

Par décret n° 2005-3055 du 28 novembre 2005.

Les chargés de recherche agricole dont les noms suivent sont nommés dans le grade de maître de recherche agricole, et ce, conformément aux indications du tableau suivant :

Nom et Prénoms	Affectation	Date de nomination
Mohamed Kharrat	Institut national de la recherche agronomique de Tunisie	10 mai 2005
Mouldi El Felah	Institut national de la recherche agronomique de Tunisie	10 mai 2005
Hammadi Hassen	Institut national de la recherche agronomique de Tunisie	10 mai 2005
Nouri Khammassi	Institut national de la recherche agronomique de Tunisie	10 mai 2005
Majid Mezni	Institut national de la recherche agronomique de Tunisie	10 mai 2005
Mohieddine Ksantini	Institut de l'Olivier	10 mai 2005
Salwa Ben Sassi Rejeb	Institut national de recherches en génie rural, eaux et forêts	10 mai 2005
Amor Mlaouhi	Institut national de recherches en génie rural, eaux et forêts	25 mai 2005
Mustapha Ksontini	Institut national de recherches en génie rural, eaux et forêts	25 mai 2005
Ali Albouchi	Institut national de recherches en génie rural, eaux et forêts	25 mai 2005
Houcine El Gharbi	Institut national des sciences et technologie de la mer	16 avril 2005
Mohamed Ghorbel	Institut national des sciences et technologie de la mer	16 avril 2005
Abdallah Hattour	Institut national des sciences et technologie de la mer	16 avril 2005
Sadok Ben Mariem	Institut national des sciences et technologie de la mer	16 avril 2005
Jamel Ksouri	Institut national des sciences et technologie de la mer	16 avril 2005
Abdelwaheb Abdelmouleh	Institut national des sciences et technologie de la mer	16 avril 2005
Hatem Ben Ouada	Institut national des sciences et technologie de la mer	16 avril 2005

MINISTERE DE L'EQUIPEMENT, DE L'HABITAT ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

NOMINATIONS

Par décret n° 2005-3056 du 28 novembre 2005.

Madame Manana Zaddam épouse Hafnaoui, ingénieur en chef, chargée des fonctions de sous-directeur des études et de la programmation à la direction générale des services aériens et maritimes au ministère de l'équipement, de l'habitat et de l'aménagement du territoire.

Par décret n° 2005-3057 du 28 novembre 2005.

Monsieur Mokdad Ben Cheikh, ingénieur des travaux, est chargé des fonctions d'inspecteur à l'inspection générale au ministère de l'équipement, de l'habitat et de l'aménagement du territoire.

MINISTERE DU TOURISME

Arrêté du ministre du tourisme du 1^{er} décembre 2005, fixant les normes minimales de classement des hôtels de tourisme.

Le ministre du tourisme,

Vu le décret-loi n° 73-3 du 3 octobre 1973, relatif au contrôle de la gestion des établissements de tourisme, tel que ratifié par la loi n° 73-58 du 19 novembre 1973 et notamment son article 3,

Vu le décret-loi n° 73-4 du 3 octobre 1973, relatif au contrôle de la construction des établissements de tourisme, tel que ratifié par la loi n° 73-59 du 19 novembre 1973,

Vu la loi n° 91-64 du 29 juillet 1991, relative à la concurrence et aux prix, ensemble les textes qui l'ont modifiée ou complétée et notamment la loi n° 2005-60 du 18 juillet 2005,

Vu la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur,

Vu la loi n° 96-41 du 10 juin 1996, relative aux déchets et au contrôle de leur gestion et de leur élimination,

Vu le décret n° 73-510 du 30 octobre 1973, portant classement des établissements de tourisme fournissant des prestations d'hébergement, tel que modifié par le décret n° 92-684 du 13 avril 1992,

Vu le décret n° 73-511 du 30 octobre 1973, portant composition et fonctionnement de la commission technique de la construction des établissements de tourisme,

Vu le décret n° 97-1102 du 2 juin 1997, fixant les conditions et les modalités de reprise et de gestion des sacs d'emballages et des emballages utilisés,

Vu le décret n° 2005-2122 du 27 juillet 2005, fixant les attributions du ministère du tourisme,

Vu l'arrêté des ministres du commerce et du tourisme, des loisirs et de l'artisanat du 4 février 2000, fixant les normes minimales de classement des hôtels de tourisme et les conditions d'octroi du label de qualité et de la spécialisation.

Arrête :

Article premier. - Pour être classés dans l'une des catégories prévues par l'article 2 du décret n° 73-510 du 30

octobre 1973, tel que modifié par le décret n° 92-684 du 13 avril 1992 susvisé, les hôtels de tourisme doivent répondre aux normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles et de gestion annexées au présent arrêté.

Art. 2. - Les hôtels de tourisme actuellement en exploitation doivent adresser à l'office national de tourisme tunisien une demande de classement conformément aux dispositions du présent arrêté dans un délai maximum d'une année à compter de son entrée en vigueur.

Au cours de la deuxième année qui suit l'entrée en vigueur du présent arrêté l'administration procède au classement obligatoire des hôtels de tourisme conformément aux dispositions du présent arrêté.

Les hôtels de tourisme sont classés après avis de la commission de classement mentionnée à l'article 4 du décret n° 73-510 du 30 octobre 1973, relatif au classement des établissements de tourisme fournissant des prestations d'hébergement.

Art. 3. - Les hôtels de tourisme en exploitation avant l'entrée en vigueur du présent arrêté doivent appliquer les règles d'hygiène, de sécurité des aliments et environ-

nement, de sécurité incendie et de panique et les mesures de sûreté annexés à cet arrêté dès son entrée en vigueur.

La commission citée à l'article 2 susvisé peut accorder, à titre exceptionnel, un délai ne dépassant pas une année à compter de l'entrée en vigueur du présent arrêté pour les cas nécessitant des délais d'exécution.

