

Newsletter (mini guide) HCR 2026 CORSE

L'Insularité

En Corse, l'année dernière a marqué un tournant décisif dans le contrôle des établissements. Les autorités ont intensifié leur présence sur le terrain de manière spectaculaire, multipliant les visites dans tous les secteurs : inspection du travail, services vétérinaires, commissions de sécurité, préfectures. Cette vigilance accrue s'inscrit dans une démarche de professionnalisation du secteur HCR et de protection renforcée des consommateurs et des salariés.

Tout au long de l'année, vous nous avez adressé de nombreuses questions. À travers ce document, nous avons souhaité vous rappeler vos obligations en matière de sécurité, de santé et d'exercice de votre activité. Nous y abordons également les contrôles, les sanctions et les documents attendus face à ces obligations, car nous considérons qu'un professionnel informé est un professionnel capable de choisir ses priorités en toute conscience.

Ne voyez plus la formation et la prévention comme une charge, mais comme un investissement pour votre entreprise.



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

L'Hygiène sur la Première Marche

La Corse compte, en période estivale, jusqu'à 2 200 établissements HCR ouverts, contre environ 1 400 établissements en activité à l'année.

En 2025, plus de 1 460 contrôles ont été réalisés, soit une moyenne de 4 contrôles par jour.

Cela représente environ 66 % des établissements contrôlés sur une année, un niveau d'exposition particulièrement élevé.

Fortement exposée au tourisme, la Corse fait l'objet d'une vigilance accrue des autorités. Les règles sont désormais officiellement claires : **le contrôle n'est plus une éventualité, mais une réalité structurelle**. Cette intensification traduit une **volonté politique affirmée** de renforcer la sécurité sanitaire des consommateurs et d'exiger des exploitants une **maîtrise réelle, visible et documentée de leurs obligations réglementaires**. Les conséquences de ces contrôles sont désormais visibles et assumées publiquement par les autorités. Les établissements qui ne respectent pas les normes font l'objet de sanctions affichées, y compris sur les réseaux officiels. La transparence est devenue la règle.

La question n'est plus "si" vous serez contrôlé, mais "quand". Cette réalité impose une préparation permanente et une maîtrise totale de vos obligations.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE



CONFORMITÉ

Ce Que Vous Devez Maîtriser Aujourd'hui

Lors d'un contrôle, vous devez être en capacité de prouver immédiatement votre maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Les inspecteurs ne se contentent plus de vérifications superficielles : ils exigent des preuves concrètes, des documents à jour et une équipe formée.

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Un PMS opérationnel et adapté à votre activité réelle, pas un document générique téléchargé sur internet.

Traçabilité des Températures

Une traçabilité fiable et documentée, avec des relevés réguliers et archivés.

Analyses Microbiologiques

Des analyses conformes aux normes en vigueur, réalisées par des laboratoires agréés.

Formation HACCP

Une équipe formée à l'HACCP, avec des attestations valides et à jour.



LES SANCTIONS IMMEDIATES EN CAS DE MANQUEMENTS



Mise en Demeure

Notification officielle avec délai de mise en conformité



Contrôle de Suivi Rapide

Nouvelle visite pour vérifier la conformité



Sanctions Aggravées

Amende, dégradation de la note, voire fermeture administrative



Communication

Les fermetures même temporaires sont désormais publiques et affichées sur les réseaux sociaux.

