

# DÉCOUVREZ NOS PARTENAIRES

AVRIL 2022

### DÉCOUVREZ 7 PARTENAIRES DE L'AFLYHT :

**EUROLAM**  
MATÉRIEL DE CUISINE PROFESSIONNEL  
POUR LA FORMATION

Equipe et vous  
**sanipousse**  
Normes pratiques d'hygiène - HACCP - COVID 19 - E.P.I.

**Euresto**

**DÉGLON**  
ÉQUIPEMENTS RESTAURATION

**ForbesGroup**  
Mobiliers | Textiles | Equipement

**EDITIONS BPI**  
BEST PRACTICE INSIDE

**Sellerie du Pilat**  
Bâlage & décoration

### EUROLAM

#### QUI SOMMES NOUS ?

Fournisseur spécialiste depuis 1984 des établissements d'enseignement et de formation aux métiers de la restauration et de l'alimentation. Nous concevons vos malettes de couteaux et d'ustensiles sur-mesure, et répondons au quotidien à tous vos besoins de petits matériels de cuisine, pâtisserie et boulangerie, ainsi que vos demandes d'aménagement de salles de restaurant.

De nombreux fabricants nous accompagnent, pour vous proposer les meilleurs produits adaptés à l'enseignement de vos différents métiers, et notre expertise nous permet de vous assister toute l'année grâce notre équipe commerciale.

#### VOTRE CONTACT

Philippe LLABADOR  
06 74 64 16 45 - philippe@eurolam-pro.com

#### NOTRE PLUS-VALUE

Toute l'équipe d'EUROLAM est heureuse de vous annoncer la naissance d'un nouveau bâtiment qui sera livré au printemps, situé au cœur du bassin industriel Thiernois. Ce nouvel outil moderne nous apportera tout l'espace nécessaire au développement de notre entreprise, par sa logistique plus importante et la croissance de notre administration.

#### UNE NOUVEAUTÉ



Eurolam vous propose de nombreux produits dédiés à la conception de vos desserts en cuisine, boulangerie et pâtisserie :

- Balance tactile en verre 1g/10 Kg Eurolam
- Cornes (petit ou grand modèle) Eurolam
- Décapeur thermique Eurolam
- Minuteur Eurolam
- Tapis de cuisson (classique ou aéré) antiadhérent Eurolam
- Pinceaux soie Eurolam
- Râpe Microplane Eurolam
- Coupe-pâte (rond ou carré) Eurolam
- Palette Inox Eurolam

@EurolamC

@eurolamthiers

@Eurolam.Thiers

@Eurolam (lames de vos cuisines)

[www.eurolam-thiers.com](http://www.eurolam-thiers.com)

D'INFOS SUR

### EDITIONS BPI

#### QUI SOMMES-NOUS ?

Éditions BPI est la maison d'édition spécialisée dans les ouvrages pédagogiques en Hôtellerie, Restauration et Arts Culinaires depuis plus de 50 ans.

Tous nos livres sont pensés pour accompagner les élèves tout au long de leur carrière.

Ils sont écrits et conçus par des binômes Enseignant/ Professionnel afin d'appréhender tous les aspects scolaires et maîtriser chaque domaine de compétences comme un futur professionnel.

Notre offre s'articule autour de 2 collections :

La collection scolaire liée aux référentiels et niveaux d'enseignement distincts : CAP, BAC PRO...

La collection de Référence qui regroupe des ouvrages multi-niveaux en accord avec les derniers référentiels.

BPI Campus : Le site compagnon des enseignants et des élèves :

Première plateforme digitale de ressources pédagogiques dédiée aux métiers des arts culinaires, de l'hôtellerie et de la restauration entièrement gratuite.

Plus de 1 000 vidéos, des quiz et fiches techniques pour se former, s'entraîner et maîtriser les gestes techniques.

Toujours plus d'informations à disposition avec l'actualité des acteurs du Foodservice, les grands événements des établissements de formation de la porte ouverte en passant par les soirées de Gala ou les dates de concours.

Tout un univers consacré à la professionnalisation du savoir et au perfectionnement des connaissances en libre accès.

