

DÉCOUVREZ NOS PARTENAIRES

MAI 2023

DÉCOUVREZ LES PARTENAIRES DE L'AFLYHT,
CE MOIS-CI, NOUS VOUS PRÉSENTONS :



PassionFroid
groupe pomona

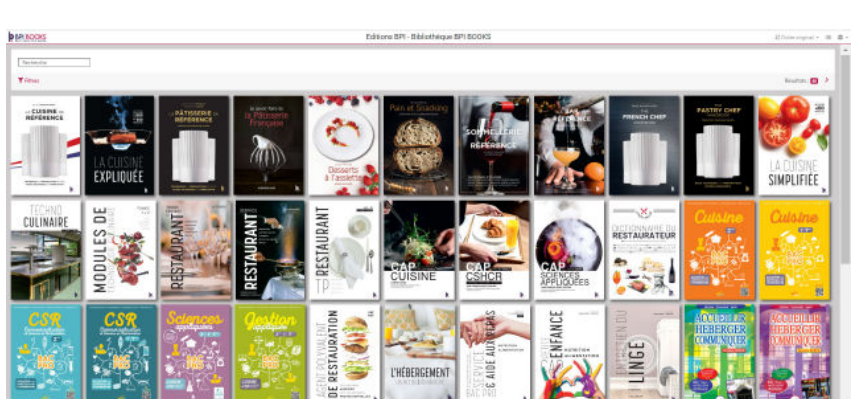


QUI SOMMES NOUS ?

Editeur de manuels et livres de référence pour les métiers de la restauration, les arts culinaires, les métiers de l'alimentation et l'hôtellerie.

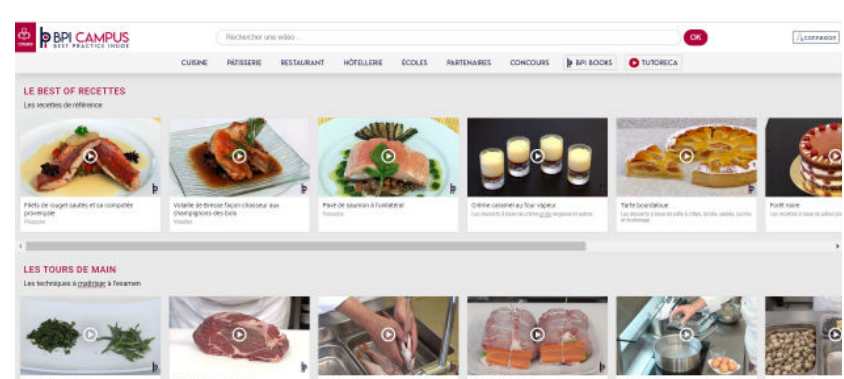
VOTRE CONTACT

bpi@editions-bpi.fr
01 41 40 81 40



La bibliothèque en ligne des Editions BPI, abonnements éligibles au financement des Régions.

www.bpi-books.com



La plateforme de ressources pédagogiques avec plus de 1000 vidéos et 300 billets technologiques.

En accès libre à partir des livres ou directement :
www.bpi-campus.com



CARAÏBOS L'EXPERT COCKTAILS DEPUIS 1976.

À compter de cette année 2023, Caraïbos s'engage dans une nouvelle démarche RSE solide.

Cette initiative s'appuie sur quatre piliers majeurs : le premier, la préservation de nos filières de fruits et des hommes qui les cultivent. Le second, des jus retravaillés avec des nouvelles recettes plus naturelles et avec encore plus de goût ! Le troisième, des productions durables pour l'avenir et pour finir, la mise en place de formations uniques pour sensibiliser nos experts cocktails.

Avec Caraïbos faites vivre des expériences signées par le goût du cocktail !



+
D'INFOS
SUR

VOS CONTACTS

pierreboueri@hotmail.com
helene.pereault@bardinet.fr

www.caraibos.com

@caraibos



MATERIEL DE CUISINE PROFESSIONNEL
POUR LA FORMATION

Equipe et vous

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 malles 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 à notre équipe commerciale.