 TOUT LE PERSONNEL



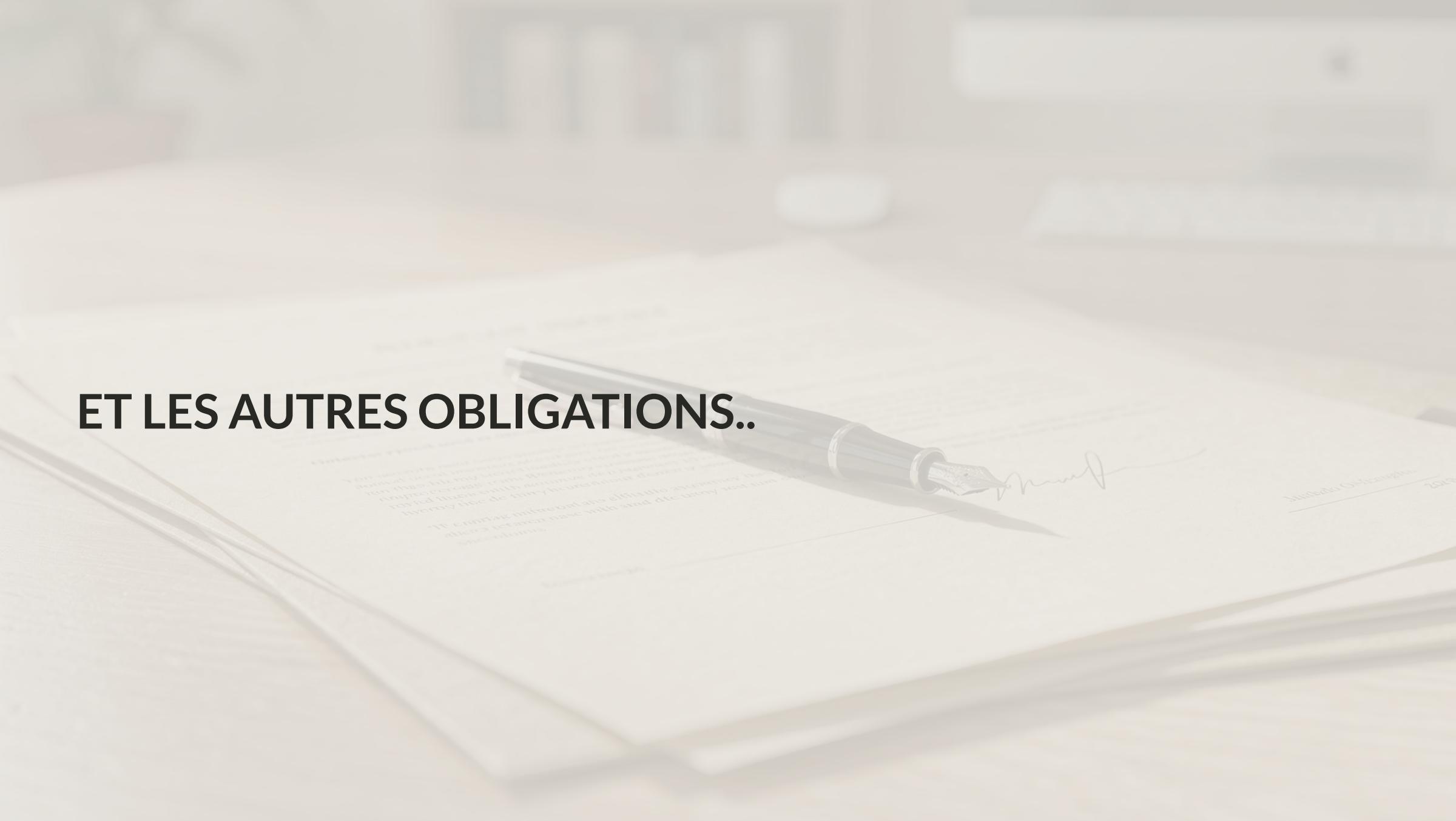
Former plusieurs membres de l'équipe n'est pas un confort, mais une stratégie de sécurisation indispensable pour garantir la continuité d'exploitation et éviter toute sanction.

- En pratique, si la seule personne formée est absente (congés, repos, maladie, coupure), l'établissement est immédiatement considéré comme **non conforme**, sans exception possible. Les services de contrôle ne tiennent pas compte des absences temporaires.

Attention : la formation HACCP en hygiène alimentaire pour la restauration commerciale ne peut pas être réalisée exclusivement en ligne.

La réglementation impose en effet un minimum de 4 heures de formation pratique en présentiel, intégrées au parcours de formation, afin de garantir l'acquisition effective des gestes et procédures opérationnelles.

ET LES AUTRES OBLIGATIONS..