<https://www.bpi-books.com/>

BPI Books : La bibliothèque digitale et interactive

46 ouvrages à disposition:

La Cuisine de référence, La Sommellerie de référence, La Pâtisserie de référence...

La collection BAC PRO ainsi que les ouvrages de CAP Cuisine et CAP Sciences Appliquées sont désormais « consommables ».

Plus de 10 000 pages de contenu et près de 250 vidéos intégrées aux livres via des QRcodes.

<https://www.bpi-books.com/>

#### VOS CONTACTS

Aurélien RENAULT  
06 37 72 27 03 - arenaul@editions-bpi.fr

D'INFOS SUR

<https://www.editions-bpi.fr>

### Euresto

#### QUI SOMMES NOUS ?

Euresto est un PMS simple et intuitif, au cœur de l'établissement, pour le secteur hôtelier depuis plus de 30 ans. La société accompagne de nombreux lycées hôteliers en France et dans les DOM-TOM, en proposant des outils innovants qui se développent sans cesse en fonction des demandes de ses clients et des évolutions du marché.

Euresto développe des solutions, certifiées NF525, qui permettent de facturer en toute simplicité, configurer et administrer la prise de réservation, gérer les stocks facilement ou encore créer des exercices pour les élèves.

#### VOTRE CONTACT

Jean-Marc PERIER, Gérant  
04 68 53 10 28 - contact@euresto.com

#### NOTRE PLUS-VALUE

Notre société développe des outils de travail professionnels, des applicatifs Euresto en mode cloud, une formation qualifiée et certifiée QUALIOPI qui garantit une démarche qualité pour ses activités d'actions de formation.

#### UNE NOUVEAUTÉ

2022, l'année des nouvelles fonctionnalités de gestion de stocks, de réservation restaurant/hôtel, de facturation. Et de nouveaux services comme l'utilisation en full web d'Euresto sur nos propres serveurs.



@EURESTOsarl

@euresto

[www.euresto.com](http://www.euresto.com)

D'INFOS SUR

### sanipousse

#### QUI SOMMES NOUS ?

Spécialiste français au service des cuisiniers depuis plus de 35 ans, notre promesse est de vous faciliter le respect des bonnes pratiques d'hygiène et vous libérer du temps pour votre cœur de métier : la cuisine.

Pour cela, Sanipousse conçoit et développe des produits intuitifs permettant l'application des normes toujours plus nombreuses.

Passez facilement de la théorie à la pratique pour la conservation des plats témoins, la désinfection, les auto-contrôles de surfaces, la traçabilité, le contrôle des huiles de friture, la protection des opérateurs, la décontamination des semelles de chaussures et roues de chariots.

#### VOTRE CONTACT

02 54 43 75 75

#### NOTRE PLUS-VALUE

Un service client et une livraison toujours au top ! Avec 85% des produits fabriqués en France, 95% des références en stock vous bénéficiez d'une équipe d'experts à votre écoute et d'une expédition de vos commandes sous 24 à 48h !



@Sanipousse

@sanipousse

@Sanipousse

@Sanipousse

D'INFOS SUR

<https://shop.sanipousse.com>

### DÉGLON

#### QUI SOMMES-NOUS ?

Établie en 1921 à Thiers, la coutellerie DÉGLON conçoit, fabrique et distribue des couteaux de cuisine et ustensiles culinaires destinés aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche ainsi qu'aux cuisiniers amateurs passionnés. Entreprise familiale depuis 4 générations, DÉGLON s'attache à vivre et à partager ses valeurs avec ses clients, partenaires et collaborateurs. Notre engagement est de fournir des outils utiles, innovants et garantis à vie.

Déglon, un accompagnement des jeunes professionnels tout au long de leur cursus de formation

Consige que le 1er outil d'un chef revêt une importance légitime, une attention toute particulière est consacrée, depuis des années, à l'accompagnement durable de ces futurs professionnels: outils plus simples et plus astucieux, recherche du meilleur rapport qualité-prix, étude de solutions de rangement et de transport optimisées, etc.