Art. 4.- L'arrêté du 4 février 2000, fixant les normes minimales de classement des hôtels de tourisme et les conditions d'octroi du label de qualité et de la spécialisation susvisé, est abrogé.

Art. 5. - Le directeur général de l'office national du tourisme tunisien est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 1^{er} décembre 2005.

Le ministre du tourisme

Tijani Haddad

Vu

Le Premier ministre

Mohamed Ghannouchi

**NORMES MINIMALES DIMENSIONNELLES
FONCTIONNELLES ET DE GESTION**

- 1 - LOCAUX COMMUNS : Le confort des locaux, la qualité du mobilier et des équipements et la décoration doivent être en rapport avec la catégorie de l'hôtel

Rubriques	5*	4*	3*	2*	1*
Information	24 h / 24	24 h / 24	24 h / 24	24h/ 24	16h/ 24
conciergerie	16 h / 24	—	—	—	—
Consigne de bagages	Requise	Requise	Requise	—	—
Accueil	Espace d'accueil	Espace d'accueil	Espace d'accueil	Espace d'accueil	Espace d'accueil
	Comptoir d'accueil avec plaques indicatives				
Superficie d'accueil: hall de réception et salons attenants	0.30 m ² / lit	0.30 m ² / lit	0.30 m ² / lit	0.20 m ² / lit	0.20 m ² / lit
Salons	Requis	Requis	Requis	Requis	Requis
télévision	Requis dans l'un des locaux communs	Requis dans l'un des locaux communs	Requis dans l'un des locaux communs	Requis dans l'un des locaux communs	Requis dans l'un des locaux communs
isoloir Téléphonique	1	1	1	1	1
Bloc sanitaire	Blocs sanitaires pour femmes et hommes séparés et une unité sanitaire pour handicapé	Blocs sanitaires pour femmes et hommes séparés et une unité sanitaire pour handicapé	Blocs sanitaires pour femmes et hommes séparés et une unité sanitaire pour handicapé	Blocs sanitaires pour femmes et hommes séparés et une unité sanitaire pour handicapé	Blocs sanitaires pour femmes et hommes séparés et une unité sanitaire pour handicapé
Les hôtels construits avant la parution de cet arrêté sont dispensés de l'unité sanitaire pour handicapés en cas d'impossibilité technique pour sa réalisation.					
Ascenseur	R.D.C +2	R.D.C +2	R.D.C +3	R.D.C +3	R.D.C +3
Ascenseur de service	Requis	Requis	—	—	—
Salle polyvalente : avec hall de réception à l'entrée avec vestiaires, blocs sanitaires et cabine téléphonique. Elle doit être isolée et insonorisée	Facultative	Facultative	Facultative	Facultatif	Facultatif
Bar d'hôtel ou café	1	1	1	—	—
Places assises aux salons, bar et café	-40 % du nombre de lits -1.5 m ² / siège	-40 % du nombre de lits -1.4 m ² / siège	-30 % du nombre de lits -1.3 m ² / siège	-25 % du nombre de lits -1m ² / siège	-20 % du nombre de lits -1m ² / siège
Restaurant					
Nombre de restaurants	2	1	1	—	—
Places assises dans les salles de restaurants	80 % du nombre de lits	80 % du nombre de lits	80 % du nombre de lits	80 % du nombre de lits	80 % du nombre de lits
Superficie des salles de restaurant, toutes formes confondues	1.80 m ² / lit	1.60 m ² / lit	1.20 m ² / lit	1 m ² / lit	1 m ² / lit
Superficie salle petit déjeuner	—	—	—	0.60 m ² / lit	0.60 m ² / lit
snack	Requis pour hôtel urbain	—	—	—	—
Réservation d'un espace pour non fumeurs	Requis	Requis	Requis	Requis	Requis

2 - HEBERGEMENT :

