

**NORMES DE CLASSEMENT DES
ETABLISSEMENTS DE TOURISME**

ANNEXE I

NORMES DE CLASSEMENT DES ETABLISSEMENTS D'HEBERGEMENT

Les établissements d'hébergement au Cameroun comprennent :

- L'hôtel de tourisme ;
- La résidence hôtelière de tourisme ;
- Le relais de tourisme ;
- Le motel de tourisme ;
- Le ressort ;
- Le palace ;
- Le complexe hôtelier.

Ils sont classés en catégorie croissante selon le système d'étoiles d'une (1) à cinq (5).

HOTEL UNE ETOILE

Hôtel dont l'immeuble (ou les immeubles), le mobilier, l'agencement, les installations et la décoration sont de qualité courante et en bon état d'entretien.

I - LOCAUX PUBLICS

1-1 Entrée de l'hôtel : indépendante au cas où l'exploitation comprend également un restaurant, un bar ou un night-club

1-2 Hall de réception : aménagé, salon à la disposition de la clientèle, d'une superficie minimum (m²) de :

- Pour les dix (10) premières chambres : 15 m² ;
- De onze (11) à cent (100) chambres : 0,80 m² en sus de la surface prévue ci-dessus ;
- De cent un (101) à quatre cent (400) chambres : 0,40 m² en sus des surfaces prévues dans les deux (2) rubriques ci-dessus ;
- Au-dessus de quatre cent (400) chambres : 0,10 m² en sus des surfaces prévues dans les trois (3) rubriques ci-dessus.

1-3 Restaurant

1-4 Bar-auto-ventilé

1-5 Sanitaire public : sanitaires communs hommes et femmes comprenant : W.C à l'anglaise avec chasse haute, lave main avec eau froide, (1 W.C pour quarante (40) personnes pouvant être présentes au restaurant, bar et à tous les services publics de l'hôtel).

1-6 Hall d'entrée comprenant les services suivants :

- Réception-conciergerie ;
- Ascenseur (s) obligatoirement (s) en rapport avec la nature et la capacité de l'établissement pour accéder au 5^{ème} niveau de l'immeuble (4^{ème} étage).

1-7 Installations techniques : équipements électriques minimum des locaux communs :

- Couloirs et dégagements : 5 w/m² ;
- Locaux publics communs : 10 w/m² ;
- Eclairage de sécurité minimum : 2 w/m².

II - CHAMBRES

II-1 capacité minimum :

- Nombre de chambres : dix (10)

II-2 Hauteur minimum sous plafond (mètre) :

- Dans la partie d'hébergement : 2,50 m ;
- Dans le S.A.S d'entrée : 2,30 m.

II-3 Superficie (m²) :

- Superficie de la chambre non compris la salle d'eau, le S.A.S d'entrée et les rangements : 10 m² pour une chambre à un (1) lit pour deux (2) personnes.

II-4 Salle d'eau :

- Lavabo sur console dans la chambre avec eau froide ;
- Miroir fixe ;
- Bidet avec eau froide ;
- Verre à dent.

II-5 Sanitaires – W.C :

- W.C à l'anglaise à l'intérieur de la salle d'eau, avec chasse basse et accessoires.

II-6 Ventilation-climatisation :

- Ventilation naturelle par double orientation.

II-7 Téléphone :

- Sonnette d'appel.

II-8 Sécurité :

- Numéro d'identification sur chaque porte.

II-9 Installations électriques :

- 15 w/m² venant d'une applique au-dessus du lavabo d'un minimum de 75 w, éventuellement complétée d'une autre source pour la salle d'eau ;
- 5 w/m² pour les sanitaires ;
- Une prise de rasoir dans la salle d'eau.

II-10 Agencement des chambres :

- Une table de chevet par occupant ;
- Un lit d'une personne d'une dimension minimum de (cm) : 80x190 ;
- Un lit (1) lit de deux (2) personnes d'une dimension minimum de (cm) : 160x200 ;
- Matelas ;
- Portes-valises ;
- Sièges (un (1) par personne) ;
- Table écriteoire ;
- Une armoire comprenant une barre à cintres (dis (10) places et des planches de rangement de linges) ;
- Occultation complète des fenêtres et ouvertures ;
- Décoration murale par objet artisanal de fabrication locale ;
- Corbeille à papier et cendrier.

II-11 Revêtement du sol :

- Matériau isolant de bonne qualité.

II-12 Informations dans les chambres :

- Les tarifs des chambres et autres frais doivent être clairement affichés dans chaque chambre en plus de la liste des services offerts par l'hôtel ; les instructions en cas d'incendie, le règlement de l'hôtel à l'intention des clients, y compris l'heure des repas et les prix.

III – SERVICE A LA CLIENTELE

III-1 Services en chambres :

- Changement de linge de chambre et de toilette deux (2) fois par semaine, ainsi qu'à chaque départ de client ;
- Mise à disposition : savonnette, papier hygiénique et déodorant dans les W.C..

II-2 Type de paiement :

- Espèce ;
- Chèques de voyage ;
- Devises étrangères.

II-3 Service médecine :

- Trousse de premiers secours ;
- Membres du personnel ayant des notions de secourisme ;
- Infirmier attaché à l'établissement.

II-4 Vidéo-club :

- Dans une chambre aménagée à cet effet.

II-5 Restauration :

- Membres du personnel qualifiés : Directeur et Chef de cuisine

IV – ENVIRONNEMENT DE L'HOTEL

IV-1 Accès :

- Par voie aménagée.

IV-2 Qualité du site :

- Prospect de l'environnement.

IV-3 Parking :

- Nombre minimum de parkings par chambre selon la réglementation en vigueur avec un minimum de :
 - un (1) pour trois chambres

HOTEL DEUX ETOILES

Hôtel dont l'immeuble (ou les immeubles), le mobilier, l'agencement, les installations et la décoration sont de bonne qualité et en bon état d'entretien.

I – LOCAUX PUBLICS

1-1 Entrée de l'hôtel : indépendante au cas où l'exploitation comprend également un restaurant, un bar ou un night-club

1-2 Hall de réception : aménagé ou salon à la disposition de la clientèle, d'une superficie minimum (m²) établit comme suit :

- Pour les dix (10) premières chambres : 20 m² ;
- De onze (11) à cent (100) chambres : 0,90 m² en sus de la surface prévue ci-dessus ;
- De cent un (101) à quatre cent (400) chambres : 0,55 m² en sus des surfaces prévues dans les deux (2) rubriques ci-dessus ;
- Au-dessus de quatre cent (400) chambres : 0,10 m² en sus des surfaces prévues dans les trois (3) rubriques ci-dessus.

1-3 Hall d'entrée comprenant les services suivants :

- Réception-conciergerie ;
- Bagagerie avec consigne indépendante ;
- Service d'information et message ;
- Cabine téléphonique simple ;
- Cabine téléphonique simple ;
- Ascenseur (s) obligatoire (s) en rapport avec la nature et la capacité de l'établissement pour accéder au 5^{ème} niveau de l'immeuble (4^{ème} étage) ;
- Restaurant ;
- Bar-auto-ventilé ;
- Sanitaires publics avec séparation de ceux à l'usage des hommes et de ceux à l'usage des femmes, équipés chacun de : W.C. à l'anglaise à réservoir bas, lave main avec eau froide et eau chaude (1 W.C. homme et femme pour quarante

(40) personnes pouvant être présentes au bar, au restaurant et dans tous les services publics de l'hôtel).

1-4 Installations techniques : équipements électriques minimum des locaux communs :

- Couloirs et dégagements : 5 w/m² ;
- Locaux publics communs : 10 w/m² ;
- Eclairage de sécurité minimum : 2 w/m².

II - CHAMBRES

II-1 capacité minimum :

- Nombre de chambres : vingt (20)

II-2 Hauteur minimum sous plafond (mètre) :

- Dans la partie d'hébergement : 2,50 m ;
- Dans le S.A.S d'entrée : 2,30 m.

II-3 Superficie (m²) :

- Superficie de la chambre non compris la salle d'eau, le S.A.S d'entrée et les rangements : 10 m² pour une chambre à un (1) lit pour deux (2) personnes.

II-4 Salle d'eau :

- Lavabo sur console dans la chambre avec eau froide ;
- Douche soit en décasse, soit en receveur avec colonne de douche fixe, avec mélangeur d'eau froide et eau chaude ;
- Bidet avec eau-froide-chaude ;
- Verre à dents.

II-5 Sanitaires – W.C :

- W.C à l'anglaise à l'intérieur de la salle d'eau, avec chasse basse et accessoires.

II-6 Ventilation-climatisation :

- Par appareil individuel ou semi-individuel à niveau sonore réduit.

II-7 Téléphone :

- Autocommutateur privé commandé par standard.

II-8 Sécurité :

- Serrure de sécurité ;
- Numéro d'identification sur chaque porte.

II-9 Installations électriques :

- 15 w/m² repartis entre le chevet et une source principale, avec commande va et vient dans les chambres, et le S.A.S d'entrée de la chambre ;
- 15 w/m² venant d'une applique au-dessus du lavabo d'un minimum de 75 w, éventuellement complétée d'une autre source, pour la salle d'eau ;
- Une (1) prise de rasoir dans la salle d'eau ;
- 5 w/m² pour les couloirs d'accès aux chambres ;
- 10 w/m² pour les sanitaires.

