



LIVRET DE BIENVENUE

Madame, Monsieur,

Nous vous souhaitons la bienvenue au sein de Maisons&Hotels Sibuet.

Ce livret d'accueil est destiné à faciliter votre intégration.

Il tente de répondre aux questions que vous pourriez vous poser et vous permettre de faire connaissance avec l'organisation de ce groupe.

Entrer chez Maisons&Hôtels Sibuet vous permettra de vivre une expérience unique et d'envisager une évolution de carrière dans nos différentes maisons.

Nous vous souhaitons une très belle saison de travail parmi nous.

Claire Magallon
Directrice Ressources Humaines

rh@mhsibuet.com

www.recrutement-sibuet.com

Facebook : « [Maisons et Hotels Sibuet Carrières](#) »

Instagram : « [Sibuet carrières](#) »

LinkedIn : « [Maisons et Hotels Sibuet Carrières](#) »

SOMMAIRE

PRESENTATION GENERALE	3
HISTORIQUE	3
INFORMATIONS	5
INFORMATIONS PRATIQUES	5
INFORMATIONS LEGALES	6
RAPPELS REGLEMENTAIRES	7
DECOUVREZ MAISONS ET HOTELS SIBUET	9
SITUATIONS GEOGRAPHIQUES DES MAISONS&HOTELS SIBUET	9
LE SAVOIR VIVRE ET SAVOIR ETRE DE MAISONS & HOTELS SIBUET	10
NOS DIRECTIONS	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
LES SERVICES ET RESSOURCES DU HAMEAU	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
LES PRODUITS ET SERVICES AU SEIN DES HOTELS	13
LES AUTRES ACTIVITES MAISONS&HOTELS SIBUET	14
A SAVOIR	15
ACCUEIL DE LA CLIENTELE HANDICAPEE	15
L'HYGIENE ET LA SECURITE	16
L'ENVIRONNEMENT	18
PREMIERS SECOURS / CONSIGNES INCENDIE	19

PRESENTATION GENERALE

HISTORIQUE

L'aventure commence en 1981 sous l'impulsion de Jocelyne et Jean-Louis Sibuet avec la reprise de l'hôtel Au Coin du Feu à Megève.

Visionnaires, Monsieur et Madame Sibuet conçoivent le projet des Fermes de Marie alors même que son emplacement n'est pas encore trouvé. Ils commencent dès lors à démonter des granges et des fermes centenaires et à chiner des meubles anciens pour ce qui deviendra le fleuron du Groupe Sibuet et l'établissement phare des Alpes.

En 1989, la première partie des **Fermes de Marie******* voit enfin le jour. Son concept novateur est aujourd'hui imité et reconnu mondialement.

Grands entrepreneurs, Monsieur et Madame Sibuet reprennent cinq ans plus tard l'**Hôtel Mont-Blanc******, véritable institution mégevanne, situé place de l'Eglise. L'établissement est alors totalement rénové et décoré selon l'esprit qui confère au groupe sa renommée.

En 2007, ils achètent son restaurant **Les Enfants Terribles** qui fut magnifiquement décoré par Jean Cocteau et y ajoutent leur touche personnelle. Un SPA Pure Altitude voit le jour la même année au sein de l'Hôtel Mont-Blanc.

En 1996, c'est au tour du Parc des Loges d'entrer dans la famille. Rebaptisé **Lodge Park******, cet hôtel importe au centre de Megève l'esprit des *Lodge nord-américains*.

En 1999, la compagnie sort de son fief savoyard pour se diversifier et intègre un nouvel hôtel : la Bastide de Marie.

Nichée dans le parc national du Lubéron à Ménerbes, la **Bastide de Marie** se fait l'ambadrice des plaisirs de la vie en Provence. La bâtisse du XVIII^e siècle est entourée de 15 hectares de vignes grâce auxquelles sont élaborés les délicieux vins du **Domaine de Marie**.

En 2003, l'acquisition de **Villa Marie*******, propriété nichée au cœur d'une splendide pinède à Ramatuelle- Saint Tropez, vient compléter la diversité des Maisons&Hôtels Sibuet.

Début 2007, Monsieur et Madame Sibuet acquièrent un terrain à l'entrée de Megève dans le but d'y créer le siège social de leur groupe : le **Hameau**.

En Décembre 2011, **Marie et Nicolas Sibuet** reprennent la **Direction Générale** de Maisons&Hôtels Sibuet.

En Novembre 2016, Maisons&Hôtels Sibuet exporte la marque Villa Marie déjà présente à Saint-Tropez, à Saint-Barth. Le développement continue à St Barth avec l'ouverture fin 2020, d'une plage-restaurant le Gyp Sea Beach. En 2023, ces deux établissements ont été réunis sous la bannière : **Gyp Sea St Barth – Beach Club, Hôtel***** et Beach Houses**

En décembre 2019, la famille Sibuet reprend l'iconique épicerie des 5 rues, au cœur de Megève, créée par la famille Roc en 1944.

A travers **L'Epicerie des Fermes**, la famille perpétue la tradition et source le meilleur des produits français, italiens et bien sûr savoyards.

Dans le même temps, née la collection des **Chalets des Fermes de Marie** : location de Chalets d'Exception avec prestations hôtelières sur Megève et ses alentours.

En décembre 2022, **Le Vieux Megève**, un restaurant historique du village, **le S Bar** et **le Concept Store Pure Altitude** de Megève ont rejoint la collection Maisons et Hotels Sibuet.

L'année d'après, cette même collection s'étend avec l'ouverture du restaurant d'altitude **Le Relais des fermes** et le **Concept Store Pure Altitude** de Chamonix.