Rubriques	5*	4*	3*	2*	1*
Nombre minimum de chambres	10	10	10	10	10
Nombre de chambres pour handicapés	1/100 chambres	1/100 chambres	1/100 chambres	1/100 chambres	1/100 chambres
Nombre de chambres pour les non fumeurs (hôtel urbain)	l'équivalent d'un étage ou d'un pavillon	l'équivalent d'un étage ou d'un pavillon	—	—	—
Superficie minimale des chambres	Pour 100 % des chambres (non compris penderie, douche, W.C, salle de bain, loggia, dégagement d'entrée)	Pour 100 % des chambres (non compris penderie, douche, W.C, salle de bain, loggia, dégagement d'entrée)	Pour 100 % des chambres (non compris penderie, douche, W.C, salle de bain, loggia, dégagement d'entrée)	Pour 100 % des chambres (non compris penderie, douche, W.C, salle de bain, loggia, dégagement d'entrée)	Pour 100 % des chambres (non compris penderie, douche, W.C, salle de bain, loggia, dégagement d'entrée)
Chambre simple	14 m ² *	12 m ² *	10 m ² *	9 m ² *	9 m ² *
Chambre double	19 m ² *	16 m ² *	14 m ² *	12 m ² *	12 m ² *
Chambres pour handicapés :					
- Simple	- 14 m ²	- 14 m ²	- 12 m ²	- 12 m ²	- 12 m ²
- Double	- 19 m ²	- 16 m ²	- 14 m ²	- 14 m ²	- 14 m ²
Largeur des escaliers et des couloirs					
- couloirs avec chambres des deux côtés	- 1.6m	- 1.6m	- 1.5 m	- 1.4 m	- 1.4 m
- couloirs avec chambres d'un seul côté	- 1.4 m	- 1.4 m	- 1.4 m	- 1.4 m	- 1.4 m
Largeur dégagement d'entrée des chambres	1.2m.	1.2m	1.2m	1m	1m
* moins 1 m ² pour les chambres doubles ayant une loggia de 1 m ² et de 1.60 m de profondeur					
* 10% de la superficie en moins pour les hôtels urbains et les hôtels sahariens quelle que soit la catégorie (sauf les chambres pour handicapés).					
* Les unités construites avant la parution de cet arrêté sont dispensées des superficies exigées.					
Equipement de la chambre : La qualité de l'ameublement et des équipements doit être en rapport avec la catégorie de l'hôtel					
Dimensions minimales des lits :	Dimensions minimales des lits :	Dimensions minimales des lits :	Dimensions minimales des lits :	Dimensions minimales des lits :	Dimensions minimales des lits :
100% des chambres	100% des chambres	100% des chambres	100% des chambres	100% des chambres	100% des chambres
- lit simple : 1m x 2m	- lit simple : 1m x 2m	- lit simple: 0.9m x 1.9m	- lit simple: 0.9m x 1.9m	- lit simple: 0.9m x 1.9m	- lit simple: 0.9m x 1.9m
-lit double: 1.6m x 2m	- lit double:1.6mx 2m	-lit double:1.4mx 1.9m	- lit double:1.4m x 1.9m	- lit double:1.4m x 1.9m	-lit double:1.4mx 1.9m
suite :	suite :	suite :	suite :	suite :	—
-lit simple : 1.2m x 2m	-lit simple : 1.2m x 2m	-lit simple:1mx2m	-lit simple:1mx2m	-lit simple:1mx2m	—
-lit double: 2m x 2m	-lit double: 2m x 2m	-lit double: 1.6m x 2m	-lit double: 1.6m x 2m	-lit double: 1.6m x 2m	—
Eclairage général de 160 lux minimum répartis en plusieurs sources de lumière et en éclairages de tête de lit, par personne.	Eclairage général de 140 lux minimum répartis en plusieurs sources de lumière et en éclairages de tête de lit, par personne.	Eclairage général de 120 lux minimum répartis en plusieurs sources de lumière et en éclairages de tête de lit, par personne.	Eclairage général de 120 lux minimum répartis en plusieurs sources de lumière et en éclairages de tête de lit, par personne.	Eclairage général de 120 lux minimum répartis en plusieurs sources de lumière et en éclairages de tête de lit, par personne.	Eclairage général de 120 lux minimum répartis en plusieurs sources de lumière et en éclairages de tête de lit, par personne.
Coiffeuse ou assimilée avec chaise et lampe	Coiffeuse ou assimilée avec chaise et lampe	Coiffeuse ou assimilée avec chaise et lampe	Coiffeuse ou assimilée avec chaise	Coiffeuse ou assimilée avec chaise	Coiffeuse ou assimilée avec chaise
Un bureau et une chaise (hôtel urbain)	—	—	—	—	—
Miroir de 0,4 m ²	Miroir de 0,4 m ²	Miroir	Miroir	Miroir	Miroir
Miroir à pied	Miroir à pied	Miroir à pied	—	—	—
Descente de lit à défaut de moquette (1/personne)	Descente de lit à défaut de moquette (1/personne)	Descente de lit à défaut de moquette (1/personne)	Descente de lit à défaut de moquette (1/personne)	Descente de lit à défaut de moquette (1/personne)	Descente de lit à défaut de moquette (1/personne)
Tapis de qualité à défaut de moquette couvrant une partie du plancher de la chambre	Tapis de qualité à défaut de moquette couvrant une partie du plancher de la chambre	—	—	—	—

	5*	4*	3*	2*	1*
Fauteuil / lit avec table basse	Fauteuil / lit avec table basse	Fauteuil / lit avec table basse	Siège / lit	Siège / chambre	Siège / chambre
Table de nuit / lit	Table de nuit / lit	Table de nuit / lit	Table de nuit / lit	Table de nuit / lit	Table de nuit / chambre
meuble de rangement (Penderie + étagères) profondeur minimum 0,60 m	meuble de rangement (Penderie + étagères) profondeur minimum 0,60 m	meuble de rangement (Penderie + étagères) profondeur minimum 0,60 m	meuble de rangement (Penderie + étagères) profondeur minimum 0,60 m	meuble de rangement (Penderie + étagères) profondeur minimum 0,60 m	meuble de rangement (Penderie + étagères) profondeur minimum 0,60 m
Porte valise	Porte valise	Porte valise	Porte valise	Porte valise	—
Occultation opaque extérieure ou intérieure	Occultation opaque extérieure ou intérieure	Occultation opaque extérieure ou intérieure	Occultation opaque extérieure ou intérieure	Occultation opaque extérieure ou intérieure	Occultation opaque extérieure ou intérieure
Rideaux avec voilage	Rideaux	Rideaux	Rideaux	Rideaux	Rideaux
Couverture et oreillers supplémentaires	Couverture et oreillers supplémentaires	Couverture et oreillers supplémentaires	Couverture et oreillers supplémentaires	Couverture et oreillers supplémentaires	Couverture et oreillers supplémentaires
Télévision avec télécommande (Ecran 55 cm)	Télévision avec télécommande (Ecran 55 cm)	—	—	—	—
Réfrigérateur à boissons.	Réfrigérateur à boissons (hôtel urbain)	—	—	—	—
Corbeille à papiers	Corbeille à papiers	Corbeille à papiers	Corbeille à papiers	Corbeille à papiers	Corbeille à papiers
Siège pour loggia (1/lit)	Siège pour loggia (1/lit)	Siège pour loggia (1/lit)	—	—	—
Nécessaire pour écriture	Nécessaire pour écriture	Nécessaire pour écriture (hôtel urbain)	—	—	—
Documentation sur l'hôtel.	Documentation sur l'hôtel.	Documentation sur l'hôtel.	Documentation sur l'hôtel.	Documentation sur l'hôtel.	Documentation sur l'hôtel.
Sac pour linge sale	Sac pour linge sale	Sac pour linge sale	—	—	—
Accessoire de cirage / chambre ou machine à cirer les chaussures à l'étage.	Hôtel urbain : Accessoire de cirage / chambre ou machine à cirer les chaussures à l'étage.	—	—	—	—
Nécessaire pour couture	—	—	—	—	—
Presse pantalon par chambre	Hôtel urbain : presse pantalon/chambre	—	—	—	—
Liste des prix	Liste des prix	Liste des prix	Liste des prix	Liste des prix	Liste des prix
Affichette de secours/plan d'évacuation	Affichette de secours/plan d'évacuation	Affichette de secours/plan d'évacuation	Affichette de secours/plan d'évacuation	Affichette de secours/plan d'évacuation	Affichette de secours/plan d'évacuation
Commodités sanitaires : doivent être en rapport avec la catégorie de l'hôtel					
	Hôtel balnéaire : 100 % des chambres avec bain et W.C Hôtel urbain : - 70 % des chambres avec bain et W.C - 30 % des chambres avec bain et douche et W.C	- 50% des chambres avec bain et W.C - 50% des chambres avec douche et W.C	- 40% des chambres avec bain et W.C - 60% des chambres avec douche et W.C	- 20% des chambres avec bain et W.C - 80% des chambres avec douche et W.C	100% des chambres avec douche et W.C
	Double Lavabos ou grand lavabo avec grande table de toilette.	Lavabo	Lavabo	Lavabo	Lavabo
	Rideau de douche : parois mobiles	Rideau de douche ou parois mobiles	Rideau de douche	Rideau de douche	Rideau de douche
Superficie de la salle de bain pour les chambres avec salle de bain	7 m ²	6 m ²	5 m ²	4 m ²	—
Superficie de la salle d'eau pour les chambres avec salle d'eau	5 m ²	5 m ²	4 m ²	3 m ²	3 m ²
Salle de bain pour handicapés	7 m ² Avec un espace de rotation de 1.50 m de diamètre	6 m ² Avec un espace de rotation de 1.50 m de diamètre	6 m ² Avec un espace de rotation de 1.50 m de diamètre	6 m ² Avec un espace de rotation de 1.50 m de diamètre	6 m ² Avec un espace de rotation de 1.50 m de diamètre
Toute la hauteur des salles de bain et salles d'eau avec un revêtement mural					

