

*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](mailto:contact@umih87.fr)

[www.umih87.fr](http://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).

## 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



**Jean-Virgile CRANCE**

Président du Groupement National des Chaînes Hôtelières (GNC)



## 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



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



## 1 MON ATOUT **SOCIAL**

À l'UMIH87, 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, 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, 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, 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, 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](http://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, je bénéficie d'aide pour augmenter mes rangs

Voix professionnelle

Alternance

Insertion

Reconversion

À l'Umih87, 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, 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, je bénéficie d'un soutien et d'une défense 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

RDV sur [umih87.fr](http://umih87.fr) rubrique partenaires  
et bénéficier de remises exceptionnelles



# 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.





# Votre espace Adhèrent

**"JE ME CONNECTE"**

[www.umih87.fr](http://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*



# 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

# AFFICHAGES OBLIGATOIRES

**Bars/Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques**

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			✓	
<b>SI L'ETABLISSEMENT LE PRATIQUE</b>				
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

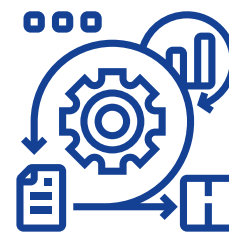


- Attestation de formation en hygiène alimentaire (obligatoire pour au moins une personne présente en cuisine)
- Diplômes ou justificatifs de formation du personnel (CAP, BEP, HACCP...)
- Preuves de sensibilisation à l'hygiène pour les autres membres de l'équipe

## 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.




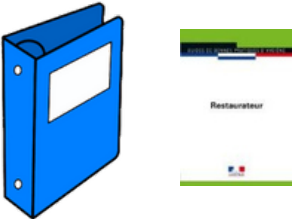


**BON DE COMMANDE**

*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 fumer Autocollant		6,00€	6,00€		
Interdiction de Vapoter Autocollant		6,00€	6,00€		
Interdiction de fumer 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€		

<b>Affichage obligatoire complet CDT</b> 	Copie	8,00€	10,00€		
	Plastifié	15,00€	20,00€		
<b>Protection des mineurs</b> 	Copie	Gratuit	2,50€		
	Plastifié	5,00€	7,00€		
<b>Guide HACCP Restaurateur</b> 		30,00€	45,00€		
<b>Classeur PMS + Guide HACCP</b> 		50,00€	60,00€		
<b>Document Unique EPR</b> 		20,00€	30,00€		
<b>Registre Unique du Personnel</b> 		25,00€	35,00€		



<p>Convention Collective HCR</p> 	35,00€	40,00€		
--	--------	--------	--	--

**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.**

Le bon de commande doit-être validé par l'UMIH87 et accompagné d'un chèque (ou espèce) à l'ordre de UMIH87.

En cas de rupture de stock l'UMIH87 vous enverra votre commande à l'adresse indiqué sur le bon de commande.

Signature :

Signature UMIH87

*UMIH87 – 31/33 Rue des Pénitents Blancs – 87000 LIMOGES*

*05 55 34 16 00*

[contact@umih87.fr](mailto:contact@umih87.fr) – [www.umih87.fr](http://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 €	<b>260 €</b>		Jusqu'à 420 000 €	<b>480 €</b>	
Jusqu'à 180 000 €	<b>360 €</b>		Jusqu'à 620 000 €	<b>550 €</b>	
Jusqu'à 280 000 €	<b>390 €</b>		Au-delà 620 000 €	<b>740 €</b>	
<b>Etablissement supplémentaire</b> ( <i>quel que soit le CA HT</i> )				<b>290 €</b>	

## 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](http://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](http://www.umih87.fr)

31-33 rue des Pénitents Blancs  
87000 LIMOGES