**Mr Sibuet, Mme Sibuet
Marie et Nicolas**

Maisons&Hôtels Sibuet est une société familiale détenue par la famille Sibuet. Jocelyne et Jean Louis Sibuet sont les fondateurs du label, aujourd'hui **dirigé par leurs enfants, Nicolas et Marie Sibuet.**

Chacun dispose d'un domaine d'expertise qui fait la particularité de cette famille : **Jocelyne** décore depuis plus de 30 ans chacune des maisons du label et s'assure de la promotion internationale auprès des médias, quant à **Jean Louis**, le bâtisseur de la famille, il est à l'origine des créations et rénovations des maisons. **Nicolas et Marie**, basés au siège de Megève, se répartissent les différentes missions de la Direction Générale.

INFORMATIONS

INFORMATIONS PRATIQUES

LES LOGEMENTS

Maison et Hôtels Sibuet met à disposition du personnel des bâtiments communs ou des appartements extérieurs comme logement de fonction.

Sur Megève, les bâtiments communs sont équipés gratuitement du Wifi et de machines à laver.

La surveillance des logements est assurée par une société extérieure de sécurité et le directeur technique peut être amené à intervenir en cas de problème.

Lors de votre arrivée, un trousseau de clefs ainsi qu'un état des lieux et un règlement vous sont remis.

Le linge de lit, les couvertures et oreillers sont fournis ; pensez à prendre votre linge de toilette.

Nous vous rappelons les points importants de ce règlement :

-  Les locaux sont réservés exclusivement au personnel des hôtels. Il est interdit de faire entrer des personnes extérieures aux Maisons&Hôtels Sibuet.
-  Les animaux sont interdits dans les chambres et les parties communes des logements
-  Toute détérioration constatée sera déduite de votre caution.
-  Pas de bruit intempestif.
-  Télévisions et musique doivent s'écouter de manière raisonnable.
-  L'entretien de vos chambres doit être fait régulièrement (des visites de contrôle auront lieu tout au long de la saison)

Un chèque de caution vous est demandé. Il vous sera restitué sous réserve de l'état des lieux de départ.

Nous vous proposons de laver votre linge de lit. Pour cela, veuillez-vous référer aux affiches déposées dans votre logement afin d'obtenir les informations nécessaires. Nous vous transmettrons en échange un jeu de linge de lit propre.

Il vous est interdit de stationner votre véhicule sur les copropriétés voisines de votre logement.

LA POSTE (POUR LES SALARIES LOGES UNIQUEMENT)

Pour recevoir votre courrier personnel, vous pouvez utiliser l'adresse de l'hôtel.
Doivent figurer sur l'enveloppe :

Votre prénom et votre nom
Le nom de votre hôtel
Le nom de votre service
Rue
Code postal et Ville

INFORMATIONS LEGALES

LA CONVENTION COLLECTIVE

Vous êtes engagé ainsi que l'hôtel par les dispositions de la Convention Collective des Hôtels Cafés Restaurants du 30 avril 1997. L'affichage au sein de l'établissement qui vous emploie vous indique où vous pourrez consulter cette convention.

LE REGLEMENT INTERIEUR

Chaque hôtel dispose d'un règlement intérieur. Nous vous demandons de vous y conformer pour la bonne marche de l'établissement.

LES JOURS FERIES

La Convention Collective des CHR a instauré le principe de 10 jours fériés en plus du 1^{er} Mai (qui est le seul jour férié obligatoirement chômé et payé en vertu de la loi).

Peuvent bénéficier de ces jours fériés les salariés ayant un an d'ancienneté dans l'entreprise. Les jours fériés retenus sont : 1^{er} janvier, 8 mai, lundi de Pâques, jeudi de l'Ascension, lundi de Pentecôte, 14 juillet, 15 août, 1^{er} novembre, 11 novembre et Noël.

Attention : le lundi de Pentecôte reste journée de solidarité. Ce jour férié est donc travaillé ; dans le cas contraire, il fait l'objet d'une demande de congé payé.

LES CONGES PAYES

Tout salarié a droit à 2,5 jours de congés payés par mois de travail.

Quelle que soit la durée du repos hebdomadaire, il est compté pour le calcul du congé 6 jours ouvrables par semaine.

La période de référence pour le calcul de ce congé court du 1^{er} juin au 31 mai.

Le salarié bénéficiera d'un congé payé calculé conformément à la législation en vigueur, qu'il ne s'engage à prendre qu'après accord de la Société.

Dans l'hypothèse où il n'aurait pas pu prendre effectivement ce congé au terme de son contrat, une indemnité compensatrice de congés payés lui sera alors versée.



BULLETIN DE SALAIRE

Les bulletins de salaire sont désormais dématérialisés au sein des Maisons et Hôtel Sibuet : vous ne recevrez plus votre bulletin sous enveloppe ; il arrivera dans votre coffre-fort électronique personnel et sécurisé.

Nous vous ferons parvenir par mail la procédure de connexion à votre coffre-fort électronique.

Pour vous connecter à ce coffre-fort, merci de **télécharger l'application mobile** gratuite MyPrimobox.



MUTUELLE ET FRAIS DE SANTE

La convention collective des Hôtels, Cafés, Restaurants a instauré, par un accord de branche du 6 octobre 2010, la mise en place d'un **régime mutuelle frais de santé**.

Ainsi toutes les entreprises relevant de cette convention collective se trouvent dans l'obligation de proposer une mutuelle pour tous leurs salariés à compter du 1^{er} janvier 2016 :

- **Tous les CDI doivent adhérer au régime de mutuelle.**
- **Pour les saisonniers, cette adhésion n'est pas obligatoire. Si vous souhaitez néanmoins y souscrire, une participation forfaitaire de 17.31 € par salarié et par mois sera prélevée sur votre salaire.**

- **Votre carte de tiers payant dématérialisée sera disponible dans votre espace « Santé Gras Savoye » après votre affiliation.**
- **Vous avez la possibilité de conserver la mutuelle dès le lendemain de votre fin de contrat** sous réserve de percevoir des indemnités Pole Emploi. Cette portabilité est à demander par mail sur rh@mhsibuet.com

Afin d'avoir accès à toutes les fonctionnalités, merci de **télécharger l'application mobile** de la mutuelle Gras Savoye : **Santé WTW**, disponible gratuitement.

