

*Cette fédération est la vôtre,
ensemble faisons la différence*

Cafés-Brasseries

Hôtellerie

Restauration

Discothèques

Traiteurs



05 55 34 16 00 – 07 44 87 81 25

contact@umih87.fr

www.umih87.fr



31-33 rue des Pénitents Blancs
87000 LIMOGES



NOTRE HISTOIRE

Se rassembler pour reconstruire

L'UMIH, qui s'est appelée dans un premier temps FNIH (Fédération nationale de l'industrie hôtelière), est née le 26 novembre 1946, de la volonté des dirigeants des principales organisations syndicales de Paris et de province de rassembler toutes les forces vives du secteur de France et d'Outre-mer.

Quatre personnes sont à l'initiative de cette fédération, Jacques Gommy, Philibert Plottier, Jacques Percepied et Jean Nougarede.

Conscients du poids économique de notre secteur et de l'importance de son rôle social dans la France qui se reconstruit, ils veulent faire entendre la voix des quelque 200 000 chefs d'entreprise.

Naissance de l'UMIH

Au fil des années d'autres organisations professionnelles ont rejoint la FNIH, seule organisation ayant la capacité à fédérer. Un changement de nom s'imposait et le 23 novembre 1999, l'UMIH, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie est née.

Depuis, l'UMIH reste l'organisation syndicale la plus représentative et la plus fédératrice.

LES STRUCTURES

Les syndicats départementaux

L'UMIH compte plus de 100 fédérations départementales.

Les structures associées

L'UMIH est composée de syndicats associés



et de structures interdépartementales.



Un organisme de formation

Depuis 2002, UMIH FORMATION a formé plus de 360 000 professionnels de l'hôtellerie-restauration.



Par l'expertise de ses formateurs issus du monde professionnel, son innovation constante et son suivi qualité des programmes pédagogiques, UMIH FORMATION s'est imposé comme l'organisme de formation de référence de notre profession.

L'UMIH DANS L'INTERPROFESSIONNEL

L'UMIH est membre de l'Union des Entreprises de Proximité (U2P), de la Confédération des petites et moyennes entreprises (CPME) et du Mouvement des Entreprises de France (MEDEF), son président Thierry Marx est membre du comité exécutif. L'UMIH est aussi membre du bureau de la Confédération des acteurs du Tourisme (CAT), Eric Abihssira est le secrétaire général.

Au niveau européen l'UMIH est membre l'HOTREC (the Association of Hotels, Restaurants and Cafés in Europe).

**LES CHIFFRES CLÉS DES CAFÉS,
BRASSERIES & ÉTABLISSEMENTS DE NUIT,
HÔTELS, RESTAURANTS, SAISONNIERS,
TRAITEURS & T.O.R.**



L'UMIH

1^{re} organisation
professionnelle

2 000
élus

400
collaborateurs

106
bureaux
départementaux

35 000
entreprises
adhérentes



LE SECTEUR CHR
230 000 entreprises

84
milliards d'euros
de CA

1,1
million d'actifs
dont **30%**
de moins de 30 ans



LE DIRECTOIRE

Le Directoire assure la direction et le fonctionnement de l'UMIH. Il se réunit une fois par mois au siège de l'UMIH, rue d'Anjou. Le directoire est composé de membres de droit, de membres désignés par la présidence confédérale et d'invités permanents

Membres de droits



Thierry MARX

Président Confédéral de l'UMIH



Eric ABIHSSIRA

Vice-Président Confédéral de l'UMIH



Nathalie BAUDOIN

Trésorière Générale



Laurent BARTHELEMY

Président UMIH Saisonniers



Franck CHAUMÈS

Président UMIH Restauration



Laurent LUTSE

Président UMIH Cafés, Brasseries, Etablissements de Nuit



Valérie PONS

Présidente UMIH Traiteurs



Véronique SIEGEL

Présidente UMIH Hôtellerie Française



L'UMIH VOUS OFFRE VOTRE ADHÉSION À L'ASSOCIATION DES BISTROTS ET CAFÉS DE FRANCE



L'Umih est engagée depuis de nombreuses années pour la **préservation et la reconnaissance des bistrots et cafés comme éléments essentiels de notre patrimoine.**

L'association des bistrots et cafés de France oeuvre pour la valorisation et la défense de ces établissements emblématiques. Ce sont des espaces où se croisent toutes les générations et catégories sociales, incarnant **l'esprit de convivialité propre à la culture française.**

L'Association des Bistrots et Cafés de France, créée par Alain Fontaine, vient d'être inscrite au Patrimoine culturel immatériel de la France et ambitionne désormais **une reconnaissance au Patrimoine mondial de l'UNESCO.**

Devenir "Membre Associé"

1. Être **adhérent à l'UMIH**
2. Exploiter un **établissement avec un comptoir**
et **servir une clientèle au comptoir**
3. **Cliquez ici** pour inscrire votre établissement

LE BUREAU

Des élus à votre écoute sur tout votre département

L'UMIH87-23 est présente et active sur son département. Nous sommes en contact direct avec nos établissements adhérents et en mesure de les accompagner au quotidien dans les domaines juridique, fiscal, social, ainsi que sur les problématiques d'emploi et de formation, mais également de communication.



Mathieu GUERIN
Président Départemental



Isabelle CHABASSE
Vice-Présidente



Guillaume KUHLE
Trésorier



Emilie LARA-QUANTIN
Directrice

P R E S I D E N T S D E B R A N C H E



Elizabeth DREY
Présidente
UMIH Nuit



Romain PALARD
Président
Restaurateurs



Nicolas AMATHIEU
Président
Hôtelliers



Laurent DENYS
Président
Cafés/Brasseries



Romain MITTAUD
Président
Traiteurs - TOR

POURQUOI REJOINDRE NOTRE ORGANISATION ?



