

CPME : savoir identifier les situations à risque



<u>La CPME (Confédération des petites et moyennes entreprises) de Vaucluse</u> propose un petitdéjeuner d'information sur le thème : 'Inaptitude : Comment identifier les situations à risque et quelles aides possibles ?'

La CPME 84 et <u>l'AIST 84</u> (Association interprofessionnelle de santé au travail) proposent une nouvelle rencontre thématique autour d'un petit déjeuner sur le thème 'Inaptitude : Comment identifier les situations à risque et quelles aides possibles ?' .

Animée par <u>Clémence Nguyen</u>, responsable de la cellule PDP (Prévention de la désintertion professionnelle) et maintien en emploi, et <u>Benjamin Galloux</u> (médecin du travail AIST 84), cette rencontre thématique aura lieu dans les locaux de l'AIST 84 à Avignon.

Au programme de cette matinée d'information : définition du maintiens dans l'emploi, zoom sur la réglementation, impacts de l'inaptitude pour l'entreprise, dispositifs d'aide (financières, techniques, outils...), et les bonnes pratiques à retenir.

Charlotte Rouger (Stagiaire)





Petit-déjeuner CPME : 'Inaptitude : Comment identifier les situations à risque et quelles aides possibles ?'. Jeudi 6 novembre. De 8h30 à 10h30. Siège de l'AIST 84. 40, rue François 1er. Avignon. Parking gratuit / co-voiturage possible. Renseignements et inscription obligatoire : 04 90 14 90 90 et contact@cpme84.org

CPME: tout savoir sur la gestion des véhicules d'entreprise



La CPME (Confédération des petites et moyennes entreprises) de Vaucluse propose un petitdéjeuner d'information sur le thème : 'La gestion des véhicules d'entreprise : quels enjeux pour les TPE-PME?'

« La gestion des véhicules d'entreprise est souvent compliquée pour une TPE - PME, explique l'organisateur de cet événement mis en place en partenariat avec <u>le Crédit Agricole Alpes-Provence</u> qui



accueille ce petit-déjeuner dans ses locaux de l'Amandier à Avignon. Financement, fiscalité, cadre légal, entretien et remplacement, tous ces critères nécessitent de vrais éclairages. De plus, les réalités environnementales actuelles viennent nécessairement modifier l'approche des chefs d'entreprise. »

La gestion des véhicules professionnels a donc un impact direct sur la rentabilité des entreprises. Posséder un véhicule est essentiel pour toute entreprise, qu'elle soit TPE-PME. Cependant, si son utilisation n'est pas économique et réfléchie, cela peut engendrer des pertes financières importantes pour cette dernière. Entre les coûts du carburant, le choix entre l'achat ou la location, la transition vers les véhicules électriques, la fiscalité et l'optimisation des trajets, les défis sont nombreux. Pour une petite ou moyenne entreprise, un seul véhicule mal géré peut ainsi lourdement peser sur le budget annuel. Pour évoquer ces problématiques, ce petit-déjeuner sera animé par Loic Deletoille, responsable de région Agilauto (loueur longue durée du groupe Crédit Agricole), ainsi que Michel Pauget, ingénieur commercial Agilauto.

Mahsa Farzam (Stagiaire)

Petit-déjeuner CPME : 'La gestion des véhicules d'entreprise : quels enjeux pour les TPE-PME ?'. Mardi 1er juillet. De 8h30 à 10h30. Crédit Agricole Alpes-Provence Avignon – Amandier. 168, avenue Pierre Sémard. Avignon

Inscription obligatoire et renseignement : 04 90 14 90 90 ou contact@cpme84.org ou www.cpme84.com

La Mirande, vive les festivités!

<u>La Mirande</u>, hôtel 5 étoiles et restaurant gastronomique 1 étoile au guide Michelin dirigé par le chef cuisinier Florent Piétravalle est ouvert midi et soir du jeudi au dimanche inclus.

Noël

Le menu de Noël se fera le vendredi 24 décembre au soir, le samedi 25 décembre midi et soir à 205€ par personne, hors boissons. Le forfait de Noël, comprenant la nuitée, le repas de Noël et le petit-déjeuner les vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 décembre, propose la chambre Deluxe à 814€, la chambre Grande Deluxe à 958€ et la suite à 1 318€.

La Saint-Sylvestre

Le menu de la Saint-Sylvestre, au restaurant gastronomique, aura lieu vendredi 31 décembre. Il est à 480€ par personne incluant champagne à l'apéritif et aux douze coups de minuit, les vins pendant le repas, l'eau, le café et l'animation avec un groupe musical Massilia Gipsy Band. Le brunch de l'an nouveau aura lieu samedi 1^{er} janvier de 11h à 14h et est à 135€ par personnes hors boissons alcoolisées.

La salle-à-manger

Le restaurant bistronomique est tenu par le chef Florent Pietravalle. Il est ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner mais sera fermé exceptionnellement les 24 et 25 midi et soir et le 31 décembre au soir avec une belle vue sur le jardin de l'hôtel.

La table haute

La Table haute est tenue par les chefs Patrice Blain et Alexandre Malinverno du mardi au samedi chaque soir à partir de 20h. Elle sera fermée les 24, 25, 26 et 27 décembre. Le principe ? Une seule table pour un moment de convivialité dans l'ancienne cuisine de l'époque de la famille Pamard.

Menus de fêtes en privatisation

Ils sont proposés pour 10 personnes minimum, 14 personnes maximum. Au menu, entrée, plat, dessert, vins, eau et café. **120-150€** par personne selon le choix des vins et le fromage en plus.

Menu de la Saint-Sylvestre

Vendredi 31 décembre, à la Table haute, 210 €(boissons comprises). After-midnight avec le groupe. Massilia Gipsy Band.

Marché de Noël

Hélas, les contraintes sanitaires en vigueur n'ont pas permis de maintenir le traditionnel marché de Noël. Rendez-vous pour l'édition 2022.

Coffrets cadeau

Retrouvez les coffrets cadeaux en ligne. Séjours - Repas - Cours de cuisine - Goûter - Bons cadeaux. Restez connectés sur la boutique Shop&Go, vous y découvrirez des objets uniques à offrir.

La Mirande

La Mirande, hôtel, Restaurant gastronomique, Ateliers de cuisine, Table haute, Mirage, Salon de thé. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@lamirande.fr
MH