RAPPELS REGLEMENTAIRES

VOTRE CONTRAT DE TRAVAIL

Vous allez signer votre contrat de travail via la signature électronique.

C'est un contrat à durée déterminée saisonnier (de date à date), la date de fin de contrat pouvant varier en fonction de la fin de saison.

VOTRE TEMPS DE PRESENCE

Un planning hebdomadaire est préparé par chaque chef de service. Vous devez donc vous conformer aux horaires affichés.

Votre contrat stipule une durée hebdomadaire de travail de 39 heures dont 4 heures supplémentaires.

La durée hebdomadaire de travail est répartie sur cinq jours, vous avez donc droit à deux jours de repos hebdomadaire, dont au minimum une journée pleine.

Il se peut qu'au cours de la saison, votre chef de service vous demande d'effectuer des heures au-delà de 39 heures, ou de ne pas prendre un jour ou une demi-journée de repos. Ces heures de travail supplémentaires seront récupérées avant la fin de la saison ou payées avec votre solde de tout compte.

EN CAS D'ABSENCE

Si vous êtes absent (pour tout motif) et ne pouvez vous rendre sur votre lieu de travail, vous devez informer immédiatement votre responsable hiérarchique par téléphone.

Absence pour maladie : vous devez faire parvenir dans les 48 heures à votre supérieur hiérarchique le 3^{ème} volet de votre arrêt de travail établi par votre médecin traitant.

Accident du travail : prévenez ou faites prévenir immédiatement votre supérieur hiérarchique.

Un formulaire d'Accident du Travail vous sera délivré pour vous permettre de vous rendre dans un cabinet médical et d'obtenir tous les soins et médicaments nécessaires sans devoir avancer de l'argent.

TENUE GENERALE DANS LES HOTELS

Nous vous prions de bien vouloir vous présenter à votre poste à l'heure et en tenue :

-  Les cheveux doivent être coupés et propres.
-  Pour les filles, les cheveux mi- longs ou longs doivent être attachés en chignon.
-  Pour les filles, le maquillage doit rester léger.
-  Les hommes doivent être rasés tous les jours.
-  Bijoux et accessoires doivent être discrets : montre, alliance.
-  Boucles d'oreilles de petite taille pour les filles.
-  Tous les piercings, bracelets, colliers ou bagues imposantes doivent être retirés.

 Les ongles sont coupés courts. Le vernis à ongle utilisé doit être incolore.

 Nous vous demandons de bien vouloir utiliser du déodorant après votre douche le matin et de vous laver quotidiennement afin de maintenir votre hygiène corporelle.

VETEMENTS DE TRAVAIL

Si votre fonction implique le port d'un vêtement de travail, celui-ci vous sera attribué dès votre arrivée.

Vous veillerez donc à ce qu'il soit toujours impeccable.

Pour l'entretien, nous vous demandons de vous rapprocher de votre chef de service qui vous fournira des sacs de blanchisserie ainsi que les fiches d'entretien personnalisées.

Les uniformes restent la propriété de l'entreprise et les salariés ne peuvent en aucun cas les utiliser à titre privé.

LES SERVICES DES MAISONS&HOTELS SIBUET

Nous vous rappelons que les restaurants, bars, SPA, hôtels, coiffeurs ou tous autres services sont strictement réservés à nos clients.

En aucun cas, les salariés des hôtels ne peuvent consommer ces services sans autorisation expresse de la Direction.

LUTTE CONTRE LE HARCELEMENT SEXUEL

(Information prévue à l'article L1153-5 du code du travail) - Article 222-33 du code pénal

I. - Le harcèlement sexuel est le fait d'imposer à une personne, de façon répétée, des propos ou comportements à connotation sexuelle ou sexiste qui soit portent atteinte à sa dignité en raison de leur caractère dégradant ou humiliant, soit créent à son encontre une situation intimidante, hostile ou offensante.

L'infraction est également constituée :

- Lorsque ces propos ou comportements sont imposés à une même victime par plusieurs personnes, de manière concertée ou à l'instigation de l'une d'elles, alors même que chacune de ces personnes n'a pas agi de façon répétée ;
- Lorsque ces propos ou comportements sont imposés à une même victime, successivement, par plusieurs personnes qui, même en l'absence de concertation, savent que ces propos ou comportements caractérisent une répétition.

II. - Est assimilé au harcèlement sexuel le fait, même non répété, d'user de toute forme de pression grave dans le but réel ou apparent d'obtenir un acte de nature sexuelle, que celui-ci soit recherché au profit de l'auteur des faits ou au profit d'un tiers.

III. - Les faits mentionnés aux I et II sont punis de deux ans d'emprisonnement et de 30 000 € d'amende.

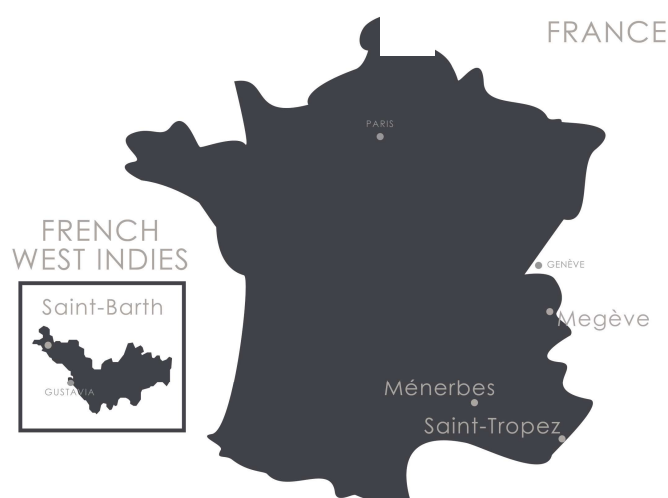
Ces peines sont portées à trois ans d'emprisonnement et 45 000 € d'amende lorsque les faits sont commis :

