

MÉTIER S DE BOUCHE

Convention collective Nationale

Articles R. 2262-1 et R. 2262-3 du Code du travail.

Actualisée + 1 an de mises à jour offertes

Classeur + format numérique

Réf. **COL + N° IDCC**

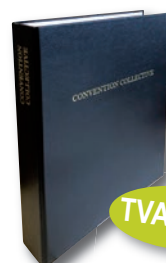
HCR (Hôtels, Cafés, Restaurants)IDCC n° 1979
PâtisserieIDCC n° 1267
Boulangerie - PâtisserieIDCC n° 0843

Restauration rapideIDCC n° 1501
Restauration collective.....IDCC n° 1266
Boucheries, boucheries-charcuteriesIDCC n° 0992



37,30 € HT

TVA 5,5 %



+



Guide des ressources humaines Cafés, hôtels, restaurants

A jour des Ordonnances Macron

Le Guide des RH **Spécial HCR** complète les dispositions du Code du travail avec celles de votre Convention Collective Hôtels-Cafés-Restaurants.

Vous n'avez donc plus qu'une seule source à consulter pour gérer au quotidien vos salariés (*embauche, types de contrats, gestion des congés, des absences ou des sanctions, ruptures de contrats, etc.*). **396 pages.**

Réf. **GHCR1** Format classeur 65,90 € HT

Réf. **GHCRN** Version numérique 29,90 € HT  **NOUVEAU**



Document Unique Métiers de bouche

Article L. 4121-3-1 du Code du travail. **Obligatoire dès le 1^{er} salarié.**

Registre pré-rempli comprenant :

- un inventaire précis répertoriant les risques spécifiques aux métiers de bouche : horaires atypiques, outils coupants en boucherie, ambiances thermiques...
- le détail des mesures de prévention à mettre en œuvre.

56 pages numérotées (2 inventaires détaillés des risques spécifiques).

Réf. **E16MBZ** 32 x 25 cm 32,90 € HT



Guide d'évaluation des risques psychosociaux

Loi de modernisation sociale
du 17 janvier 2002.

Obligatoire

Classeur 160 pages.

Réf. **E20ZZ** 21 x 29,7 cm 32,90 € HT

Pensez à insérer
l'annexe spéciale des Risques
Psychosociaux (RPS) dans votre
Document Unique



Protection des mineurs et répression de l'ivresse publique

Arrêté du 17 octobre 2016.

Réf. **AA1** 30 x 45 cm 24,40 € HT **1**

Panneau plastifié, semi-rigide

Réf. **AA2** 21 x 29,7 cm 8,70 € HT **2**

Adhésif A4

débites de boissons à consommer sur place



1

points de vente commercialisant des boissons alcooliques à emporter



2

Carnet de suivi des horaires (HCR)

Arrêté du 26 mars 2007.

Ce carnet permet d'effectuer un décompte journalier des horaires par salarié ainsi qu'un récapitulatif hebdomadaire.

50 pages autocopiantes dupli.

Réf. **CTF22** 21 x 15 cm 20,80 € HT



Tarifs Hébergements Touristiques

Arrêté du 18 décembre 2015.

La loi impose un affichage clair, lisible et visible.

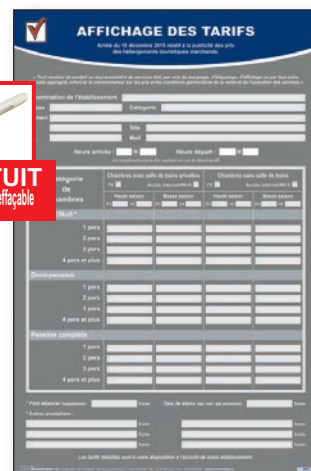
Obligation d'affichage depuis le 1^{er} janvier 2016 : le professionnel a l'obligation d'informer le consommateur sur le prix TTC pratiqué, les prestations comprises dans le prix, tels que le petit-déjeuner ou l'accès internet dans la chambre...

