
MINISTERE DU TOURISME

ARRETE N°4911/ 2001/ MINTOUR

Fixant les modalités d'exploitation, les normes des établissements de restauration faisant l'objet de classement et les aptitudes professionnelles des responsables.

LE MINISTRE DU TOURISME,

Vu la Constitution,

Vu la Loi n°95-017 du 25 août 1995 portant Code du Tourisme ;

Vu le décret n°99-954 du 15 décembre 1999 relatif à la mise en compatibilité des investissements avec l'environnement ;

Vu le décret n°2001-027 du 10 janvier 2001 portant refonte du décret n°96-773 du 03 septembre 1996 relatif aux normes régissant les entreprises, établissements et opérateurs touristiques ainsi que leurs modalités d'application ;

Vu le décret n°98-522 du 23 juillet 1998 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le décret n°98-530 du 31 juillet 1998 portant nomination des Membres du Gouvernement ;

Vu le décret n°97.219 du 27 mars 1997 fixant les attributions du ministre du Tourisme ainsi que l'organisation générale de son Ministère ;

A R R E T E :

Article premier : En application des dispositions de l'article 65 du décret n°2001-027 du 10 janvier, le présent arrêté fixe les modalités d'exploitation et les normes des établissements de restauration faisant l'objet de classement.

Sont considérés comme établissements de restauration faisant l'objet de classement les restaurants définis par les dispositions de l'article 55 du décret précité.

Article 2 : En application de l'article 7 du décret n°2001-027 du 10 janvier 2001 précité, l'obtention d'un avis préalable du Ministre chargé du Tourisme ou de l'autorité à qui il délègue son pouvoir, est obligatoire.

Article 3 : Avant l'exploitation de tout établissement, une demande d'autorisation d'ouverture doit être déposée auprès de l'Administration du Tourisme du lieu d'implantation de l'établissement qui délivre un récépissé.

Article 4 : Les dispositions communes à tous les restaurants figurent en annexe I du présent arrêté.

Article 5 : Les restaurants sont classés en catégorie allant de un (1) à trois (3) « RAVINALA » et de une (1) à cinq (5) « ETOILES ».

Les restaurants classés « ravinala » sont ceux dont l'équipement et l'état d'entretien correspondent aux normes définies à l'annexe II du présent arrêté.

Les restaurants classés « étoiles » sont ceux dont le niveau d'équipement, l'état d'entretien et le niveau de qualification du personnel correspondent aux normes définies à l'annexe III du présent arrêté.

Article 6 : La demande de classement de l'établissement doit être déposée en même temps que la demande d'ouverture auprès de l'Administration du Tourisme qui délivre le récépissé de dépôt.

Article 7 : Les modèles-type de demande d'avis préalable, d'autorisation d'ouverture et de classement ainsi que la liste des dossiers accompagnant ces demandes figurent en annexes de l'arrêté n° 4889 /2001 / MINTOUR du 19 avril 2001 fixant la composition des dossiers de demande d'avis préalable au projet de construction, d'aménagement ou d'extension d'établissement d'hébergement et/ou de restauration ainsi que celle des dossiers de demande d'autorisation d'ouverture et de classement.

Article 8 : Sont et demeurent abrogées les dispositions antérieures contraires à celles du présent arrêté.

Article 9 : Le présent arrêté sera enregistré, publié au Journal Officiel de la République et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Antananarivo, le 19 avril 2001

LE MINISTRE DU TOURISME

RAZAFIMANJATO Blandin

ANNEXE I
A L'ARRETE N° 4911 /2001 /MINTOUR du 19 avril 2001

DISPOSITIONS COMMUNES AUX RESTAURANTS

Les établissements de restauration doivent respecter les réglementations définies par :

- la Loi n° 90-033 du 21 décembre 1990 portant Charte de l'Environnement malagasy ;
- la Loi n° 98-029 du 20 janvier 1998 portant Code de l'Eau ;
- l'Ordonnance n° 60-167 du 3 octobre 1960 relative à l'urbanisme ;
- l'Ordonnance n° 62-072 du 29 septembre 1962 portant Codification des textes législatifs concernant la Santé Publique ;
- le décret n° 63-192 du 27 mars 1963 fixant le Code de l'Urbanisme et de l'Habitat ;
- le décret n° 89-017 du 18 janvier 1989 instaurant les travaux de l'Eau et de l'Assainissement ;
- le décret n° 99-954 du 15 décembre 1999 relatif à la mise en compatibilité des investissements avec l'environnement ;
- la Circulaire interministérielle n°98/001 MINATV/HBD/MI du 12 juin 1998 relative à la gestion de l'espace urbain.