- Par une personne qui abuse de l'autorité que lui confèrent ses fonctions ;
- Sur un mineur de quinze ans ;
- Sur une personne dont la particulière vulnérabilité, due à son âge, à une maladie, à une infirmité, à une déficience physique ou psychique ou à un état de grossesse, est apparente ou connue de leur auteur ;
- Sur une personne dont la particulière vulnérabilité ou dépendance résultant de la précarité de sa situation économique ou sociale est apparente ou connue de leur auteur ;
- Par plusieurs personnes agissant en qualité d'auteur ou de complice ;

- Par l'utilisation d'un service de communication au public en ligne ou par le biais d'un support numérique ou électronique ;
- Alors qu'un mineur était présent et y a assisté ;
- Par un ascendant ou par toute autre personne ayant sur la victime une autorité de droit ou de fait.

DECOUVREZ MAISONS ET HOTELS SIBUET

SITUATIONS GEOGRAPHIQUES DES MAISONS&HOTELS SIBUET



Les fermes
de Marie
★★★★★
MEGÈVE

Hôtel
Mont-Blanc
★★★★★
MEGÈVE

Lodge Park
★★★★★
MEGÈVE

Les Chalets
des
fermes
★★★★★
MEGÈVE

L'ÉPICERIE
des
fermes
MEGÈVE

Le Vieux
Megève
TABLE SAVOYARDE
Depuis 1981



LA BASTIDE
de Marie
MÈNERBES

Les propriétés
DU DOMAINE
MÈNERBES

Villa
MARIE
★★★★★
SAINT-TROPEZ



N'hésitez pas à consulter les sites internet de tous les établissements afin de vous familiariser avec nos maisons.

LE SAVOIR VIVRE ET SAVOIR ETRE DE MAISONS & HOTELS SIBUET

« Plus que des hôtels, des lieux... »

Ce leitmotiv est bien plus qu'une formule commerciale. C'est surtout le sentiment de nos clients qui viennent et reviennent régulièrement dans nos maisons.

Leur fidélité n'est pas seulement motivée par la beauté et l'authenticité des lieux ; nos clients sont surtout marqués par la qualité de l'accueil qui leur est réservée par l'ensemble de l'équipe. Cette gentillesse leur donne l'impression d'être chez eux.

Au-delà du respect du client et de la courtoisie, les équipes « Maisons&Hôtels Sibuet » font preuve d'attentions personnalisées et de gentillesse.

Les dix valeurs ci-dessous vous permettront de vous intégrer parfaitement aux établissements et de garantir la qualité de service que le client attend en venant chez nous :

1. Honnêteté et Intégrité
2. Respect des autres
3. Attitude positive
4. Ecoute attentive
5. Confiance en soi et en les autres
6. Responsable à 100%
7. Parler vrai
8. Reconnaissance – Valorisation
9. Coaching mutuel
10. Plaisir de gagner tous ensemble

Voici quelques exemples afin de vous mettre sur la voie de « l'Esprit Sibuet »

1- Si vous croisez un client, saluez-le de la façon suivante :

Bonjour Madame, Bonjour Monsieur.

Toujours avec le sourire, en regardant le client et en arrêtant quelques secondes votre occupation.

Si vous connaissez son nom ajoutez le tel que :

Bonjour Madame « X »

Bonjour Monsieur « X »

Ne dites jamais : Bonjour M'sieur, Dame.

2- Un client vous demande une information que vous ne connaissez pas :

Je me renseigne tout de suite et vous tiens informé.

Toujours avec le sourire, allez immédiatement vous renseigner et revenez vers le client avec la solution.

S'il vous faut un plus de temps pour obtenir l'information, recontactez le client pour lui dire que vous recherchez l'information et que vous vous en occupez. Le client aura le sentiment de ne pas être oublié et attendra votre réponse.

3- Vous rencontrez un client qui semble perdu :

Je peux peut-être vous aider ?