Panneau plastifié, semi-rigide effaçable.

Réf. **OIH1** 30 x 45 cm 24,40 € HT



GRATUIT
Un marqueur effaçable



Livré avec Systèmes de fixations
4 épingles translucides
+ adhésif double face

Tarifs des Consommations Courantes

Arrêtés des 27 mars 1987 et 29 juin 1990.

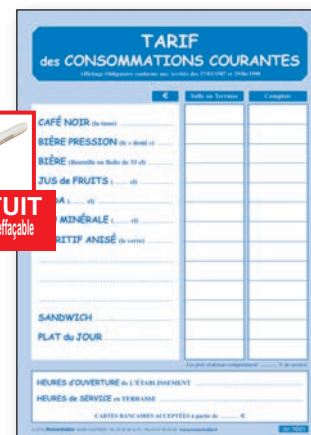
Obligation d'affichage des tarifs des consommations à l'intérieur et à l'extérieur des cafés, bars et restaurants.

Panneau plastifié, semi-rigide effaçable.

Réf. **TCC1** 30 x 42 cm 24,40 € HT



GRATUIT
Un marqueur effaçable



Livré avec Systèmes de fixations
4 épingles translucides
+ adhésif double face

Modes de paiement acceptés

L'article L112-1 du code de la consommation.

« Tout vendeur de produit ou tout prestataire de services informe le consommateur, **par voie de marquage, d'étiquetage, d'affichage** ou par tout autre procédé approprié, **sur les prix et les conditions particulières de la vente et de l'exécution des services**, selon des modalités fixées par arrêtés du ministre chargé de l'économie, après consultation du Conseil national de la consommation. »

Panneau pelliculé, semi-rigide effaçable.

Réf. **MPA1** 21 x 29,7 cm 9,90 € HT



Nouveau



GRATUIT
Un marqueur effaçable

Fin du ticket de caisse et CB

Article D541-372 du Code de l'environnement en vigueur au 1^{er} août 2023.

Dans les surfaces de vente et les établissements recevant du public, le consommateur est informé, à l'endroit où s'effectue le paiement, par voie d'**affichage et de manière lisible et compréhensible**, que, sauf exception légale, **l'impression et la remise des tickets de caisse et de CB ne sont réalisées qu'à sa demande.**

Planche A4 de 4 adhésifs.

Réf. **DTC** 9,90 € HT

Nouveau



Stylo détecteur

Simple d'utilisation. Il suffit d'écrire directement sur le billet (trait incolore). Le trait fonce après quelques instants si le billet est une contrefaçon.



Réf. **AC23** 13 cm 5,80 € HT

Détecteur par UV

- Contrôle des documents officiels : cartes bancaires, chèques, cartes d'identité...
- détection par lampe blanche et UV,
- alimentation sur secteur.



Réf. **AC27** 15 x 27,8 x 14,4 cm 75,00 € HT

écoparticipation incluse

Bobines thermiques CB

Lot de 10 bobines :

- Ø extérieur : 40 mm,
- Ø mandrin : 12 mm,
- largeur : 57 mm.



Réf. **EV040** 9,40 € HT

Affichage des horaires d'ouverture

PVC 30/100^{ème}.

Panneau semi-rigide effaçable.



GRATUIT
Un marqueur effaçable



Réf. **HDO1** 21 x 30 cm

24,40 € HT

Plan d'évacuation et Consignes Incendie

Arrêté du 24 juillet 2006.

Affichage **obligatoire** des consignes incendie dans chaque chambre.

Le plan d'évacuation personnalisable regroupe sur un seul et même panneau :

- fenêtre d'insertion pour un plan de repérage de la chambre par rapport aux dégagements,
- traduction des consignes en 5 langues,
- bande dessinée illustrant les consignes incendie.

Panneau plexiglas rigide, sérigraphié anti-UV.

L'affichage détaille la procédure à suivre par le client en cas d'incendie dans sa chambre sous forme de bande dessinée illustrée.

