

RESTAURANTS DE TOURISME

Arrêté du ministre du tourisme et de l'artisanat du 31 mars 1989 fixant les normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles et de gestion de restaurants classés de tourisme.

Le ministre du tourisme et de l'artisanat ;

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 ;

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

Vu le décret n° 89-432 du 31 mars 1989 relatif au classement des restaurants de tourisme ;

Vu l'arrêté du 16 février 1974 fixant les conditions exigées pour l'approbation des plans de construction des établissements de tourisme.

Arrête :

Article premier. — Pour être classés dans l'une des catégories prévues par l'article 2 du décret sus-visé n° 89-432 du 31 mars 1989 les restaurants de tourisme doivent répondre aux normes minimales ci-après énoncées.

CHAPITRE I

Conditions communes

Art. 2. — Les restaurants classés de tourisme sont tenus de :

- Respecter les conditions d'hygiène et de sécurité ;
- Offrir des prestations conformes à leurs catégories.

Ils doivent, notamment, prendre soin :

- De la propreté des locaux, du mobilier, des diverses installations et de tout le matériel d'exploitation ;
- De l'entretien et de la maintenance de tous les équipements ;

— De la présentation adéquate de chaque plat ;

— Du respect des recettes de préparation et des normes quantitatives (portionning) selon les règles et les usages admis dans la profession ;

— De la bonne tenue du personnel ;

— Du traitement aimable et courtois de la clientèle.

Art. 3. — Les restaurants de tourisme doivent offrir à leur clientèle, outre la carte des mets, un menu touristique à trois choix dans chaque groupe de plats de cette carte.

Les cartes et les menus doivent être affichés à l'entrée de l'établissement dans un emplacement approprié. Elles doivent être rédigées en arabe, en français et dans une troisième langue qui soit l'anglais ou l'allemand.

Les prix pratiqués doivent être identifiés par rapport aux plats servis ; aussi l'utilisation des formules telles que « couverts », « selon grosseur » ou « selon saison » est interdite.

Les prix affichés s'entendent taxes et service compris, la perception de tout autre supplément est interdite.

CHAPITRE II

Conditions particulières

Art. 4. — Pour être classés dans la catégorie une fourchette, les restaurants doivent répondre aux normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles et de gestion suivantes :

A) Normes minimales dimensionnelles et fonctionnelles :

1) Cuisine :

a) Locaux :

— Le local de la cuisine doit être suffisamment aéré, éclairé et muni de hotte aspirante avec filtres d'une capacité suffisante.

— La surface des locaux de la cuisine et de l'économat doit être de 25% de la surface totale de l'établissement.

— Le sol doit être revêtu de carrelage antidérapant et doit avoir une pente de façon à diriger les eaux vers un orifice d'évacuation muni d'un grillage et d'un siphon garni d'eau avec raccordement au réseau public des égouts.

— Les orifices d'aération doivent être munis d'un grillage moustiquaire à petites mailles.

— La porte de service doit être doublée d'un cadre en bois en guise de porte à fermeture automatique avec un grillage moustiquaire.

— La cuisine et ses dépendances doivent être recouvertes de faïence de couleur claire d'une hauteur de 2,00 m. Au dessus de cette hauteur la peinture sera à l'huile ou similaire.

Le local de la cuisine doit être branché au réseau public d'eau potable. Il doit disposer à tout moment de l'eau chaude et froide sous pression suffisante.

Deux lave-mains doivent être mis à la disposition du personnel de la cuisine, un à l'entrée de la cuisine et un deuxième à l'intérieur.

— Le local ne doit pas être traversé par des tuyauteries d'évacuation d'eaux usées ou pluviales.

b) Matériel et installations :

— Installations et matériel en permanence exigibles selon la capacité du restaurant.

— La cuisine est dotée d'une armoire d'économat du jour, des étagères de rangement et une table chaude.

Une armoire frigorifique, un réfrigérateur, un congélateur et un refroidisseur à bouteilles ou à défaut un réfrigérateur.