Assistance juridique,
fiscale et sociale



Accompagnement et
défense dans vos activités
professionnelles



Avantages financiers



Une couverture santé
adaptée à vos besoins



Un centre de formation
100% HCR



PROFESSIONNELLE DE VOTRE SECTEUR

Votre adhésion vous donne droit à :

 **Remise de -28 % sur les droits SACEM**

 **Titres restaurants jusqu'à -35%* de réduction**
sur les frais de gestion par rapport au tarif public.
(*En fonction de l'émetteur et du circuit de remboursement choisi)

 **Service "SVP" hotline**
une équipe de juristes et de fiscalistes pour conseils, avis, solutions

 **Médiation et protection juridique**
En cas de contentieux juridiques en matière pénale, commerciale, sociale et prud'homale, administrative, fiscale.

 **Des formations dédiées à votre secteur d'activité par Umih Formation**
organisme de référence de la branche CHRD

 **Etre représenté au niveau local, national et européen**

 **Rester informé sur l'actualité du secteur**
Newsletter hebdomadaire - Umih Mag



Votre espace Adhèrent

"JE ME CONNECTE"

www.umih87.fr



Les dernières circulaires à votre disposition



Juridique / Fiscale / Sociale / Environnement / Formation



L'ensemble des affichages obligatoires



Des guides pratiques

DUERP - Durée du temps de travail - Visites périodiques ERP



Foire aux questions :

Comment dois-je réagir face à un abandon de poste ?

Quelles sont les documents à tenir à disposition de l'inspection du travail ?

Jours fériés garantis ou ordinaire : comment s'y retrouver ?



Mais aussi :

Convention Collective CHR + Avenants



DES GUIDES DE BONNES PRATIQUES SONT À VOTRE DISPOSITION



DANS VOTRE ESPACE ADHÉRENT
www.umih87.fr

Avec l'UMIH87-23 : des atouts plein les mains !



1

MON ATOUT **SOCIAL**

À l'UMIH87-23, je trouve toutes les informations utiles pour gérer mon personnel



- Les modèles de contrat de travail
- Les procédures de rupture
- La convention collective
- La classification
- La grille des salaires
- La mutuelle

2

MON ATOUT **JURIDIQUE**

À l'UMIH87-23, je trouve toutes les informations utiles pour créer et gérer mon exploitation

- Les étapes pour s'installer
- Les affichages obligatoires
- Les points de vigilance sur le bail
- Les nuisances sonores
- La réglementation Happy Hours



3

MON ATOUT **ASSURANCE**

À l'UMIH87-23, en cas de litiges : J'ai une protection juridique qui prend en charge mes frais (de justice, d'avocat ou de Prud'hommes)



- Protection commerciale
- Protection sociale et prud'homale
- Protections patrimoniales
- Protections administratives
- Protection fiscale
- Protection pénale
- Assistance travaux
- Complément d'assurances

4

MON ATOUT **NORME**

À l'UMIH87-23, je bénéficie de tarif préférentiel avec de nombreux partenaires

- Documents obligatoires
- Hygiène
- Sécurité incendie
- Accessibilité
- Installations électriques



5

MON ATOUT **FORMATION**

À l'UMIH 87-23, je bénéficie de formation conforme à mon métier

Hygiène Alimentaire : Méthode HACCP

Permis d'exploitation

Permis de former

Et plein d'autre encore !! RDV sur www.umihformation.fr



Toutes nos formations sont finançables

AGEFICE : pour les Travailleurs Non Salariés

AKTO : pour vos salariés

FAFCEA : pour les Artisans

6

MON ATOUT **APPRENTISSAGE**

À l'UMIH 87-23, je bénéficie d'aide pour augmenter mes rangs

Voix professionnelle

Alternance

Insertion

Reconversion

À l'Umih87-23, je bénéficie d'un centre, une équipe au service de l'entrepreneuriat des jeunes avec son partenaire la Fondation INFA

Apprentissage sur 13 mois :

Aide ou Commis de Cuisine

Barman service en salle

Réceptionniste



Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective ou Individuelle : POEC/POEI

Employé d'étage

7

MON ATOUT **REMISE**

À l'umih87-23, je bénéficie de remises et de prix attractifs avec nos partenaires



SACEM 28%, SPRE 15%

Titres Restaurants (% variables)

Médiateur de Tourisme MTV

Boutique UMIH87 : tarif réduit pour nos Adhérents

Partenaires : tarifs négociés pour nos Adhérents

8

MON ATOUT **INSTITUTIONNEL**

À l'UMIH87-23, je bénéficie d'un soutien et d'une défense de la protection de la profession auprès des instances locales et nationale

Mairie

Banque de France

Préfecture

Tribunal de Commerce

Prud'homme

Mission Locale

CPSTI

URSSAF TI

CPME

CCI, CMA

Initiative Haute-Vienne

France Travail





Un constat : il existe 7 codes APE pour pratiquer l'activité traiteur parmi les métiers de bouche. Il s'agit très souvent d'un complément à l'activité principale.

Pour autant, 1% de chiffre d'affaires réalisé en traiteur, engage 100% des responsabilités du chef d'entreprise... sur le plan de la prévention des risques, en matière sociale, de développement durable, sur le plan de la maîtrise sanitaire et de la sécurité...

C'est **un enjeu majeur** et d'intérêt général de protéger les chefs d'entreprise, l'entreprise, les salariés et les clients.

C'est pourquoi l'UMIH s'engage aujourd'hui dans la création de la branche traiteur, afin d'être au service des besoins si spécifiques de notre profession.

Notre objectif : fédérer cette activité pour que vous vous sentiez écoutés, entendus, représentés et défendus, quelle que soit la taille de votre entreprise ou votre mode de production.

Notre volonté : la prise de conscience de vos obligations pour vous permettre d'y répondre sur les plans réglementaire, juridique, social, économique...

