolue

L'arrêté du 12 février 2024, relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire, apporte une évolution de poids. Le texte impose désormais 2 heures par jour de mise en situation avec manipulation de matériel en présence du formateur.

Déroulé de la formation

« Notre objectif est simple : transmettre des pratiques durables et efficaces pour garantir la sécurité des consommateurs, c'est pourquoi nous sommes très vigilants sur la



qualité des formateurs », insiste Christophe Brovarnik. Animée par des experts, la formation apporte toutes les connaissances nécessaires pour maintenir des standards d'hygiène élevés, élaborer et appliquer un plan de maîtrise sanitaire efficace et détaille les règles européenne et française et les obligations légales pour garantir la sécurité des consommateurs.

Objectifs

Les participants seront capables de :

- **Connaître les risques** d'intoxication alimentaire,
- **Mettre en place de bonnes pratiques** d'hygiène au sein de l'établissement.

UMiH
FORMATION

contact@Umihformation.fr

0806700701

Service & appel
gratuits

Lundi au jeudi : 08h45-20h00 • Vendredi : 08h45-19h00

FICHE TECHNIQUE

Public : de préférence le dirigeant.

Session : en présentiel. **Durée** : 14 heures.

umih

union des métiers de
l'hôtellerie restauration



Village partenaire
Palais des Congrès
PERPIGNAN



17.18.19
NOVEMBRE | **de 14h**
à 17h

Création Agence Emmanuel

A tous les professionnels !

CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS, TRAITEURS ET MONDE DE LA NUIT
L'UMIH et ses exposants vous invitent lors du congrès 2025
à visiter le village des partenaires et à découvrir les dernières
innovations du secteur !

NOS PARTENAIRES

ACTEM'OTEL
ANCV
ASTART
BUTAGAZ
CLOROFIF
COLONNA
COOKORICO
COUP DE PÂTES
CULLIGAN
DIGBY
EDENRED

EDF
ELIXIA
ENERA CONSEIL
ENVIRO DEVELOPPEMENT
EWATCH
GRDF
GROUP GM
INYUS
KOOKABARRA
KOOKLIN
LA VANILLERAIE DE SAMBAVA

LAFRANE ENVIRONNEMENT
MEWS
MKG
MUSIQUE CHANTECLAIR
LAMSTER / NEOLAM
NESPRESSO
PASSMAN
PERNOD RICARD
PLUXEE
PROMOCASH
PUREZZA

SACEM
SCL QUALITE
SILKO
SMART +
SWILE
TOTAL ENERGIES
TRANSGOURMET
UMI FORMATION
UMIVITALITÉ
UPCOOP
URSSAF