— Batterie de cuisine : gamme complète de marmites, de poêles, sautoirs ou sauteuses, des braisiers de la capacité du four, chinois, tamis fin, un jeu de casseroles professionnelles, un jeu de couteaux de cuisine, ouvre-boîtes, différentes spatules en inox et bois, araignées et écumeurs, terrine et fouets en plastique pour découpage et un billot.

— Un bloc cuisson comprenant feux vifs, plaques chauffantes, four, plonge à deux bacs batterie de cuisine, friteuse, grill, bain-marie, plonge en inox de trois bacs pour vaisselle verrière et couverts, plonge à 3 bacs pour la poissonnerie et la légumerie, tables de travail recouvertes d'inox de 1,50/0,60 m au moins, grandes poubelles hermétiques.

— Le nombre des ustensiles est déterminé en fonction de la capacité et de la carte du restaurant : il doit nécessairement comprendre des soupières, saucières, des plats de dressage, le tout en inox et 5 plateaux de débarrasage.

— Un réduit à ordures.

2) Salle à manger :

— Le local de la salle à manger doit avoir une aération convenable et un éclairage suffisant.

— La surface de restauration doit être de 1 m² par couvert, WC, hall d'entrée et vestiaire non compris.

— Les meubles de la salle à manger doivent offrir un confort adéquat. La décoration sobre. La salle munie d'un dispositif de chauffage.

— La salle doit être dotée d'un équipement d'insonorisation pour les établissements offrant de la musique ou des spectacles.

3) Bloc sanitaire clients :

— Le bloc sanitaire doit être séparé de celui du personnel et doit comprendre :

- Deux cabinets de toilette séparés, un pour hommes et un pour dames, munis chacun d'un WC à cuvette-siège par tranche de 50 sièges.

- Lavabos, miroir, essui mains et savons à disposition.

- Une poubelle hermétique à pédale et un cendrier.

- 1 patère dans chaque WC, un porte papier hygiénique garni, un robinet avec flexible, un regard d'évacuation, une brosse à curer avec boîte et un désodorisant.

- Revêtement des murs en faïence à 1,80 m de hauteur au moins.

4) Bloc sanitaire personnel :

Le bloc sanitaire ne doit pas communiquer avec la cuisine et doit comprendre :

— 1 vestiaire avec armoires individuelles.

— Une salle d'eau comprenant : un lavabo avec miroir, savon, brosse à ongles et essui mains constamment propre pour 10 utilisateurs.

— Un WC pour 10 utilisateurs.

— Une douche comprenant eau chaude et froide pourvue de serviettes éponge par tranche de 15 employés.

Le mur du bloc sanitaire doit être revêtu de faïence à une hauteur de 2 m au minimum.

B) Normes minimales de gestion :

1) Cuisine :

Les denrées alimentaires doivent être conservées dans des conditions d'hygiène permettant de préserver intégralement leur qualité.

Elles doivent être placées soit sur des étagères ou rayons (en inox ou équivalent) préservant la qualité hygiénique des denrées alimentaires soit dans des casiers ou enceintes hermétiquement clos.

Elles doivent en outre, être maintenues dans des enceintes frigorifiques, propres, bien agencées et compartimentées (séparation des produits pour éviter les risques de contamination) :

— Une enceinte pour la viande, le poisson et la volaille à une température de 3°C.

— Une enceinte pour les fruits et légumes à une température de 8°C.

— Une enceinte pour les dérivés du lait, pâtisserie et beurre à une température de 4°C.

— Une enceinte pour le garde-manger à une température de 3°C.

— Les denrées alimentaires congelées doivent être tenues constamment à une température inférieure à -18°C.

— La brigade de cuisine : elle comprend dans son effectif outre le chef de la cuisine, deux cuisiniers, un commis de cuisine et un plongeur.

Le chef de cuisine doit avoir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme ou confirmée par l'expérience.

2) Salle à manger :

— Les tables doivent être garnies de nappes et napperons, molletons et de serviettes en tissu. Les napperons et les serviettes doivent être changés à chaque départ de client. L'usage de napperons et de serviettes en papier est interdit.

— La vaisselle, la verrerie, les nappes, les napperons, les couverts et les ménages doivent être d'assez bonne qualité et en parfait état d'entretien.