Notre ambition : vous accompagner avec des boîtes à outils et ainsi permettre aux traiteurs responsables d'accéder à des soutiens financiers.

Valérie PONS
Présidente et fondatrice
de la branche UMIH Traiteur

VENTE À EMPORTER ET LIVRAISONS

RÈGLEMENTATIONS ET OBLIGATIONS

VENTE À EMPORTER

- OBLIGATIONS ADMINISTRATIVES
- ASPECTS RÉGLEMENTAIRES
- ASPECTS TECHNIQUES ET AFFICHAGES

LIVRAISONS

- OBLIGATIONS ADMINISTRATIVES
- ASPECTS RÉGLEMENTAIRES, TECHNIQUES ET OBLIGATIONS

*Adhérer,
c'est faire exister notre métier.*

PLAN DE MAÎTRISE DES RISQUES

CHARTRE HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Les règles d'hygiène, les contrôles et les enregistrements mis en œuvre sont destinés à préserver la santé des consommateurs et des salariés. L'ensemble du personnel doit avoir connaissance des points clés suivants détaillés dans la charte Hygiène et sécurité :

- PERSONNEL EN CUISINE
- PERSONNEL AU SERVICE
- PERSONNEL À LA DESSERT
- ENSEMBLE DU PERSONNEL
- CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Faire reconnaître enfin notre métier spécifique
2. Être protégé sur le plan juridique, réglementaire et sanitaire
3. Accéder à des outils exclusifs, pensés par et pour les traiteurs
4. Participer à des projets valorisants à haute visibilité
5. Intégrer un réseau vivant, engagé, solidaire
6. Faire entendre sa voix dans les décisions nationales
7. Bénéficier de leviers économiques et sociaux
8. Accès facilité aux salons professionnels et concours
9. Influence locale via l'UMIH départementale
10. Valorisation commerciale face aux clients B2B & institutionnels
11. Accompagnement personnalisé sur les moments clés
12. Défense collective face aux abus de marché
13. Soutien dans les transitions (RSE, digital, social, RH)
14. Accès à des offres exclusives et partenariats avantageux
15. Soutien en cas de litiges professionnels
16. Formation continue adaptée aux besoins du métier
17. Participation à des événements et concours professionnels
18. Veille réglementaire et accompagnement personnalisé

Même si votre activité traiteur ne représente qu'1% de votre chiffre d'affaires, 100% des responsabilités de cette activité vous incombent !

Engagée à vos côtés, l'UMIH vous accompagne.

TousUMIHtousUNIS

Nos Partenaires Locaux

Des avantages exclusifs pour les adhérents de l'UMIH87
(sur présentation de votre attestation d'adhésion)



193 AVE DU GENERAL LECLERC
87000 LIMOGES
Contact : Mylène LEHMANN
Tél. 05 55 49 07 62
contact@a-c-s.fr



ZA ROMANET
19 RUE HUBERT CURIEN
87000 LIMOGES
Contact : Olivier FAYE
Tél. 05 55 14 19 32
contact@actifsentreprises.fr



47 AVE DU MAL DE L. DE TASSIGNY
87000 LIMOGES
Contact : Christophe DARTHOUX
Tél. 06 08 76 25 70
contact@agirpro.fr



24 RUE DONZELOT
87000 LIMOGES
Contact : Emmanuel GARRAUD
Tél. 06 10 76 68 33
e.garraud@alterdokeo.fr



66 AVE DU PDT JOHN KENNEDY
87000 LIMOGES
Contact : Frank POTEL
Tél. 05 55 06 40 40
frank.potel@boissonsfutees.fr



18 AVENUE DE L'ABATTOIR BP 81
87003 LIMOGES
Contact : Sébastien CLAISSE
Tél. 05 55 30 97 90
s.claisse@beauvallet.fr



2 RUE DE L'AMPHITHEATRE
87000 LIMOGES
Contacts :
Maître Delphine DUDOGNON
Maître Mathieu BOYER
Tél. 05 55 32 02 03
delphine.dudognon@dudognon-boyer.com
mathieuboyeravocat@orange.fr