#### NOUVEAUTÉS

Configurez votre couteau en nous rejoignant au sein du myD Lab

Concevez votre couteau idéal en 5 étapes et confiez-en la fabrication aux équipes Déglon.

Choisissez :

- La taille de votre couteau
- La forme de votre lame
- Le design de votre manche
- Nourrissez-le du bois de votre choix

- Puis habillez-en le métal d'une décoration ou d'un message

#### VOTRE CONTACT

Mathilde KOCHER, Chef de produit  
04 73 80 83 13 - contact@degлон.fr



@Déglon

@degлон\_coutellerie

@degлонcoutellerie

@Déglon

@Déglon

<https://eshop.degлон.fr>

D'INFOS SUR

### Sellerie du Pilat

#### QUI SOMMES-NOUS ?

La Sellerie du Pilat est une référence en matière d'ameublement pour les métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie. Depuis 1986, l'entreprise située au sud de Lyon à Vienne, fait preuve de sa qualité et de son savoir-faire français, ce qui lui permet d'être reconnu en 2020 Entreprise Patrimoine du Vivant.

#### VOTRE CONTACT

Paula VAUDOIT, Attaché commerciale et marketing  
06 85 08 47 08 - m.monnin@sipsiege.com

Olivier GABERT, Directeur commercial  
06 80 65 50 69 - o.gabert@sipsiege.com

#### NOTRE PLUS-VALUE

Notre Bureau d'Étude, alliant connaissances techniques et expertises à travers des visuels 3D et plans permet d'avoir une vue globale sur les différents projets.

Le savoir-faire perpétué par nos couturières, garnisseuses et tapissiers nous permet à ce jour d'être minutieux sur les finitions pour de la pièce unique ou de la série.

Nos commerciaux suivent les affaires dans leur territoire veillant à bien respecter les diverses normes en matière d'ameublement et d'espaces, les délais et cela au prix le plus juste.

La collaboration de ces différents pôles permet de répondre à l'exigence de nos clients.

#### NOUVEAUTÉS

Catalogue de standard adaptatif : <https://fr.calameo.com/read/0007383049b3cf2300c67>

Catalogue de tête de lit : <https://fr.calameo.com/read/0007383047c5c6a696567>

Catalogue de rideaux : <https://fr.calameo.com/read/0007383041ad80051ca4c>

Catalogue de chaises et tables : <https://fr.calameo.com/read/0007383047ea810b186a8>

@sellerie\_du\_pilat

@sipsiege

@Sellerie du Pilat

D'INFOS SUR

<https://www.sipsiege.com/>

### ForbesGroup

#### QUI SOMMES NOUS ?

L'histoire du Groupe Forbes débute en 1982 dans le garage de leur maison du Surrey en Angleterre. Les Graviile y ont débuté en fabriquant des juponages de buffet et des nappes de table de conférence sur mesure avec des textiles 100% polyester, faciles à laver en machine.

Notre petite PME a bien évolué, nous sommes aujourd'hui fabricant de mobilier et de fournitures (tables pliantes, chaises empilables, piste de danse, estrades,...) destinés à l'hôtellerie. Nous commercialisons aussi des équipements divers pour les hôtels (chariots à bagages, chariots de ménages, potelets,...) ; tous ces équipements spécifiques sont fabriqués à la demande ou sur mesure pour l'industrie hôtelière en B to B, et pour des professionnels en rapport avec l'événementiel (lieux de réceptions, cocktails, conférences, séminaires) et cela dans le monde entier. Nous confectionnons aussi dans nos ateliers des articles textiles très résistants sur mesure (nappage, housses de chaises, housses de tables de cocktail, juponages de buffets, housses de conférence, etc).

#### VOTRE CONTACT

Paula VAUDOIT  
01 60 66 61 29 - info@forbes.fr

#### NOTRE PLUS-VALUE

Nous sommes très heureux d'être partenaire et de collaborer avec les plus grands noms du secteur, et la qualité du service est, et a toujours été, une valeur fondatrice de Forbes Group.



[www.forbesgroup.fr](http://www.forbesgroup.fr)

D'INFOS SUR