Rubriques	5*	4*	3*	2*	1*
Equipement de la salle de bain ou de la salle d'eau					
	Eau chaude et eau froide 24 h / 24	Eau chaude et eau froide 24 h / 24	Eau chaude et eau froide 24 h / 24	Eau chaude et eau froide 24 h / 24	Eau chaude et eau froide 24 h / 24
	Flexible de pomme réglable	Flexible de pomme réglable	Flexible de pomme	Flexible de pomme	Flexible de pomme
	la baignoire ou le receveur de douche doit être antidérapant	la baignoire ou le receveur de douche doivent être antidérapant	la baignoire ou le receveur de douche doivent être antidérapant	la baignoire ou le receveur de douche doivent être antidérapant	le receveur de douche doit être antidérapant
	poignée d'appui sur la baignoire ou murale	poignée d'appui sur la baignoire ou murale	poignée d'appui sur la baignoire ou murale	poignée d'appui sur la baignoire ou murale	—
	Tabouret	Tabouret	Tabouret	—	—
	Point d'eau -flexible douchette ou bidet	Point d'eau -flexible douchette ou bidet	Point d'eau -flexible douchette ou bidet	Point d'eau -flexible douchette ou bidet	Point d'eau -flexible douchette ou bidet
	Miroir lavabo avec un éclairage suffisant	Miroir lavabo avec un éclairage suffisant	Miroir lavabo avec un éclairage suffisant	Miroir lavabo avec un éclairage suffisant	Miroir lavabo avec un éclairage suffisant
	Prise étanche	Prise étanche	Prise étanche	Prise étanche	Prise étanche
	Sèche – cheveux	Sèche – cheveux (hôtel urbain)	—	—	—
	Téléphone dans 100% des salles de bain ou WC	—	—	—	—
	Peignoir	—	—	—	—
	Linge de bain : 1/personne	Linge de bain : 1/personne	Linge de bain: 1/personne	Linge de bain : 1/personne	Linge de bain : 1/personne
	Linge de toilette: 1/personne	Linge de toilette: 1/personne	Linge de toilette: 1/personne	Linge de toilette: 1/personne	Linge de toilette: 1/personne
	Porte linge	Porte linge	Porte linge	Porte linge	Porte linge
	Tapis de bain	Tapis de bain	Tapis de bain	Tapis de bain	Tapis de bain
	Poubelle étanche	Poubelle étanche	Poubelle étanche	Poubelle étanche	Poubelle étanche
	Porte papier hygiénique garni + rouleau de réserve	Porte papier hygiénique garni + rouleau de réserve	Porte papier hygiénique garni + rouleau de réserve	Porte papier hygiénique garni + rouleau de réserve	Porte papier hygiénique garni + rouleau de réserve
	Produits d'hôte : - Verre à dents/personne - portes savonnette. - Savon (20 gr) - Sachets hygiéniques - Bain moussant - Shampoings - Bonnet de douche - Mouchoirs à papier - Porte linge	Produits d'hôte : - Verre à dents/personne - portes savonnette - Savon (20 gr) - Sachets hygiéniques - Bain moussant - Shampoings - Bonnet de douche - Porte linge	Produits d'hôte : - Verre à dents/personne - portes savonnette. - Savon (20 gr) - Sachets hygiéniques - Porte linge	Produits d'hôte : - Verre à dents/personne - portes savonnette - Savon (20 gr) - Sachets hygiéniques - Porte linge	Produits d'hôte : - Verre à dents/personne - portes savonnette - Savon (20 gr) - Sachets hygiéniques - Porte linge
Suites de luxe :					
superficie (y compris vestibule + salle de bains)	5% 50 m ²	2 % 45 m ²	Facultatif 40 m ²	—	—
Équipement des suites	- Salon séparé de la chambre - Télévision au salon - Table et 4 chaises - Salle de bain : Jacuzzi (douche ou bain) + téléphone dans la salle de bain ou WC + produits d'hôte de luxe	- Salon séparé de la chambre - Télévision au salon - Table et 4 chaises - Salle de bain : Jacuzzi (douche ou bain) + téléphone dans la salle de bain ou WC + produits d'hôte de luxe	- Salon séparé de la chambre - Télévision au salon - téléphone dans la salle de bain ou WC + produits d'hôte de luxe	—	—