Affichage plastifié semi-rigide.

Réf. EVAC2Z	50 x 43,5 cm	27,50 € HT	1
Réf. CCHZ	23 x 34 cm	10,90 € HT	2



Consignes de sécurité en cuisine

Arrêté du 10 octobre 2005.

Obligation d'affichage des consignes de sécurité en cuisine.

Cet affichage s'adapte à toutes les cuisines professionnelles et indique :

- les mesures à prendre en cas d'incendie ou d'accident,
- les consignes de prévention à suivre au poste de travail pour minimiser les risques.

Panneau plastifié, semi-rigide effaçable.

Réf. CCZ	45 x 30 cm	24,40 € HT
-----------------	------------	------------



Consignes de sécurité Gaz en cuisine

Arrêté du 10 octobre 2005.

Obligation d'affichage des consignes précisant les modalités de coupure gaz en cas d'accident.

Panneau plastifié, semi-rigide effaçable.

Réf. CSGZ	45 x 30 cm	24,40 € HT
------------------	------------	------------



Règlement Intérieur Piscine

Affichage **obligatoire** destiné aux piscines privées à usage collectif (hôtels, campings...). Afin d'éviter tous risques d'accident, l'établissement prévoit dans un règlement intérieur toutes les mesures de précaution à respecter par les usagers dans une piscine privée à usage collectif.

Le panneau précise les horaires d'ouverture de la piscine, la profondeur du bassin, la température de l'eau, les interdictions applicables à l'ensemble des usagers et les numéros d'urgence.

Panneau extérieur rigide en dibond 3 mm, résistant à l'eau et aux UV.

Réf. RIPZ	40 x 30 cm	42,80 € HT
------------------	------------	------------



Trousse de secours restauration

Article R. 4224-14 du Code du travail.

L'employeur doit équiper les lieux de travail d'un matériel de secours adapté à la nature des risques. Trousse idéale pour équiper les petites structures de restauration. (Pansements bleus détectables, doigtiers et hydrogel anti-brûlure).

Trousse polypropylène avec support mural.

Contient :

- 1 couverture de survie
- 1 écran facial de bouche à bouche
- 5 compresses stériles 5 x 5 cm
- 2 bandes extensibles bleues 4 m x 6 cm
- 2 pansements compressifs stériles bleus G.M.
- 1 sachet de 18 pansements assortis détectables
- 1 rouleau de sparadrap bleu
- 5 lingettes à la chlorhexidine
- 2 sachets d'hydrogel anti-brûlures 3,5 ml
- 5 unidoses de sérum physiologique
- 5 doigtiers roulés en latex
- 1 paire de ciseaux
- 1 pince à échardes en métal
- 2 paires de gants vinyle
- 1 livret de 1^{er} secours en 6 langues
- 12 épingles de sûreté



Réf. **TPRZ** 23 x 22 x 9 cm 45,10 € HT

Réf. **RT2043Z** Kit réassort 36,30 € HT

Trousse de secours segments coupés

Nous proposons une mallette contenant le nécessaire pour les soins et le transport de membres sectionnés (doigts, mains et pieds).

Mallette en polypropylène.

Contient :

- 1 couverture de survie
- 1 paire de gants en latex stérile
- 2 compresses stériles 10 x 10 cm
- 2 pansements compressifs stériles grand modèle
- 1 pansement absorbant stérile 15 x 20 cm
- 1 notice d'utilisation
- 2 sachets de froid instantané
- 1 écharpe triangulaire
- 1 pochette de récupération isothermique
- 1 liste des centres SOS mains



Réf. **ES12Z** 33 x 27 x 6 cm 61,10 € HT

Kit de soins pansements restauration

La norme IFS (Norme Internationale pour la sécurité des Aliments) permet aux détaillants d'assurer la sécurité des produits alimentaires qu'ils mettent sur le marché. Aussi, elle impose l'utilisation de sparadraps et de pansements bleus en cas de blessure.