Les restaurants doivent :

- être réalisés selon des normes de sécurité assurant une protection adéquate de la clientèle;
- être conçus selon les spécificités de chaque région;
- être organisés selon un plan de circulation intérieure permettant, en cas de besoin, une évacuation aisée des personnes hébergées ;
- être conçus et organisés de manière à garantir la salubrité, et notamment être raccordés à un système collectif d'évacuation des eaux usées, eaux-vannes et pluviales ou disposer d'un équipement propre assurant la même fonction, et être desservi par un système collectif d'évacuation des ordures et déchets solides ou disposer d'un équipement spécifique, salubre et éloigné de l'établissement, assurant cette fonction.
- être équipés et organisés de manière à assurer la qualité hygiénique des aliments servis, notamment :
 - o disposer d'un entrepôt de produits alimentaires, séparé de la cuisine, assurant de bonnes conservation;
 - o disposer de cuisine dont le plan, l'aménagement et l'équipement sont conformes aux règles de l'hygiène ;
 - o mettre en œuvre, lors de la préparation des plats, un cheminement des produits évitant les risques de contamination.
- être conçus, pour les restaurants des catégories 4 et 5 étoiles de manière à ce que les personnes physiquement handicapées puissent accéder à la salle de restauration et à tous les équipements collectifs implantés au même niveau .Cette prescription est souhaitée pour les autres catégories.
- disposer d'une protection efficace contre les insectes et les parasites.

La sécurité de l'établissement doit être assurée en permanence :

- des équipements contre l'incendie sont obligatoires. Ils doivent être maintenus dans d'excellentes conditions de fonctionnement à tout moment (lance d'incendie ou extincteur ou bacs à sable...).
- des sorties et/ou des escaliers de secours doivent être prévus et leurs emplacements doivent être bien indiqués.
- l'exploitant doit tenir à jour un registre des clients .
- une boîte à pharmacie pourvue de médicaments de première nécessité, d'instruments d'urgence et d'objets de pansement nécessaires à assurer les services de premier secours doit être disponible

ANNEXE II
A L'ARRETE N° 4911/ 2001 /MINTOUR du 19 avril 2001

**NORMES DE CLASSEMENT DES ETABLISSEMENTS
DE LA CATEGORIE RAVINALA**

Les RESTAURANTS classés RAVINALA sont des ensembles cohérents :

- d'installations matérielles comprenant :

- 1- l'entrée
- 2- la salle et ses annexes
- 3- la cuisine
- 4- les parties communes réservées au personnel ;

- de prestations de services en salle

Désignation	1 RAVINALA	2 RAVINALA	3 RAVINALA
ENTRÉE	- L'entrée doit être indépendante de celle de toute autre activité - Elle comporte des équipements sanitaires en parfait état d'entretien et de propriété permanente, comprenant un WC avec papier hygiénique, un lavabo avec savon. et une serviette propre. Ces équipements doivent être isolés de la salle et de la cuisine		
			- Un appareil téléphonique à la disposition de la clientèle est obligatoire. - Deux WC (hommes, dames) doivent être installés.
LA SALLE ET SES ANNEXES	- La salle doit être correctement aérée et dans un état de propreté permanente. - La (les) fenêtre(s) doit (doivent) être d'une grandeur suffisante pour laisser passer une lumière permettant de lire en tout point de la salle. - L'éclairage nocturne doit permettre de lire en tout point de la salle. .		
	La surface de la salle en fonction du nombre de places comme suit : :		
	1m ² /occupant	1,2 m ² /occupant	
CUISINE ET SES ANNEXES	La surface de la cuisine et ses annexes est fixée comme suit :		
	Cuisine : 10m ²	Cuisine : 15 m ²	
	Annexes : 15 m ²	Annexes : 20m ²	
	- Le local doit être bien aéré, maintenu en état de propreté permanente et disposer des moyens d'évacuation de fumée adéquats (hotte de cheminée, extracteurs de fumée). - La cuisine doit être attenante à la salle de restauration et être séparée d'elle par un couloir afin de permettre un service efficace et sans risque en matière d'hygiène. - L'aménagement intérieur doit : <ul style="list-style-type: none"> . permettre un traitement fonctionnel des aliments et le lavage de la cuisine sans risque de dégradation des matériaux ; . respecter le système de la marche en avant (non - croisement des circuits sales et des circuits propres) ; . assurer le respect des règles d'hygiène. - Le système de lavage et de rangement des matériels de cuisine doit assurer une propreté et une désinfection complète. - L'organisation de l'évacuation des ordures et déchets sont obligatoires. Les déchets doivent être déposés dans des poubelles couvertes placées loin de la cuisine, à nettoyer et à désinfecter quotidiennement. - Toute cuisine aux feux de bois ou charbon doit se pratiquer à l'extérieur de la salle de cuisine tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.		