Santé, Sécurité & Prévention

Dès le premier salarié, les obligations en matière de santé et sécurité au travail sont contrôlées avec rigueur. Les autorités vérifient non seulement l'existence des documents obligatoires, mais aussi leur cohérence avec les pratiques terrain et l'organisation réelle de l'établissement.

Ce Qui Est Exigé



DUERP à Jour

Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels actualisé annuellement



Registre de Sécurité

Tenu et actualisé avec toutes les vérifications périodiques



Formations Obligatoires

Réalisées et attestées pour l'ensemble du personnel concerné



Cohérence Documentaire

Entre documents, pratiques terrain et organisation réelle

DUERP



DUERP

En hôtellerie restauration, le **DUERP** (Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels) est une **obligation légale dès le premier salarié**, conformément au Code du travail. Compte tenu des risques propres au secteur HCR (coupures, brûlures, chutes, manutentions, produits chimiques, contraintes organisationnelles et saisonnalité), les autorités attendent un DUERP **spécifiquement adapté aux postes et aux conditions réelles de travail**. Il doit être **à jour, exploitable et décliné en actions de prévention concrètes**, connues de l'encadrement. Un DUERP absent, obsolète ou générique est considéré comme non conforme et expose l'employeur à des sanctions, tout en engageant sa responsabilité en cas d'accident ou de contrôle.

Vigilance Maximale, Y Compris Pour les Petits ERP



À la suite des événements de Crans-Montana, les autorités ont renforcé leur niveau de vigilance.

En 2026, les contrôles de sécurité incendie sont menés avec une rigueur accrue, y compris pour les ERP de 5^e catégorie. L'État, par l'intermédiaire des préfectures, a explicitement demandé aux maires et aux services de contrôle de renforcer la surveillance des établissements recevant du public.

- ✖ En cas de sinistre, les assureurs analysent systématiquement la démarche de prévention mise en place. L'absence de formation incendie ou l'impossibilité de produire des justificatifs peut être interprétée comme un manquement aux obligations de sécurité, avec des conséquences directes sur la couverture assurantielle.

ⓘ Cela se traduit concrètement par :

- Des consignes préfectorales de renforcement des contrôles sécurité incendie,
- Une attention particulière portée aux ERP de petite capacité (ERP 5^e catégorie),
- Des campagnes de contrôles plus fréquentes, souvent coordonnées entre préfecture, mairie, SDIS, commissions de sécurité.
- Organisation opérationnelle en cas d'urgence

Les attentes



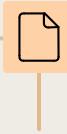
Moyens de Secours

Extincteurs vérifiés,
accessibles et en
nombre suffisant



Issues de Secours

Dégagées, signalées et
fonctionnelles en
permanence



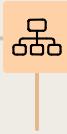
Consignes et Plans

Affichés, visibles et
compréhensibles par
tous



Formation du Personnel

Attestations de
formation incendie et
évacuation



Plan d'Intervention

Obligatoire et
accessible aux services
de secours

ⓘ Les exigences lors des contrôles, par les autorités

1

La preuve que des formations incendie ont été réalisées

2

La présence de registres ou d'attestations de formation dans l'établissement

3

La présence de personnel formé à l'évacuation et à l'utilisation des extincteurs

4

Les attestations de formation du personnel (extincteurs, évacuation)