Ce kit de soins prêt à l'usage contient des pansements repérables par les détecteurs de métaux grâce à un film métallique inséré sous la compresse absorbante. Conçus pour l'industrie alimentaire.

Mallette en polypropylène.

Contient :

- 1 Vaporisateur 50 ml de Chlorhexidine
- 1 Rouleau de sparadrap 5 m x 2.5 cm détectable par la couleur seulement
- 1 pansement compressif bleu 60 x 80 mm
- 2 compresses de gaze 5 x 5 cm
- 1 bande extensible bleue 8 cm x 4 m
- 66 pansements bleus assortis :
 - 20 pansements 19 x 72 mm,
 - 20 pansements 25 x 72 mm,
 - 10 pansements 50 x 72 mm,
 - 6 pansements « papillon » pour bouts de doigts, 10 pansements pour articulations.



Réf. **KSRZ** 23 x 19 x 4,5 cm 37,30 € HT

Pansements bleus

- Adhésifs bleus en plastique,
- résistants à l'eau,
- compresses avec film métallique pour repérage immédiat dans les détecteurs de métaux.

Sachet de 100 pansements.

Réf. **PANZ** 2,5 x 7,2 cm 21,50 € HT



Coffret brûlures

Coffret en polypropylène.

Contient :

- 3 paires de gants vinyle
- 6 dosettes de sérum physiologiques stériles
- 3 tubes Hydrogel® stérile 15 g
- 3 compresses Urgotul® stériles 10 x 12
- 3 compresses de gaze stériles 30 x 30
- 3 bandes extensibles 3 m x 7 cm
- 1 rouleau de sparadrap sécable 5 m x 2 cm
- 1 pochette de récupération isothermique
- 2 sachets de froid instantané
- 1 écharpe triangulaire
- 1 liste des centres SOS mains
- 1 notice d'utilisation



Réf. **SP80** 22 x 16 x 4 cm 64,90 € HT

Extincteurs

Article R. 4227-29 du Code du travail normes assurances.

Obligatoire. Extincteurs aux normes NF et EN3 certifiés ISO.

AU MOINS UN EXTINCTEUR par niveau et par 200 m².

Extincteur 6 Kg.

Pour les feux de classes A – B – C
Extincteur à poudre.

Fourni avec support.



Réf. **AN6** H. 45,7 cm 100,10 € HT

Extincteur 2 Kg.

Pour les feux de classe B.
Spécial feux électriques et liquides inflammables.

Extincteur à neige carbonique (CO₂).

Fourni avec support.



Réf. **AN2C** H. 58,7 cm 128,60 € HT

Couvertures anti-feu

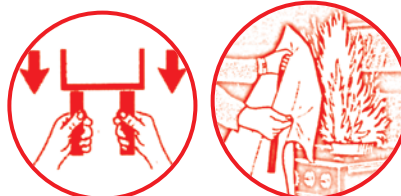
Conforme aux critères de la Norme européenne EN 1869 d'avril 1997.

3 dimensions disponibles.

Réf. **S1860** 1 m x 1 m 27,50 € HT

Réf. **S1864** 1,20 m x 1,80 m 42,40 € HT

Réf. **S1863** 1,80 m x 1,80 m 60,50 € HT



Conseils pour la mise en œuvre du Plan de maîtrise sanitaire

L'HACCP est avant tout une méthode, un outil de travail, mais n'est pas une norme.

C'est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Remarkable vous aide à mettre en place les mesures de maîtrise fondamentales grâce à des supports, des outils de prévention selon le principe HACCP.



Coffret dévidoir étiquettes DLC

Arrêté du 21 décembre 2009. Obligation de traçabilité des préparations alimentaires.

Les étiquettes DLC favorisent le respect des règles d'hygiène : le code couleur permet de repérer efficacement la fraîcheur des produits et d'optimiser la gestion des stocks.

Coffret de 7 rouleaux de 250 étiquettes.