Désignation	1 RAVINALA	2 RAVINALA	3 RAVINALA
EQUIPEMENTS MATERIELS MIS A LA DISPOSITION DES CLIENTS	<ul style="list-style-type: none"> - La vaissellerie, la verrerie non - dépareillées et les couverts doivent être de qualité simple. - La nappe et la serviette de table (tissu ou papier) doivent être en état de propreté permanente. - La carte doit être rédigée en malgache et en français. - Le changement de nappe et serviette de table pour chaque client est obligatoire. 		
PERSONNEL	<p>Le service doit être assuré par un personnel compétent, de bonne présentation, n'ayant pas une maladie contagieuse, respectant les règles d'hygiène corporelle et ayant des tenues adaptées à la fonction.</p>		
			<p>La présence d'au moins un serveur parlant couramment le malgache et le français est obligatoire.</p>
	<p>L'établissement doit être dirigé par une personne ayant une connaissance du métier de restauration. La même personne peut assurer la fonction de responsable de cuisine.</p>	<p>L'établissement doit être dirigé par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une personne ayant au moins deux (2) ans d'expérience dans la direction d'un établissement similaire secondée par : <ul style="list-style-type: none"> . un responsable de cuisine ayant la qualification requise . un responsable de salle ayant la connaissance du métier. 	
LES PARTIES COMMUNES RESERVEES AU PERSONNEL DE L'ETABLISSEMENT	<p>Elles sont constituées de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un WC doit être en état de propreté constante, avec lavabo, savon et essuie – mains ; - Un vestiaire ; - Une douche . 		

ANNEXE III

A L'ARRETE N° 4911/ 2001 /MINTOUR du 19 avril 2001

**NORMES DE CLASSEMENT DES ETABLISSEMENTS
DE RESTAURATION DE LA CATEGORIE ETOILE**

Les RESTAURANTS classés ETOILE sont des ensembles cohérents :

- d'installations matérielles comprenant :

- 1- l'entrée
- 2- la salle et ses annexes
- 3- la cuisine
- 4- les parties communes réservées au personnel ;