- 3 - PERSONNEL :

Rubriques	5*	4*	3*	2*	1*
Langues parlées (réception, bar et restaurant)	Arabe et trois langues étrangères dont l'anglais	Arabe et deux langues étrangères dont l'anglais	Arabe et deux langues étrangères dont l'anglais	Arabe et une langue étrangère	Arabe et une langue étrangère
Formation : plan de formation obligatoire en fonction des besoins (formation continue , stages professionnels , stages de langues ...) et il doit être appliqué					
	80 % du personnel formé dans une école hôtelière ou des apprentis avec expérience	70 % du personnel formé dans une école hôtelière ou des apprentis avec expérience	50% du personnel formé dans une école hôtelière ou des apprentis avec expérience	30% du personnel formé dans une école hôtelière ou des apprentis avec expérience	20 % du personnel formé dans une école hôtelière ou des apprentis avec expérience
Réception	- 1chef réception - Des réceptionnistes - Des chasseurs en nombre suffisant - 1 responsable de nuit - 1 portier	- 1chef réception - Des réceptionnistes - Des chasseurs en nombre suffisant - 1 responsable de nuit	- 1chef réception - Des réceptionnistes - Des chasseurs en nombre suffisant - 1 responsable de nuit	- 1 réceptionniste - 1 gardien de nuit	- 1 réceptionniste - 1 gardien de nuit
Étages					
Femme de chambre ou valet : - le jour - la nuit	- 1/15chambres occupées 2	- 1/20chambres occupées 1	- 1/25chambres occupées —	- 1/30chambres occupées —	- 1/30chambres occupées —
Gouvernante	1	1	1 (responsable d'étages)	—	—
Aide gouvernante	1/150chambres occupées	1/160chambres occupées	1/200chambres occupées (responsable adjoint)	—	—
Bar (pour les hôtels dotés de bar)					
Barman	1/ service et par bar	1/ service et par bar	1/ service et par bar	1/ service et par bar	1/ service et par bar
Commis de bar	1/ 30 clients	1/ 60 clients	1/70 clients	1/ 100 clients	1/ 100 clients
Restaurant (pour les hôtels dotés de restaurant)					
Serveur	1/ 20 clients	1/ 24 clients	1/ 28 clients	1/32 clients	1/32 clients
chef de brigade	1/ 60 clients	1/ 100 clients	1/ 120 clients	1/120 clients	1/120 clients
Maître d'hôtel ou directeur de salle ou directeur de restaurant	1/ restaurant	1/ restaurant	1/ restaurant	—	—
Cuisine					
Chef de cuisine	1	1	1	1	1
Sous chef de cuisine	1	1	1	> 200 lits : 1	> 200 lits : 1
Chef pâtissier	1	1	> 200 lits : 1	>400 lits : 1	> 400 lits : 1
Cuisinier ou commis de cuisine ou chef partie	<200 lits : 6 Entre 200 et 400 lits : 7 >400 lits : 9	<200 lits : 5 Entre 200 et 400 lits : 6 >400 lits : 8	<200 lits : 4 Entre 200 et 400 lits : 5 >400 lits : 7	Selon les besoins	Selon les besoins
Plongeur	1 (avec lave vaisselle en bon état de fonctionnement)				
Les locaux du personnel (Se référer a la réglementation en vigueur)	<ul style="list-style-type: none"> - superficie : 0.35 m² / lit - Bloc sanitaire pour hommes et un autre pour femmes avec douches et W.C en nombre suffisant conformément à la législation en vigueur dans le domaine de travail - Vestiaires avec casiers personnels - Salle de repos. - Réfectoire (superficie : 0.25 m² / lit) - Tenues de travail propres et en bon état dont le renouvellement est assuré tous les deux jours et à chaque fois qu'il est nécessaire. - Le renouvellement des tenues blanches doit être quotidien et à chaque fois qu'il est nécessaire. - État de santé du personnel : visites médicales périodiques , examens et analyses corprologiques et parasitologiques , le respect de l'hygiène corporelle et vestimentaire. 				

- 4 - SERVICES :

