

LIVRET DE BIENVENUE « LE HAMEAU »



133-144 ch. du Petit D'Arbon 74120 Demi Quartier – Megève
rh@mhsibuet.com
<https://www.maisonsethotels-sibuet.com/>

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
PRESENTATION	3
PLAN DU HAMEAU	3
PLAN DES BUREAUX ET ORGANIGRAMME GÉNÉRAL	4
SERVICES ADMINISTRATIFS	6
<i>Activité des différents services</i>	6
LES OPERATIONS	7
SERVICES TECHNIQUES ET SYSTEMES D'INFORMATION	8
PURE ALTITUDE	9
INFORMATIONS GENERALES	10
<i>Consignes incendie</i>	10
<i>Badgeuse</i>	10
<i>Les repas du personnel</i>	10
<i>Fumeurs</i>	10
<i>Vestiaires-Sanitaires</i>	11
<i>Parking</i>	11
INFORMATIONS UTILES	11
<i>Service médical du travail</i>	11
<i>Inspection du travail</i>	11
<i>Contacts – ville de Megève</i>	11
<i>Plan de Megève</i>	12

PRESENTATION

Jean-Louis et Jocelyne SIBUET sont les concepteurs et propriétaires de Maisons&Hotels Sibuet et des établissements qui le composent.

Leurs enfants, Nicolas et Marie SIBUET, ont repris aujourd'hui la Direction Générale du groupe.

Georges-Eric TISCHKER, associé de la famille Sibuet, assure les fonctions de Secrétaire Général.

Créé en 2007, en réponse aux nouveaux besoins des Maisons&Hotels Sibuet, « Le Hameau » regroupe les services suivants afin de centraliser les activités :



Les services administratifs



Les opérations : économet, cuisine et pâtisserie centrale, l'économet et le service technique



Le support informatique et les bureaux Pure Altitude.

PLAN DU HAMEAU



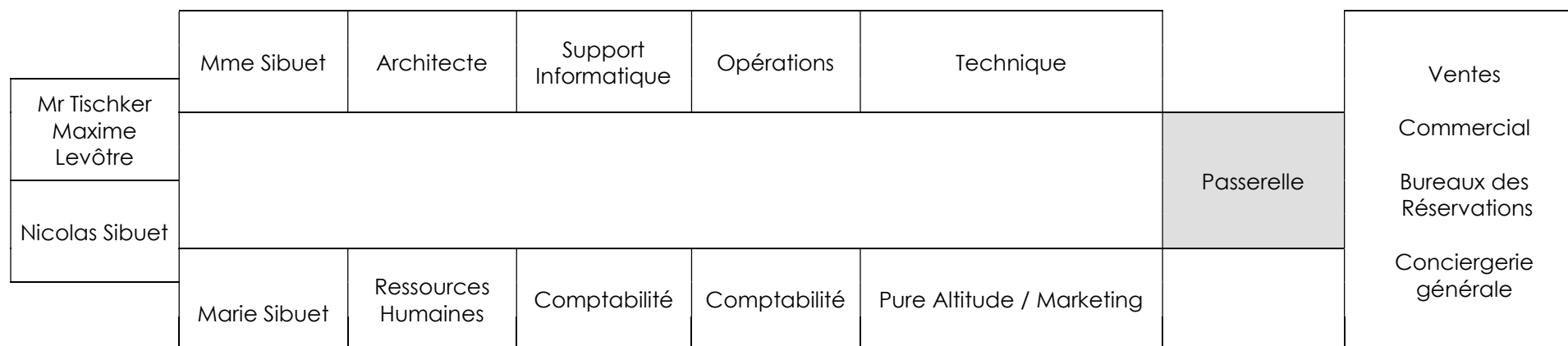
PLAN DES BUREAUX ET ORGANIGRAMME GENERAL

Bâtiment Service Administratif :

N-1 : Vestiaire et Toilettes

RDC : Bureau Chef de Cuisine et Chef de Pâtisserie / Cuisine et Pâtisserie de production

1^{ER} Etage : Bureau des Services Administratifs Compagnie de Services et Pure Altitude



