



## Attention !



N'oubliez pas d'indiquer à vos clients l'origine de la viande bovine

Depuis la parution de l'arrêté du 17 décembre 2002, vous devez obligatoirement indiquer à vos clients l'origine des viandes bovines. Voici les modalités d'application proposées par l'administration compétente. Un rappel qui n'est pas inutile.

page 38

## Equipez votre terrasse avant l'été

page 36

### Vous avez la réponse page 15

- L'absence pour accident de trajet n'est pas considérée comme du travail effectif
- Un établissement saisonnier doit fermer 3 mois minimum par an
- Un médecin libéral n'est pas compétent pour les visites médicales du travail

A Paris

### Les 20 ans de l'Ecole supérieure de cuisine française

Créée en 1984, l'ESCF, l'Ecole supérieure de cuisine française, propose une formation haut de gamme en cuisine, manager de restaurant et traiteur, destinée aux professionnels. Le point sur l'évolution des formations de l'école Grégoire-Ferrandi avec son directeur, Gérard de Marcillac.

page 33



Coup de frein dans le développement des chaînes de restauration en 2003

page 2

Prochain congrès national de la CPIH à Saint-Nazaire

page 7

Le Snarr a fêté ses 20 ans et tenu son assemblée générale à Paris, au Sénat

page 9

Faire carrière : de commis de bar à patron d'un restaurant de quartier

page 17



Christophe Jumentier vainqueur

Coupe Scott p. 14

Défi des Gastrolâtres : victoire du lycée de Villers-lès-Nancy

page 34

### > Le sondage sur lhotellerie.fr

A la question : *Avez-vous déjà suivi une formation en matière d'hygiène ?*

Vous avez répondu :



2 % Sans opinion

Un résultat encourageant à l'heure où la sécurité alimentaire est au cœur des préoccupations de la clientèle.