30 RUE DE TOURCOING
87000 LIMOGES
Contact : Stéphanie THEISS
Tél. 05 55 77 53 91
stephanie.theiss@dvi-hygiene.fr



162 BD DE VANTAUX
87000 LIMOGES
Contact : Virginie LANDREAU
Tél. 06 40 15 65 35
vlandreau@groupama-ca.fr



8 RUE AUGUSTE COMTE
87022 LIMOGES CEDEX 9

Contact : Patrice CLAUD

Tél. 06 13 42 08 49
claud@groupemerling.fr



18 RUE ALSACE LORRAINE
87000 LIMOGES

Contact : André & Karim DRAOU

Tél. 07 83 21 76 77
in-air@outlook.fr



PARC ESTER
24 RUE ATLANTIS BP 6972
87000 LIMOGES

Contact : Pierre EGEA

Tél. 05 56 43 26 37
contact@jdc.fr



Contact : Valérie JUDEL

Tel. 06 31 00 81 03

valerie.judel@klesia.fr



Traçabilité - étiquettes DLC - Relevés
Température - Plan de Nettoyage

Contact : Laurent MENU

Tél. 07 56 36 52 05

l.menu@kooklin.fr



Contact : Dylan ALCACES

Tél. 06 79 19 49 95

d.alcaces@lumeaenergy.fr



239 RUE DE BORDEAUX
16000 ANGOULÊME

Contact : Diana GHARIBYAN

TÉL. 05 45 91 41 42
agence.angouleme@mapa-assurances.fr



38 RUE MAURICE UTRILLO
87000 LIMOGES

Contact : Raphaël GAILLARD

Tél. 06 08 74 85 42
mespoulet.limoges@mespoulet.com



12 BOULEVARD DE FLEURUS
87000 LIMOGES

Contact : Patrice FORESTI

Tél. 05 55 34 70 30
patrice.foresti@destination-limoges.com



18 BOULEVARD CARNOT
87000 LIMOGES

Contact : Nicolas MARCHEIX

Tél. 06 29 43 69 43
nmarcheix@orpiopro.com



2 RUE DE LA ZA LES VIGNES
87510 NIEUL

Contact : Caroline JUAN

Tél. 06 61 72 42 77
caroline@p2s87.com



**Mutuelle
PréviFrance**

45 RUE JEAN JAURÈS
87000 LIMOGES

Contact : Noémie LEYCURAS

Tél. 06 81 26 41 51
noelie.leycuras@previfrance.fr



33 RUE NICOLAS APPERT - ZIN
87280 LIMOGES

Contact : Michaël BRETHOT

Tél. 05 55 38 29 90

07 62 66 47 30

michael_brethot@carrefour.com



25 AVENUE GUGIELO MARCONI
87100 LIMOGES

Contact : Hugo CROUZILLAC

Tél. 07 86 11 97 81

Hugo.CROUZILLAC@qualyse.fr>



1 COURS GAY LUSSAC
CS 299 87008 LIMOGES CEDEX

Contact : Olivier VITU

Délégué régional

Tél. 05 67 34 81 70

olivier.vitu@sacem.fr



Saveurs d'Antoine
Passion Salaisons

41-43 AVENUE DES CAMBUSES
87020 LIMOGES

Contact : Frédéric DUTHIL

Tél. 05 55 38 30 19

f.dutilh@saveursdantoine-passion.fr



67 BD GAMBETTA
87000 LIMOGES

Contact : Philippe CHELAIN

Tél. 06 19 85 04 98

pchelain@saintext.fr



33 IMPASSE DU MAS SARRAZIN
87270 COUZEIX

Contact : Stéphane LE HENAFF

Tél. 05 87 21 81 88

06 08 89 92 43

securiteincendie87@gmail.com



3 RUE DU PUY PEZARD
87270 COUZEIX

Contact : Emma RIBIERE

Tél. 06 66 09 32 87

emma.r@solucio2.com



37 RUE BARTHELEMY THIMONNIER
87100 LIMOGES

Contact : Stanislas DUCHARLET

Tél. 06 68 88 76 23

07 63 38 77 29

sducharlet@com-pro.fr



Plus d'information sur www.umih87.fr/partenaires

NOS PARTENAIRES au niveau NATIONAL

Réduire vos dépenses énergétiques

Avantage partenaire



SMEG

La solution pour réduire vos factures d'énergie

Avantage partenaire



Time 2 plug

Spécialiste sur mesure de l'installation et gestion de bornes de recharge pour voitures électrique.

Avantage partenaire



TotalEnergies

Électricité et gaz pour les professionnels du CHRD. TotalEnergies prend en compte les besoins spécifiques liés à votre activité avec un service client de proximité.

Participer aux événements de la profession

Avantage partenaire



EquipHotel

Le salon international de référence. Tous les deux ans, il accompagne les professionnels du secteur de l'hospitality dans la gestion au quotidien de leurs établissements et le développement de nouveaux projets.

Avantage partenaire



Sandwich & Snack Show

Le salon de référence qui rassemble les professionnels de la restauration hors domicile et nomade

Avantage partenaire



La Sacem

Ensemble faisons vivre la musique ! Les sommes collectées le sont pour les auteurs Compositeurs et Editeurs de Musique)

Avantage partenaire



SPRE

Merci pour la musique ! Les sommes collectées le sont pour les artistes-interprètes et aux producteurs.

Réduire vos factures

Maximiser les avantages des titres-restaurant

Avantage partenaire



Bimpli

Avantage partenaire



Edenred

Avantage partenaire

pluxee

Pluxee

Avantage partenaire

swile

Swile

Avantage partenaire



UpCoop

Avantage partenaire

wedoofood

Wedoofood

Solutions restauration

Avantage partenaire



Malongo

Offre variée de café de qualité, haut de gamme et sur mesure avec un torréfacteur français engagé dans une démarche durable avec des cafés BIO, Commerce équitable et machines à café.

Avantage partenaire



Verisure

Leader mondial des alarmes en Europe, offre spéciale sur le système d'alarme afin d'assurer la sécurité des gérants, employés et clients, tout en maintenant la continuité de l'activité et la pérennité des entreprises.

Tourisme

Avantage partenaire



La Médiation du Tourisme et du Voyage

Ce service doit obligatoirement être proposé par tous les professionnels en cas de litige avec les consommateurs.

Réussir la transition écologique de votre établissement

Avantage partenaire



Enviro Développement

Avantages 2025 du partenariat

Avantage partenaire



Inyus

Solution d'économie d'énergie destinée aux bâtiments tertiaires

Avantage partenaire



reCIRCLE

Faites du réemploi un atout pour votre restaurant - Quand l'obligation devient une opportunité !

Valoriser votre engagement durable



AFNOR Certification

Pour valoriser votre engagement pour la préservation de l'environnement



Clef Verte

Clef Verte

1er label environnemental en France et dans le Monde pour les hôtels



Ecotable

Pour une restauration écoresponsable. Accompagne les restaurants dans sa transition écologique et communique sur le restaurant dans son guide « Ecotables »

Optimiser votre processus de recrutement



MonCvNum

100 % gratuit. Salarié, déposer un CV et de postuler facilement. Employeur, avec une inscription gratuite ayez accès à une banque de CV et contacter les candidats.



L'UMIH : Partenaires officiels

Rejoignez l'UMIH et bénéficiez d'avantages financiers accordés par nos partenaires. Ces avantages couvrent très largement le coût de l'adhésion. Renseignez-vous auprès de votre UMIH départementale pour découvrir des partenaires locaux.