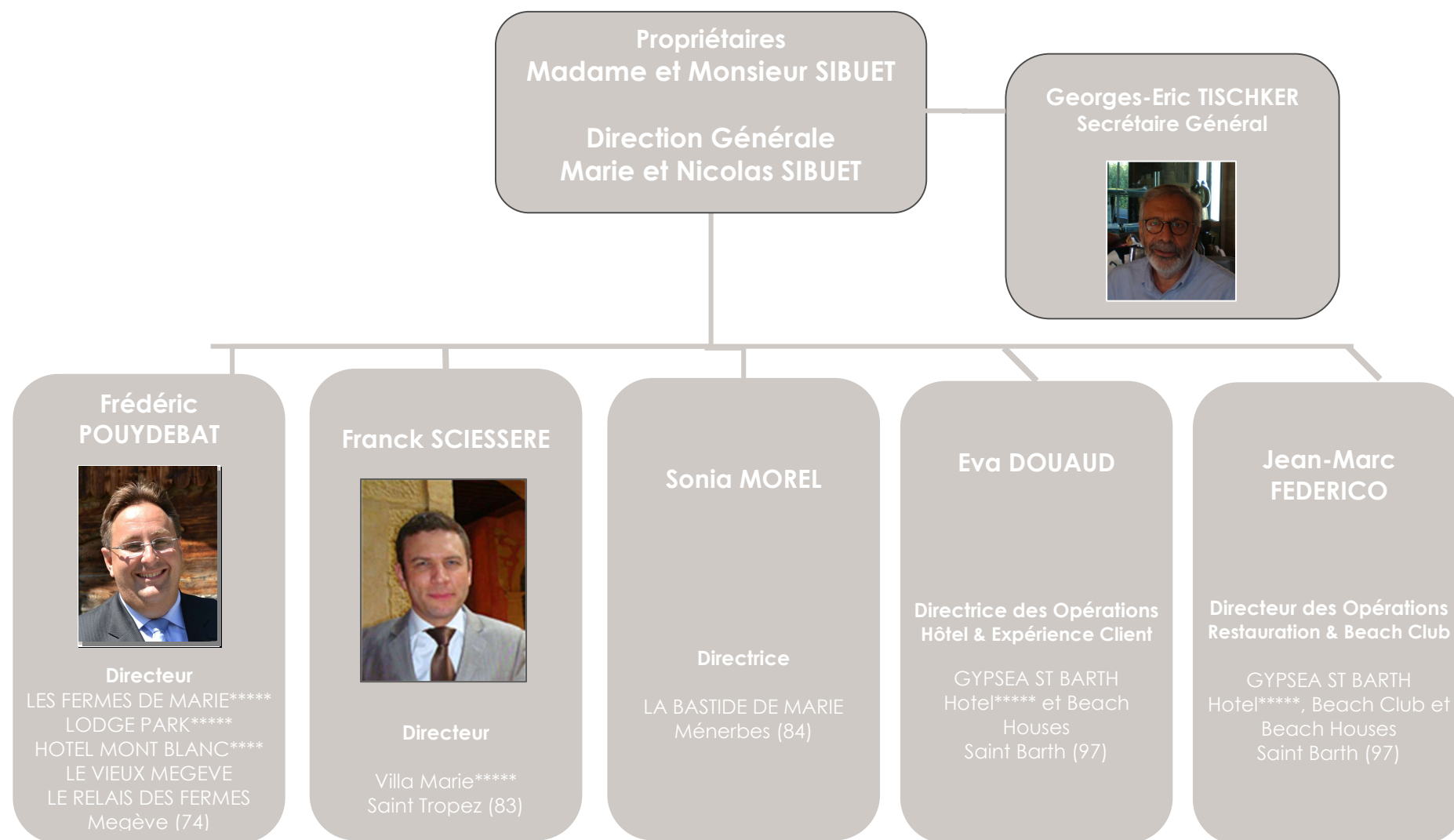
Toujours avec le sourire, ne vous contentez pas de lui montrer le chemin, accompagnez-le.

En règle générale :

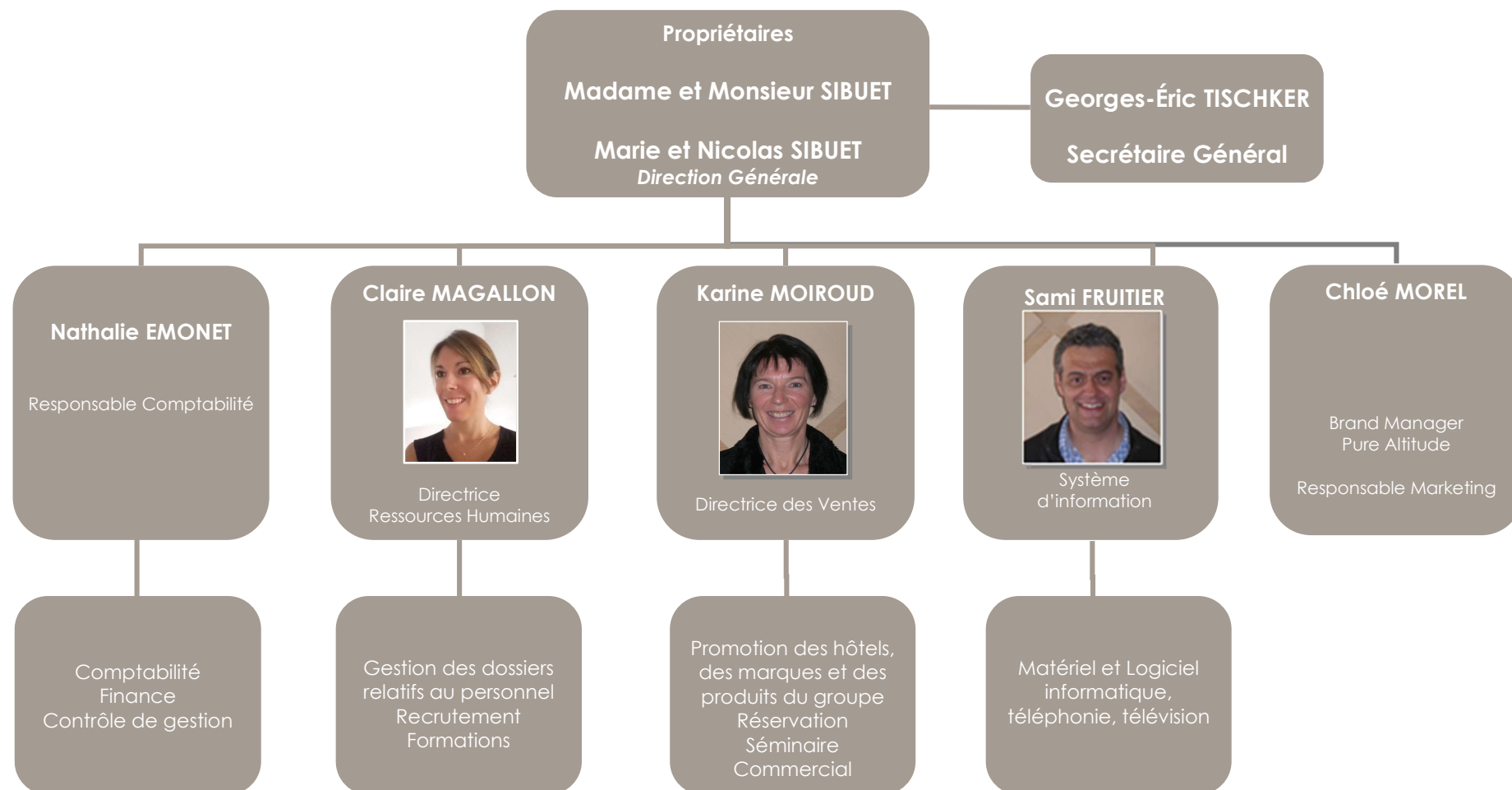
SAVOIR SOURIRE
SAVOIR ACCUEILLIR

Sachez aussi le mettre en pratique avec vos collègues de travail

NOS DIRECTIONS



LES SERVICES ET RESSOURCES DU HAMEAU



LES PRODUITS ET SERVICES AU SEIN DES HOTELS

LA RECEPTION

La réception s'occupe de l'accueil des clients lors de leur arrivée et durant leur séjour. Le personnel de réception effectue la facturation et l'encaissement des factures lors du départ. Il est aussi en charge de la vérification du POS. Ce service gère par ailleurs la transmission des informations auprès des autres services.

