

# RESTAURANTS

---

## ➤ **Restaurant classé "1 fourchette"**

C'est un restaurant snack ou self service caractérisé par la bonne qualité de ses repas, la simplicité de sa cuisine et qui répond aux normes suivantes :

- la salle à manger doit être bien aérée, éclairée et décorée. Sa superficie ne doit pas être inférieure à 0,80m<sup>2</sup> par couvert ;
- la cuisine doit être suffisamment aérée et bien équipée ;
- le personnel doit avoir une qualification professionnelle confirmée par l'expérience ;
- le restaurant classé « une fourchette » doit présenter une carte contenant les différents plats, repas et boissons servis et présenter un menu touristique comprenant au moins un plat garni et un dessert ;
- les locaux sanitaires doivent être nettoyés et désinfectés 2 fois par jour.

## ➤ **Restaurant classé «2 fourchettes »**

C'est un établissement de restauration qui répond aux normes suivantes :

- **Salle à manger** : climatisée, aérée, éclairée, décorée et meublée. Sa superficie ne doit pas être inférieure à 1 m<sup>2</sup> par couvert.
- **La cuisine** : doit être carrelée à une hauteur de 1,60m, éclairée, suffisamment aérée et bien équipée.
- **Le personnel** : doit avoir une qualification professionnelle confirmée par l'expérience ou sanctionnée par un diplôme.
- **Prestations** : le restaurant classé "2 fourchettes" doit présenter une carte contenant les différents plats, repas et boissons servis et présenter au moins deux menus pour permettre au client le choix. Il doit offrir un menu touristique comprenant au moins un hors œuvre un plat garni et un dessert.
- Les locaux sanitaires : doivent être en constant état de propreté. Les blocs sanitaires doivent être nettoyés et désinfectés 2 fois par jour.

## ➤ **Restaurant classé «3 fourchettes»**

Les restaurants de tourisme répondant aux normes des restaurants « 2 fourchettes » et à celles énoncées ci-après sont classés dans la catégorie « 3 fourchettes » :

- Salle à manger d'une superficie de 1.30m<sup>2</sup> par couvert.
- Couvert en métal argenté et verrerie fine
- Cuisine : pâtisserie séparée de la cuisine, tables chaudes,...