II-10 Agencement des chambres :

- Une (1) table de chevet par occupant ;
- Un (1) lit d'une personne d'une dimension minimum de (cm) : 80x190 ;
- Un lit (1) lit de deux (2) personnes d'une dimension minimum de (cm) : 160x200 ;
- Matelas recouvert d'une toile amovible, épaisseur minimum 0,13 mm ;
- Portes-valises ;
- Sièges (un (1) par personne) ;
- Table écriteoire ;
- Penderie
- Penderie ou armoire comprenant : barre à cintres (dix (10) places), planches de rangement de linges ;
- Occultation complète des fenêtres et ouvertures ;
- Voilage aux fenêtres ;
- Miroir de pied ;
- Décoration murale par objet artisanal de fabrication locale ;
- Corbeille à papier et cendrier ;
- Pancarte « ne pas déranger » qui peut être accrochée à l'extérieur de la porte de la chambre

II-11 Revêtement du sol :

- Matériau isolant de bonne qualité.

II-12 Informations dans les chambres :

- Les tarifs des chambres et autres frais doivent être clairement affichés dans chaque chambre en plus de la liste des services offerts par l'hôtel ; les instructions en cas d'incendie, le règlement de l'hôtel à l'intention des clients, y compris l'heure des repas et les prix.

III – SERVICES A LA CLIENTELE

III-1 Services en chambres :

- Changement de linge de chambre et de toilette tous les deux (2) jours, ainsi qu'à chaque départ de client ;
- Mise à disposition : savonnette, papier hygiénique et déodorant dans les W.C.

II-2 Type de paiement :

- Espèce ;
- Chèques de voyage ;
- Devises étrangères.

II-3 Service médecine :

- Trousse de premiers secours ;
- Membres du personnel ayant des notions de secourisme ;
- Pour les hôtels de plus de cent (100) chambres :
 - Infirmerie comportant une (1) salle de soins et une (1) chambre d'isolement ;
 - Infirmier (e) attaché (e) à l'établissement

II-4 Vidéo-club :

- Dans une chambre aménagée à cet effet.

II-5 coffre-fort :

- Service de coffre fort.

II-6 Restauration :

- Membres du personnel qualifiés : Directeur, Maitre d'hôtel, Chef – cuisinier, Barman ;

II-7 Laverie, nettoyage à sec, repassage :

- Possibilité de lavage et repassage.

IV – ENVIRONNEMENT DE L'HOTEL

IV-1 Accès :

- Par voie aménagée ;
- Auvent devant l'entrée de l'hôtel.

IV-2 Qualité du site :

- Prospect de l'environnement.

IV-3 Parking :

- Nombre minimum de parkings par chambre selon réglementation en vigueur avec un minimum de :
 - un (1) pour trois chambres

HOTEL TROIS ETOILES

Hôtel dont l'immeuble (ou les immeubles), le mobilier, l'agencement, les installations et la décoration sont de très bonne qualité, en bon état d'entretien et de bon goût.

I – LOCAUX PUBLICS

1-1 Entrée de l'hôtel : indépendante au cas où l'exploitation comprend également un restaurant, un bar ou un night-club

1-2 Hall de réception : aménagé ou salon à la disposition de la clientèle, superficie minimum (m²) de :

- Pour les dix (10) premières chambres : 25 m² ;
- De onze (11) à cent (100) chambres : 1,00 m² en sus de la surface prévue ci-dessus ;
- De cent un (101) à quatre cent (400) chambres : 0,65 m² en sus des surfaces prévues dans les deux (2) rubriques ci-dessus ;
- Au-dessus de quatre cent (400) chambres : 0,20 m² en sus des surfaces prévues dans les trois (3) rubriques ci-dessus.

1-3 Hall d'entrée comprenant les services suivants :

- Réception-conciergerie ;
- Bagagerie avec consigne indépendante ;
- Service d'information et message ;
- Service de changes ;
- Service de réservation-avion ;
- Cabine (s) téléphonique (s) insonorisée (s) ;
- boutique ;
- Ascenseurs obligatoires en rapport avec la nature et la capacité de l'établissement pour accéder au 4^{ième} niveau de l'immeuble (3^{ième} étage) ;

1-4 Restauration :

- Restaurant ;

1-5 Bar :

- Bar climatisé ;

1-6 Salles de réunions :

- Une (1) salle de réunion d'une capacité de trente (30) personnes.

1-7 Sanitaires publics : sanitaires publics séparant les hommes et les femmes et comprenant :

- Pour les femmes :
 - la partie W.C à l'anglaise avec son équipement ;
 - la partie lavabo comprenant des vasques et leur support : glace de fond et pied ;
 - accessoires de lavabo.
- Pour les hommes :
 - la partie W.C à l'anglaise avec son équipement ;
 - la partie urinoirs à accroches ;
 - la partie lavabo comprenant les vasques et leurs supports : glace de fond et tous les accessoires annexes.

1-8 Installations sportives :

- piscine ;
- tennis et volley-ball.

1-9 Installations techniques :

- équipements électriques minimum des locaux communs :
 - 5 w/m² pour les couloirs et les dégagements ;
 - 10 w/m² pour les paliers d'ascenseurs ;
 - 15 w/m² pour les locaux publics ;
 - 2 w/m² pour l'éclairage de sécurité minimum ;
 - Groupe électrogène secourant cuisine, ascenseur et éclairage des espaces communs (intérieurs et extérieurs, réseau d'eau et d'assainissement) ;
 - Bâches à eau avec supprimeur.

II - CHAMBRES

II-1 capacité minimum :

- Nombre de chambres : trente (30)

II-2 Hauteur minimum sous plafond (mètre) :

- Dans la partie d'hébergement : 2,50 m ;
- Dans le S.A.S d'entrée : 2,30 m.

II-3 Superficie (m²) :

- Superficie de la chambre non compris la salle d'eau, le S.A.S d'entrée et les rangements : 12 m² pour une chambre à un (1) lit pour deux (2) personnes.

II-4 Salle d'eau :

- DIMENSION MINIMUM 5Y COMPRIS w ;c) en m² :3,75 ;
- Lavabo sur colonne ou vasque sur support, avec mélangeur eau froide-eau chaude ;
- Baignoire de type normal, avec mélangeur thermostatique eau froide-eau chaude, douchette à main ;
- Miroir fixe ;
- Accessoires de salle d'eau ;
- Bidet eau froide-eau chaude ;
- Verre d'eau.

II-5 Sanitaires – W.C :

- W.C à l'anglaise à l'intérieur de la salle d'eau, avec chasse basse et accessoires.

II-6 Ventilation-climatisation :

- Par appareil individuel ou semi-individuel à niveau sonore réduit.

II-7 Insonorisation des chambres :

- Bonne insonorisation.

II-8 Courants faibles :

- Téléviseur couleur facultatif (sans majoration de tarif).

II-9 Téléphone :

- A prise directe pour l'extérieur.

II-10 Radio :

- Radio ou programme de sonorisation intérieur de l'hôtel.

II-11 Sécurité :

- Serrure de sécurité ;
- Porte isolante ;
- Numéro d'identification sur les portes.

II-12 Installations électriques :

- 15 w/m² repartis entre le chevet et une source principale, avec commande va et vient dans les chambres ;
- 15 w/m² venant d'une applique au-dessus du lavabo d'un minimum de 75 w, éventuellement complétée d'une autre source, dans la salle d'eau ;
- Une (1) prise de rasoir dans la salle d'eau ;
- 5 w/m² pour les couloirs d'accès aux chambres ;
- 10 w/m² pour les paliers d'ascenseur ;
- 10 w/m² pour les sanitaires.

II-13 Agencement des chambres :

- Une (1) table de chevet par occupant ;
- Un (1) lit d'une personne d'une dimension minimum de (cm) : 80x190 ;
- Un lit (1) lit de deux (2) personnes d'une dimension minimum de (cm) : 160x200 ;
- Matelas recouvert d'une toile amovible, épaisseur minimum 0,13 mm ;

- Portes-valises ;
- Sièges (un (1) par personne) ;
- Fauteuil ou chauffeuse ;
- Table écriteire ;
- Coiffeuse avec miroir ;
- Penderie ou armoire comprenant : barres à cintres (dix (10) places).
Planches de rangement de linges ;
- Occultation complète des fenêtres et ouvertures ;
- Voilage aux fenêtres ;
- Descente de lit ou tapis ;
- Miroir de pied ;
- Décoration murale par objet d'art de la fabrication locale ;
- Corbeille à papier et cendrier ;
- Pancarte « ne pas déranger » qui peut être accrochée à l'extérieur de la porte de la chambre

II-11 Revêtement du sol :

- Moquette en simulee.

II-12 Informations dans les chambres :

- Les tarifs des chambres et autres frais doivent être clairement affichés dans chaque chambre en plus de la liste des services offerts par l'hôtel : les instructions en cas d'incendie, le règlement de l'hôtel à l'intention des clients, y compris l'heure des repas et les prix.

