



A l'initiative de Cuisiniers et Enfance

La grande famille de la cuisine solidaire des victimes des maladies orphelines



Pierre Hermé, Raoul Gaiga, Michel Rostang, Pierre Gagnaire, Guy Savoy, Yan Lainé, Alain Dutournier, Philippe Legendre, Dominique Cécillon, Jean-Pierre Biffi, Sampion Bouglione et les élèves des écoles hôtelières Ferrandi, Auguste Escoffier et d'Antony participaient à la fête.

Pour la première fois, la grande famille des cuisiniers, toutes associations confondues au sein de Cuisiniers et Enfance, s'est mobilisée, au Cirque d'Hiver à Paris, pour apporter son soutien aux enfants atteints de maladies orphelines. Un nez rouge marquant l'élan de solidarité au milieu du visage, chefs, élèves et fournisseurs ont organisé un repas qui a permis de remettre la très belle somme de 70 000 euros à la Fédération des maladies orphelines Les Nez Rouges. Rendez-vous l'année prochaine.

Découvrez le Sujet Interactif intitulé 'Idées simples pour doper les recettes de votre restaurant'

page 5

Le rebond de Buffalo Grill

page 7

L'hôtellerie 4 étoiles parisienne fait grise mine

page 8

Anthony Gerbeau, patron du Paradis du Gourmet (50)



Faire carrière p. 34

Vous avez la réponse page 14

- Dans quels cas le salarié peut-il être indemnisé pour des congés non pris ?
- Une attestation en justice doit respecter un certain formalisme
- Comment apprécier le seuil des 10 salariés pour ne pas payer de charges des apprentis ?
- Postuler sur le porte-avions Charles de Gaulle

Perspectives de recrutement au dernier trimestre

Vers une accélération du rythme des embauches ?

Après une période de ralentissement, la progression de l'emploi salarié dans les CHR semble s'accélérer depuis le début

de l'année 2004 et laisse présager un frémissement de reprise pour la fin de l'année. Enquête.

A partir de la page 2

Le groupe Barrière fait de la résistance

page 9

Cuisez le gibier en toute sécurité

page 38

Ordonnance de simplification du droit du travail LES DISPOSITIONS À CONNAÎTRE

page 13

Si nous sommes spécialisés, c'est pour répondre encore plus efficacement à vos besoins !

Réceptionnistes
Night Audit
Veilleurs
Femmes de chambre
Maitres d'hôtel
Chefs de rang
Chefs de partie
Cuisiniers
Commis
etc.

ADAPTEL
Travail Temporaire
HOTELLERIE • RESTAURATION

Nous assurons :

- une disponibilité 7/7 jours
- une tarification adaptée
- un recrutement de qualité

OUVERTURE nouvelle agence LYON

16, rue Hoche
92130 Issy Les Moulineaux cedex
Tél. : 01 47 36 18 30
Fax : 01 47 36 38 08

12, rue de Chabrol
75010 Paris
Tél. : 01 48 24 58 58
Fax : 01 48 24 10 68

3, avenue Berthelot
69007 LYON
Tél. : 04 37 65 25 90
Fax : 04 37 65 25 99

www.adaptel.fr contact@adaptel.fr