5

La preuve d'exercices d'évacuation réguliers

6

Le registre de sécurité consignant formations, vérifications et exercices

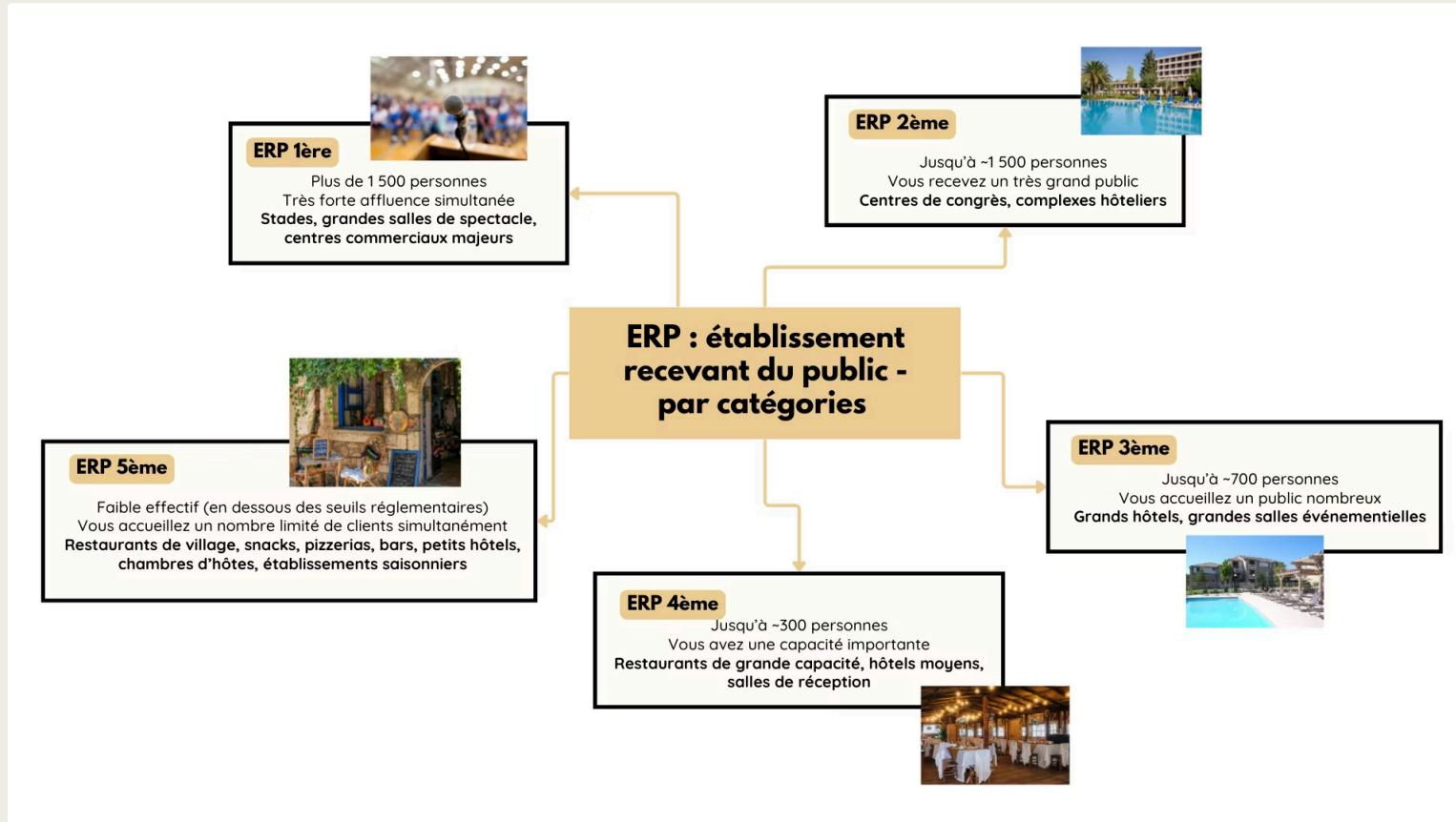
CE QUE LA CONFORMITE OFFRE :

- La protection de vos clients, de vos salariés et de votre entreprise
- Aucune décision brutale en cas de contrôle
- Une exploitation sécurisée en toutes situations
- La couverture de vos assurances professionnelles



ERP

Repérer et connaitre sa catégorie ERP



SAUVETEUR SECOURISTE AU TRAVAIL



Conformément à l'article R.4224-15 du Code du travail, l'employeur doit prendre les mesures nécessaires pour assurer les premiers secours aux accidentés et aux malades.
À ce titre, un nombre suffisant de salariés doit être formé au sauvetage secourisme du travail (**SST**) afin de pouvoir intervenir immédiatement en cas d'accident.

Quel est le quota minimum en pratique ?

