



L'Hôtellerie

numéro 2883 ● 29 juillet 2004

Les annonces classées à partir de la page 12

L'Hebdo des professionnels des C.H.R.

lhotellerie.fr larestauration.fr

5, rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris CEDEX 15 - Téléphone : 01 45 48 64 64 - Télécopieur : 01 45 48 04 23 - E-mail : lhotellerie@lhotellerie.fr - ISSN : 1151 - 2601 - 3 €

Avenant à la convention collective des CHR

Ils ont signé l'accord

C'est dans un café parisien que l'Umih et le GNC ont ratifié officiellement l'accord sur le temps de travail dans les CHR le 22 juillet, en présence des représentants des syndicats salariés déjà signataires. Une autre organisation patronale, la CPIH, a accepté de signer cet accord, qui prévoit notamment la suppression du Smic hôtelier, l'instauration d'une 6e semaine de congés payés et la mise en place d'un régime de prévoyance.



Jacques Bellin et André Daguin au moment de la signature.

page 2

Domino's Pizza ouvre son 70e magasin

page 5

Rendez-vous avec l'association Cuisiniers et Enfance pour une soirée caritative

page 5

Christine Pujol nommée présidente du CRT Languedoc-Roussillon

page 6

Des étudiants développent la marque Plaza Athénée

page 9

Top 20 des vins de Bordeaux 2004

page 22

Retrouvez les points forts de l'accord sur le temps de travail

page 4

Vous avez la réponse
page 10

Appliquer tout de suite le Smic de droit commun ou attendre son application obligatoire ?

L'accord n'est pas encore applicable

La prime à l'emploi vient en complément de l'allègement Fillon

Qui va bénéficier de la prime à l'emploi de Sarkozy, et pour quel montant ?

Concours

Rendez-vous sur l'Espace culinaire d'Equip'Hôtel

Les cuisines du monde ouvriront le bal, samedi 23 et dimanche 24 octobre, sur l'espace des concours culinaires du salon Equip'Hôtel, Paris Expo, porte de Versailles. L'Amérique latine, l'Europe de l'Est, le Maroc et l'Asie seront mis à l'honneur. D'autres concours se préparent, tels la 3e édition du Trophée international de la cuisine et pâtisserie, le Mondial des chefs de collectivité en gestion directe...

page 9



Gérard et Isabelle Calvet (Gimm Traiteur) vainqueurs



Victoire des Autodidactes p. 5

Tout le terroir francilien au Carreau des producteurs du Min de Rungis

page 24

N'oubliez pas d'indiquer l'origine des viandes bovines à vos clients

page 25

Démonstration de l'utilisation d'un four Bonnet Precisio

page 26

Skênê Décor en Bretagne : Plus qu'une déco... un univers

page 28