Réf. **ETIQ1Z** 1 étiquette : 7,5 x 3,6 cm 50,10 € HT



Kit dévidoir + étiquettes Allergènes

Règlement européen du 25 octobre 2011.

Obligation d'information auprès des consommateurs quant à la présence éventuelle d'allergènes dans les préparations. En vigueur depuis le 13 décembre 2014. L'exploitant coche les cases correspondant aux allergènes présents dans le produit.

Coffret dévidoir de 250 étiquettes.

Réf. **ETIQ2Z** 1 étiquette : 10 x 7 cm 19,70 € HT



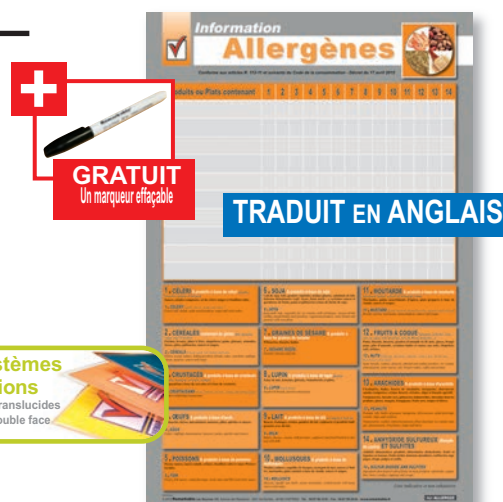
Affichage obligatoire des allergènes

Articles R412-12 et suivants du Code de la consommation.

Depuis le 1^{er} juillet 2015, les établissements de restauration ont l'**obligation** de porter à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public de la présence éventuelle d'allergènes dans leurs plats.

Panneau plastifié, semi-rigide, lavable et effaçable.

Réf. **ALLERG2Z** 30 x 45 cm 24,40 € HT



Affichage Origine des Viandes Bovines

Décret 2022-65 du 26 janvier 2022 modifie le Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes.

Obligation d'indiquer aux consommateurs l'origine ou la provenance des viandes bovines, porcines, ovines et volailles dans les établissements de restauration.

Panneau plastifié, semi-rigide, lavable et effaçable.

Réf. **OVZ** 30 x 45 cm 24,40 € HT



Livré avec **Systèmes de fixations**
4 épingles translucides
+ adhésif double face



GRATUIT
Un marqueur effaçable

Registre de traçabilité des aliments

Réglementation UE 28/01/2002 applicable depuis le 1er janvier 2005.

Registre **obligatoire** qui permet la mise à disposition immédiate des informations pour identifier tous les fournisseurs des produits réceptionnés pour permettre aux services officiels des contrôles en amont ainsi que toutes les denrées alimentaires stockées, manipulées, transformées ou fabriquées sur le site de travail.

48 pages.

Réf. **RTA** 21 x 29,7 cm 32,90 € HT



Registre des opérations de congélation

Arrêté du 21 décembre 2009, modifié par arrêté du 7 mai 2020.

Obligation de traçabilité qui permet d'assurer la traçabilité des opérations de congélation et de conditionnement des denrées animales.

32 pages.

Réf. **CROC** 21 x 29,7 cm 32,90 € HT



Label « fait maison »

Article D122-3 du Code de la consommation.

Obligation d'information depuis le 8 mai 2015.

Le logo doit être affiché sur la vitrine ou sur la carte de l'établissement de tous les restaurateurs proposant uniquement du « fait maison » et permet d'informer et de sécuriser le consommateur tout en valorisant le savoir-faire des restaurateurs.

Réf. **ETIQ3Z** 1,5 x 1,5 cm 14,20 € HT

Rouleau de 1000 vignettes

Réf. **KS141Z** 21 x 21 cm 8,70 € HT

Affiche adhésive anti-UV



KS141Z



ETIQ3Z



Carnets de contrôle des températures

Arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013.

Permet :

- d'identifier clairement l'enceinte de conservation (marque et volume),
- de procéder à des contrôles quotidiens,
- de porter à la connaissance des agents administratifs la nature, la périodicité et le résultat des vérifications.