LA LOGE DE CONCIERGERIE

La conciergerie s'occupe d'aider et d'assister les clients avant leur arrivée et durant leur séjour pour toute demande particulière : location de voiture, achat de forfait de ski, réservations de restaurants, recherche de bagages perdus, etc.

Les chasseurs et bagagistes sont chargés du stationnement des véhicules, du chargement et déchargement des voitures des clients, du port des bagages, de l'entretien du garage et du transfert des clients à l'intérieur des stations avec nos navettes.

Durant les vacances scolaires, une conciergerie enfant a été créée aux Fermes de Marie afin de proposer divers ateliers tout au long de la semaine : atelier contes et légendes, cirque, vidéo et jeux divers.

Certains de nos établissements n'ont pas de Conciergerie, ce service est alors effectué par la réception.

LE SERVICE D'ETAGES

Ce service s'occupe de l'entretien général de l'hôtel. Il est en charge de la propreté des chambres des clients ainsi que des parties communes. Il gère également toute la lingerie et les uniformes du personnel.

LA RESTAURATION

Le service de restauration a en charge toute la partie mise en place et service des différents points de vente restauration de l'hôtel. Il s'occupe du petit-déjeuner, du déjeuner, du dîner, du bar, de la sommellerie et du room service.

LA CUISINE

La cuisine assure la production qui sera servie dans les restaurants, en room service et aux petits déjeuners. La pâtisserie, la boulangerie ainsi que les repas du personnel sont produits aux Hameau.

LE SPA PURE ALTITUDE

Le Spa prodigue des soins pour le visage et le corps aux clients de l'hôtel ainsi qu'aux clients extérieurs. Il utilise pour cela une marque de produits de beauté spécifique aux Maisons&Hôtels Sibuet : les produits *Pure Altitude*.

LES AUTRES ACTIVITES MAISONS&HOTELS SIBUET

LE DOMAINE DE MARIE

DOMAINE DE MARIE

Le Domaine de Marie est né de la rencontre d'un homme et de sa passion. Jean-Louis Sibuet, le propriétaire, a racheté le Domaine en 2000 et a travaillé à la restructuration du vignoble, aidé du maître de chai, Arnaud Bressy. À force de labeur et d'attentions particulières sont nés de cette terre fertile deux vins blanc, un rosé et trois vins rouge en AOP Luberon aux arômes subtils et si particuliers révélant le terroir du Domaine de Marie.

Ces vins sont commercialisés en France, aux Etats Unis ainsi qu'en Belgique. Ils sont distribués dans tous les restaurants et les boutiques de nos hôtels.

PURE ALTITUDE



Le Spa des Fermes de Marie, premier spa de montagne, fut inauguré en 1990.

Maisons & Hôtels Sibuet propose depuis dans chacune de ses maisons des espaces pour vivre des moments de pure détente. Des Spas multi sensoriels, tournés vers la nature et le plaisir et dans lesquels les énergies des cinq éléments naturels (eau, bois, feu, pierre, plantes) s'influencent réciproquement pour offrir un bien-être total.

Les Spas Pure Altitude ont donné naissance en 2002 à la marque Pure Altitude, une gamme de soins cosmétiques aux extraits d'actifs rares de plantes de montagne aux propriétés anti-oxydantes et reminéralisantes.

Un concept store « Pure Altitude » a ouvert en décembre 2022 à Megève.
C'est ensuite à Chamonix, en décembre 2023, qu'un nouveau concept store a vu le jour.

A SAVOIR

ACCUEIL DE LA CLIENTELE HANDICAPEE

Ce document a pour but de vous aider à recevoir des personnes en situation de handicap, de vous indiquer quel comportement adopter, quels sont les services et les prestations qu'il convient de leur proposer.

LA DEFICIENCE AUDITIVE

Il existe des personnes sourdes et des personnes malentendantes.

Les personnes sourdes développent une compensation par la vue, les écrits sont très importants.

Les personnes malentendantes équipées d'une prothèse auditive sont handicapées par les bruits de fond.

 Lorsque vous vous adressez à une personne malentendante, parlez-lui de face, lentement en articulant, ce qui facilite la compréhension.

 Au restaurant, à chaque fois que cela est possible, proposez-leur une table ronde pour faciliter la communication.

LA DEFICIENCE MENTALE

Les personnes handicapées mentales ont des difficultés à se situer dans l'espace et dans le temps, leur degré d'autonomie est plus ou moins grand. Une personne présentant un handicap mental est marquée par une réduction de ses facultés intellectuelles.

Ses traits principaux sont la lenteur de compréhension, le faible contrôle de l'affectivité.

 Soyez attentif, disponible, exprimez-vous clairement et simplement. Les longues explications sont à bannir.

 Il est important de constituer une base de données concernant les organismes à contacter en cas de problème.

LA DEFICIENCE MOTRICE

Les troubles de la motricité peuvent signifier une atteinte partielle ou totale de la mobilité. Ils n'altèrent pas pour autant les capacités intellectuelles.

Les personnes qui ont un handicap moteur peuvent être en fauteuil roulant ou se déplacer avec une canne, être mal marchantes, ...

