

L'Hôtellerie

Restaurations

15 JUIN 2006 N° 2981

PAGE 30

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE.FR

5 RUE ANTOINE BOURDELLE · 75737 PARIS CEDEX 15 · TÉLÉPHONE 01 45 48 64 64 · FAX 01 45 48 04 23 · E-MAIL lhotellerie@lhotellerie.fr · ISSN 1151-2601

AVEC LE SUPPLÉMENT INCONTOURNABLE DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

SALAIRES : COMMENT SITUER VOTRE ENTREPRISE

Après les polémiques suscitées l'an dernier sur les salaires de la profession par de hâtives déclarations ministérielles qui n'étaient pas véritablement inspirées par l'objectivité statistique, **L'Hôtellerie Restauration** vous donne cette semaine tous les éléments indispensables sur la question avec son enquête annuelle réalisée par la société d'études Conso CHD (CHD Expert). Des chiffres, des chiffres et encore des chiffres qu'il vous faudra examiner attentivement, que vous soyez employeur ou salarié, pour appréhender autant que faire se peut le positionnement de votre entreprise par rapport au marché.

Et bien sûr, tenir compte de tous les paramètres avant de porter un jugement. Ainsi, en 2005, le salaire brut moyen mensuel de l'industrie hôtelière indépendante s'établissait à 1 689 €, pour 1 410 € dans les chaînes ; mais dans ces dernières, 94 % des salariés bénéficient d'un intéressement équivalent à un 13^e mois, ce qui est loin d'être le cas dans les entreprises indépendantes de petite taille. De même, la durée du travail doit être prise en compte, et elle se révèle également fort variable. Donc, prudence et surtout bon courage pour l'analyse de ce document qui fait aujourd'hui référence.



PAGE 9

La qualité dans les hôtels passe par la certification



PAGE 10

L'hôtellerie française en grande forme en avril

PAGE 12

Comment favoriser l'emploi des seniors

PAGES 28-29

EN DIRECT DE L'UMIH

Entretien croisé entre André Daguin et le célèbre commissaire Robert Broussard

VOS QUESTIONS PAGE 13

Nos réponses

- Le cumul d'emplois est autorisé sous conditions
- Le délai de préavis pour un agent de maîtrise qui démissionne
- Régularisation des horaires en cas de modulation

FACE AUX EXIGENCES DE LEUR MÉTIER



Pétra Puxxedu.

Inspirez, expirez... Voilà des mots dont les gouvernantes générales parisiennes finissent par oublier le sens. Sur le qui-vive, elles n'ont en général pas une minute pour 'respirer'. Résultat : le stress menace sérieusement ce corps de métier. Face à cette situation, Pétra Puxxedu, présidente de l'AGGH Paris, a déci-

Les gouvernantes générales 'déstressent'

dé de passer à l'action. Épaulée par Françoise Samuel (Scribe) pour vice-présidente, Corinne Veyssière (Sheraton Roissy) trésorière, Patricia Richard (Afp) chargée de la communication, Benoît Manceaux (Sofitel Porte de Sèvres) responsable internet, Corinne Dufour (Hyatt Vendôme) secrétaire, Sylvie Veyres (Libertel Terminus Nord) chargée des relations avec les écoles, Linda Legros (Sofitel Forum Rive Gauche) et Sylvie Pruvost (Sofitel La Grande Arche) secrétaires suppléantes, elle a récemment organisé

une séance de travail consacrée à la 'gestion du stress'. Animée par Yannick Bertin - société Corps & Parole -, cette intervention a permis à chacune de découvrir les moyens pour diminuer le stress dans leur travail quotidien. Le tout en apprenant notamment à mieux respirer et à fixer ses priorités. Une initiative d'autant plus intéressante que bon nombre de gouvernantes générales gèrent d'importants programmes de rénovation associés - selon les cas - à des changements de stratégie ou de propriétaires.

Sans compter celles qui planchent sur la mise en place éventuelle d'une société de sous-traitance. Un point capital aujourd'hui dans le département des étages qui a fait l'objet d'une présentation détaillée par un groupe de travail issu de l'AGGH. Sous la houlette de Corinne Veyssière, toutes les problématiques liées à la sous-traitance ont en effet été passées au peigne fin. Conclusion de cette étude : l'affaire n'est pas aussi aisée qu'elle le paraît. Plus de détails dans nos prochains numéros.

NOS EXPERTS CONNAISSENT LE FOOT SUR LE BOUT DES DOIGTS (DE PIED)

VIVEZ LA COUPE DU MONDE DE LA FIFA EN INTEGRALITE SUR

CANAL+
LE BOUQUET

100% DE LA COUPE DU MONDE DE LA FIFA 2006

Renseignez-vous au 01 71 35 11 11 ou par fax au 01 71 35 11 12 ou par Internet service.collectivites@canal-plus.com