III – SERVICES A LA CLIENTELE

III-1 Services en chambres :

- Petit déjeuner dans les chambres ;
- Boissons ;
- Restaurant ;
- Blanchisserie : possibilité de lavage et de nettoyage à sec, service de repassage à l'hôtel ;
- Teinturerie-cirage de chaussure ;

- Courrier et message ;
- Changement du linge de chambre et de toilette tous les deux (2) jours, ainsi qu'à chaque départ de client ;
- Mise à disposition :
 - papier à lettre et enveloppes,
 - savonnette,
 - papier hygiénique,
 - déodorant dans les W.C

III- 2 Personnel :

- Membres du personnel qualifié requis :
 - directeur ;
 - réceptionniste ;
 - maître d'hôtel ;
 - chef de rang ;
 - commis de restauration ;
 - chef de cuisine ;
 - barman ;
 - gouvernante (selon la capacité de l'hôtel) ;
- qualifications requises :
 - directeur : BTS option gestion hôtelière ou diplôme jugé équivalent + cinq (5) ans d'expérience professionnelle ;
 - réceptionniste : BTS options gestion hôtelière + trois ans d'expérience professionnelle ;
 - maître d'hôtel : BTS options gestion hôtelière ;
 - chef de cuisine : BTS options cuisine;
 - Gouvernante : BTS options gouvernantes : ;
- Langues étrangères (dont l'anglais) :
 - réception : une (1) langue ;
 - standard : une (1) langue ;
 - restaurants : une (1) langue ;
 - bar : une (1) langue ;
 - étages : une (1) langue.

III-3 Type de paiement :

- Espèce ;
- Cartes de crédits ;
- Chèques de voyage ;
- Devises étrangères.

II-4 Service médecine :

- Trousse de premiers secours ;
- Membres du personnel ayant des notions de secourisme ;
- Pour les hôtels de plus de cent (100) chambres :
 - Médecin attaché à l'établissement ;
 - Infirmerie comportant une (1) salle de soins et une (1) chambre d'isolement ;
 - Infirmier (e) demeure dans l'établissement.

II-5 Vidéo-club :

- Salle aménagée pour Vidéo-club.

II-5 coffre-fort :

- Service de coffres-forts.

IV – ENVIRONNEMENT DE L'HOTEL

IV-1 Accès :

- Par une voie goudronnée ;
- Auvent devant l'entrée de l'hôtel.

IV-2 Qualité du site :

- Standing des immeubles mitoyens à l'hôtel ou qualité de la vue ;
- Prospect de l'environnement ;
- Jardin.

IV-3 Parking :

- Parking ombragé gardé de jour et de nuit ;
- Nombre minimum de parkings par chambre selon réglementation en vigueur avec un minimum de : un (1) pour trois chambre ;
- Eclairage de nuit des parkings et des jardins ;
- Parking spécial pour les autocars (une (1) place pour cinquante (50) chambres) ;

- Traitement des espaces verts.

IV-4 Accès de services indépendants.

HOTEL QUATRE ETOILES

Hôtel dont l'immeuble (ou les immeubles), le mobilier, l'agencement, les installations et la décoration sont d'une qualité et d'un goût excellent et en parfait état d'entretien.

I – LOCAUX PUBLICS

1-1 Entrée de l'hôtel : indépendante au cas où l'exploitation comprend également un restaurant, un bar ou un night-club

1-2 Hall de réception : aménagé ou salon à la disposition de la clientèle, superficie minimum (m²) de :

- Pour les dix (10) premières chambres : 30 m² ;
- De onze (11) à cent (100) chambres : 1,40 m² en sus de la surface prévue ci-dessus ;
- De cent un (101) à quatre cent (400) chambres : 1,05 m² en sus des surfaces prévues dans les deux (2) rubriques ci-dessus ;
- Au-dessus de quatre cent (400) chambres : 0,60 m² en sus des surfaces prévues dans les trois (3) rubriques ci-dessus.

1-3 Hall d'entrée comprenant les services suivants :

- Réception-conciergerie ;
- Bagagerie avec consigne indépendante ;
- Service information et message ;
- Service de changes ;
- Service de réservation-avion ;
- Auto location ;
- Cabine (s) téléphonique (s) insonorisée (s) ;

- boutique ;
- vestiaires ;
- Ascenseurs obligatoires en rapport avec la nature et la capacité de l'établissement pour accéder au 2^{ème} niveau de l'immeuble (1^{ème} étage) ;

1-4 Restauration :

- Un (1) restaurant de première classe ;
- Une (1) salle indépendante pour les petits déjeuners.

1-5 Bar :

- Un bar climatisé ;

1-6 Salles de réunions :

- Plusieurs petites salles d'une capacité de trente (30) personnes ;
- Une salle de banquets.

1-7 Sanitaires publics : sanitaires publics avec séparation de ceux à l'usage des hommes et de ceux à l'usage des femmes équipés chacun :

- Pour les femmes :
 - la partie W.C à l'anglaise avec son équipement ;
 - la partie lavabo comprenant des vasques et leur support : glace de fond et pied ;
 - accessoires de lavabo.
- Pour les hommes :
 - la partie W.C à l'anglaise avec son équipement ;
 - la partie urinoirs à accroches ;
 - la partie lavabo comprenant les vasques et leurs supports : glace de fond et tous les accessoires annexes.

1-8 Installations sportives :

- piscine ;
- tennis et volley-ball.

1-9 Installations techniques :

- équipements électriques minimum des locaux communs :
 - 5 w/m² pour les couloirs et les dégagements ; ;

- 10 w/m² pour les paliers d'ascenseurs ;
- 15 w/m² pour les locaux publics communs ;
- 2 w/m² pour l'éclairage de sécurité minimum ;
- Groupe électrogène secourant cuisine, ascenseur et éclairage des espaces communs (intérieurs et extérieurs, réseau d'eau et assainissement) ;
- Bâches à eau avec suppresseur.

1-10 Liaisons :

- Téléx ;
- Téléphone : une (1) ligne pour trente (30) chambres.

II - CHAMBRES

II-1 capacité minimum :

- Nombre de chambres : quarante (40)
- Nombre de suite : deux (2)

II-2 Hauteur minimum sous plafond (mètre) :

- Dans la partie d'hébergement : 2,50 m ;
- Dans le S.A.S d'entrée : 2,30 m.

II-3 Superficie (m²) :

- Superficie de la chambre non compris la salle d'eau, le S.A.S d'entrée et rangements : 14 m² pour une chambre à un (1) lit pour deux (2) personnes.
- Suite ou appartement comprenant une (1) ou deux (2) chambre pouvant être transformées en salon (minimum 5% de la capacité totale).

II-4 Salle d'eau :

- Dimension minimum avec w.-c. en m² : 4,00 ;
- Lavabo sur colonne ou vasque sur support, mélangeur eau froide-eau chaude ;
- Baignoire de type normal, équipée d'un mélangeur thermostatique douchette , téléphone ;
- Bidet eau froide-eau chaude ;
- Miroir avec applique ;
- Accessoires de salle d'eau.

II-5 Sanitaires – W.C :

- W.C à l'anglaise à l'intérieur de la salle d'eau, avec chasse basse et accessoires.

II-6 Ventilation-climatisation :

- Climatisation centrale ;
- Réglage par chambre de la température et de la vitesse de soufflage

II-7 Insonorisation des chambres :

- Très bonne insonorisation.

II-8 Courants faibles :

- Téléviseur couleur dans chaque chambre (sans majoration de tarif) ;
- Circuit vidéo distribuant les chambres.

II-9 Téléphone :

- Poste simple avec prise direct de réseau.

II-10 Radio :

- Radio ou programme de sonorisation intérieur de l'hôtel ;
- Réveil incorporé.

II-11 Sécurité :

- Serrure de sécurité ;
- Porte isolante ;
- Porte isolant la chambre du S.A.S d'entrée ;
- Numéro d'identification sur les portes.

II-12 Installations électriques :

- 15 w/m² repartis entre le chevet et une source principale, avec commande va et vient ;
- 15 w/m² venant d'une applique au-dessus du lavabo d'un minimum de 75 w, éventuellement complétée d'une autre source, dans la salle d'eau ;
- Une (1) prise de rasoir dans la salle d'eau ;
- 15 w/m² pour le S.A.S d'entrée de la chambre ;
- 5 w/m² pour les couloirs d'accès aux chambres ;
- 10 w/m² pour les paliers d'ascenseur ;
- 10 w/m² pour les sanitaires.

II-13 Agencement des chambres :

- Une (1) table de chevet par occupant ;

- Un (1) lit pour une personne d'une dimension minimum de (cm) : 80x190 ;
- Un lit (1) lit de deux (2) personnes d'une dimension minimum de (cm) : 160x200 ;
- Sommier recouvert ;
- Matelas recouvert d'une toile amovible, épaisseur minimum 0,13 mm ;
- Portes-valises ;
- Sièges (un (1) par personne) ;
- Fauteuil ou chauffeuse ;
- Table écriteire ;
- Coiffeuse avec miroir ;
- Penderie ou armoire comprenant : barres à cintres (dix (10) places).
Planches de rangement de linges ;
- Occultation complète des fenêtres et ouvertures ;
- Voilage aux fenêtres ;
- Descente de lit ou tapis ;
- Miroir de pied ;
- Décoration murale par objet artisanal de fabrication locale ;
- Corbeille à papier et cendrier ;
- Pancarte « ne pas déranger » qui peut être accrochée à l'extérieur de la porte de la chambre

II-11 Revêtement du sol :

- Moquette en simulee.