 Donnez une information sur l'accessibilité fiable, précise, objective. Indiquez le nombre de marches, la largeur des portes, la présence d'un plan incliné.

 L'information que recevra la personne sur l'accessibilité des produits ou services proposés est capitale, cela lui permettra de juger si elle aura besoin d'aide ou non pour utiliser une structure ou un service.

 Un fauteuil roulant est à disposition dans la bagagerie.

LA DEFICIENCE VISUELLE

Il est nécessaire de distinguer les personnes aveugles des personnes malvoyantes.

Les personnes aveugles utilisent d'autres sens et se font une représentation mentale des lieux, ont une perception des masses et une conscience corporelle.

 Pour aborder une personne aveugle, présentez-vous de façon claire en précisant votre nom et votre fonction et avertissez-la quand vous la quittez.

 Pour la guider, offrez-lui votre bras. Accompagnez-la jusqu'à sa chambre et montrez-lui où se trouvent le restaurant et les autres services afin qu'elle puisse mémoriser les trajets et les exécuter seule.

-  Pensez à signaler aux personnes disposant d'une canne blanche utilisée pour les déplacements les objets pouvant se situer au-dessus du balayage de leur canne.
-  Le personnel en chambre ne doit surtout pas déplacer les affaires du client.
-  Si vous vous trouvez face à une difficulté, prévenez votre chef de service qui saura vous aider et trouver la solution adaptée.

L'HYGIENE ET LA SECURITE

Le refus du salarié de se soumettre aux obligations relatives à l'hygiène et à la sécurité entraînera l'une des sanctions prévues au règlement intérieur.

ALCOOL ET DROGUE :

Conformément au règlement intérieur, Il est interdit de pénétrer ou de demeurer dans l'entreprise ou dans un des établissements du Groupe Sibuet, en état d'ivresse ou sous l'emprise de stupéfiants.

Il est formellement interdit d'introduire, de distribuer ou de consommer dans l'entreprise ou pendant le travail des boissons alcoolisées.

La hiérarchie pourra recourir en présence d'un témoin à l'alcotest si le travail s'effectue dans des conditions ou avec des appareils dangereux et/ou si le comportement du salarié constitue un danger pour lui-même ou son entourage.

HYGIENE CORPORELLE :

Le personnel doit obligatoirement se laver les mains et les ongles à la sortie des cabinets d'aisance.

Pour les personnes présentant des symptômes de type état grippal, rhume, toux etc. :

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

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)

HYGIENE DANS LES LOCAUX :

Il est interdit au personnel de fumer dans l'ensemble des locaux.

Les cabinets d'aisances, lavabos doivent être maintenus après usage en parfait état de propreté.

ANIMAUX DOMESTIQUES :

La présence de tout animal domestique est interdite sur les lieux de travail.

VISITES MEDICALES :

Le personnel est tenu de se soumettre aux visites médicales obligatoires périodiques ainsi qu'aux visites médicales d'embauche et de reprise du travail pendant le temps de travail. Elles ne peuvent entraîner ni diminution ni accroissement de rémunération.

Le refus du salarié de se soumettre aux prescriptions relatives à la sécurité et aux visites médicales peut entraîner l'une des sanctions prévues au présent règlement intérieur.

INSTRUCTIONS SPECIFIQUES POUR LA CUISINE / PÂTISSERIE :

HYGIENE :

Toute plaie aux doigts, mains et membres supérieurs doit être désinfectée et isolée au moyen de pansement et doigtier ou gants jetables.

Ne pas goûter les plats avec les doigts

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 dans du papier jetable

HYGIENE DANS LES LOCAUX :

Les sols rendus glissants par des projections diverses doivent être immédiatement nettoyés par la personne responsable pour éviter les glissades.
Les vestiaires, lavabos, douches, cabinets d'aisances doivent être maintenus après usage en parfait état de propreté.
Il est interdit d'entreposer dans les vestiaires des objets de valeur, des espèces et tout objet ou marchandise dont la détention est prohibée par la loi.

TENUE CORPORELLE :

Tout membre du personnel doit porter des vêtements propres ainsi qu'une coiffure enveloppant les cheveux. Le port de chaussures de sécurité est obligatoire.
Le port des bijoux et de la montre sont interdits ; seule l'alliance est tolérée.

STOCKAGE ET UTILISATION DE LA MATIERE PREMIERE :

-  Il est interdit d'utiliser les poubelles non munies de couvercles pour éliminer les déchets et de laisser les déchets en contact avec les denrées alimentaires.
Ces poubelles sont à ouverture NON MANUELLE.
-  Les règles de stockage des produits réfrigérés (méthode FIFO – premier entré / premier sorti) doivent être scrupuleusement respectées.
-  Il est nécessaire de se conformer strictement aux procédures écrites de l'établissement pour la réalisation de la conservation sous-vide ou/et de la congélation.
-  Il est interdit de stocker dans un même local la matière première alimentaire et les produits d'entretien.
-  Les poubelles ou locaux prévus pour l'élimination des déchets doivent être vidés de leur contenu et désinfectés à chaque enlèvement au moyen d'eau de Javel diluée ou de tout autre produit similaire.

Pour les personnes présentant des symptômes de type état grippal ou gastroentérite
Ces bonnes pratiques doivent être renforcées :

La priorité est de SIGNALER A LA DIRECTION si vous êtes concerné par l'un des cas ci-dessous. 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 30 secondes de contact avec du savon bactéricide

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 ...)

SECURITE :

-  Le matériel mis à la disposition du personnel doit être utilisé exclusivement aux opérations pour lesquelles il a été conçu.
-  L'utilisation d'un outil ou d'un instrument dangereux lors d'un déplacement ou d'une activité étrangère au travail est absolument interdite.
-  A la fin du service, les matériels coupants et piquants doivent être rangés après désinfection (armoires de désinfection), dans un emplacement réservé à cet effet.
-  Toute défectuosité du matériel constatée doit être immédiatement signalée au supérieur hiérarchique.
-  Le matériel doit être entretenu régulièrement en bon état de fonctionnement.