VOTRE CONTACT

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

NOTRE PLUS-VALUE

En veille permanente, Eurolam est constamment en recherche de développement et de nouveautés pour accompagner les établissements dans l'évolution du monde de la formation. Capable de livrer partout en France et à l'international, soucieux des moindres détails, notre entreprise familiale évolue constamment.

UNE NOUVEAUTÉ



Découvrez notre nouvelle gamme de couteaux, la gamme Magma. Née de la fusion d'un savoir faire technologique reconnu auprès des industries Agroalimentaires et d'un équipementier professionnel spécialisé dans la formation hôtelière. EUROLAM, distributeur de matériel professionnel et DASSAUD FILS, fabricant Français, ont imaginé ce concept novateur en termes d'ergonomie, de confort et de performance de coupe.

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX :

Facebook : [Eurolam.Thiers](https://www.facebook.com/Eurolam.Thiers)
Instagram : [eurolamthiers](https://www.instagram.com/eurolamthiers)
Twitter : [EurolamC](https://twitter.com/EurolamC)
LinkedIn : [Eurolam \(lames de vos cuisines\)](https://www.linkedin.com/company/eurolam-thiers)
www.eurolam-thiers.com

+
D'INFOS
SUR



QUI SOMMES NOUS ?

EURESTO est un logiciel certifié NF525, simple et intuitif, proposant différents modules qui facilitent le travail des différents pôles de votre établissement. Un module de Commande permettant aux professeur(e)s d'effectuer leurs demandes de marchandises. Un module de Gestion destiné aux magasinier(ère)s pour suivre et gérer vos stocks. Un module de Réservation & Facturation pour vos restaurants et boutiques d'application. Un module Educatif pour former vos étudiants à l'utilisation d'un logiciel professionnel de caisse et de réservation. Aujourd'hui, EURESTO est présent dans plus de 250 établissements hôteliers en France, mais aussi dans les DOM-TOM et en Belgique.

Notre objectif ? Vous accompagner à atteindre les vôtres !

NOUVEAUTÉS 2023

L'Écran de Fabrication Cuisine, ou l'écran tactile qui vient révolutionner votre cuisine en remplaçant vos tickets papiers d'envoi en fabrication ! Suivez en temps réel l'avancée des commandes et organisez votre cuisine.

Le module HACCP Digital, la solution full web pour votre Plan de Maîtrise Sanitaire interfacée avec votre logiciel EURESTO ! Depuis une tablette, accédez et effectuez vos tâches quotidiennes et utilisez l'application EurestoMobile.

L'intégration de la table Ciquel, pour déterminer les apports nutritifs, et des formules de calcul, pour donner une note nutri-score, à vos fiches techniques.

Suivez la production de vos DBM® : parce que vos dossiers de gestion et de facturation Euresto sont liés, évaluez les bénéfices financiers entre la production de vos différents ateliers et vos points de vente.