II-12 Informations dans les chambres :

- Les tarifs des chambres et autres frais doivent être clairement affichés dans chaque chambre en plus de la liste des services offerts par l'hôtel : les instructions en cas d'incendie, le règlement de l'hôtel à l'intention des clients, y compris l'heure des repas et les prix.

III – SERVICES A LA CLIENTELE

III-1 Services en chambre :

- Petit déjeuner dans les chambres ;

- Boissons (service permanent);
- Restauration ;
- Blanchisserie : lavage, nettoyage à sec et repassage à l'hôtel, service assuré au client dans la journée, sur demande ;
- Teinturerie-cirage de chaussures ;
- Courrier et message ;
- Changement du linge de chambre et de toilette tous les jours, ainsi qu'à chaque départ de client ;
- Mise à disposition :
 - papier à lettre et enveloppes,
 - savonnette,
 - serviette de maquillage,
 - papier hygiénique,
 - déodorant dans les W.C

III- 2 Personnel :

- Membres du personnel qualifié requis :
 - directeur ;
 - réceptionniste ;
 - maître d'hôtel ;
 - chef de rang ;
 - commis de restauration ;
 - chef de cuisine ;
 - barman ;
 - sommelier ;
 - gouvernante (selon la capacité de l'hôtel) ;
- Langues étrangères (dont l'anglais) :
 - réception : deux (2) langues ;
 - standard : deux (2) langues ;
 - restaurants : deux (2) langues ;
 - bar : deux (2) langues ;
 - étages : deux (2) langues.

III-3 Type de paiement :

- Espèce ;
- Cartes de crédits ;
- Chèques de voyage ;
- Devises étrangères.

II-4 Service médecine :

- Trousse de premiers secours ;
- Membres du personnel ayant des notions de secourisme ;
- Pour les hôtels de plus de cent (100) chambres :
 - Médecin attaché à l'établissement ;
 - Infirmerie comportant une (1) salle de soins et une (1) chambre d'isolement ;
 - Infirmier (e) à demeure dans l'établissement.

II-6 coffres-forts :

- Service de coffres-forts.

IV – ENVIRONNEMENT DE L'HOTEL

IV-1 Accès :

- Par une voie goudronnée ;
- Auvent devant l'entrée de l'hôtel.

IV-2 Qualité du site :

- Standing des immeubles mitoyens à l'hôtel ou qualité de la vue ;
- Prospect de l'environnement ;
- Jardin.

IV-3 Parking :

- Parking ombragé gardé de jour et de nuit ;
- Nombre minimum de parkings par chambre selon réglementation en vigueur avec un minimum de un (1) par chambre ;
- Eclairage de nuit des parkings et jardins ;
- Parking spécial pour les autocars (une (1) place pour cinquante (50) chambres) ;
- Traitement des espaces verts.

IV-4 Accès de services indépendants.

HOTEL CINQ ETOILES

Hôtel dont l'immeuble (ou les immeubles) y compris l'architecture et l'emplacement, le mobilier, l'agencement, les installations et la décoration sont de la plus haute qualité, du meilleur goût excellent et en parfait état d'entretien.

I – LOCAUX PUBLICS

1-1 Entrée de l'hôtel : indépendante au cas où l'exploitation comprend également un restaurant, un bar ou un night-club

1-2 Hall de réception : aménagé ou salon à la disposition de la clientèle, superficie minimum (m²) de :

- Pour les dix (10) premières chambres : 35 m² ;
- De onze (11) à cent (100) chambres : 1,80 m² en sus de la surface prévue ci-dessus ;
- De cent un (101) à quatre cent (400) chambres : 1,45 m² en sus des surfaces prévues dans les deux (2) rubriques ci-dessus ;
- Au-dessus de quatre cent (400) chambres : 1 m² en sus des surfaces prévues dans les trois (3) rubriques ci-dessus.

1-3 Hall d'entrée comprenant les services suivants :

- Réception-conciergerie ;
- Bagagerie avec consigne indépendante ;
- Service information et message ;
- Service de changes ;
- Service de réservation-avion ;
- Auto-location ;
- Cabines téléphoniques insonorisées ;
- boutiques ;

- vestiaires ;
- Ascenseurs obligatoires en rapport avec la nature et la capacité de l'établissement pour accéder au 2^{ème} niveau de l'immeuble (1^{ème} étage) ;
- Monte-charge indépendant des ascenseurs.

1-4 Restaurant :

- Un (1) restaurant de première classe ;
- Une (1) salle indépendante pour les petits déjeuners.

1-5 Bar :

- Un (1) bar climatisé ;

1-6 Salles de réunions :

- Plusieurs petites salles d'une capacité de trente (30) personnes ;
- Salle de banquets.

1-7 Sanitaires publics : sanitaires publics c séparant les hommes et les femmes comprenant :

- Pour les femmes :
 - la partie W.C à l'anglaise avec son équipement complet;
 - la partie lavabo comprenant des vasques et leur support : glace de fond et pied ;
 - accessoires de lavabo.
- Pour les hommes :
 - la partie W.C à l'anglaise avec son équipement complet ;
 - la partie urinoirs à accroches ;
 - la partie lavabo comprenant les vasques et leurs supports : glace de fond et tous les accessoires annexes.

1-8 Installations sportives :

- piscine ;
- tennis et volley-ball.

1-9 Installations techniques :

- climatisation des hall de reception et des couloirs de circulation de la clientèle ;
- équipements électriques minimum des locaux communs :

- 5 w/m² pour les couloirs et les dégagements ;
- 10 w/m² pour les paliers d'ascenseurs ;
- 15 w/m² pour les locaux publics communs ;
- 2 w/m² pour l'éclairage de sécurité minimum ;
- Groupe électrogène secourant cuisine, ascenseurs et éclairage des espaces communs (intérieurs et extérieurs, réseau d'eau et assainissement) ;
- Bâches à eau avec suppresseur.

1-10 Liaisons :

- Téléx ;
- Téléphone : une (1) ligne pour trente (30) chambres.

II - CHAMBRES

II-1 capacité minimum :

- Nombre de chambres : cinquante (50)
- Nombre de suites : trois (3)

II-2 Hauteur minimum sous plafond (mètre) :

- Dans la partie d'hébergement : 2,80 m ;
- Dans le S.A.S d'entrée : 2,50 m.

II-3 Superficie (m²) :

- Superficie de la chambre non comprise la salle d'eau, le S.A.S d'entrée et rangements : 16 m² pour un (1) lit de deux (2) personnes.
- Suite ou appartement comprenant une (1) ou deux (2) chambre pouvant être transformées en salon (minimum 5% de la capacité totale).

II-4 Salle d'eau :

- Dimension minimum en m² sans W.C: 5,00 ;
- Lavabo sur colonne ou vasque sur support, mélangeur eau froide-eau chaude ;
- Baignoire de type normal, équipée d'un mélangeur thermostatique douchette,
- Téléphone;
- Bidet eau froide-eau chaude ;
- Miroir avec applique ;

- Verre à dent ;
- Accessoires de salle d'eau.

II-5 Sanitaires – W.C :

- W.C à l'anglaise à l'intérieur de la salle d'eau, avec chasse basse et toutes accessoires.

II-6 Ventilation-climatisation :

- Climatisation centrale ;
- Réglage par chambre de la température et de la vitesse de soufflage

II-7 Insonorisation des chambres :

- Très bonne insonorisation.

II-8 Courants faibles :

- Téléviseur couleur dans chaque chambre (sans majoration de tarif) ;
- Circuit vidéo distribuant les chambres.

II-9 Téléphone :

- Poste simple avec prise direct du réseau.

II-10 Radio :

- Radio ou programme de sonorisation intérieur à l'hôtel ;
- Réveil incorporé.

II-11 Sécurité :

- Serrure de sécurité ;
- Porte isolante ;
- Porte isolant la chambre du S.A.S d'entrée ;
- Numéro d'identification sur les portes.

II-12 Installations électriques :

- 15 w/m² repartis entre le chevet et une source principale, avec commande va et vient dans les chambres;
- 15 w/m² venant d'une applique au-dessus du lavabo d'un minimum de 75 w, éventuellement complétée d'une autre source, dans la salle d'eau ;
- Une (1) prise de rasoir pour la salle d'eau ;
- 15 w/m² pour le S.A.S d'entrée de la chambre ;
- 15 w/m² pour les couloirs d'accès aux chambres ;
- 10 w/m² pour les paliers d'ascenseur ;
- 10 w/m² pour les sanitaires.

II-13 Agencement des chambres :

- Une (1) table de chevet par occupant ;
- Un (1) lit pour une(1) personne d'une dimension minimum de (cm) :
80x190 ;
- Un lit (1) lit de deux (2) personnes d'une dimension minimum de (cm) :
160x200 ;
- Sommier recouvert ;
- Matelas recouvert d'une toile amovible, épaisseur minimum 0,13 mm ;
- Porte-valises ;
- Sièges (un (1) par personne) ;
- Fauteuil ou chauffeuse ;
- Table écriteire ;
- Coiffeuse avec miroir ;
- Penderie ou armoire comprenant : barres à cintres (dix (10) places),
Planches de rangement de linges ;
- tiroirs
- Occultation complète des fenêtres et ouvertures ;
- Voilage des fenêtres ;
- Descente de lit ou tapis ;
- Miroir de pied ;
- Bar de chambre ;
- Décoration murale par objet artisanal de fabrication locale ;
- Corbeille à papier et cendrier ;
- Pancarte « ne pas déranger » qui peut être accrochée à l'extérieur de la
porte de la chambre.