DE CE FAIT :

-  Tout tranchage, mixage, laminage, hachage, foisonnement ou pétrissage électrique doit être effectué en utilisant les protections qui équipent la machine.
-  Le nettoyage des appareils mobiles électriques doit être réalisé dans tous les cas hors tension.
-  Le thermostat des friteuses ne doit pas être programmé à une température supérieure à 180°.
-  Le responsable de la fermeture de l'établissement devra veiller aux fermetures du gaz, de l'eau et aux coupures électriques.

L'ENVIRONNEMENT

A l'hôtel comme à la maison

La préservation de l'environnement passe par la mobilisation de chacun d'entre nous. Chacun des gestes que nous effectuons à la maison et sur notre lieu de travail a des conséquences sur les équilibres écologiques de notre terre. Maisons&Hôtels Sibuet souhaite vous associer à cette démarche qui vous permettra de mettre en action quelques gestes simples pour mieux consommer l'eau, l'électricité, le gaz,...

Aujourd'hui, en devenant des éco-citoyens, nous préservons la nature et les ressources de demain.

LES ENERGIES

L'électricité

-  Eteignez ou baissez les appareils de cuisine lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
-  Réglez les thermostats aux températures adaptées surtout dans les pièces inoccupées.

Le gaz, le fioul

-  Nettoyer régulièrement les appareils de cuisson : brûleurs, veilleuses, allumeuses.
-  Contrôlez et remédiez à la bonne isolation thermique des chaudières, réseaux hydrauliques, gaines de ventilation.

L'EAU

-  Utilisez plutôt un seau et une raclette que le jet d'eau pour nettoyer les cuisines.
-  Faites tourner les lave-verres à pleine capacité pour réduire le nombre d'utilisation.
-  Ne laissez pas l'eau couler à flots pendant le nettoyage des baignoires et des lavabos.
-  Remplissez le lave-linge et respectez le cycle d'essorage.

 Intervenez à la moindre fuite d'eau et vérifiez les réglages des adoucisseurs, machines à glaçons, chasses d'eau.

LA GESTION DU LINGE

Afin de répondre aux enjeux écologiques, nous invitons nos clients à participer à notre engagement d'économie d'eau et d'énergie. Pour cela, ils peuvent conserver leur linge de lit lors de leur séjour. Dans ce cas, ils nous le signalent en déposant la note « développement durable » sur leur lit.

Une démarche identique existe pour le linge de bain : si les clients souhaitent que leur linge de bain soit changé, ils nous le signalent en déposant leurs serviettes dans la baignoire ou dans la douche.

LES DECHETS

-  Effectuez systématiquement le tri des cartons, plastiques, verres, papiers dans les emplacements prévus à cet effet.
-  Triez le verre du reste dans les chambres lorsque vous la nettoyez.
-  Préférez les impressions recto verso et en noir et blanc.
-  Utilisez les feuilles de brouillon au maximum.

PREMIERS SECOURS / CONSIGNES INCENDIE

LES PREMIERS GESTES DE SECOURS

-  Protégez la victime sans la bouger.
-  Alerte les secours.
-  Couvrir la victime, la réconforter en lui parlant et en la faisant répondre.

LES NUMEROS D'URGENCE

112 : numéro d'urgence tout mobile	17 : la gendarmerie
18 : les pompiers	15 : le SAMU

EN CAS DE PETITS FEUX

Utiliser l'extincteur nécessaire afin de neutraliser le feu :

-  Pour feux de bois ou de papiers : extincteurs à eau (poignée ou goupille bleue).
-  Pour feux électriques ou liquide type fioul : extincteurs à poudre (poignée ou goupille jaune).
-  Pour les feux à gaz : couper la vanne principale ou coupure d'urgence Gaz.

EN CAS D'INCENDIE DECLARE

Vérifiez l'importance du feu à travers la porte de la pièce où vous vous trouvez (chaleur développée sur la porte en la touchant)

Si la porte est chaude, surtout NE PAS L'OUVRIR et mettre en place la procédure d'évacuation :

-  Déclenchez l'alerte à l'aide des brises glaces (repérables sur les plans d'évacuation).
-  Prévenez immédiatement les chefs de services en indiquant le lieu et la gravité du sinistre afin qu'ils puissent mettre en place l'évacuation de la clientèle et avertir les secours

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

Elles devront faire minutieusement le tour de toutes les chambres afin d'orienter les clients et le personnel vers les sorties de secours.

Elles devront également interdire l'accès aux ascenseurs.

Enfin, elles rassembleront les personnes vers un point extérieur (repérable sur les plans d'évacuation).

Le serre-file (personne de la Direction) donnera l'alerte aux secours et fournira les plans de l'hôtel. Il vérifiera et coupera toutes les alimentations électriques (armoire électrique et ascenseur).

Il restera en communication avec les personnes ayant évacué les étages.

Enfin, il comptera et vérifiera le nombre de personnes par rapport aux listings clients et personnel et aux clefs des chambres.

Le serre-file sera le seul à vérifier que personne ne reste bloqué dans l'hôtel avant de sortir.

Toute cette procédure doit être faite dans le calme

MEGEVE

Les Fermes de Marie*****

Hôtel Mont-Blanc****

Lodge Park*****

Les Chalets des Fermes

L'Épicerie des Fermes

Le Relais des Fermes

Le Vieux Megève

Le S Bar

Pure Altitude Concept Store

CHAMONIX

Pure Altitude Concept Store

MENERBES

La Bastide de Marie

Les Propriétés du Domaine

SAINT-TROPEZ

Villa Marie*****

SAINT-BARTH

GYP SEA

Hotel*****

Beach Houses

Beach Club