Rubriques	5*	4*	3*	2*	1*
Service petit Déjeuner	- Buffet de petit déjeuner ou offre équivalente jusqu'à 11h. - Service obligatoire dans les chambres	- Buffet de petit déjeuner ou offre équivalente jusqu'à 10h30. - Service obligatoire dans les chambres	Petit déjeuner varié ou buffet jusqu'à 10h	Petit déjeuner jusqu'à 10h	Petit déjeuner jusqu'à 10h
Service dans les chambres	- Boissons et repas légers 24h/24. - Mini bar garni dans 100 % des chambres.	- Boissons et repas légers de 12h à 24h. - hôtel urbain : mini bar garni dans 100% des chambres.	Distributeur de boissons et /ou service dans la chambre de 12h à 24h	---	---
Service de restaurant	- 2 restaurants différents dont un avec offre supérieure présentant 5 plats tunisiens à la carte. - 3h au moins par jour pour le repas principal - Plein service dans les chambres aux heures des repas.	- 3h au moins par jour pour le repas principal - Plein service dans les chambres aux heures des repas.	2h au moins par jour pour le repas principal	2h au moins par jour pour le repas principal	2h au moins par jour pour le repas principal
Choix des plats	Menu à 4 choix + carte à grand choix y compris des plats tunisiens	Menu à 4 choix + carte à grand choix y compris des plats tunisiens	Menu à 3 choix + carte à grand choix y compris des plats tunisiens	Menu à 3 choix + carte à 3 choix au moins y compris des plats tunisiens	Menu + carte à 3 choix au moins y compris des plats tunisiens
Remplacement linge de table	- Nappe en tissu/jour - Napperon en tissu / repas - serviettes en tissu / repas - Serviettes en papier de qualité pour le petit déjeuner	- Nappe en tissu /jour - Napperon en tissu / repas - Serviettes en tissu / repas - Serviettes en papier de qualité pour le petit déjeuner	- Nappe en tissu /jour - Napperon / repas - Serviettes en tissu ou en papier / repas	- Nappe en tissu /jour - Napperon / repas - Serviettes en tissu ou en papier / repas	- Nappe en tissu /jour - Napperon / repas - Serviettes en tissu ou en papier / repas
Remplacement du linge et des produits d'accueil	Draps et taies d'oreiller quotidiennement et à chaque fois qu'il est nécessaire Changement du linge de bain et de toilette, savon, bain moussant et shampooing quotidiennement et sur demande	Draps et taies d'oreiller quotidiennement et à chaque fois qu'il est nécessaire Changement du linge de bain et de toilette, savon, bain moussant et shampooing quotidiennement et sur demande	Draps et taies d'oreiller 3 fois par semaine et à chaque fois qu'il est nécessaire Changement du linge de bain et de toilette quotidiennement et sur demande	Draps et taies d'oreiller 2 fois par semaine et à chaque fois qu'il est nécessaire Changement du linge de bain et de toilette tous les 2 jours et sur demande	Draps et taies d'oreiller 2 fois par semaine et à chaque fois qu'il est nécessaire Changement du linge de bain et de toilette tous les 2 jours et sur demande
Remplacement du linge et des produits d'accueil à chaque arrivée d'un nouveau client					
Lavage et repassage du linge client	Restitution dans les 12h du linge remis le matin à partir de 9h	Restitution dans les 12h du linge remis à partir de 9h	---	---	---
Service dépôt Coffre - fort	coffre- fort à la réception 100% des chambres avec coffre-fort	coffre- fort à la réception 50 % des chambres avec coffre-fort ou casiers individuels à la réception	coffre- fort à la réception	coffre- fort à la réception	coffre- fort à la réception
Service téléphone	100% des chambres avec ligne directe 24h/24 et service central 24/24	100% des chambres et service central 24/24	100% des chambres et service central 24/24	Cabines publiques.	Cabines publiques.
Service postal	Quotidien	Quotidien	Quotidien	Quotidien	Quotidien
Service photocopie- fax	A la réception	A la réception	A la réception	A la réception	A la réception
Connexion Internet dans les chambres	Requis	Requis dans un centre d'information	Requis dans un centre d'information	---	---
Indication des services et des commodités	Arabe + autres	Arabe + autres langues	Arabe + autres langues	Arabe + 2 ème langue	Arabe + 2 ème langue
Service médical	* Garde- médicale 24h / 24 (médecin conventionné) * Boite à pharmacie équipée et disponible 24h/24 avec une personne qualifiée parmi les employés de l'hôtel pour fournir les premiers soins.	* Garde- médicale 24h / 24 (médecin conventionné) * Boite à pharmacie équipée et disponible 24h/24 avec une personne qualifiée parmi les employés de l'hôtel pour fournir les premiers soins.	* Garde- médicale 24h / 24 (médecin conventionné) * Boite à pharmacie équipée et disponible 24h/24 avec une personne qualifiée parmi les employés de l'hôtel pour fournir les premiers soins.	Boite à pharmacie équipée et disponible 24h/24 avec une personne qualifiée parmi les employés de l'hôtel pour fournir les premiers soins.	Boite à pharmacie équipée et disponible 24h/24 avec une personne qualifiée parmi les employés de l'hôtel pour fournir les premiers soins.

- 5 - ÉQUIPEMENTS :

Rubriques	5*	4*	3*	2*	1*
Chauffage central	Requis	Requis	Requis	Requis	Requis
Climatisation	Requis	Requis	Requis	—	—
Isolation thermique et phonique	Requise	Requise	Requise	—	—
	Les hôtels construits avant la promulgation de cet arrêté sont dispensés de l'isolation thermique et phonique				
Maintenance	* Requise 24h / 24 * Contrats et équipes de maintenance pour garantir la continuité et le bon fonctionnement des équipements avec un responsable qualifié.	* Requise 24h / 24 * Contrats et équipes de maintenance pour garantir la continuité et le bon fonctionnement des équipements avec un responsable qualifié	* Requise 24h / 24 * Contrats et équipes de maintenance pour garantir la continuité et le bon fonctionnement des équipements avec un responsable qualifié.	Requise	Requise
Surface des ateliers et dépôts					
-Hôtels urbains	-0.4 m2/lit	-0.4 m2/lit	-0.3 m2/lit	-0.2 m2/lit	-0.2 m2/lit
-Hôtels balnéaires	-0.8 m2/ lit	-0.6 m2/ lit	-0.4 m2/ lit	-0.3 m2/ lit	-0.2 m2/ lit
Lingerie-buanderie	-Requis :0.3m2/lit -ou contrat de location de linge	-Requis :0.3m2/lit -ou contrat de location de linge	-Requis :0.3m2/lit -ou contrat de location de linge	-Requis -ou contrat de location de linge	-Requis -ou contrat de location de linge
Office d'étage avec eau courante	Par niveau ou bloc	Par niveau ou bloc	Par niveau ou bloc	Par niveau ou bloc	Par niveau ou bloc

- 6 - PREMIERS SOINS ET SECURITE INCENDIE ET DE PANIQUE :

Rubriques	5*	4*	3*	2*	1*
Remarque : se référer à la réglementation en vigueur	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter une étude de sécurité incendie et de panique à la réalisation du projet approuvée par les services de la protection civile. - Présenter une attestation de sécurité en cours de validité. - Présenter des attestations de la conformité des installations techniques délivrées par un bureau de contrôle spécialisé. - Un plan d'urgence approuvé par la protection civile. - Désigner une équipe d'intervention préliminaire parmi les employés de l'hôtel formés pour fournir les premiers soins et qui soit dirigée par un responsable de sécurité. 				