AFFICHAGES OBLIGATOIRES

Bars/**C**afés - **H**ôtels - **R**estaurants - **D**iscothèques

EXTERIEUR & INTERIEUR	B/C	H	R	D
Moyen de Paiement Acceptés ou Refusés	✓	✓	✓	✓
Carte/Menu et Carte des vins identiques (intérieur et extérieur)	✓		✓	
Interdiction de Fumer **	✓	✓	✓	✓
Interdiction de Vapoter ** (facultatif)	✓	✓	✓	✓
Tarifs des Tarifs de Nuit SI l'établissement le pratique	✓			
EXTERIEUR				
Horaires d'ouverture et de fermeture	✓	✓	✓	✓
Affichage des prix de 9 prestations (7 boissons et plat du jour, sandwich) * **	✓			
5 Vins les plus couramment vendus par ordre croissant de prix ou, à défaut, les prix des vins s'il en est servi moins de 5	✓		✓	
Prix du Billet d'entrée et des 5 Boissons Règlementaires				✓
Panonceau de licence DB et/ou Restaurant **	✓	✓	✓	✓
Règlement intérieur de l'établissement SI l'établissement le pratique	✓	✓	✓	✓

* Téléchargeable sur **VOTRE Espace Adhérent** : Affichages Obligatoires

** A commander sur notre boutique en ligne

AFFICHAGES OBLIGATOIRES

Bars/Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

INTERIEUR	B/C	H	R	D
Protection des Mineurs et Répression de l'Ivresse Publique *	✓	✓	✓	✓
La République se vit à Visage Découvert *	✓	✓	✓	✓
Sécurité Incendie, Plan d'Evacuation (entrée de l'établissement)	✓	✓	✓	✓
Arrêté Préfectoral réglementant les CHRD	✓	✓	✓	✓
Etalage des 10 boissons non alcooliques	✓		✓	
Affichage du prix des boissons comptoir/salle (nature et contenance) * **	✓	✓	✓	✓
Origine des Viande Bovine, Porc, Ovin, Volaille			✓	
SI L'ETABLISSEMENT LE PRATIQUE				
Vidéosurveillance	✓	✓	✓	✓
Interdiction de revente du Tabac au Mineur	✓	✓	✓	✓
Affichage des prix du Téléphone	✓	✓	✓	✓
Affichage du prix au Vestiaire				✓
Affichage des prix pour les jeux (billards, jeux vidéos, ...)	✓	✓	✓	✓
Avertissement des risques d'épilepsie pour les jeux Vidéos	✓	✓	✓	✓

DEFAUT D'AFFICHAGE : AMENDE DE 1 500 €

* Téléchargeable sur **VOTRE Espace Adhérent** : Affichages Obligatoires

** A commander sur notre boutique en ligne

AFFICHAGES OBLIGATOIRES

Spécifiques aux Hôtels

EXTERIEUR

- Panonceau Classement Hôtel
- Tarif Hébergement (min/max ; pension/demi-pension)
- Prix du Petit Déjeuner
- Accès à Internet dans les chambres + si compris ou non dans les prix de l'hébergement
- Modalités d'accès à l'information sur les prix des autres prestations commercialisées

RECEPTION & CAISSE

- Consigne de sécurité
- Plan de l'établissement et d'orientation simplifiée
- Numéro des pompiers
- Tarifs de l'hébergement
- Prix de la Pension et de la Demi-pension, boissons comprises (ou non)
- Prix du petit déjeuner
- Informations relatives à la connexion internet
- Heures d'arrivée et de départ, suppléments appliqués si départs tardifs
- Prix de la taxe de séjour
- Modalités d'accès à l'information sur les prix des autres prestations commercialisées
- tableau de change

A CHAQUE ETAGE

- Plan d'orientation simplifiée + accès aux escaliers
- Fléchage de dégagement vers les sorties
- Signalisation des sorties de secours

DANS CHAQUE CHAMBRE

- Consigne de sécurité en français + 2 langues étrangères
- Plan sommaire de repérage des dégagements
- Conduite à tenir en cas d'incendie
- Numéro de téléphone des pompiers
- Affichage du prix du téléphone
- Prix de la chambre (1 ou plusieurs personnes) à la journée ou toutes autre durée
- Prix de la Pension et de la Demi-Pension, boissons comprises (ou non)
- Prix du petit déjeuner
- Pris des autres prestations commercialisées (SPA, Massage, Blanchisserie...)
- Dates limites de la période en cours si les tarifs varient en fonction de la période

PISCINE

- Règlement intérieur de la piscine et procédure d'alarme
- Affichage des résultats des contrôles sanitaires de la piscine
- Affichage rappelant que l'accès de la piscine est réservé à la clientèle hébergée
- Affichages profondeurs minimales et maximales de chaque bassin
- Affichage des capacités Max. instantanée et journalière
- Capacité instantanée Max. des bains à remous

PIECES A FOURNIR EN CAS DE CONTROLE

Bars/Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

✓ = OBLIGATOIRE
O = RECOMMANDE

B/C

H

R

D

Extrait de déclaration d'activité déclarée au tribunal de commerce
(K BIS)



Récépissé de déclaration d'ouverture (CERFA 11543*05)



Attestation du Permis d'Exploitation



Autorisation de droit de terrasse



Bon d'installation des jeux automatique



Registre du personnel / DPAE



Photocopie CNI produite par le(s) salarié(s), ou carte de séjour

R

R

R

R

Fiche d'aptitude professionnelle de la médecine du travail



Attestation de formation en hygiène alimentaire du personnel

R

Convention Collective CHR du 30 Avril 1997 et avenants



Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels
(DUERP) *



Règlement sanitaire départemental



Comptes rendus de contrôle (Hygiène, étude d'impact, sécurité..)



Guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur *



Registre de sécurité



* Téléchargeable sur **VOTRE Espace Adhérent** : Affichages Obligatoires

** A commander sur notre boutique en ligne

DOCUMENTS OBLIGATOIRES EN CAS DE CONTROLE DE L'INSPECTION DU TRAVAIL

ATTENTION

Les documents de cette liste doivent obligatoirement être disponibles dans votre établissement sous peine de sanction.
Dans le cadre d'un contrôle, d'autres documents pourront vous être demandés au cas par cas, que vous devrez bien évidemment fournir.

DOCUMENTS

EMBAUCHE

Déclaration Préalable à l'Embauche (DPAE)
Registre Unique du Personnel (RUP) + Registre des Stagiaires
Travailleurs étrangers :
Copie Autorisation de Travail + Titre de Séjour
Copie Mail Vérification
Copie Pièce d'identité

CONTRAT DE TRAVAIL ET REMUNERATION

Contrat de Travail :
CDI
CDD, CDD Saisonnier
Contrat Extra
Contrat Apprentissage et Professionnalisation ...
Travailleurs Temporaires :
Contrat de mission avec l'intérimaire
Contrat de mise à disposition avec l'Agence
Convention(s) de stage
Bulletins de Salaire

RÈGLEMENTATION APPLICABLE DANS L'ENTREPRISE

Convention Collective CHRD - n°1979
Copie des Notes de service et Accord Collectif (s'il y en a)
Affichages Obligatoires en Droit du Travail :
"Lutte contre les discriminations"
"Egalité professionnelle et de rémunération entre les Hommes et les Femmes"
"Lutte contre le harcèlement Sexuel, Moral & Social"
Coordonnées de l'Inspection du Travail & de la médecine du Travail
Règlement Intérieur (obligatoire à partir de 50 salariés)

SI COMITÉ SOCIAL ET ECONOMIQUE - CSE (+ DE 10 SALARIÉS)

PV de l'élection (ou de carence)

Registre du CSE (liste des demandes des élus et réponses de l'employeur)

DURÉE DE TRAVAIL

Planning de travail :

Heures de début et fin de travail

Repos Hebdomadaires

Congés Payés ...

Feuille de décompte des heures de travail "effectuées"

ATTENTION

Les repos Hebdomadaires doivent impérativement être précisés dans ces 2 documents

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Document Unique des Risques Professionnels (DUERP)

Tous les documents relatifs aux Contrôles et Vérifications de l'inspection du Travail :

Lettre d'observations

Mises en demeure

Rapports ...

Tous les documents relatif à la Médecine du travail

Fiche d'Aptitude médicales et dossier médical du salarié

Fiche des contrôles médicaux

Fiche d'entreprise (élaborée par la médecine du travail + fait le point sur les risques professionnels, les effectifs des salariés exposés et les moyens de prévention en œuvre ou préconisés)

Tous les documents relatifs aux Accidents du Travail

Déclaration d'accidents,

Eventuelles réserves de l'employeur ...

PRECISIONS

- ✓ CONSERVATION de ces documents pendant 5 ans
- ✓ Support(s) Dématérialisés : copie de(s) déclaration(s) à la CNIL
(Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés)

MÉMO CONTRÔLE HYGIENE

1. Identification et statut de l'établissement

- Extrait Kbis ou SIRET
- Plan des locaux (notamment pour les cuisines et zones de stockage)
- Registre du personnel (présence des employés)



2. Formation et compétences



- Attestation de formation en hygiène alimentaire (obligatoire pour au moins une personne présente en cuisine)
- Diplômes ou justificatifs de formation du personnel (CAP, BEP, HACCP...)
- Preuves de sensibilisation à l'hygiène pour les autres membres de l'équipe

3. Traçabilité et gestion des produits (A conserver pendant 6 mois)

- Étiquettes ou factures d'achat avec origine des produits
- Registre de traçabilité des denrées (entrées/sorties, dates de livraison, lots...)
- Preuves de la gestion des DLUO/DLC

4. Autocontrôles et procédures d'hygiène

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) complet, incluant :

- Diagrammes de fabrication
- Plan de nettoyage/désinfection (avec produits utilisés)
- Plan de lutte contre les nuisibles (contrats et interventions)
- Gestion des non-conformités



Fiches de relevés de températures (frigos, cuisson, refroidissement...) - A conserver 2 ans

5. Contrats et attestations

- Contrat de traitement des déchets alimentaires
- Contrat de dératisation/désinsectisation
- Attestation d'analyse de l'eau (si eau de forage ou non potable)



6. Allergènes et affichage obligatoire

- Fiche des substances allergènes utilisées dans les plats
- Affichage obligatoire visible : information sur la présence d'allergènes, origine des viandes, interdiction de fumer, etc.



VISITES PERIODIQUES OBLIGATOIRES DANS LES ERP

(Etablissements Recevant du Public)

APPLICATIONS ET REFERENCES	EXIGENCES REGLEMENTAIRES			
ERP 5 ^{ème} Catégorie	Périodicité	Opérations	Compétence	Observations
<u>Extincteurs portatifs</u> PE 4 PE 26	En cours D'exploitation	Entretien et Vérification	Technicien Compétent	R4 APSAD Une fois/an Lieux de Travail Tous les 6 mois
<u>Désenfumage</u> PE 4 Locaux à sommeil Tous établissements	A la construction En cours D'exploitation	Vérification Technique Entretien et Vérifications	Personne ou Organisme agréé Technicien compétent	R17 APSAD Une fois/an Lieux de travail Tous les 6 mois
<u>Système Détection Incendie (SDI)</u> Locaux à sommeil PE 4 Détection automatique PE4, PE 32 Tous établissements PE 4	A la construction Suivant contrat En cours d'exploitation	Vérification technique Entretien + essais fonctionnels Entretien et Vérifications	Personne ou organismes agréés Installateur qualifié (selon norme) Technicien Compétent	Contrat annuel d'entretien obligatoire. Pour les systèmes de Détection automatique R7 APSAD Tous les six mois Lieux de travail Tous les 6 mois
<u>Dispositifs coupe feu et pare flammes</u> PE 4	En cours D'exploitation	Entretien et Vérifications	Technicien compétent	R16 APSAD Une fois/an Lieux de travail Tous les 6 mois
<u>Installations électriques</u> PE 4 Arrêté du 10.10.2000	A la construction En cours D'exploitation	Rapport de vérification initiale et sur mise en demeure Vérifications	Personne ou organisme agréé Technicien Compétent	Tous les ans avec possibilité tous les deux ans selon le rapport précédent (Arrêté du 10.10.2000) (1)
<u>Colonnes sèches et colonnes en charge</u> PE 26	En cours D'exploitation	Entretien et vérifications	Technicien Compétent	Lieux de travail Tous les 6 mois.