En HCR, les attentes des services de contrôle sont claires : **Minimum : 1 SST présent par équipe / par service / par tranche horaire**. Si plusieurs équipes se relaient (cuisine, salle, bar, coupure, soirée) → 1 SST par équipe.
Plus l'effectif est important ou les risques élevés → plusieurs SST exigés

 Former une seule personne pour tout l'établissement est insuffisant si cette personne est absente (repos, congés, maladie, coupure).

HABILITATION ELECTRIQUE



Habilitation électrique BE /BS

Les responsables techniques, agents de maintenance, chefs d'équipe ou salariés polyvalents, doivent être titulaires d'une habilitation BS ou BE (BE manœuvre ou BE remplacement). En hôtellerie et restauration, ces habilitations concernent notamment le remplacement de prises, d'interrupteurs ou de luminaires, le réarmement de disjoncteurs ou la réalisation de manœuvres simples sur les installations. Elles autorisent uniquement des actions précises et encadrées, à l'exclusion de tout travail électrique complexe.

Habilitation électrique H0B0

Les agents d'entretien, le personnel de nettoyage, les agents polyvalents, les serveurs, ainsi que le personnel de salle ou de réception, dès lors qu'ils n'interviennent pas directement sur les installations mais travaillent à proximité d'équipements électriques (tableaux, prises, luminaires, machines branchées ou locaux techniques), doit être habilité H0B0. Cette habilitation a pour objectif de prévenir les risques liés à la proximité d'une installation électrique, sans autoriser la moindre intervention sur celle-ci.

APPRENTIS

Permis de Former HCR

Dans la branche HCR (IDCC 1979), le Permis de Former est **obligatoire** pour encadrer des alternants. Cette obligation réglementaire garantit un encadrement de qualité et une transmission efficace des compétences aux jeunes en formation.



ACCUEIL DES CLIENTS EN SITUATION DE HANDICAP



La formation à l'accueil des clients en situation de handicap relève des **obligations des établissements recevant du public (ERP)**, au titre de l'accessibilité et de l'égalité d'accès au service. La réglementation n'impose pas une durée unique, mais exige que **le personnel en contact avec le public soit en capacité d'assurer un accueil adapté et continu**. En pratique, la durée de formation varie selon la **taille de l'établissement et l'organisation des équipes** : une **sensibilisation de 3 à 4 heures** est généralement adaptée aux petits ERP de 5^e catégorie, tandis qu'une **formation d'une journée (6 à 7 heures)** est recommandée pour les établissements de taille intermédiaire ou à forte rotation du personnel. Pour les ERP de grande capacité, des formats plus longs ou des référents formés peuvent être nécessaires afin de garantir une conformité réelle et opérationnelle.

Tourism Statistics

Etudes et statistiques touristiques

Le lien avec vos obligations est clair : des salariés protégés, des clients satisfaits et un dirigeant qui exerce son activité avec sérénité.



OFFRE TOURISTIQUE : critères de choix en 2025/2026



Le prix / valeur perçue : 74 % des voyageurs considèrent le tarif comme le critère principal dans le choix d'un hôtel.

La propreté (hygiène et sanitaires) : 85 % des clients estiment que la propreté est un facteur majeur influençant leur expérience globale.

La qualité du service : 78 % des voyageurs citent la qualité du service (dont le professionnalisme du personnel) comme un élément décisif.

La localisation / accessibilité : 65 % des clients déclarent que la localisation est un critère influent pour leur satisfaction.

L'e réputation (avis en ligne) : 72 % des voyageurs évaluent qu'une bonne note / avis global influe directement sur leur décision de réservation.

CONSOMMATEURS : critères de choix en 2025/2026



8 clients sur 10 vous évaluent après leur passage.

Les avis clients / e-réputation : 93 % des consommateurs consultent des avis en ligne avant de choisir un restaurant. 95 % des voyageurs lisent des avis avant de réserver un hôtel. 88 % des consommateurs utilisent spécifiquement les **avis Google** pour évaluer un établissement.

La propreté et l'hygiène : 85 % des clients considèrent la propreté comme un critère majeur de satisfaction.