- 7 - LES MESURES DE SURETE :

Rubriques	5*	4*	3*	2*	1*
	<p>La mise en place d'un programme en collaboration avec les services de sûreté régionale qui doit prendre en considération notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> * la protection de toutes les issues de l'hôtel * la protection des locaux sensibles à l'intérieur de l'hôtel * l'obligation de port de badges avec photo et identité pour tous les agents * La tenue d'un manuel de procédures de sécurité à suivre en cas d'accident nécessitant l'intervention et ce en collaboration avec les services de sûreté nationale et de protection civile. <p>- La mise en place d'un programme annuel de formation de l'équipe de sécurité visé par les services concernés</p> <p>-L'obligation de l'affectation d'un chef de sécurité formé et ayant une expérience dans le domaine pour les hôtels 4* et 5*.</p>				

- 8 - HYGIENE DE SECURITE DES ALIMENTS ET ENVIRONNEMENT :

Rubriques	5*	4*	3*	2*	1*
	<ul style="list-style-type: none"> - Les locaux doivent être situés dans des zones exemptes d'odeurs désagréables, de fumée, de poussière ou autres contaminant. - Locaux fonctionnels permettant l'installation des différents équipements et la circulation aisée des employés. - La conception des locaux et des différentes parties doit tenir compte du principe de la marche en avant des produits alimentaires et de séparation entre les secteurs souillés et propres d'une part et du chaud et du froid d'autre part - Aération naturelle ou mécanique suffisante. - Système d'aspiration et extraction mécanique - Eclairage naturel ou artificiel suffisant - Séparation et climatisation des locaux sensibles y compris le local poubelles. - Le plafond doit être conçu et fini de façon à empêcher l'accumulation des saletés et à réduire au minimum la condensation de vapeur, de couleur claire et facile à entretenir - Revêtement des parois des murs par une matière lisse et facilement lavable (hauteur de deux mètres au moins) - Revêtement du sol en carrelage antidérapant de couleur claire facile à nettoyer et à désinfecter. - Sol permettant l'écoulement des eaux vers les orifices d'évacuation - Réseau d'évacuation des eaux usées hermétique - Poubelles avec fermeture hermétique maintenu constamment propres. - Le matériel doit être installé de manière à : <ul style="list-style-type: none"> • Permettre un entretien et un nettoyage convenables • Fonctionner conformément à l'usage qui lui est destiné • Faciliter l'adoption de bonnes pratiques d'hygiène - Utilisation de tables de travail, et d'éléments de rangement en matière inoxydable facile à nettoyer et à désinfecter - Disposition d'éléments de froid positifs et/ ou négatifs adaptés en volume et en nombre suffisants pour conserver séparément les différentes catégories de produits alimentaires. Ces éléments doivent être munis d'indicateur de température. - Utilisation de cellules de refroidissement rapide - Installation de laves- mains à commande non manuelle à l'entrée principale de la cuisine et dans les locaux sensibles. Ces lave-mains doivent être munis de distributeur de savon liquide de bactéricide et d'un sèche – mains électrique ou de porte serviettes à usage unique. 				
Denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> - Approvisionnement : Les produits doivent comporter les délais de consommation, leur marque de salubrité et d'une attestation en cas de besoin. - Manipulation (respect des bonnes pratiques d'hygiène) - Stockage et conservation (sectorisation, DLC,DLUO,FIFO) - Il est interdit aux hôtels 4*et 5* d'utiliser les bouteilles d'eau minérale ou de boissons gazeuses en plastique. Toutefois, il est autorisé d'utiliser les bouteilles en plastique dans les hôtels 1*,2*,3* ainsi que dans les plages et les piscines des hôtels 4* et 5* à condition de prévoir des lieux de stockage permettant le prélèvement par des agents spécialisés. 				
Distribution des aliments	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la liaison chaude et utilisation d'équipement permettant le maintien de la température à plus 63°C - Respect de la liaison froide de manière à maintenir la température à moins 10° C 				
Nettoyage et désinfection	Un plan permanent de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux y compris du bloc du personnel, des équipements, des surfaces et du matériel par des produits approuvés par les services du ministère de la santé publique.				
Formation	<ul style="list-style-type: none"> - Plan de formation et de recyclage continus 				
Eaux	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentation en eau courante potable chaude et froide - Surveillance de la qualité des eaux 				
Auto-contrôle	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place d'un système d'assurance qualité (type H.A.C.C.P) permettant de : <ul style="list-style-type: none"> • Identifier toutes les étapes des opérations qui sont décisives pour la sécurité des aliments • Mettre en œuvre des procédures de contrôle efficaces à chacune de ces étapes • Assurer le suivi des procédures de contrôle pour assurer leur efficacité continue • Passer en revue les procédures de contrôle périodiquement et chaque fois que les opérations changent • Affectation d'un responsable spécialisé chargé de l'application des règles et conditions d'hygiène dans les hôtels 3*,4*et 5* - registre sanitaire tenu à jour - Surveillance de la qualité des aliments 				
Environnement	<ul style="list-style-type: none"> - Evacuation hygiénique des ordures liquides et solides conformément aux bonnes règles d'hygiène et d'environnement. - Entretien des bacs à graisses - Lutte contre les insectes et les rongeurs et autre vecteur nuisible par des produits approuvés par les services du ministère de la santé publique. - Entretien des espaces verts - Parking (aménagement, éclairage et entretien) - Maîtrise scientifique de la population féline 				

Piscines	-	Préposé au traitement et à l'entretien des piscines
	-	L'eau doit subir des opérations de filtration et de désinfection ($6.9 < PH < 7.8$) ($0.4 < \text{Chlore actif} < 1.4$) avec un registre de contrôle à jour
	-	Abords des bassins antidérapants
	-	Indication des profondeurs
	-	Echelles et / ou rampes de sécurité en cas d'escaliers
	-	Les bouches d'aspiration doivent être protégées
	-	Panneaux de sensibilisation des baigneurs
	-	Bouées de sauvetage munies de cordes
	-	Douches
	-	Sanitaires piscine
	-	Maîtres nageurs en nombre suffisant de 7h à 19h (piscine et plage)
	-	Des plaques indicatives pour les clients, des horaires ou il y a des maîtres nageurs à la piscine et la plage

