

## ASSOCIATION FRANÇAISE DES LYCÉES D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME

# DÉCOUVREZ NOS PARTENAIRES

FÉVRIER 2024

DÉCOUVREZ 8 PARTENAIRES DE L'AFlyHT,  
CE MOIS-CI, NOUS VOUS PRÉSENTONS :



Une plate-forme pédagogique dédiée aux enseignants  
de la spécialité cuisine formation.

[formation.poissons-coquillages-crustaces.fr](http://formation.poissons-coquillages-crustaces.fr)

Plus de 25 vidéos autour des produits aquatiques permettent d'illustrer  
certains champs des référentiels des CAP et Bac pro cuisine.

**Production culinaire :** habillage et découpe des poissons, nettoyage  
et ouverture des coquillages ainsi qu'une présentation des principales  
préparations.

**Gestion des approvisionnements :** critères de fraîcheur et de qualité,  
traçabilité, étiquetage et stockage.  
Des fiches de synthèse accompagnent ces modules  
vidéos pour favoriser la révision des étudiants.



En 40 ans, la petite entreprise familiale est devenue Forbes Group Ltd,  
aujourd'hui fabricant incontournable d'articles textiles sur mesure, et de  
mobilier et divers équipement pour l'hôtellerie et la restauration.

**Nouveauté : Notre BUFFET CUBE, pour renouveler le look de vos buffets**

De forme très angulaire cubique, le Buffet Cube est plus moderne. Son  
habillage avec une Housse en Stretch permet un espace stockage sous le buffet  
pour les consommables. Son grand plateau vous offre une large surface pour  
présenter tout ce que vous souhaitez, plats ou boissons. Il pourra être très  
rapidement replié lorsque vous n'en avez plus besoin. En aluminium, il est très  
léger, pour vous faciliter son déplacement vers votre lieu de stockage.

- Cadre en aluminium ultra-léger (moins de 20 kg)
- Pliage très compact (seulement 8cm d'épaisseur quand plié)
- Différents coloris pour le cadre, et pour le plateau en stratifié
- 2 dimensions standard (200/180 x 100 x Ht 90cm)

**NOTRE CONTACT**

Paula ou Valérie  
01 60 66 61 29  
info@forbesgroup.fr  
www.forbesgroup.fr



**QUI SOMMES NOUS ?**

« Cultivons l'excellence fruit » : Cette phrase reflète les valeurs des Vergers  
Boiron qui, depuis plus de 80 ans concentrent toute leur énergie et leur savoir-  
faire dans le développement de solutions fruits qui libèrent le talent créatif  
des professionnels de la gastronomie dans le monde entier. Les vergers Boiron  
proposent une gamme de plus de 60 saveurs de purées de fruits et de coulis,  
des fruits du verger aux fruits tropicaux en passant par les fruits rouges et les  
agrumes.

**NOTRE PLUS-VALUE**

- Une sélection exigeante de nos matières premières
- L'art de l'assemblage des fruits pour obtenir un goût, une qualité et texture  
constante
- Une transformation pointue des fruits afin de respecter les qualités  
organoleptiques de chaque fruit
- Une présence étendue à travers le monde entier
- La passion de la transmission de notre expertise en Fruitologie®

**ACTUALITÉS**

Nouveauté 2024 : La purée de figue de barbarie rouge, origine Pérou sera  
disponible dès mai 2024 !

Les figues de barbarie rouges proviennent de cactus poussant dans les  
montagnes péruviennes. Cette région est connue pour produire des fruits de  
grande taille dont la chair présente une couleur fuchsia intense.

**Plus d'infos à venir sur my-vb.com**

**NOTRE CONTACT**

Christophe Larcy  
clarcy@boironfreres.com  
www.my-vb.com



**QUI SOMMES NOUS ?**

Sysco est le leader mondial de la commercialisation et de la distribution  
de produits alimentaires et non alimentaires pour les professionnels de la  
restauration.

Fort de 50 ans d'expertise sur le territoire français, Sysco source, produit  
et distribue une gamme complète de produits adaptés aux besoins  
spécifiques des professionnels allant de l'ultra frais au sec et propose des  
solutions de pointe en matière de sécurité alimentaire, de durabilité et  
d'approvisionnement, un réseau logistique national pour une livraison  
unique multi-température en moins de 24h, un engagement RSE pour  
une alimentation respectueuse des hommes, de leur santé et de leur  
environnement.

Nos 3800 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 80  
000 professionnels. Avec ses 8500 références, dont près de 75% sourcées en  
France au cœur des régions, Sysco a à cœur de valoriser les filières locales, de  
mettre en avant le savoir-faire français, soutenir l'emploi local, réduire l'impact  
du transport et de contribuer au succès de ses clients.