(1) La périodicité des vérifications des installations électriques est **fixée à 1 an**, le point de départ de cette périodicité étant la date de la vérification initiale.

Cependant, le délai entre deux vérifications peut être **porté à 2 ans** par le chef d'établissement dans les deux cas suivants :

- Si le rapport de la présente vérification ne présente aucune observation,
- Ou si, avant l'échéance (c'est-à-dire avant la date de la prochaine vérification), le chef d'établissement a fait réaliser les travaux de mise en conformité de nature à répondre aux observations contenues dans le rapport de vérification.

En règle Générale, en cours d'exploitation, la périodicité est celle reprise dans le tableau mais selon la catégorie, le type d'activité et les contrats d'assurances, elle peut varier. L'article PO1 prévoit que : « l'ensemble des installations techniques doit être contrôlé par un technicien compétent tous les deux ans, à l'exception des installations électriques et des systèmes de détection incendie, qui doivent être contrôlés annuellement.

Le contrôle des ascenseurs relève de dispositions particulières précisées dans le cadre de l'article AS9 du règlement ».

Concernant la sécurité des ascenseurs, les propriétaires ont à leur charge trois obligations, à savoir :

- Réaliser des travaux de mise en sécurité de l'ascenseur (Art. L 215-1 du Code de la Construction et de l'Habitation),
- Passer un contrat d'entretien/maintenance (Art. L 125-2-2 du Code de la Construction et de l'Habitation),
- Réaliser périodiquement un contrôle technique de l'ascenseur (Art. L 125-2-3 du Code de la Construction et de l'Habitation)

Dossier technique amiante

Le décret du 13 septembre 2001 rend obligatoire la constitution d'un dossier technique amiante pour les établissements recevant du public dont le permis de construire a été délivré avant le 1er juillet 1997.

L'obligation de constituer ce dossier incombe au propriétaire des murs. Le propriétaire du fonds n'étant pas visé sauf clause contraire conventionnelle et peut ainsi se retourner vers le propriétaire des murs pour qu'il réponde à son obligation.

Pour les établissements de 5^{ème} catégorie, ce dossier technique amiante doit être constitué avant le 31 décembre 2005.

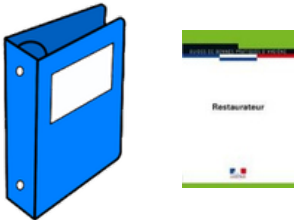
BON DE COMMANDE

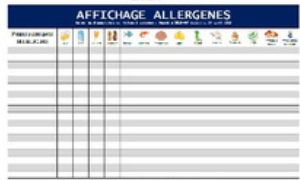
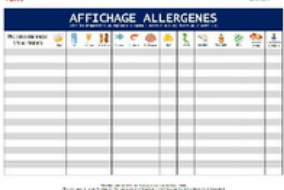
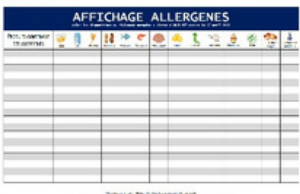
AFFICHAGES OBLIGATOIRES

Date :
 Raison Sociale :
 Nom / Prénom :
 Adresse :
 CP/VILLE :
 Téléphone :
 Mail :
 Adhérent : OUI NON

DÉSIGNATION	PRIX Unitaire NET		QUANTITÉ	PRIX TOTAL NET
	Adhérent	Non Adhérent		
LICENCE III - Autocollant 	15,00€	20,00€		
LICENCE IV - PVC 	25,00€	35,00€		
LICENCE RESTAURANT - PVC 	25,00€	35,00€		
Débit de boisson intérieur A3 	Copie	2,50€	3,50€	
	Plastifié	8,00€	10,00€	
Tarif Extérieur A4 	Copie	Gratuit	2,50€	
	Plastifié	5,00€	7,00€	

Interdiction de Vapoter Autocollant		6,00€	6,00€		
Interdiction defumer Plastifié		2,00€	3,50€		
Interdiction de vapoter Plastifié		2,00€	3,50€		
Interdiction de fumer & Vapoter Plastifié		2,00€	3,50€		
Visage découvert		Copie	Gratuit	2,50€	
		Plastifié	5,00€	7,00€	
Arrêté Préfectoral Haute-Vienne copie		Gratuit	2,00€		
Affichage obligatoire complet CDT		Copie	8,00€	10,00€	
		Plastifié	15,00€	20,00€	

Protection des mineurs 	Copie	Gratuit	2,50€		
	Plastifié	5,00€	7,00€		
Guide HACCP Restaurateur 		30,00€	45,00€		
Classeur PMS + Guide HACCP 		50,00€	60,00€		
Document Unique EPR 		20,00€	30,00€		
Registre Unique du Personnel 		25,00€	35,00€		
Convention Collective HCR 		35,00€	40,00€		

Origine des Viande 	Copie	Gratuit	2,50€		
	Plastifié	5,00€	7,00€		
Affichage Allergènes 	Copie	Gratuit	2,50€		
	Plastifié	5,00€	7,00€		
Affichage Allergènes Entrées 	Copie	Gratuit	2,50€		
	Plastifié	5,00€	7,00€		
Affichage Allergènes Plats 	Copie	Gratuit	2,50€		
	Plastifié	5,00€	7,00€		
Affichage Allergènes Plat du Jour 	Copie	Gratuit	2,50€		
	Plastifié	5,00€	7,00€		
Affichage Allergènes Desserts 	Copie	Gratuit	2,50€		
	Plastifié	5,00€	7,00€		

TOTAL NET:

***Les Licences DB et Restaurant ne peuvent être vendues sans la copie du récépissé de déclaration d'ouverture de la Mairie de votre licence.**

Un mail de confirmation vous sera adressé dès que la commande est complète accompagné de la facture.