II-14 Revêtement du sol :

- Moquette en velour.

II-12 Informations dans les chambres :

- Les tarifs des chambres et autres frais doivent être clairement affichés dans
chaque chambre en plus de la liste des services offerts par l'hôtel : les

instructions en cas d'incendie, le règlement de l'hôtel à l'intention des clients, y compris l'heure des repas et les prix.

III – SERVICES A LA CLIENTELE

III-1 Services en chambre :

- Petit déjeuner dans les chambres ;
- Boissons (service permanent);
- Restauration ;
- Blanchisserie : lavage, nettoyage à sec et repassage à l'hôtel, service assuré au client dans la journée, sur demande ;
- Teinturerie-cirage de chaussures ;
- Courrier et message ;
- Changement du linge de chambre et de toilette tous les jours, ainsi qu'à chaque départ de client ;
- Mise à disposition :
 - papier à lettre et enveloppes,
 - savonnette,
 - serviette de maquillage,
 - eau de toilette ;
 - papier hygiénique,
 - déodorant dans les W.C ;
 - peignoir ;
 - journaux locaux du jour ;
 - corbeille de fruits et eau minérale ;
- garderie d'enfants :

III- 2 Personnel :

- Membres du personnel qualifié requis :
 - directeur ;
 - réceptionniste ;
 - maître d'hôtel ;
 - chef de rang ;

- commis de restauration ;
- chef de cuisine ;
- barmen ;
- sommelier ;
- gouvernante (selon la capacité de l'hôtel) ;
- qualifications exigées (comme pour les quatre (4) étoiles) ;
- Langues étrangères (dont l'anglais) :
 - réception : trois (3) langues ;
 - standard : trois (3) langues ;
 - restaurants : trois (3) langues ;
 - bar : trois (3) langues ;
 - étages : trois (3) langues.

III- 3 Service de secrétariat :

- secrétariat ;
- duplication des documents.

III-4 Type de paiement :

- Espèce ;
- Cartes de crédits ;
- Chèques de voyage ;
- Devises étrangères.

II-5 Service médecine :

- Trousse de premiers secours ;
- Membres du personnel ayant des notions de secourisme ;
- Pour les hôtels de plus de cent (100) chambres :
 - Médecin attaché à l'établissement ;
 - Infirmerie comportant une (1) salle de soins et une (1) chambre d'isolement ;
 - Infirmier (e) à demeure dans l'établissement.

II-6 coffres-forts :

- Service de coffres-forts.

IV – ENVIRONNEMENT DE L'HOTEL

IV-1 Accès :

- Par une voie goudronnée ;
- Auvent devant l'entrée de l'hôtel.

IV-2 Qualité du site :

- Standing des immeubles mitoyens à l'hôtel ou qualité de la vue ;
- Prospect de l'environnement ;
- Jardin.

IV-3 Parking :

- Parking ombragé, gardé de jour et de nuit ;
- Nombre minimum de parkings par chambre selon réglementation en vigueur avec un minimum de : un (1) par chambre ;
- Eclairage de nuit des parkings et jardins ;
- Parking spécial pour les autocars (une (1) place pour cinquante (50) chambres) ;
- Traitement des espaces verts.

IV-4 Accès de services indépendants.

ANNEXE II

**NORMES DE CLASSEMENT
DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION**

Les établissements de restauration comprennent :

- Le restaurant de tourisme ;
- Le snack ;
- Le grill-room ;
- Le café restaurant ;
- Le salon de thé ;
- Le buffet.

Ils sont classés en catégories croissantes selon le système de fourchettes d'une (1) à quatre (4).

CATEGORIE UNE FOURCHETTE

Sont requises les normes et conditions suivantes :

- Salles à manger convenablement aérées ;
- Tables munies de nappes ou napperons et serviettes changés au départ de chaque client ;
- Vaisselles, verrerie et couverts de bonne qualité et en parfait état d'entretien ;
- Sanitaires en constant état de propreté et comprenant au moins, un lavabo, un W.C et un urinoir indépendant par tranche de capacité d'accueil de cent personnes au maximum ;
- Serviettes et savons auprès des lavabos ;
- Cuisines munies de fourneau, plaque chauffante, plonge ou machine lave-vaisselle et chambre froide ou congélateur d'une capacité en rapport avec l'importance de l'établissement ;
- Personnel de cuisine ayant une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme ou confirmée par l'expérience et comprenant :
 - a) pour les établissements situés dans les centres urbains importants :

- restaurants de plus de cinquante couverts : un chef ou plusieurs cuisiniers qualifiés assistés du personnel subalterne correspondant ;
 - restaurants de moindre importance : un chef ou un cuisinier qualifié, l'exploitant s'il justifie de qualifications professionnelles requises, assisté du personnel nécessaire.
- b) Pour les établissements situés hors des centres urbains importants, il est requis un chef assisté par un ou plusieurs commis. Le chef peut être remplacé par l'exploitant si ce dernier justifie de la qualification admise :
- personnel de salle doit être en rapport avec la capacité d'accueil de l'établissement. Il comprend obligatoirement, un maître d'hôtel ou une personne en faisant fonction. L'exploitant peut remplir les fonctions de maître d'hôtel dans la mesure où il justifie de sa qualification suffisante ;
 - présence d'une carte de menu par table ;
 - propositions d'un minimum de trois spécialités culinaires et obligation de faire figurer au moins l'une d'elles sur la carte du jour ;
 - présentation d'un ou plusieurs menus touristiques dont la composition varie à chaque repas et comprenant au moins, un hors-d'œuvre , un plat garni ou un dessert, du vin de bonne qualité et du vin de qualité courante servi en carafe. Lorsque le prix des repas est établi boisson non comprise, le prix du carafon de vin proposé doit nécessairement figurer en marge du ou des menus touristiques ;
 - service du menu touristique assuré dans les délais les plus réduits et, si possible, sans attente. Les clients devront avoir la possibilité de demander le changement de l'un des plats qui font partie du menu touristique moyennant paiement de la différence pouvant exister entre le prix du plat changé et celui du plat demandé pris à la carte

VII- MENUISERIES

Les portes seront en général à un vantail du type à âmes pleine, munies des serrures de sûreté et répondront aux exigences du règlement de sécurité. Pour les portes de communication des cuisines, les ateliers, salles et annexes avec un autre local d'enseignement.

L'ensemble cloison bloc-porte devra présenter les caractéristiques d'isolation acoustiques exigées pour les cloisons des salles de musiques 50 dB.

Les portes devront avoir une largeur permettant de faire entrer le matériel, et le passage aisé des chariots : la largeur de leur passage libre sera toujours au moins égale à 0,90 m.

Les angles saillants des bâtis et huisseries seront protégés contre les chocs des chariots par des cornières en acier inoxydable (ou tout autre système similaire) sur une hauteur minimum de 1,20 m.

Le bas des portes sur une hauteur équivalente sera protégé par des plaques en matériau identique dans les ateliers et annexes des cuisines.

VIII – REVETEMENT DU SOL

Il concerne :

- 1) Cuisine, plonge-batterie, ateliers, salles de technologie appliquée de production culinaire, d'œnologie, de maintenance et de service accueil : sol traditionnel avec des éléments à surface antidérapante d'un entretien facile avec des carreaux de grés cérame 10x10 cm avec des plinthes à gorge. Il sera prévu la confection de pentes conduisant les eaux de lavage et de ruissellement vers des siphons de sol.
- 2) Salle restaurant, hall : sanitaire de grés cérame 10x10 cm ou sol thermoplastique avec plinthes adaptées.
- 3) Salle de T.P technique et de traitement de l'information, atelier de traitement de l'information. Salle de technologie : sol mince identique à celui des salles de classes banalisée, livré ciré (pour salles où sont implantés des matériels informatiques et bureautiques, il est préférable de prévoir des revêtements électro-conducteurs).

Des plinthes adaptées seront prévues au pourtour des salles (bois, plastiques, métal inoxydable..) d'une hauteur de 0,10 cm minimum.

- 4) Chambres : moquettes ou parquet avec plinthes adaptées.

CATEGORIE DEUX
FOURCHETTES

En plus des exigences prévues pour la catégorie une fourchette, sont requises les normes et conditions suivantes :

- Installations générales et confortables ;
- un bloc sanitaire comprenant au moins, un lavabo avec eau courante chaude et froide, un w.c et deux urinoirs indépendants par tranche de capacité d'accueil de cent personnes au maximum.

CATEGORIE TROIS
FOURCHETTES

En plus des exigences prévues pour la catégorie une fourchette, sont requises les normes et conditions suivantes :

- Installations générales et confortables ;
- Tables munies de nappes ou napperons et serviettes de tissus changés au départ de chaque client,
- Vestiaire correspondant à l'importance des salles, aménagé à un endroit facilement accessible à la clientèle ;
- Blocs sanitaire comprenant au moins, deux lavabos avec eau courante chaude et froide, un w.c dames, un w.c messieurs et deux urinoirs indépendants par tranche de capacité d'accueil de cent personnes maximum ;
- Serviettes de tissu, en parfait état de propreté auprès des lavabos ;
- Personnel de cuisine et de salle suffisamment nombreux et d'une qualification professionnelle notoirement établie.