Réf. **CCTP** 20 x 14 cm 20,80 € HT

Températures positives - 56 pages

Réf. **CCTN** 20 x 14 cm 20,80 € HT

Températures négatives - 56 pages

Réf. **PA5HR** 22 x 15,5 cm 6,60 € HT

Pochette magnétique A5

Carnet



Pochette magnétique



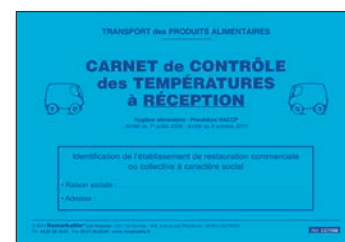
Contrôle des températures à réception

Arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013.

Ce carnet permet, lors de la livraison des matières premières et produits alimentaires, d'identifier le fournisseur, le produit, la date et l'heure, la DLC, la DLUO, la température à cœur, l'état de conditionnement mais également les anomalies contactées relatives à la température.

32 pages.

Réf. **CCTRM** 20 x 14 cm 20,80 € HT



Affichage des Températures de Conservation des Produits Alimentaires

Arrêté ministériel du 21 décembre 2009.

Affichage **obligatoire** fixant les températures de conservation des produits alimentaires.

Panneau plastifié, semi-rigide, lavable.

Réf. **TCPA** 30 x 45 cm 24,40 € HT



Thermomètre de cuisson infrarouge sans contact

Arrêté ministériel du 21 décembre 2009.

- Température de mesure : - 50° à 330°C,
- précision : ± 2° C,
- résolution : 0,1° C,
- très bon rapport distance/point de mesure de 12:1,
- émissivité fixe pré réglée à 0,95,
- Poids: 130 g.



Réf. **TH10** 13,1 x 9,5 x 3,6 cm 62,60 € HT

Thermomètre de cuisson digital

Arrêté ministériel du 21 décembre 2009.

- Température de mesure : - 50° à 330°C,
- précision : ± 1° C,
- sélection : C°/F,
- cumulateur : On/Off,
- sonde inox perçante,
- fourreau de protection et clip.



Pile fournie

Réf. **TH08** 23 cm 9,90 € HT

Testeur d'huile de friture

Décret n°2008-184 du 26 février 2008.

Avantages du test :

- Simple d'utilisation,
- résultat immédiat (lecture 30 secondes après l'immersion des testeurs dans l'huile),
- objectif : les résultats sont indépendants de la personne qui effectue le test,
- hygiénique : le testeur ne peut en aucun cas contaminer l'huile testée,
- précis : permet le rejet de l'huile à un niveau précis, prédéterminé, et, par conséquent, optimise la consommation d'huile et le niveau de qualité des aliments frits,
- sécurisant : une fois l'étalonnage réalisé, le testeur permet de s'assurer que les règles locales d'hygiène alimentaire sont respectées.

Attention : ce testeur ne mesure pas le taux de composés polaires présents dans l'huile. Le testeur est compatible avec tous les types d'huile de friture, qu'ils soient d'origine animale, végétale ou une combinaison des deux.

Pour une lecture immédiate et précise, il est recommandé d'effectuer le test lorsque l'huile est à température d'utilisation (entre 160°C et 185°C).

Réf. **TESTZ** Lot de 20 languettes 29,20 € HT



Poubelle plastique à pédale 60 litres

- Plastique polyéthylène blanc,
- bonne résistance aux chocs et à la corrosion,
- maintien du sac par tension,
- entretien facile,
- large pédale en façade,
- 2 poignées latérales,
- s'utilise avec des sacs de 100 litres.