MODE DE RÈGLEMENT



Par chèque à l'ordre de UMIH87-23



En espèce



Référence : votre numéro de facture

umih 87-23					RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE - IBAN	
	Banque	Gulchet	Numéro de compte	Clé		
RIB FRANCE	19506	00011	28139830930	64		
IBAN ETRANGER	FR76 1950 6000 1128 1398 3093 064				BIC	AGRIFRPP895
Domiciliation			Nom et adresse du titulaire			
AG PROS LGES (00011)			ASSOC. UMIH 87			
Tél : 0555057272			31 RUE DES PENITENTS BLANCS			
			87000 LIMOGES			

L'ensemble des commandes sont à retirer à l'UMIH87-23 sur facture acquittée.

Signature :

Signature UMIH87 :

UMIH87-23 – 31/33 Rue des Pénitents Blancs – 87000 LIMOGES
05 55 3416 00 contact@umih87.fr – www.umih87.fr

ETABLISSEMENT

Société : **Enseigne :**

Adresse :

Code Postal : **Ville :**

Téléphone : **Portable :**

N° SIRET : **Immatriculation :** ☐ RCS(Commerce) ☐ RM(Métier)

Activité(s) : ☐ Café/Bar ☐ Hôtel : *Nbre d'étoile :* ☐ Restaurant ☐ Discothèque ☐ Bowling
☐ Brasserie ☐ R. Rapide ☐ Traiteur ☐ Camping ☐ Tabac ☐ Epicerie

TYPE ERP : ☐ N ☐ P ☐ O ☐ L ☐ X ☐ EF ☐ PA ☐ OA (*Mentionné dans votre registre de sécurité*)

Code APE : **Licence :** ☐ Aucune ☐ III ☐ IV ☐ Restaurant ☐ Petite Restaurant ☐ A Emporter

IDCC (N° Convention Collective) : ☐ 1979 (CHRD) ☐ 1501(R.Rapide) Autre :

Diffusion musicale : ☐ OUI ☐ NON

Nombre de salarié(s) :

EXPLOITANT(S)

Nom : **Prénom :**

Qualité de l'exploitant : ☐ TNS ☐ Salarié ☐ Président **Autre :**

Adresse Mail : ☐ Maître Restaurateur ☐ Artisan cuisinier

COTISATION 2026

Le montant de votre adhésion 2026 est calculée sur votre chiffre d'affaire HT 2025 ou Prévisionnel

1 enseigne = 1 cotisation = 1 réduction SACEM

Inférieur à 60 000 €	260 €		Jusqu'à 420 000 €	480 €	
Jusqu'à 180 000 €	360 €		Jusqu'à 620 000 €	550 €	
Jusqu'à 280 000 €	390 €		Au-delà 620 000 €	740 €	
Etablissement supplémentaire (<i>quel que soit le CA HT</i>)				290 €	

MODES DE REGLEMENT

☐ **Par chèque :** à l'ordre de l'UMIH87

☐ **Par Prélèvement automatique*** ☐ **En 1 fois** - Date :
☐ **En 4 fois** ☐ **Mensuel**

☐ **Par Virement Bancaire :** Référence du virement : "Nom du Gérant"

CREDIT AGRICOLE CENTRE OUEST

IBAN : FR76 1950 6000 1128 1398 3093 064

BIC : AGRIFRPP895

***Remplir et nous retourner le mandat SEPA joint au bulletin d'adhésion + RIB**

APRES NOUS AVOIR CONTACTES, QUE VOS DROITS « INFORMATIQUE ET LIBERTES » NE SONT PAS RESPECTES, VOUS POUVEZ ADRESSER UNE RECLAMATION A LA CNIL : WWW.CNIL.FR. POUR AVOIR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS SUR LES MODALITES DE GESTION DE VOS DONNEES PERSONNELLES, MERCI DE PRENDRE CONNAISSANCE DE NOTRE POLITIQUE DE CONFIDENTIALITE CONTACTEZ-NOUS »

À l'Umih87-23

je bénéficie en continu d'informations fiables !

Par téléphone au **05 55 34 16 00 / 07 44 87 81 25**

du Lundi au Jeudi 08h30 à 12h00 et de 14h00 – 17h30

Le Vendredi de 08h30 à 12h00 et de 14h00 à 16h00

Par mail à **contact@umih87.fr**

Retrouvez-nous sur :



Facebook
Linkedin
Instagram



Sur notre site internet **www.umih87.fr** : un espace dédié aux Adhérents

Notre Newsletter

Les flash info UMIH NEWS

Par notre journal numérique : L'essentiel & UMIH Magazine



Cafés – Hôtels – Restaurants – Discothèques – Bowlings – Traiteurs





“

**Pour le prix
d'un café par jour,
protégez-vous
et soutenez
la profession !**

Thierry Marx

J'adhère à l'UMIH !

05 55 34 16 00 / 07 44 87 81 25

www.umih87.fr

31-33 rue des Pénitents Blancs
87000 LIMOGES