Les serviettes doivent être disponibles dans une proportion de trois fois le nombre de sièges. La vaisselle, la verrerie, les couverts doivent exister en permanence dans une proportion d'une fois et demi la capacité en sièges. Les nappes et napperons dans une proportion de trois fois le nombre de tables alors que les ménages doivent être disponibles dans une proportion d'une fois et demi le nombre de tables, un cendrier par table de quatre couverts.

— Des porte-manteaux doivent exister en nombre suffisant dans la salle à manger.

— Une console de rangement de couverts, ménages, huiliers-vinaigriers et le linge doit être disponible entre la cuisine et la salle de restaurant. Le nombre d'huiliers vinaigriers doit être d'une paire pour trois tables. Une machine à café et une théière sont obligatoires.

— Le restaurant doit être doté d'une ligne téléphonique à disposition des clients.

— La carte des mets doit comprendre plusieurs choix dans chaque groupe de plats. Les cartes des mets et des boissons mises constamment à la disposition de la clientèle doivent être en nombre suffisant.

— La cuisine sera simple mais de bonne qualité, les plats peuvent être servis directement sur assiettes.

— La carte des boissons doit comprendre une variété d'eau minérale, de sodas, de jus de fruits, bière, vins nationaux, des produits de bar, café et thé à la menthe.

— Le restaurateur est tenu de fournir une facture portant entête de l'établissement, numérotée et sur laquelle figurera le détail des consommations des clients avec les prix y afférents.

— Un registre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle. Ce registre est placé sous la responsabilité directe du restaurateur.

— La brigade de service doit comprendre dans son effectif :

- Un chef de brigade ou chef de rang faisant fonction de maître d'hôtel.

- Un commis de rang pour vingt couverts.

Art. 5. — Les restaurants de tourisme répondant aux normes minimales dimensionnelles et de gestion des restaurants classés 1 fourchette et à celles énoncées ci-après sont classés dans la catégorie 2 fourchettes.

A) Normes minimales dimensionnelles et fonctionnelles :

1) Cuisine :

La cuisine doit être équipée :

— d'un économat du jour : stockage provisoire des produits alimentaires de conserves et de cave.

— d'un bain marie et un conservateur à glace.

— d'une machine à fabriquer la glace.

La brigade de cuisine doit comprendre dans son effectif :

— un chef de cuisine qualifié.

— deux cuisiniers qualifiés pour 40 sièges ou fraction.

— un commis de cuisine pour 40 sièges ou fraction.

— un plongeur pour 40 sièges ou fraction.

2) Salle à manger :

La surface de restauration doit être de 1,20 mètre carré par couvert, WC, hall d'entrée et vestiaires non compris.

— La salle à manger doit être climatisée (chaud et froid).

— Les restaurants balnéaires peuvent être dispensés de la climatisation (froid).

— Les meubles de la salle à manger doivent être de bonne qualité et doivent offrir des conditions de confort très convenables.

— La décoration de la salle à manger doit être de bonne qualité.

— La vaisselle, les couverts, la verrerie et le linge doivent être de bonne qualité. Les serviettes de table doivent être obligatoirement en tissu d'une dimension de 0,60/0,40 m. Les tables seront munies de molletons.

— Cendriers en verre ou argile émaillé, ou porcelaine.

— Un seau à glace pour le service des vins correspondant aux 2/3 du nombre de tables.

— Gamme complète de vaisselle, verrerie et couverts.

— Un produit supprimant les tâches.

B) Normes minimales de gestion :

— La carte des mets de bonne présentation et d'écriture lisible, doit comprendre au moins : 8 choix dans les potages et les entrées chaudes et froides, 12 choix dans les poissons, viandes et volailles,

6 choix dans les desserts. La cuisine devra être de très bonne qualité.

- Le service sera sur assiette ou sur présentation de plats.
- La brigade de service doit comprendre dans son effectif.
- Un maître d'hôtel qualifié, parlant outre le français, l'anglais ou l'allemand.
- Un chef de rang qualifié pour 24 sièges.
- Un commis de rang pour 24 sièges.

Art. 6. — Les restaurants de tourisme répondant aux normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles et de gestion des restaurants classés 2 fourchettes et à celles énoncées ci-après sont classés dans la catégorie 3 fourchettes.

