

L'ESSENTIEL du Tourisme

Découvrez l'actualité professionnelle du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs avec les Chambres de Commerce et d'Industrie du Centre-Val de Loire

DANS VOS CCI



Maître Restaurateur : nouveau guide, nouveau site

A ce jour, 142 professionnels passionnés de la région Centre-Val de Loire sont détenteurs du Titre Maître Restaurateur, retrouvez-les sur un nouveau guide et un nouveau site Internet...

[En savoir + - le site : www.maitresrestaurateurs-centre-valdeloire.fr](http://www.maitresrestaurateurs-centre-valdeloire.fr)



Une nouvelle formation bac+3 tourisme en région Centre-Val de Loire

Le campus de Blois ouvre une nouvelle formation Tourisme à Blois à la rentrée de septembre 2019...

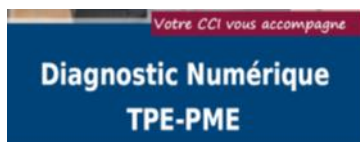
www.ecsvl.com

[En savoir +](#)

Diagnostic Numérique TPE-PME

Restaurateurs, hébergeurs, professionnels du tourisme, vous souhaitez faire le point sur vos pratiques numériques ? Faites réaliser un diagnostic de vos outils avec un conseiller de la CCI qui analysera votre offre et vous donnera des conseils pour l'améliorer !

[En savoir +](#)



ACTUALITES / TENDANCES



Un goût de Renaissance

41 restaurateurs ont répondu favorablement à la proposition de la Région Centre-Val de Loire pour participer à l'opération « 500 ans de Renaissance(S) » et inscrire des menus et/ou des plats d'inspiration Renaissance à leur carte...

[En savoir +](#)

Enquête de fréquentation hôtelière 2018

Plus de 6 millions de nuitées hôtelières enregistrées sur l'année 2018 dans la région Centre-Val de Loire : un résultat record...

Source : tourisme-pro-centre.fr

[En savoir +](#)

Chiffres clés du tourisme en France

Le tourisme représente 7,2 % du PIB en 2017. La destination France conserve le premier rang mondial en 2017, avec 86,9 millions d'arrivées de touristes internationaux...

Source : entreprise.gouv.fr

[En savoir +](#)

Connaitre les mégatendances pour innover

S'intéresser aux mégatendances, c'est se doter d'une vision globale de son environnement, ce qui permet de mieux comprendre les changements susceptibles de bousculer ses façons de faire, ses marchés ou encore son plan d'affaires. Euromonitor en propose huit...

Source : veilletourisme.ca - 26/02/19

[En savoir +](#)

NUMERIQUE

Lancement de l'application officielle de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Avec l'application, l'Association assure de guider vers les restaurants certifiés par l'État. Idéal pour consulter chaque jour des menus certifiés faits-maison, réserver directement une table et suivre les actualités des Chefs...

Source : *neorestaur.com* – 20/03/19

[En savoir +](#)

Parution de RestO Quiet : un guide pour que gastronomie rime avec acoustique !

Si ce sont toujours la qualité du repas et celle du service qui font la renommée d'un restaurant, il apparaît que le confort sonore joue de plus en plus dans l'appréciation portée par les clients...

Source : *bruit.fr* – 04/12/17

[En savoir +](#)

Concours - « Flash ton Service » - du 11 mars au 12 mai 2019

Vous êtes apprenti, lycéen, étudiant ou stagiaire de la formation continue et vous vous destinez aux métiers de la salle ? Vous souhaitez faire découvrir votre filière ? Alors ce concours gratuit est fait pour vous !...

Source : *Campus des métiers et des qualifications Centre Val de Loire*

[En savoir +](#)

Badakan : le Tinder de l'hôtellerie-restauration

Solution RH spécialisée dans le recrutement d'extras dans l'hôtellerie et la restauration, Badakan apporte une réponse rapide aux professionnels en identifiant, via un algorithme, les meilleurs profils pour servir ses clients...

Source : *tourmag.com* – 26/03/19

[En savoir +](#)

AIDES

Aides de la CARSAT : Stop Essuyage

Pour améliorer la sécurité et l'hygiène dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, l'Assurance Maladie - Risques professionnels propose l'aide « Stop Essuyage ». **Objectif : éviter les risques liés à l'essuyage à la main.**

Source : *ameli.fr* - 27/03/19

[En savoir +](#)

Aides de la CARSAT : Hôtel +

Pour protéger la santé des salariés des hôtels et lieux d'hébergement de moins de 50 salariés.

Objectif : prévenir et réduire le mal de dos et les troubles musculosquelettiques en général ainsi que le risque chimique.

Source : *ameli.fr* - 27/03/19

[En savoir +](#)

BOITE A OUTILS



High Hospitality Academy: Guide des clientèles internationales

Pour mieux répondre aux attentes de vos clientèles, intéressez-vous à leur culture, avec ce bref rappel de leur profil, adaptez vite votre accueil et vos services !

[En savoir +](#)

www.proforum.fr/tourisme.php

Nota : publication réalisée à partir des travaux de veille des collaborateurs des CCI de la région Centre-Val de Loire. Des liens hypertextes permettent de consulter directement l'intégralité des articles de référence chaque fois que cela est possible. Les articles de presse et informations sélectionnés dans cette publication n'ont pas vocation à refléter la position des CCI du Centre-Val de Loire sur le tourisme et ne sauraient engager la responsabilité du réseau des CCI. Les CCI du Centre-Val de Loire ne fournissent aucune copie des articles évoqués : le lecteur doit s'adresser aux publications signalées. A tout moment, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent (art 34 de la loi Informatique et Libertés du 6 Janvier 1978).

Vos contacts à la CCI :

Adeline ASSERIN – 02 54 56 70 92

Aude LIGOUY – 02 54 56 70 90

16 rue de la Vallée Maillard - BLOIS

*Une lettre d'information
réalisée avec le réseau des*