<p>CATEGORIE QUATRE FOURCHETTES</p>

En plus des exigences prévues pour la catégorie une fourchette, sont requises les normes et conditions suivantes :

- Installations générales particulièrement soignées ;
- Grande carte comportant de nombreuses spécialités culinaires ;
- Tables séparées les unes des autres par un espace minimum de cinquante centimètres ;
- Vaisselles de qualité irréprochable, couverts en métal argenté et verrerie en cristallin conforme à la norme NF B 004 ;
- Personnel de cuisine et de salle hautement qualifié

ANNEXE III

**NORMES DE CLASSEMENT
DES ETABLISSEMENTS DE LOISIRS**

Les établissements de loisirs comprennent :

- Le cabaret ;
- La boîte de nuit
- Le dancing ;
- Le bar avec variétés.

Ils sont classés par catégorie allant de la première à la troisième

PREMIERE CATEGORIE

1. Accès : accès facile
2. Entrée : indépendante et matérialisée par une enseigne lumineuse ou un panneau publicitaire indiquant sa dénomination, puis un panneau précisant sa catégorie.
3. Capacité : capacité minimum exigée cent (100) places.
4. Mobilier : mobilier roulant.
5. Eclairage : multicolore et conforme au standing de l'établissement ;
6. Ventilation ou climatisation : obligatoire.
7. Piste de danse : courante en ciment, en gerflex ou en bois selon le standing de l'établissement.
8. Cabine de disque Jockey : indépendante ou placée sous le contrôle du barman.
9. Entretien et nettoyage de l'établissement : obligatoires et permanents.
10. Toilettes : pour hommes et femmes
 - a) pour hommes :
 - des w.c avec leur équipement ;
 - des urinoirs
 - des lavabos avec glace et accessoires annexes.
 - a) Pour femmes
 - Des w.c avec leur équipement ;
 - Des lavabos avec glace et accessoires.
11. Santé : boîte à pharmacie pour les premiers soins.

12. Comptoir : en bois ou en formica, suffisamment large et sur lequel les clients peuvent être servis.
13. Congélateurs : appareil de grande capacité et éventuellement des glacières.
14. Plonge : bac ou évier ordinaire avec tous les accessoires.
15. Etages placards : obligatoires.
16. Poubelles : obligatoires.
17. Verres : verres de qualité courante et en nombre suffisant.
18. Tenue du personnel : uniforme obligatoire.
19. Extincteurs : extincteurs en nombre suffisant dans le local, les couloirs et les sanitaires publics.
20. Issues de secours : obligatoires et en nombre suffisant.
21. Service de gardiennage : assuré par des gardiens recrutés ou par agents d'une société spécialisée.
22. Eclairage :
 - Ampoules ou tubes au néon multicolores ;
 - Projecteurs adaptés à l'ambiance nocturne
23. Stroboscopie et autres : obligatoire
24. Téléphone : obligatoire
25. Parking : obligatoire avec une capacité d'au moins vingt cinq (25) places.

DEUXIEME CATEGORIE

- 1) Accès : accès facile, de préférence par voie bitumée et éclairée.
- 2) Entrée : indépendante et matérialisée par une enseigne lumineuse ou un panneau publicitaire indiquant sa dénomination, puis un panneau précisant sa catégorie.
- 3) Capacité : capacité minimum exigée deux (200) places.
- 4) Confort : mobilier de haut standing.
- 5) Eclairage : multicolore et de haute qualité ;
- 6) Climatisation : obligatoire.

- Obligatoire pour tout établissement de cette catégorie ;
 - Système en parfait état de fonctionnement
- 7) Système de renouvellement d'air vicié : obligatoire
- 8) Acoustique : insonorisation complète
- 9) Piste de danse : construite de préférence en bois ciré
- 10) Revêtement : tissus non feu sur meubles, murs et sol
- 11) Cabine de disque Jockey : placée à l'endroit où le disque jockey a une vue d'ensemble de la salle.
- 12) Entretien et nettoyage : obligatoires et permanents
- 13) Toilettes : pour hommes et femmes
- a) pour hommes :
 - un (1) w.c pour (40) personnes ;
 - deux (2) urinoirs pour quarante (40) personnes ;
 - des lavabos comprenant des vasques et leurs supports : glaces de fond et tous les accessoires ;
 - des sèche mains.
 - b) Pour femmes
 - Deux (2) w.c pour quarante (40) personnes;
 - Des lavabos comprenant des vasques et leurs supports : glaces de fonds et tous les accessoires ;
 - Des sèche mains.
- 14) Santé : boîte à pharmacie pour les premiers soins.
- Trousse de premiers soins ;
 - membre du personnel ayant des notions de secourisme
- 15) Comptoir : construit de préférence en bois de qualité avec des armoires réfrigérantes
- 16) Congélateurs : puissant de grande capacité.
- 17) Pondeuse à glaces : obligatoires
- 18) Seau à glace et seau à champagne : obligatoires et en nombre suffisant.
- 19) Poubelles : obligatoires.
- 20) Verres : verres à bière, verres à eau, flûtes de champagne, verres à vin en nombre suffisant.

- 21) Tenue du personnel : uniforme obligatoire, propre en bon état.
- 22) Protections incendies : extincteurs et réseau arme incendie.
- 23) Groupe électrogène de secours : obligatoire
- 24) Issues de secours : obligatoire et en nombre suffisant.
- 25) Service de gardiennage : assuré par des gardiens recrutés ou par agents d'une société spécialisée.
- 26) Climatisation : climatisation centrale suffisante ;
- 27) Jeux de lumière :
 - Projecteurs de spectacles ;
 - Rayons baladeurs ;
 - Stars-flashes ;
 - stroboscopie
- 28) Téléphone : obligatoire
- 29) Parking : obligatoire avec une capacité d'au moins vingt cinq (50) places.

TROISIEME CATEGORIE

En plus des exigences de la catégorie deux, sont requises les normes et conditions suivantes :

1. Capacité : minimum trois cent (300) places ;
2. Confort : mobilier de très haut standing ;
3. Piste de dance : plusieurs pistes construites en matériau de haute qualité ;
4. Verres : verrerie en cristal et en nombre suffisant ;
5. Tenue du personnel : uniforme de prestige
6. Qualification et comportement du personnel :
 - Personnel hautement qualifié et très courtois ;
7. Issues de secours : une issue de secours pour trente (30) personnes ;
8. Extincteurs de fumées : plusieurs
9. Parking : obligatoire de capacité de cent (10) places.

ANNEXE IV

**NORMES DE CLASSEMENT
DES AGENCES DE TOURISME**

Les agences de tourisme sont classées en trois groupes selon le système de catégorie d'un (1) à trois (3)

PREMIERE CATEGORIE

1. Accessibilité : ouverte directement ou indirectement sur la voie publique ;
2. aspect physique des locaux : local de bonne présentation ;
3. confort :
 - bureau confortable, ventilé ou climatisé ;
 - toilettes pour clients ;
4. Equipement de communication :
 - Boîte postale
 - Téléphone ;
 - Fax ;
 - Radio.
5. parking : capacité d'au moins cinq (5) véhicules
6. parc automobile : au moins dix (10) véhicules de tourisme en bon état de marche
7. comportement du personnel : accueillant, courtois et de bonne moralité
8. aptitude professionnelle : bonne qualification professionnelle

DEUXIEME CATEGORIE

1. Accessibilité :
 - Ouverte sur la voie publique ;
 - Située au centre commercial
2. aspect physique des locaux : local de très bonne présentation ;
3. confort :
 - bureau confortable, ventilé ou climatisé ;
 - salon de réception
 - toilettes pour les clients ;
4. Equipement de communication :

- Boîte postale ;
 - Téléphone ;
 - Fax ;
 - Radio ;
 - téléviseur
5. parking : capacité d'au moins dix (10) véhicules
 6. parcs automobile et gamme de véhicule :
 - dix (10) véhicules de tourisme ;
 - trois (3) bus climatisés ;
 - un (1) autocar climatisé
 7. Aptitude professionnelle et comportement du personnel : personnel très qualifié et de bonne moralité, accueillant et courtois.
 8. notoriété : établissement suffisamment connu du public.
 9. Tenue de travail :
 - Pour les agents, avoir une tenue de travail correcte et uniforme ;
 - Pour les hôtes, avoir un uniforme de bonne présentation

TROISIEME CATEGORIE

1. Accessibilité :
 - Directement ouverte sur la grande voie publique ;
 - Située au centre commercial
2. Aspect physique des locaux : local de luxe ;
3. Confort :
 - Bureau très confortable, climatisé ;
 - Grand salon de réception ;
 - Toilettes pour les clients
4. Equipements de communications :
 - Boite postale ;
 - Téléphone ;
 - Fax

- Radio ;
 - Téléviseur
 - Ordinateur et internet.
5. parking : capacité d'au moins vingt (20) véhicules
6. Parc automobile et gamme de véhicule :
- Quinze (15) véhicules de tourisme climatisés ;
 - Cinq (5) minibus ou bus climatisés ;
 - Trois (3) autocars de tourisme climatisés.
7. Aptitude professionnelle et comportement du personnel : personnel hautement qualifié et de très bonne moralité, accueillant et très courtois
8. Notoriété :
- Etablissement suffisamment connu du grand public aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du pays et ;
 - Figurant dans les publications spécialisées du tourisme ;
9. Tenue de travail :
- Pour les agents, avoir une tenue de travail correcte et uniforme ;
 - Pour les hôtesse, avoir un uniforme de très bonne présentation.