**NOTRE PLUS-VALUE**

Sysco dispose également de ses propres ateliers de fabrication au cœur des  
régions agricoles françaises.  
Nous proposons des produits qui répondent aux besoins de tous les métiers  
de la restauration : restauration traditionnelle, restauration rapide, hôtels,  
traiteurs ou encore enseignement (restauration collective)

**POUR EN SAVOIR PLUS :**

[sysco.fr](http://sysco.fr)

**DÉCOUVREZ NOS OFFRES**



A télécharger sur [sysco.fr](http://sysco.fr)

**NOTRE CONTACT**

Julie Domerc  
06 61 88 29 91  
julie.domerc@sysco.com

## BRAGARD

**QUI SOMMES NOUS ?**

90 ans d'excellence, d'élégance et d'innovation. La Maison Bragard combine  
les forces d'une entreprise internationale à un savoir-faire textile français  
incomparable. Conservant précieusement ses produits emblématiques, la  
Maison Bragard marie les valeurs traditionnelles avec la modernité.

**NOTRE PLUS-VALUE**

Notre équipe dédiée Ecoles assure le suivi de vos dossiers et accompagne vos  
élèves tout au long de leur parcours professionnel, veillant à ce qu'ils exercent  
leur métier avec excellence et élégance.

**ACTUALITÉS**

**BRAGARD GENERATION**

Notre collection « **BRAGARD GÉNÉRATION** » est la collection destinée aux  
Talents de demain. Développée au cœur des Vosges par notre bureau de style  
et l'équipe du service école, cette gamme répond aux exigences de chaque  
métier !

**NOTRE CONTACT**

Pascaline Benoit, Fabrice Iskierka et leurs talents  
07 84 16 89 21 / 07 85 94 16 20  
pascaline.benoit@bragard.com / fabrice.iskierka@bragard.com  
[www.bragard.fr](http://www.bragard.fr)



**QUI SOMMES NOUS ?**

Nous sommes des experts en restauration, déployant une gamme exhaustive  
d'équipements reconnus pour leur qualité, exceptionnelle et leur conformité  
aux normes d'hygiène et de sécurité les plus rigoureuses. Forts d'une

expérience de plus de  
75 ans, notre engagement principal consiste à développer la notion de  
fraîcheur, offrant à une clientèle mondiale des expériences culinaires  
équivalentes à celles de la maison, même pour les palais les plus exigeants.

**NOTRE PLUS-VALUE**

DITO SAMA est LE spécialiste :

- Une vaste sélection d'équipements dédiés à la restauration
  - Des solutions visant à optimiser le temps et à accroître  
la productivité
  - Satisfait tous les impératifs liés à la préparation des plats  
avant la cuisson ou avant de les servir
- Adapté à toutes les dimensions de cuisines, du plus modeste restaurant  
aux grandes collectivités.
- Forte tradition d'excellence dans le secteur des métiers  
de bouche depuis plus de 75 ans
- Nos appareils sont fabriqués en France

**NOTRE CONTACT**

Service commercial  
05 55 83 23 23  
cde.ditosama@electroluxprofessional.com  
[www.ditosama.com](http://www.ditosama.com)



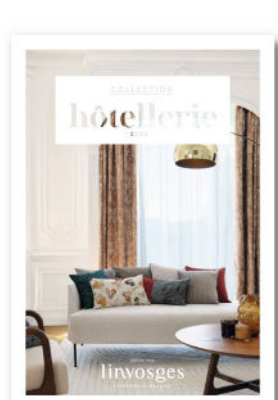
**QUI SOMMES NOUS ?**  
Au cœur des Vosges, la maison Linvosges, allie tradition  
et modernité depuis 1923. La collection hôtellerie, adaptée aux exigences  
d'une utilisation professionnelle et composée de matières soigneusement  
sélectionnées, a pour ambition de rendre votre intérieur harmonieux, raffiné,  
authentique, mais surtout unique.

**NOTRE PLUS-VALUE**

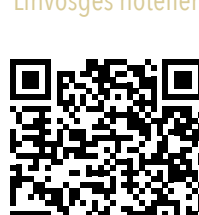
Le savoir-faire maîtrisé de nos couturières à l'atelier de Gérardmer permet  
la réalisation, aux dimensions et finitions louche de tous les articles  
d'ameublement, du linge de table et du linge de lit.

**ACTUALITÉS**

De la décoration à la literie en passant par le linge de lit,  
les éponges et le nappage, toute l'expertise Linvosges se traduit dans sa  
collection hôtellerie,



Retrouver dans le  
NOUVEAU CATALOGUE  
Linvosges hôtellerie



**NOTRE CONTACT**

Contactez nos experts  
03 29 60 11 22  
et/ou à [hottellerie@linvosges.com](mailto:hottellerie@linvosges.com)

**SITE E-COMMERCE**

[www.linvosges-hotellerie.fr](http://www.linvosges-hotellerie.fr)  
LINKEDIN  
[www.linkedin.com/company/linvosges-hotellerie/](https://www.linkedin.com/company/linvosges-hotellerie/)

Nous espérons vous retrouver lors du congrès de Gérardmer,  
du 3 au 5 avril 2024, qui aura pour thème :

« nos filières et formations face aux enjeux sociétaux »

# INFOS



[aflyht.net](http://aflyht.net)