

ANNEXE III

**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 par catégorie croissants selon le système de fourchettes d'un (1) à quatre (4).

**CATEGORIE UNE FOURCHETTE**

Sont requises les normes et conditions suivantes:

- salles à manger convenablement aérées et éclairées;
- tables munies nappes ou napperons et serviettes changes au départ de chaque client;
- vaisselle, verrerie et couverts de bonne qualité et en parfait état d'entretien;

**CATEGORIE DEUX FOURCHETTES**

En plus des exigences prévues 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 WC 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 deux fourchettes, sont requises les normes et conditions suivantes:

- installations générales et confortables;
- tables munies de nappes ou napperons et serviettes de tissus changes au départ de chaque client;
- vestiaire correspondant à l'importance des salles, aménagé à un endroit facilement accessible à la clientèle;
- bloc 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;
- serviette de tissu, en parfait état de propreté auprès des lavabos;
- personnel de cuisine et de sale suffisamment nombreux et d'une qualification professionnelle notoirement établie.

### **CATEGORIE QUATRE FOURCHETTES**

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

- installations générales particulièrement soignée;
- grande carte comportant de nombreuses spécialités culinaires;
- tables séparées les unes des autres par un espace minimum de cinquante centimètres;
- vaisselle de qualité irréprochable, couverts en métal argenté et verrerie en cristallin conforme à la norme NF B 30 004;
- personnel de cuisine et de sale hautement qualifié. /-
- 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, ou 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 sale 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 la qualification suffisante;
  - présence d'une carte de menu par table;
  - proposition d'une carte de menu par table;
  - proposition d'un minimum de trios 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 propose doit nécessairement figurer en marge duo u des menus tourniques;
  - service du menu touristique assure 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 u menu touristique moyennant paiement de la différence pouvant exister entre le prix du plat change et celui du plat demandé pris à la carte.

## **RESTAURANT.**

### **COMPOSITION DU DOSSIER.**

- 01 demande timbrée au taux en vaguer.
- 01 copier certifiée conforme de CNI et du permis de séjour en cour de validité au en cour des statuts de la société.
- 01 numéro d'inscription du registre de commerce.
- 01 copie de la carte de contribuable.
- 01 Palice d'assurance auprès d'une compagnie agréée.
- 01 copie certifie conforme de l'autorisation de construction (ONAC)?