ANNEXE V

**NORMES TECHNIQUE DE CONSTRUCTION
ET D'EQUIPEMENT DES SALLES DE
TRAVAUX PRATIQUES DANS LES ECOLES
DE FORMATION HOTELIERES**

I – IMPLANTATION

L'implantation des équipements mobiliers et immobiliers dans les locaux peut faire l'objet de toutes les adaptations nécessaires sous réserve que la surface globale des locaux reste sensiblement identique à celle indiquée ci-dessous :

Cuisine d'initiation	80 m ²	TP. Technique hôtelière	65 m ²
Cuisine d'application	105 m ²	Local déchet	12 m ²
pâtisserie	75 m ²	restaurant	100 m ²
Plonge batterie	15 m ²	Office restaurant	50 m ²
Chambres d'application et annexe	30 m ²	Salle de technologie appliquée	65 m ²

II – ORIENTATION

Plusieurs choix sont possibles pour l'orientation des divers locaux. L'orientation devra tenir compte des vents dominants (force et fréquence) de la présence éventuelle d'autres bâtiments qui devront être protégés contre les nuisances consécutives à l'implantation de ces locaux (bruits et odeurs) et de la topographie du terrain. Toutefois, il est souhaitable de prévoir pour ces cuisines, ateliers et annexes, une orientation dans le secteur Nord avec le maximum de lumière et d'éclairage naturel.

III – DIMENSIONS

Les surfaces des salles et des ateliers sont définies au tableau récapitulatif des locaux ci-dessus.

La hauteur des ateliers de cuisine sera de 3,40 m uniformément. Toutefois,, elle peut être réduite à 3 m si la hauteur sous hottes est de 4 m.

IV – SECURITE INCENDIE

Le concepteur doit éviter l'emploi de matériaux à pouvoir calorifique élevé, ainsi que de matériaux qui, par leur composition et leur mise en œuvre, pourraient être des sources importantes de dégagement fumigène ou asphyxiant (en particulier dans des zones peu ou mal ventilées, ou dans des zones préférentielles d'évacuation).

V – ENTRETIEN

Les dispositions réglementaires en matière de sécurité seront respectées, conformément au règlement contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

Les filtres seront nettoyées aussi souvent que nécessaire, et en tout cas, au maximum une fois par semaine.

Les bacs à graisse et féculés seront nettoyés et curés au moins une fois par trimestre, ainsi que les siphons de sol de tous les locaux.

VI – CLOISONS

Les cloisons devront permettre l'isolation phonique imposée en fonction de l'utilisation des locaux voisins. En particulier, tous les locaux comportant des appareils de cuisson sont considérés comme des locaux de risque moyen et de ce fait, doivent être isolés des autres locaux et des circulations accessibles aux élèves par des parois coupe-feu de degré une heure.

VII- MENUISERIES

Les portes seront en général à un vantail du type à âmes pleine, munies des serrures de sûreté et répondront aux exigences du règlement de sécurité. Pour les portes de communication des cuisines, ateliers, salles et annexes avec un autre local d'enseignement, l'ensemble cloison bloc-porte devra présenter les caractéristiques d'isolation acoustique exigées pour les cloisons des salles de musiques 50 Db.

Les portes devront avoir une largeur permettant de faire entrer le matériel, et le passage aisé des chariots ; la largeur de leur passage libre sera toujours au moins égale à 0,90m.

Les angles saillants des bâtis et huisserie seront protégés contre les chocs des chariots par des cornières en acier inoxydable (ou tout autre système similaire) sur une hauteur minimum de 1,20m.

Le bas des portes sur une hauteur équivalente sera protégé par des plaques en matériau identique dans les ateliers et annexes des cuisines.

VIII – REVETEMENT DE SOL

Il concerne :

1. Cuisine, plonge-batterie, ateliers, salles de technologie appliquée de production culinaire, d'œnologie, de maintenance et de service accueil : sol traditionnel avec des éléments à surface antidérapante d'un entretien facile avec des carreaux de grés cérame 10x10 cm avec des plinthes à gorges. Il sera prévu la confection de pentes conduisant les eaux de lavage et de ruissellement vers des siphons de sol.
2. Salle de restaurant, hall : sanitaire de grés cérame 10x10 cm ou sol thermoplastique avec plinthes adaptées.
3. Salle de T.P technique et de traitement de l'information, atelier de traitement de l'information, salles de technologie : sol mince identique à celui des salles de classe banalisées, livré ciré (pour salles où sont implantés des matériels informatiques et bureautiques, il est préférable de prévoir des revêtements électro-conducteurs).

Des plinthes adaptées seront prévues au pourtour des salles (bois, plastique, métal inoxydable...).
4. Chambres : moquette ou parquet avec plinthes adaptées.

IX – REVETEMENTS MURAUX – PEINTURES

Sur les parois des cuisines, plonge-batterie, ateliers, offices et d'une façon générale les locaux dont le revêtement de sol est repéré à l'alinéa 4 ci-dessus, il sera mis en place un revêtement en carreaux de grés émaillé sur une hauteur minimale de 2 mètres à partir du sol. Les angles saillants seront protégés contre les chocs des chariots par des cornières en acier inoxydable (ou tout autre système équivalent) sur une hauteur minimum de 1,20 m.

Une précaution complémentaire pourra utilement être assurée par la pose 'une lisse (à double rang) métallique, à point fixation assez rapprochés, sur les parois susceptibles de recevoir de chocs (chariots...) à 0,80 m environ de hauteur.

Les parois des locaux sanitaires seront revêtues de carreaux de faïence sur une hauteur minimale de 1,50 m.

Secteur de travail	Actions réalisées	Equipements spéciaux au poste	Equipements complémentaires	Installations annexes
		Bascule Chariot-plateaux roulant Eplucheuses « parmentière » Bac à légumes Essoreuses Robot-coupe Broyeur alimentaire Batterie plaques à débarrasser, calottes, passoirs, etc. Outillage araignées, écumoirs, couteaux (économiques, d'office ect..)	Bac de lavage Bacs roulants Rayonnages à claire voie Containers à pommes de terre Table (inox) à rebords	Distribution eau froide Eclairage des postes de travail Conditionnement de l'air Elimination des déchets solides Evacuation des eaux usées (puisards)

La légumerie

La légumerie, partie annexe de la cuisine, se présente généralement sous forme d'un local

➤ Suffisamment spacieux

Pour être équipé de larges étagères à claire-voie, sur plusieurs hauteurs, pour stocker des légumes, du moment de leur entrée en cuisine (approvisionnement) au moment de leur utilisation (épluchage, lavage, taillage, etc...) avant d'être passés en « cuisine principale » pour accommodement ou cuisson-transformation.

➤ Bien aéré, à l'abri des rayons cosmiques et du gel

Pour conserver les légumes en état de fraîcheur indispensable durant le court laps de temps de leur stockage avant utilisation.

➤ Conditionné

Pour permettre un entretien journalier rationnel

- avant la réception de nouveaux produits frais,
- après les travaux

Secteur de travail	Actions réalisées	Equipements spéciaux au poste	Equipements complémentaires	Installations annexes
Centre de cuisson ou cuisine principale	<p>Blanchiment</p> <p>Cuisson à l'eau à la vapeur au four au gril à la friteuse etc.</p>	<p>Fourneaux plaques à feux vifs</p> <p>Fours à étages</p> <p>Fours à air pulsé</p> <p>Etuve</p> <p>Grill-salamandre</p> <p>Marmite :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ à chauffage direct ; ➤ à bain marie. <p>Curseur à vapeur</p> <p>Sauteuse à zone froide</p> <p>Sauteuse fixe ou basculante</p> <p>Roto-sauteuse</p> <p>Roto-friteuse, etc.</p> <p>Batterie plaque à rôtir, russe, bain marie, sautoir, etc.</p> <p>Outillage couteaux de cuisine, louches, écumoire, fouets, etc.</p>	<p>Poste d'eau</p> <p>Tables (inox avec tiroirs)</p> <p>Planches à découper</p> <p>Boite à « mise en place » (pour produits d'assainissements)</p>	<p>Distribution eau froide (chaude et froide sur appareil de cuisson sauf grill et friteuse)</p> <p>Eclairage sur les appareils et postes de travail</p> <p>Conditionnement de l'air :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ aspiration (filtres) ; ➤ apport d'air neuf <p>Evacuation des eaux usées (puisards)</p>
Pâtisserie	<p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ pâtes (salées et sucrées), ➤ croûtes et gâteaux, ➤ crème, entremets. <p>Cuisson au four</p> <p>Finition (lustrer, glacer, etc....)</p>	<p>Mélangeur-laminoir</p> <p>Fours électriques à étages</p> <p>Etuves-gaz-feux vifs</p> <p>Marbre (simple ou réfrigéré)</p> <p>Réfrigérateur</p> <p>Chambre de conservation</p> <p>Conservateur</p> <p>Echelle de rangement des plaques</p> <p>Batterie cul de poule, Calottes, poêlon, chinois,</p>	<p>Plans de travail</p> <p>Table inox</p> <p>Rayonnages</p> <p>Bacs de lavage</p>	

