

NORMES	RESTAURANTS					
	1 losange	2 losanges	3 losanges	4 losanges	5 losanges	5 losanges luxe
<b>A- Cadre et environnement</b>						
1. Cadre et environnement privilégiés				x	x	x
2. Cadre et environnement prestigieux					x	x
<b>B- Salle à manger</b>						
1. Installation générale bien entretenue	x	x	x	x	x	x
2. Ventilation ou aération en adéquation avec le volume de la salle à manger	x	x	x	x	x	x
3. Installations générales recherchées et en parfait état			x	x	x	x
4. Climatisation de la Salle à manger			x	x	x	x
5. Vestiaires en rapport avec la capacité d'accueil de l'établissement				x	x	x
<b>C- Cuisine</b>						
1. Cuisines munies d'un fourneau, d'une table chauffante, d'un matériel de plonge comprenant une plonge ou une machine à laver la vaisselle et l'argenterie et une seconde plonge pour la batterie, de chambres froides ou de réfrigérateurs d'une capacité en rapport avec l'importance de l'établissement.	x	x	x	x	x	x
2. L'aération des cuisines doit être assurée conformément à la réglementation en vigueur	x	x	x	x	x	x
<b>D- Toilettes</b>						
1. Locaux sanitaires en constant état de propreté et comprenant au moins un lavabo avec eau courante chaude et froide et un WC par tranche de capacité d'accueil de cent personnes au maximum ; serviettes en dévidoirs ou en papier ; distributeurs à savon près des lavabos ; un séchoir électrique en bon état de fonctionnement peut remplacer les serviettes	x	x	x	x	x	x
2. Bloc sanitaire comprenant au moins un lavabo, un WC dames, un WC messieurs par tranche de cent personnes		x	x	x	x	x
<b>E- Présentation de la Table</b>						
1. Tables bien entretenues	x	x	x	x	x	x
2. Vaisselle, verrerie et couverts de bonne qualité et en parfait état	x	x	x	x	x	x
3. Vaisselle, verrerie et couverts d'excellente qualité			x	x	x	x
4. Couverts en argent ou en vermeil						x
5. Verres en cristal						x

NORMES	RESTAURANTS					
	1 losange	2 losanges	3 losanges	4 losanges	5 losanges	5 losanges luxe
<b>F- Personnel de salle</b>						
1. Personnel de salle en rapport avec la capacité de l'établissement, par rapport aux saisons et aux événements		x	x	x	x	x
2. Personnel de salle permanent justifiant d'une qualification ou d'une expérience appropriée		x	x	x	x	x
3. Personnel de salle justifiant de bonnes notions de langues étrangères, dont l'anglais		x	x	x	x	x
4. Maître d'hôtel ou directeur pratiquant un minimum de deux langues étrangères, dont l'anglais			x	x	x	x
5. Port d'une tenue pour le personnel de salle			x	x	x	x
6. Personnel de salle maîtrisant deux langues étrangères au minimum, dont l'anglais				x	x	x
<b>G- Personnel de cuisine</b>						
1. Personnel de cuisine justifiant d'une qualification ou d'une expérience appropriée		x	x	x	x	x
2. Chef de cuisine qualifié avec références ou justifiant d'une expérience reconnue			x	x	x	x
3. Chef de cuisine de grande renommée internationale et de niveau exceptionnel						x
<b>H- Carte</b>						
1. Présentation d'une carte et/ou d'un menu et/ou de suggestion (s)	x	x	x	x	x	x
2. Présentation d'une carte de boissons	x	x	x	x	x	x
3. Carte des vins comportant des crus réputés				x	x	x
4. Carte des vins comportant des grands crus, y compris internationaux					x	x
5. Carafe d'eau gratuite avec le repas	x	x	x			
<b>I- Service</b>						
1. Grande qualité du service				x	x	x
2. Qualité du service exceptionnel					x	x