A) Normes minimales dimensionnelles et fonctionnelles :

1) Cuisine :

La cuisine doit être séparée de la salle à manger.

La cuisine doit être pourvue d'une chambre froide ou d'une 2^{ème} armoire frigorifique :

- de deux fours.
- de deux friteuses.
- d'un grill et d'une salamandre.

2) Salle à manger :

La surface de restauration doit être de 1,40 m² par couvert, WC, hall d'entrée et vestiaires non compris.

— Les meubles de la salle à manger doivent être d'excellente qualité et doivent offrir de grandes conditions de confort à la clientèle.

— La décoration de la salle à manger ainsi que de tout l'établissement doit être d'un grand luxe.

— La vaisselle, verrerie, couvert, linge doivent comprendre la gamme complète et être d'excellente qualité.

— L'utilisation des paniers en osier ou autre matériel pour le service de vin rouge est obligatoire.

- Décoration florale. Cure-dents, détacheur.
- Voitures de flambage en nombre suffisant.
- Un chauffe plats et un guéridon pour chaque groupe de 10 sièges.

3) Entrée des clients :

L'entrée des clients doit être aménagée en hall d'accueil disposant de places assises et doit comprendre un vestiaire pour le dépôt des effets des clients, un miroir à pied, un téléphone à la disposition de la clientèle.

4) Bloc sanitaire :

L'installation doit être d'excellente qualité et de bonne finition.

Un essui main à roulement automatique ou air pulsé chaud ou équivalent.

Un cendrier auprès du lavabo et un cendrier à l'intérieur du WC.

B) Normes minimales de gestion :

1) Cuisine :

La brigade de cuisine doit comprendre dans son effectif :

- Un chef de cuisine qualifié et possédant des références professionnelles dans la grande restauration.
- Trois cuisiniers qualifiés par tranche de 50 couverts.

— Deux plongeurs par tranche de 50 couverts.

2) Prestations :

— Les restaurants classés 3 fourchettes doivent offrir une cuisine de haute qualité.

— La carte des mets doit comprendre au moins :

- 12 choix dans les potages, les entrées chaudes et froides.
- 20 choix dans les poissons, les viandes et les volailles.
- 8 choix dans les fromages et les desserts.

— La carte des boissons doit comprendre outre eaux minérales, sodas, jus de fruits, bières, un grand choix de vin nationaux de qualité supérieure de mousseux et de champagne ainsi qu'une carte de bar variée.

— A la demande de la clientèle, les apéritifs et digestifs doivent être servis soit au hall d'attente spécialement aménagé, soit dans la salle à manger.

— Disponibilité de cigares et cigarettes de luxe.

— Le service sera sur guéridon et présentation de plats.

3) Personnel :

— La brigade de service doit comprendre dans son effectif :

- Un directeur de salle ou premier maître d'hôtel qualifié.
- Un chef de rang pour 16 sièges.
- Un commis de rang pour 16 sièges.
- Deux sommeliers.
- 50% du personnel de cuisine et de salle doivent être diplômés d'une école hôtelière.

Art. 7. — Les restaurants de tourisme répondant aux normes minimales dimensionnelles et de gestion des restaurants classés 3 fourchettes et à celles énoncées ci-après, sont classés dans la catégorie 3 fourchettes de luxe.

— Salle à manger :

- La décoration de la salle à manger doit être d'un très grand luxe.

- La vaisselle, la verrerie, les couverts et le linge doivent être de première qualité.

— Personnel :

— La brigade de service doit comprendre dans son effectif :

- Un directeur de salle.
- Un maître d'hôtel pour 40 sièges.
- Un chef de rang et deux commis pour 16 sièges.
- Deux sommeliers.

— Les maîtres d'hôtel et les chefs de rangs, outre le français et l'arabe, possèdent deux langues étrangères dont l'une est l'anglais ou l'allemand.

Art. 8. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel de la République tunisienne*.

Tunis, le 31 mars 1989.

Le ministre du tourisme et de l'artisanat
MOHAMED JEGHAM

VU
Le Premier ministre
HEDI BACCOUCHE