2eme Etage : Réfectoire et Salle de Réunion

Directeur de la collection
des Chalets des Fermes
Maxime LEVÔTRE

Concierge
Karim BEKKALI

DIRECTION GENERALE
Marie et Nicolas SIBUET

Secrétaire général
Mr TISCHKER

Administratif

Opérationnel

Directrice RH
Claire MAGALLON

Frédéric BERON
Emeline GARNIER

Responsable
service comptable
Nathalie EMONET

Fabien APPERTET
Caroline PERRIN
Christelle PISSARD-
MAILLET
Ingrid PARIS
Sonia BLANC

Directrice des
ventes
Karine MOIROUD

Responsable
commercial
Mathilde TISSOT

Séminaires
Pauline COMBY

Concierge
Charlotte
GOLLIET

Brand Manager
PA – Responsable
Marketing MHS
Chloé MOREL

Infographiste
Maria MITREVSKI
Chargée marketing
Clara POINCON

Responsable
réservations :
Aurélien Harel
Bureau des
réservations :
Julie BADO
Rachel MELET
Viviane GUILOT
Elise DUC
Maud CLAUDEL

Adjointe service
technique
Lydia CAMIADE

Sophie PAGET

Système
d'informations
Sami FRUMIER
Patrice MARY

Chef Exécutif – Marc DE PASSORIO

Cheffe
pâtissière
Claire BETRY

Chef Cuisine
de
production
Nicola VIRZI

Responsable
quai
Slawomir
MARKOWSKI

Assistantes
F&B
Anne-
Sophie
LEBEAU
Annick
BRONDEX
Agnès
DUPRE

Responsable
économat
Lionel
DUMAX-
BAUDRON

ACTIVITE DES DIFFERENTS SERVICES

Ressources Humaines

Le département des ressources humaines gère tous les dossiers relatifs au personnel. Il est en charge du recrutement, du suivi des salariés du groupe, des logements, de la paie ou encore de la formation.

Comptabilité

Ce département est en charge de la comptabilité des Maisons&Hotels Sibuet ainsi que du suivi budgétaire.

Réservation

Le service réservation Maisons&Hotels Sibuet est en charge des réservations des clients individuels pour l'ensemble de nos établissements.

Conciergerie

La Conciergerie centrale MHS a comme mission première d'organiser pour le client les prestations additionnelles à son hébergement avant son arrivée à l'hôtel.

Prestations additionnelles : activités, cours de ski, transferts, spa, restaurants...

Nous prenons également en charge les réservations de soins sur les heures de fermeture des spas Pure Altitude ainsi que les réservations pour nos restaurants Sibuet.

Le service est ouvert 7j/7 de 9h00 à 19h00.

E-distribution

Ce service est en charge de la commercialisation des établissements Maisons&Hotels Sibuet sur Internet.

Il permet à nos maisons d'être présentes sur des sites internet grands publics comme Booking ou Expedia et ainsi d'être réservable depuis le monde entier et à tout moment sur Internet.

Séminaires et Incentives

Il reçoit les demandes des groupes et séminaires, suit la préparation de l'organisation du séjour aux côtés du client, en relation avec les maisons et optimise les ventes pour les Maisons&Hotels Sibuet.

Commercial

Ce service assure le lien entre les professionnels du tourisme et les Maisons & Hotels Sibuet : négociation, mise en place et suivi des contrats commerciaux, démarchage et prospection, représentation sur les salons professionnels en France et à l'étranger, accueil dans les hôtels des représentants de tour-operators, agences de voyages, agences événementielles ou sites de réservations sur internet.

Marketing

Il assure la promotion des hôtels, restaurants et spas auprès de la clientèle individuelle et des entreprises selon une stratégie de conquête et de fidélisation définie annuellement.

Ses principales actions se concentrent sur :

- L'enrichissement et la mise à jour des sites internet
- E-mailings
- La rédaction et la création des publicités, des publi-rédactionnels et des communiqués de presse, des brochures et autres documents commerciaux.
- la veille concurrentielle

Communication et Relations Médias

Il a pour rôle d'informer en continu les journalistes de tous types de presse (écrite, web, radio, TV) de l'actualité du label Maisons & Hôtels Sibuet et de promouvoir l'image de marque du label auprès d'eux, dans le but qu'ils relaient cette actualité dans leurs médias respectifs

LES OPERATIONS

ECONOMAT

Ce service assure la gestion et optimisation des stocks pour les établissements du groupe.