- 9 - NORMES QUANTITATIVES DU LINGE : (EN CIRCULATION ET EN STOCK)

Rubriques	5*	4*	3*	2*	1*
Drap de lits	6 pour chaque lit	6 pour chaque lit	6 pour chaque lit	4 pour chaque lit	4 pour chaque lit
Taie d'oreiller	4 pour chaque lit	3 pour chaque lit	3 pour chaque lit	2 pour chaque lit	2 pour chaque lit
Couverture laine	3 par chambre double	3 par chambre double	3 par chambre double	3 par chambre double	3 par chambre double
Couvre lit	1 par lit	1 par lit	1 par lit	1 par lit	1 par lit
Alaise (protège matelas)	3 par chambre double	3 par chambre double	3 par chambre double	3 par chambre double	3 par chambre double
Descente de lit à défaut de moquette	1 pour chaque lit	1 pour chaque lit	1 pour chaque lit	1 pour chaque lit	1 par chambre
Drap de bain	5 pour chaque lit	4 pour chaque lit	3 pour chaque lit	2 pour chaque lit	2 pour chaque lit
Serviette éponge de toilette	5 pour chaque lit	4 pour chaque lit	3 pour chaque lit	2 pour chaque lit	2 pour chaque lit
Serviette Nid d'abeille	5 pour chaque lit	4 pour chaque lit	—	—	—
Descente de bain	3 par chambre	3 par chambre	3 par chambre	2 par chambre	2 par chambre

- 10 - NORMES QUANTITATIVES DU MATERIEL DE RESTAURANT:(EN CIRCULATION ET EN STOCK)

Rubriques	5*	4*	3*	2*	1*
Assiette	14/ chaise	14/chaise	12/ chaise	10/ chaise	10/ chaise
Corbeille à pain	—	—	—	3 pour 2 tables	3 pour 2 tables
Coupe à glace	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	1/chaise	1/chaise	1/chaise
Cuillère à entremet	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises
Fourchette à entremet	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises
Couteau à entremet	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises
Grande cuillère	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises
Grande fourchette	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises
Fourchette à poisson	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	—	—
Couteau à poisson	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	—	—
Cuillère à café	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises	3 pour 2 chaises
Salière	3 pour 2 tables	3 pour 2 tables	3 pour 2 tables	3 pour 2 tables	3 pour 2 tables
Poivrière	3 pour 2 tables	3 pour 2 tables	3 pour 2 tables	3 pour 2 tables	3 pour 2 tables
Mélange (huile,vinaigre, moutarde)	1 pour 2 tables	1 pour 3 tables	1 pour 4 tables	1 pour 6 tables	1 pour 6 tables
Verre à eau	2 pour 1 chaise	2 pour 1 chaise	2 pour 1 chaise	2 pour 1 chaise	2 pour 1 chaise
Verre à jus	2 par chaise	3 pour 2 chaises	1 par chaise	—	—
Verre à vin	5 par chaise	4 par chaise	3 par chaise	2 par chaise	2 par chaise
Sceau à glace	1 par 2 tables	1 par 3 tables	1 par 4 tables	1 par 10 tables	1 par 10 tables
Nappe	4 par table	4 par table	2 par table	2 par table	2 par table

Napperon	6 par table	4 par table	4 par table	2 par table	2 par table
Serviette	6 par chaise	6 par chaise	6 par chaise	4 par chaise	4 par chaise
Molleton de table	3 pour 2 tables	3 pour 2 tables	3 pour 2 tables	3 pour 2 tables	3 pour 2 tables
Sceau à vin et à champagne	1 pour 6 tables	1 pour 10 tables	—	—	—

- 11- NORMES QUANTITATIVES DU PETIT MATERIEL EN BAR : (EN CIRCULATION ET EN STOCK)

Rubriques	5*	4*	3*	2*	1*
Verre à soda	1 par chaise	1 par chaise	1 par chaise	1 par chaise	1 par chaise
Verre à bière	2 par chaise	2 par chaise	2 par chaise	1 par chaise	1 par chaise
Verre à apéritif	1 par chaise	1 par chaise	1 par chaise	1 par 2 chaises	1 par 2 chaises
Verre à whisky	1 par chaise	1 par 2 chaises	1 par 3 chaises	1 par 4 chaises	1 par 4 chaises
Verre à liqueur	1 par chaises	1 par 2 chaises	1 par 3 chaises	1 par 4 chaises	1 par 4 chaises
Verre à cognac	1 par chaise	1 par 2 chaises	1 par 3 chaises	1 par 4 chaises	1 par 4 chaises
Verre à jus	1 par 2 chaises	1 par 2 chaises	1 par 2 chaises	1 par 2 chaises	1 par 2 chaises
Verre à cocktail	1 par 3 chaises	1 par 4 chaises	1 par 5 chaises	1 par 10 lits	1 par 10 chaises
Flûte ou coupe à champagne	1 par 2 chaises	1 par 2 chaises	1 par 2 chaises	1 par 4 chaises	1 par 4 chaises
Tasse/sous tasse à moka	1 par chaise	1 par chaise	1 par chaise	1 par chaise	1 par chaise
Grande tasse/ sous tasse thé/café/crème)	1 par 2 chaises	1 par 2 chaises	1 par 2 chaises	1 par 2 chaises	1 par 2 chaises
Pot à thé individuel	1 par 10 chaises	1 par 10 chaises	1 par 10 chaises	1 par 10 chaises	1 par 10 chaises
Pot à lait individuel	1 par 10 chaises	1 par 10 chaises	1 par 10 chaises	1 par 10 chaises	1 par 10 chaises