VOTRE CONTACT
04 68 53 10 28
contact@euresto.com



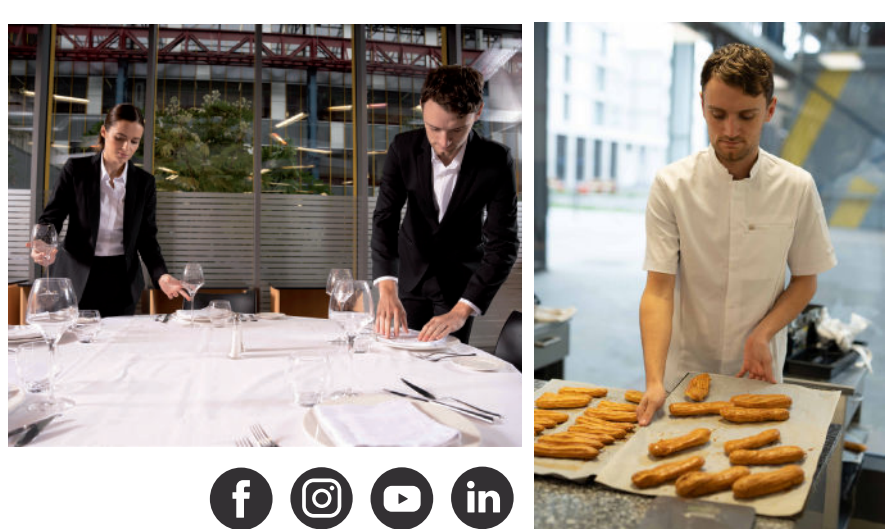
La rentrée est toujours un moment important pour chaque élève... Et pour démarrer l'année du bon pied, rien de mieux qu'une jolie tenue Molinel pour l'accompagner !

Mot d'ordre dans la restauration pour cette rentrée ?
Le confort du stretch ! Côté pantalons, découvrez Izia et Eliaz !

Les atouts de ces pantalons de cuisine ?
Leur coupe « droite » indémodable qui s'adapte à toutes les morphologies, le confort apporté par la matière stretch et les finitions astucieuses comme l'ourlet détachable.

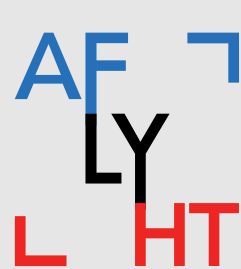
Côté vestes, vous allez forcément succomber à la Crush !
Des vestes avec une touche de couleur subtile et une coupe slim hyper actuelle, le tout dans une matière stretch hyper confortable !

La salle n'est pas oubliée non plus avec la ligne Fit'N Move
que l'on ne présente plus : une ligne de formation en tissu stretch hyper confortable.



VOTRE CONTACT

Eric MOLLET - responsable commercial
eric.mollet@molinel.com
06 85 71 07 77
www.molinel.com



APRÈS UN CONGRÈS
INNOVANT AU
TOUQUET, RENDEZ-
VOUS À GERARDMER AU
PRINTEMPS PROCHAIN...



PassionFroid
groupe pomona

QUI SOMMES-NOUS ?

Notre métier de grossiste alimentaire pour les professionnels de la restauration

PASSIONFROID, UN DISTRIBUTEUR DE CONFIANCE EN PRODUITS FRAIS CARNÉS, LAITIERS ET SURGELÉS

PassionFroid c'est plus de 50 ans de savoir-faire en produits surgelés (pionnier du surgelé), mais aussi en produits frais et laitiers. Nous proposons plus de 4 500 références de l'entrée au dessert, dont plus de 100 nouveautés par an ainsi qu'un large choix de produits locaux en fonction des régions. Notre maîtrise totale de la chaîne du froid et un dispositif logistique important et efficace vous garantissent une excellente qualité de service. PassionFroid est précurseur dans les démarches de certification : ISO 9001, ISO 22000 (périmètre disponible sur demande), pêche durable (MSC (Marine Stewardship Council)). Notre engagement pour une démarche active de développement durable se traduit entre autres par notre volonté de préserver l'environnement et de développer des produits et des achats responsables.

VOTRE CONTACT :

Eric JUTTIN - Responsable Marchés Publics Groupe
06 27 72 59 11 - e.juttin@passionfroid.fr

NOUVEAUTÉS :

Cuisez en toute confiance, notre nouvelle signature
Pour les passionnés, ceux qui aiment faire plaisir de l'entrée au dessert
Pour les admirateurs de la nature à la recherche de produits responsables
Pour les cuisiniers en quête de solutions sur mesure et de bons produits
Pour les amoureux du terroir, ceux qui aiment mijoter des plats régionaux
Pour tous ceux qui ont envie d'être inspirés et d'inspirer le respect de leurs convives
Pour vous, les femmes et les hommes de PassionFroid sont engagés, près de chez vous