Il est en charge de la :

- Préparation et livraisons des commandes pour les hôtels
- Recherche de produit pour répondre aux attentes des différents services
- Négociation des prix et partenariats

CUISINE DE PRODUCTION

C'est une cuisine de production et de distribution. Elle produit des viandes cuites, poissons, jus, fonds, sauces et fumets, légumes sous vides pour les différents restaurants du groupe. Elle prépare et distribue les commandes dans les différents hôtels et restaurants du groupe.

PÂTISSERIE DE PRODUCTION

La pâtisserie centrale s'occupe de l'élaboration et la production d'une large gamme de pâtisseries pour les hôtels et les restaurants du groupe

Ces personnes sont en charge d'approvisionner les différentes maisons aussi bien en termes de petit déjeuner, diner, buffet, banquet tout en respectant des recettes traditionnelles dans les normes d'hygiènes et de sécurité alimentaire.

CONSIGNES SPECIFIQUES

Pour le personnel travaillant en cuisine, en pâtisserie ou sur le quai de livraison, vous trouverez ci-dessous des consignes spécifiques relatives à l'hygiène et à l'état de santé du personnel :

Pour la maîtrise de l'hygiène dans l'entreprise, la maîtrise de l'**hygiène du personnel** est **très importante**. Or, il peut être source de germes. Les points importants sont la **propreté corporelle** (lavage des mains, la tenue de travail), l'**état de santé** (suivi médical), la **formation**.

BONNES PRATIQUES

LAVAGE DES MAINS

- ✓ A la prise du travail
- ✓ En sortie des toilettes
- ✓ Avant toute opération de fabrication, et notamment les opérations sensibles (fabrication des entrées froides, manipulation des produits après cuisson dont le tranchage ...)
- ✓ Essuyage des mains uniquement avec du papier jetable
- ✓

RESPECT DE LA TENUE DE TRAVAIL

Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un **niveau élevé de propreté personnelle** et porter des **tenues adaptées** et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

Pour les personnes présentant des symptômes de type état grippal ou gastroentérite

Ces bonnes pratiques doivent être renforcées

Aucune personne atteinte d'une **maladie** susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, **de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires** et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments.

La priorité est de **SIGNALER A LA DIRECTION** si vous êtes concerné par l'un des cas ci-dessus.

Il n'y a pas à craindre de sanction, soit vous serez affecté à un poste sans contact direct avec les aliments, soit vous aurez des consignes spécifiques (voir ci-dessous).

✓ **En cas de blessures ou coupures**

Désinfection des blessures et coupures

Protection par un **pansement** étanche **recouvert d'un gant jetable**, renouvelé aussi souvent que nécessaire

✓ **Pour les personnes présentant des symptômes de type état grippal, rhume, toux ...**

Lavage de mains après s'être mouché, avoir éternué ...

Port de **masque**, renouvelé aussi souvent que nécessaire

Port de **gants** jetables, renouvelés aussi souvent que nécessaire

Affectation à des tâches, sans contact avec les aliments préparés : nettoyage et désinfection des locaux, épluchage des légumes destinés à la cuisson...

✓ **Pour les personnes présentant des symptômes de type gastro-entérite**

Lavage rigoureux en sortie des toilettes, en respectant le temps de contact du savon bactéricide (30 secondes au moins)

Port de gants jetables, renouvelés aussi souvent que nécessaire

Affectation à des tâches, sans contact avec les aliments préparés : nettoyage et désinfection des locaux, épluchage des légumes destinés à la cuisson ...

SERVICES TECHNIQUES ET SYSTEMES D'INFORMATION

SYSTEME D'INFORMATIONS

La mission principale du Service informatique est d'assurer la disponibilité, la sécurité et l'évolution du système d'information et des moyens de communication pour l'ensemble des utilisateurs.

Le Service informatique s'occupe plus particulièrement des activités suivantes :

- L'étude, la conduite et la réalisation de projets liés à l'informatique, la téléphonie et la télévision.
- L'acquisition des biens et services informatiques.
- L'exploitation des infrastructures
- La formation et l'assistance aux utilisateurs.

SERVICE TECHNIQUE

Ce département est en charge de la maintenance, de l'entretien et de la rénovation des bâtiments et des espaces extérieurs des Maisons&Hotels Sibuet ainsi que des logements du personnel. Il gère également l'ensemble du parc véhicules du groupe.

PURE ALTITUDE

Marie Sibuet est directrice de la marque Pure Altitude créée par Madame Jocelyne Sibuet.