Le rapport qualité prix : 74 % des clients citent le prix et la valeur perçue comme un critère central dans leur choix.

La sécurité et le sérieux de l'établissement : Plus de 60 % des voyageurs déclarent être sensibles aux questions de sécurité, de conformité et de prévention des risques.

The background of the slide is a soft-focus photograph of financial items. It includes several sheets of paper with graphs and text, a black electronic calculator showing the number '125100' on its display, a silver pen lying across some papers, and several stacks of US dollar bills in the upper right corner.

Coté financements, comment ça marche ?

MENTORIEL est Certifié Qualiopi : Qu'est-ce Que Cela Change Pour Vous ?

La certification Qualiopi n'est pas un label marketing. C'est une garantie officielle de la qualité des process et des formations délivrées. D'autre part, cela signifie que certaines formations peuvent faire l'objet de **prises en charge**, avec votre OPCO.

Fonctionnement prise en charge OPCO

AKTO fonctionne au niveau national par appels d'offres.

Les grands organismes se positionnent sur l'ensemble des territoires. Chaque année, nous déposons, un dossier également. En Corse, pour la formation hygiène alimentaire, en 2026, ce sont 2 organismes extérieurs, qui ont une nouvelle fois été retenus, pour intégrer l'offre au catalogue AKTO avec une prise en charge à 100%. (en fonction de la disponibilité de l'enveloppe annuelle : 1er arrivé - 1er servit).

Le constat est sans appel : les modèles continentaux ne répondent pas aux contraintes insulaires.

- Une offre pas adaptée aux réalités locales et géographiques
- Peu ou pas de formations INTER disponibles
- Des formations INTRA souvent hors de prix (déplacements depuis le continent)

FINANCEMENTS MENTORIEL

Tous les financements disponibles : En complément des prises en charge OPCO, certaines formations peuvent également être financées, selon les situations, par des dispositifs spécifiques tels que l'AGEFIPH, la Région, les POEI via France Travail ou encore la CARSAT ; en revanche, ces formations ne sont pas éligibles au financement par le CPF.

ⓘ Avec AKTO : Prise en charge avec MENTORIEL : mobilisez votre PLAN DE COMPETENCES

Pour les entreprises de moins de 11 salariés, un budget annuel de formation est mobilisable au titre des coûts pédagogiques, dans la limite d'un plafond de 2 000 € par an ; la prise en charge couvre jusqu'à 2 formations en intra-entreprise par an, à hauteur de 1 000 € par jour au réel plafonné, pour un minimum de 2 stagiaires, ainsi que les formations en interentreprises, financées en présentiel à 25 €/heure.

Pour les entreprises de 11 à 49 salariés, un budget annuel de formation est mobilisable au titre des coûts pédagogiques, dans la limite d'un plafond de 3 000 € par an ; la prise en charge couvre jusqu'à 3 formations en intra-entreprise par an, à hauteur de 1 000 € par jour au réel plafonné, pour un minimum de 2 stagiaires, ainsi que les formations en interentreprises, financées en présentiel à 25 €/heure.

Les frais annexes sont pris en charge selon le barème défini par la branche : l'hébergement est plafonné à 120 € par nuit hors Île-de-France, la restauration à 20 € par repas et par jour de formation, les frais de transport sont remboursés sur la base des **frais réels en train** (billet de 2^e classe) ou des **frais kilométriques** selon le barème fiscal 4 CV de la Direction générale des impôts. A noter que **ces frais annexes sont imputés sur les fonds dédiés au Plan de développement des compétences des entreprises de moins de 50 salariés**, hors certifications et VAE.

Toutes nos formations sont **non soumises à TVA**. Les prix affichés sont donc les prix facturés.