Réf. **R701** 70 x 49 x 38 cm 86,90 € HT

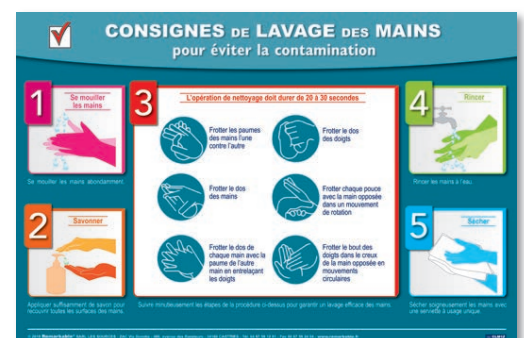


Consignes de lavage des mains

L'affichage pédagogique du lavage des mains dans le milieu professionnel permet d'éviter les contaminations croisées et de prévenir la transmission des maladies contagieuses.

Panneau plastifié, semi-rigide lavable.

Réf. **CLM1Z** 45 x 30 cm 24,40 € HT



Plan de nettoyage et de désinfection

Conforme à l'entrée en vigueur du Paquet hygiène (Ainsi les dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 sont reprises par :

- Le Règlement CE 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- le Règlement CE 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (concernent les établissements agréés, telles cuisines centrales),
- l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,
- l'arrêté du 08 octobre 2013 qui prévoit les dispositions réglementaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine végétale et denrées alimentaires en contenant.

Affichage exposant de manière claire et précise le plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris vestiaires, sanitaires et matériel.

Panneau plastifié, semi-rigide, lavable et effaçable.

Réf. **PDN** 45 x 60 cm 37,30 € HT

TYPE	FRÉQUENTÉ	NOM DU PRODUIT ET DOSAGE	T. DE TRAV.	TEMPS d'ACTION
SOLS	1 fois/semaine	Hygiène domestique		3 à 10 min à 50°C
BOUE ÉTAPOUSE	1 fois/semaine	Hygiène domestique		à 50°C
PLANCHES	1 fois/semaine	Hygiène domestique		à 50°C
TABLES DE TRAVAIL TOUTES SURFACES BOUE AU JOUR	1 fois/semaine	Hygiène domestique		à 50°C
CHAMBIER REFRIGÉRÉ STOCKAGE PRODUITS ALIMENTAIRES	1 fois/semaine	Hygiène domestique		à 50°C
SURFACES DE TRAVAIL CUISSON	1 fois/semaine	Hygiène domestique		à 50°C
PETIT MATÉRIEL MICHES À BRÔLER COUTEUR - TRANSCHEUR	1 fois/semaine	Hygiène domestique		à 50°C
MATÉRIEL DE CUISSON TOUTES - SALAMANDRE PAIN - GRILL	1 fois/semaine	Hygiène domestique		à 50°C
FRIGIFÈRE SAUCISSON SAUMURE	1 fois/semaine	Hygiène domestique		à 50°C
GRILLES ASPIRANTE	1 fois/semaine	Hygiène domestique		à 50°C
MICRO-ONDE REFRIGÉRÉ PASTEUR	1 fois/semaine	Hygiène domestique		à 50°C
BOUE CONSULTEUR ALIMENTAIRE	1 fois/semaine	Hygiène domestique		à 50°C
LAVE MAINS	1 fois/semaine	Hygiène domestique		à 50°C
SANITAIRES - WC	1 fois/semaine	Hygiène domestique		à 50°C



Registre pratique d'autocontrôles de nettoyage et de désinfection

Arrêtés du 29 septembre 1997 et 9 mai 1999, 14 octobre 2011 et 20 avril 2002.

Permet le suivi de toutes les opérations de contrôles d'hygiène : autocontrôle de nettoyage et de désinfection.

32 pages.

Réf. **CPAND** 21 x 29,7 cm 32,90 € HT



Affichage des Règles d'hygiène alimentaire

Actualisé suite à l'arrêté du 21 décembre 2009.

Rappel de l'ensemble des règles d'hygiène à respecter par le personnel en application des textes législatifs et réglementaires en vigueur.

Panneau plastifié, semi-rigide, lavable.

Réf. **HSREST** 30 x 45 cm 24,40 € HT