Les produits de beauté Pure Altitude, vendus en France et dans le monde, sont utilisés dans les spas des Maisons&Hotels Sibuet.

Un service commercial, marketing et communication au hameau ainsi que des esthéticiennes, praticiens dans les spas forment une équipe diversifiée.

Les soins proposés dans nos SPA ont été élaborés pour mettre en avant les produits de beauté Pure Altitude.

Un concept store Pure Altitude a ouvert ses portes au centre du village de Megève en décembre 2022 et s'est vu rejoindre en décembre 2023 par un nouveau concept store à Chamonix.

Tous les services des établissements sont exclusivement réservés à la clientèle. Le personnel des hôtels ne peut y avoir accès sauf sur invitation expresse de la Direction.

Les établissements à Megève, que sont : Le Vieux Megève, le S et le Snack du Relais des Fermes, ne sont pas concernés par la règle précédente. Ils sont ouverts à tous les collaborateurs, aux mêmes conditions que pour les clients extérieurs.

INFORMATIONS GENERALES

PREPARER VOTRE ARRIVEE

Afin de planifier votre arrivée, merci de contacter Emeline Garnier au 04 50 90 63 21

CONSIGNES INCENDIE

En cas de petit feu, utiliser l'extincteur nécessaire afin de le neutraliser.

Lorsque l'alarme incendie retentit, il faut évacuer le hameau.

L'évacuation sera faite par une ou deux personnes par étage, désignées au préalable par la Direction.

Elles devront faire minutieusement le tour de tous les locaux afin d'orienter le personnel vers les sorties de secours.

Enfin, elles rassembleront les personnes au point de ralliement : A COTE DU PANNEAU, L'ENTREE DU HAMEAU

BADGEUSE

Afin de comptabiliser votre temps de travail, une badgeuse est installée dans la lingerie.

Un badge vous sera remis à votre arrivée, il vous suffit de le passer devant la badgeuse afin d'enregistrer votre heure d'arrivée ou votre heure de départ.

Vous devez badger **en tenue** :



2 fois par jour pour un horaire en continu



4 fois par jour pour un horaire en coupure

LES REPAS DU PERSONNEL

Les déjeuners et dîners sont assurés tous les jours dans réfectoire au dernier étage du hameau ou en été dehors, à gauche avant l'entrée des bureaux.

Le réfectoire est mis à la disposition du personnel des MAISONS & HOTELS Sibuet uniquement.

HEURES DE SERVICE :



Déjeuner entre 11h30 et 13h30.



Dîner de 18h30-20h00

Nous vous demandons de bien vouloir desservir vos couverts, nettoyer votre table et prendre soin de ces locaux.

FUMEURS

Un espace fumeur a été aménagé à gauche, avant l'entrée dans les bureaux.

Merci de jeter vos cigarettes dans les cendriers prévus à cet effet.

VESTIAIRES-SANITAIRES

Des vestiaires sont à votre disposition au niveau -1 des bureaux. Merci de prévoir un cadenas. Des toilettes et douches sont également disponibles à côté des vestiaires.

Veillez à respecter leur propreté.

PARKING

Vous avez la possibilité de vous garer autour des bâtiments du Hameau. Merci de vous rapprocher du service technique afin de connaître la place de parking qui vous est attribuée.