**Former local,
former juste,
former utile : tel
est notre
engagement.**

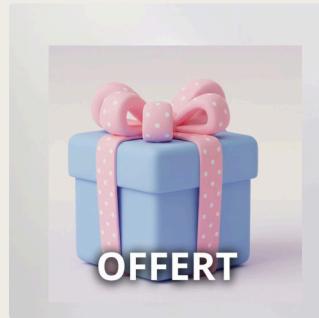
Notre Stratégie

En contrepartie, nous avons opéré une stratégie : **construire un catalogue HCR à tarifs spécifiques, accessible, cohérent et rentable.**

Repères Tarifaires :

- **Formation Haccp en inter 390 €**
Pour 2 jours de formation 4heures de pratique. Prix par personne
- **Formation Haccp en intra 1690 €**
Dans votre établissement, pour groupe de 2 à 10 personnes formées
- **Formation HOB0 en inter 240 €**
7 heures de formation - Prix par personne
- **Formation HOB0 en intra 1200 €**
Dans votre établissement, pour groupe de 2 à 10 personnes formées

En 2 Actions, Pour Optimisez Vos Obligations



Audit Flash Offert

Hygiène, sécurité, prévention – 0 €



Plan de Prévention Clé en Main

Actions de formation planifiées, attestations délivrées, registres tenus,
DUERP et affichages réglementaires mis à disposition.

★ SOLUTIONS

Cette année, nous faisons un choix clair et assumé : la responsabilité est partagée, et nous commençons par la nôtre.

L'OFFRE 2026

1 PACK = 1 REMISE GLOBALE

Avec 5% de remise sur l'ensemble de vos formations : HACCP, évacuation incendie, manipulation d'extincteurs, SST, PMS, Permis de Former, accueil des clients en situation de handicap, gestes et postures, Habilitation électrique.. modulez votre pack !

Au cours de l'audit, nous détectons ensemble vos priorités pour composer le pack adapté à votre établissement.

VOS BENEFICES

- Coûts réduits
- Traçabilité assurée (attestations, plans de formation, recyclages, Passeport prévention, affichages obligatoires)
- Contrôles anticipés : obligations respectées
- Salariés motivés et fidélisés : compétences renforcées
- Bien être du dirigeant : Sérénité, temps gagné, entreprise sécurisée

Une Réponse Née du terrain



Le **Campus Campo** est né ici, en Corse, d'un partenariat entre **Benoît Chaudron**, directeur des établissements Hôtel Campo Dell'Oro, Marina Viva et Paese di Lava et **Séverine Molinero**, présidente et fondatrice de **MENTORIEL** et **LesBoxCorses**.



Notre solution Campus Campo



Un Lieu Unique

Des infrastructures modernes et adaptées aux besoins de formation du secteur HCR, situées au cœur de la Corse.



Des Formateurs Locaux

Une équipe de professionnels corsés qui connaissent parfaitement les réalités du terrain insulaire.



Une Logistique Mutualisée

Des solutions optimisées pour réduire les coûts et faciliter l'accès à la formation.



Formats Compatibles

Des sessions adaptées à la saisonnalité HCR et aux contraintes d'exploitation.

A VENIR

Sessions à venir en inter jusqu'en Avril sur Ajaccio uniquement

- HACCP : 16 et 17 mars
- SST : 6 et 7 avril
- Permis de Former : 2 et 3 mars
- Recyclage Permis de Former : 6 mars
- Habilitation électrique : du 9 au 11 mars
- Gestion des coûts et ratios : 30 et 31 mars
- Ventes additionnelles : 9 et 10 avril
- Accueil clients en situation de handicap : 16 février



? Plus de 40 formations intra, toutes adaptables à votre établissement (sauces et jus, cuisson sous vide, cuisines du monde, factotum, etc.). ✓ Incendie, Evacuation et manipulation d'extincteurs, PMS et DUERP en intra uniquement



👉 INVITATION

Nous serons présents au salon, avec de nombreux autres professionnels

Retrouvez nous au **STAND 236** pour échanger autour d'un bon verre de vin !

Pour réserver une session, obtenir un devis, ou recevoir les prochaines dates de formation, en avril

Téléphone

04 95 10 95 56

Par mail à : direction@mentoriel.com,

2 Sites Web

www.mentoriel.com – onglet Contact



www.mentoriel.net (Challenge des 4)

- ② Visitez la page dédiée au **Challenge des 4**, pour transformer vos obligations réglementaires en leviers de stabilité, de performance et de sérénité.