		étamine, moules etc. Outillage : spatules, fouets, poches, douilles, etc.		
Secteur de travail	Actions réalisées	Equipements spéciaux au poste	Equipements complémentaires	Installations annexes
Caféterie	Cuisson du lait Confection de boissons chaudes café, thé, infusions, petits déjeuners, œufs, porridge, toasts, etc.	Marmites bain-marie Percolateur Gril-toast-toasteur Petit fourneau Batterie petites marmites, Russes, bain-marie, etc. Outillage : louches, écumoirs, etc. Matériel de service	Poste d'eau et bac de lavage Rayonnages et armoire de rangement	Distribution d'eau chaude Eclairage des postes de travail Conditionnement de l'air
Aire de conditionnement	Conservation avant distribution Chaude et froide Répartition dans plats plateaux, containers.	Tables de conditionnement (éventuellement à bande transporteuse) (3) Plateaux roulants Equipement bain-marie Table armoire réfrigérée Table armoire chauffante Machine à opercule Cellule de froid Batterie containers isotherme, plateaux isothermes, Plaques, ect. Outillage, louches, etc.	Aire de rangement du matériel plat, plateaux, containers, etc. Chariots chauffants	Poste d'eau Eclairage des postes de travail Conditionnement de l'air
	Réception Batterie salle Triage	« passe » de réception du matériel Broyeur alimentaire	Table Armoire	Distribution d'eau chaude et froide Eclairage des postes de

Plonge-batterie	Préparation au lavage Lavage-rinçage Séchage rangement	Bac de prélavage ou trempage Plonges lavage/rinçage Egouttoir Echelle de rangement du matériel propre	rangement des produits d'entretien et torchons	travail Conditionnement de l'air : ➤ aspiration (filtre) ➤ apport d'air neuf Evacuation des eaux usées (puisards)
-----------------	---	--	--	---

Secteur de travail	Actions réalisées	Equipements spéciaux au poste	Equipements complémentaires	Installations annexes
Plonge vaisselle	Réception, vaisselle sale Triage Préparation au lavage Lavage-rinçage Séchage rangement	« passe » de réception de la vaisselle sale Broyeur alimentaire Bac de prelevage ou trempage Accessoires de machine, casier pour assiettes,, verres, cuillères Machines à laver la vaisselle Chariots à assiettes Bacs à verres Casiers à verres	Tables Armoire rangement des produits d'entretien et torchons	Distribution d'eau chaude et froide Eclairage des postes de travail Conditionnement de l'air Evacuation des eaux usées
distribution	Traditionnel Libre-service	Chariots de services « passe » froid chaud (table chauffante) Comptoir linéaire Carrousel Matériel de service, plateau, couverts, etc. ;		Eclairage des passes et comptoirs Conditionnement de l'air

XI – CHAMBRES ANNEXES D'APPLICATION

Un minimum de deux (2) cellules-chambres est indispensable :

- l'une meublée avec un grand lit (1,40 lx 2 m)
- l'autre avec des lits jumeaux (1mx2m)
- téléphone dans chaque cellule-chambre (liaison intérieure avec standard éventuel) ;
- les chambres seront aménagées de façon classique en faisant en sorte que les revêtements sols et murs, l'ameublement (en plus du lit, bureau, nêges, portes bagages, chevet...) et les sanitaires soient différents pour chaque cellule-chambre. L'une d'entre elles, au moins, aura une salle de bain équipé de douches et de baignoire. Les w.c seront séparés de la salle de bain dans tous les cas.

Une chambre au moins doit avoir suffisamment de surface pour donner un recul suffisant permettant l'utilisation d'une caméra vidéo ou la présence d'un groupe d'élèves en formation.

Les mini-bars, système de réveil automatique, affichage de message et serrures à lecture de carte magnétique (éventuellement) feront aussi partie de cet aménagement, ainsi qu'une prise d'antenne télévision.

Il est souhaitable que les chambres donnent sur un hall d'accueil.

Les fenêtres seront munies de voilages et occultées par des rideaux.

Par lit, prévoir : quatre (4) paires de draps, quatre (4) taies d'oreillers, quatre (4) enveloppes de traversins, deux (2) protèges matelas, deux (2) couvertures et un (1) dessus de lit.

Par occupant théorique, prévoir : quatre (4) serviettes éponge, quatre (4) serviettes fines, quatre (4) draps de bain, quatre (4) tapis de bain et quatre (4) gants de toilette.

En deuxième équipe : les éclairages d'appoints, chevets, bureaux, etc.

Prévoir également un office (desservant les cellules-chambres) comprenant le matériel ci-après :

- un (1) petit placard pour stockage des produits d'entretien (ou armoire) ;

- un chariot (type femme de chambre par exemple) ;
- une étagère ou un placard pour rangement de linge ;
- un aspirateur ménager ou un aspirateur brosseur ;
- un balai mécanique ;
- un câble électrique prolongateur (10 mètres minimum) ;
- un bureau avec tiroirs, pour classement documents et fiches de stocks ;
- un siège adapté au bureau.

XII – RESTAURANT D’APPLICATION ET ANNEXE

Restaurant prévu pour cinquante (50) à soixante (60) clients (élèves, enseignants, personnes venues de l’extérieur). Les cours sont dispensés par groupes de douze (12) élèves répartis entre la salle de restaurant elle-même, les annexes et le hall d’accueil.

Matériel

1. Mobilier traditionnel

- Table ronde Ø 1,00 m ;
- Table ronde Ø 1,25 m ;
- Table ronde Ø 1,50 m ;
- Table carrée 0,75x1, 30 m ;
- Table rectangulaire 0,80x1, 80 m ;
- Rallonge 1 m x 0,75 m ovale ;
- Guéridon roulant 0,75 m x 0,45 m ;
- Desserte buffet au sol 1,80 m x 0,45 m ;
- Table roulante pour servir des apéritifs et digestif.

2. Modelage de zone

Dispositif pouvant permettre de créer des zones modelables séparées à l’intérieur du restaurant (paraents ou cloisons mobiles séparation mi-hauteur).

3. Autre mobilier restaurant

Buffet froid 1,50 m x 0,85 m : hauteur = 0,85 m environ, voiture à flamber (1 m x 0,55 m, hauteur = 0,80 m) avec abattant et réserve à bouteille, deux (2) feux butane-tiroirs :

- Table à découper ;
- Desserte (environ 1 m x 0,55 m ; hauteur = 0,85 m) ;
- Meuble support à main courantière (au sol environ 0,80 m x 0,75 m) ;

- Machine main courantière restaurant ;
- Chauffe-assiettes : cinquante (50) à soixante (60) grandes assiettes ;
- Porte seau à champagne : 0,57 m en V.

XIII – BAR

Module bar, dimension au sol : longueur = 5 m ; largeur = 2,35 m ;

Hauteur comptoir = 1,10 m ; avec portion et abattant, et comprenant :

- Cinq (5) mètres de placards réfrigérés, fermant à clé ;
- Plan de travail sous comptoir, largeur=0,50m :
 - mixer électronique ;
 - réserve à glaçons avec écoulement glace fondue ;
 - moulin à café électrique ;
 - évier double-bac, EC/EF, deux (2) égouttoirs ;
 - goulotte caoutchouc et poubelle de récupération ;
 - réserve à bouteilles réfrigérées, accès par le haut ;
 - totalité de la superficie restante recouverte d'inox ou de formica ou tout autre revêtement inaltérable ;
 - réserves à produits de bar, en partie basse, fermant à clé ;
 - étagères de stockage bouteilles et verrerie (derrière le bar, à la vue des clients). Environ dix (10) mètres linéaires, largeur : 0,25m ;
 - bac à mare de café, largeur= 0,30 m environ.

Remplacé par un bar mobile, si l'établissement ne comporte qu'un restaurant.

Tabouret de bar hauteur siège environ 0,85 m pied central et piétements chromés, avec repose-pieds.

Machine à café électrique, remplissage automatique, quatre (4) groupes :

- trois (3) groupes automatiques ;
- un (1) groupe réserve 3,5 l à prévoir dans la cafétéria si l'établissement ne comporte qu'un restaurant.

XIV – OFFICE -BAR

Machine à glaçon, 25 kg 24 h, 400 w environ, au sol environ 0,50 m x 0,60 m (refroidissement air ou eau). Eau office général, si l'établissement ne comporte qu'un restaurant.

Machine à laver les verres, 2400 w environ. Au sol (0,45 m²) surchauffeur de 5l. cuve 12 l, paniers Ø = 0,36 m. En plonge vaisselle, si l'établissement ne comporte qu'un restaurant.

Plonge double-bac inox 18/10, deux (2) égouttoirs, dimensions 2 m x 0,60 m environ. EC EF, en plonge vaisselle si l'établissement ne comporte qu'un restaurant.