INFORMATIONS UTILES

SERVICE MEDICAL DU TRAVAIL

ASMI780, avenue André Lasquin 74700 Sallanches 04 50 58 38 99

INSPECTION DU TRAVAIL

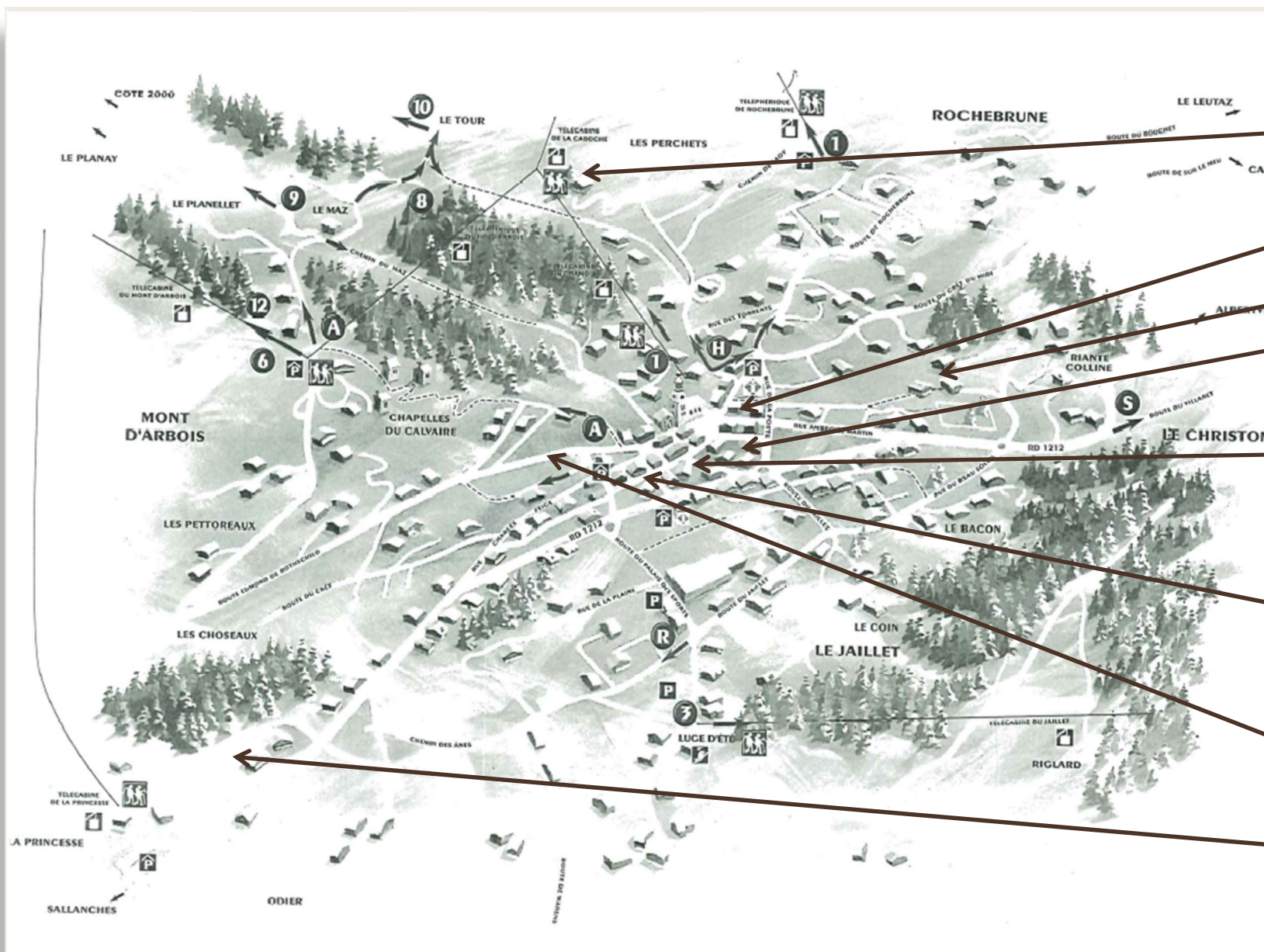
Direction départementale du travail et de l'emploi

Madame Fatma BOUZAIANE 04 50 88 28 20 - 48, rue de la République 74960 Cran-Gevrier

CONTACTS – VILLE DE MEGÈVE

Service	Contact	Internet	Téléphone
Mairie de Megève	1 place de l'Eglise	www.megeve.fr	04 50 93 29 29
Office de Tourisme	Maison des Frères Rue Monseigneur Conseil	www.megeve.com	04 50 21 27 28
Palais des sports	247 rue du palais des sports	www.megeve.fr/ palais-des-sports	04 50 21 15 71
Gendarmerie Nationale	1434 route Nationale	www.megeve.fr	04 50 91 28 10
Police Municipale	1 place de l'Eglise	www.megeve.fr	04 50 93 29 22
Médecin	Liste consultable sur megeve.com		
Ecole de Ski	Liste consultable sur megeve.com		

PLAN DE MEGÈVE



Nos établissements à Megève

Le Relais des Fermes

Hôtel Mont Blanc

Les Fermes de Marie

Lodge Park

L'Epicerie des Fermes

Concept Store Pure Altitude

Bar le S

Le Vieux Megève

Le Hameau