- de prestations de services

Désignation	1 ETOILE	2 ETOILES	3 ETOILES	4 ETOILES	5 ETOILES
LA SALLE DE RESTAURATION	INSTALLATIONS MATERIELLES				
	- L'entrée doit être indépendante de celle de toute autre activité Elle comporte : -un appareil téléphonique à la disposition de la clientèle. -des équipements sanitaires en parfait état d'entretien et de propreté permanente,				
	comprenant deux WC, avec papier hygiénique et un lavabo avec savon et serviette		comprenant deux WC, avec papier hygiénique et deux lavabos avec eau chaude, savons et serviettes ou sèche mains		
			Elle doit disposer d'un vestiaire surveillé		
			Elle doit comporter d'un salon d'attente avec fauteuils		
	- La salle doit être dans un état de propreté permanente et correctement aérée. - La(Les) fenêtre(s) doit(doivent) ouvrir sur l'extérieur et d'une dimension suffisante pour laisser passer pendant la journée, une lumière permettant de lire en tout point de la pièce. - L'extracteur de fumée dans les salles fermées est obligatoire. - L'éclairage nocturne doit permettre la lecture en tout point de la pièce. La surface minimale et les aménagements intérieurs en fonction de la catégorie se présentent comme suit :				
	20 places			24places	28places
	1,2 m ² /occupant	1,4 m ² /occupant	1,6 m ² /occupant	1,8 m ² /occupant	2 m ² /occupant
			- La salle doit comporter une partie réservée aux fumeurs et une partie réservée aux non-fumeurs,		
			La salle doit comporter un système de chauffage et /ou de climatisation permettant de maintenir une température entre 18 et 25°C en toute saison et à tout moment dans les locaux fermés. Un salon pour prendre le café ou le digestif et un bar doivent être installés		
					Le salon doit comporter une partie réservée aux non-fumeurs et une partie réservée aux fumeurs
	CUISINE ET SES ANNEXES	- La surface minimale de la cuisine et ses annexes est de :			
Cuisine					
15m ²		17m ²	20 m ²	22 m ²	28m ²
Annexes					
20m ²		20 m ²	25 m ²	30m ²	40 m ²
Augmenter par tranche de 10 m²					
2 m ²		3 m ²			

CUISINE ET SES ANNEXES	<ul style="list-style-type: none"> - Le local doit être bien aéré, maintenu dans un état de propreté permanente et disposer des moyens d'évacuation de fumée adéquats (hotte de cheminée, extracteurs de fumée). - La cuisine doit être attenante à la salle de restauration et être séparée d'elle par un couloir, afin de permettre un service efficace et sans risque en matière d'hygiène. - L'aménagement intérieur doit: <ul style="list-style-type: none"> - permettre un traitement fonctionnel des aliments et le lavage des cuisines sans risques de dégradation des matériaux : - respecter le système de la marche en avant (non-croisement des circuits sales et des circuits propres) - assurer le respect des règles d'hygiène. - Le système de lavage et de rangement des matériels de cuisine doit assurer une propreté et une désinfection complète. - L'organisation de l'évacuation des ordures et des déchets sont obligatoires. Les déchets doivent être déposés dans des poubelles couvertes placées loin de la cuisine, à nettoyer et à désinfecter quotidiennement. - Toute cuisine aux feux de bois ou de charbon doit se pratiquer à l'extérieur de la salle de cuisine tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. - Le local de plonge doit être isolé.
-------------------------------	---

PRESTATIONS DE SERVICES

PRESTATIONS DE SERVICES EN SALLE	<ul style="list-style-type: none"> - Les couverts doivent être de bonne qualité et de même série (vaissellerie et verrerie non dépareillées), et changés à chaque service - La nappe, les serviettes de table fournies doivent être en état de propreté permanente changées pour chaque client. - La carte doit être rédigée en français et éventuellement dans une langue étrangère. 			
			<ul style="list-style-type: none"> - La table et les serviettes de table doivent être en tissu de qualité. - Le napperon est obligatoire, en tissu de qualité, et changé pour chaque client. - Le changement d'assiettes et de couverts à chaque plat est obligatoire. - La tenue au frais des boissons dans un seau à glace est obligatoire. 	
				<ul style="list-style-type: none"> - Les assiettes, verres et couverts doivent être d'une qualité noble, tels que porcelaine, cristal, argenterie ou inoxydable d'orfèvrerie.
	<ul style="list-style-type: none"> - Le service doit être assuré par un personnel compétent, de bonne présentation, n'ayant pas une maladie contagieuse, respectant les règles d'hygiène corporelle et ayant des tenues adaptées à la fonction. - Présence d'au moins un serveur parlant couramment le malgache et le français. 			
	Dirigeant			
	Un responsable d'exploitation secondé par un responsable de cuisine et un responsable de salle	Un responsable d'exploitation secondé par un chef de cuisine et un chef de rang	Un responsable d'exploitation secondé par un responsable de restauration, un chef de cuisine, un maître d'hôtel et un chef barman	Un responsable d'exploitation secondé par un responsable de restauration, un responsable de restaurant, un chef de cuisine + un sous-chef, un maître d'hôtel + un chef de rang, un chef barman + un sous-chef et un sommelier.
	Directeur de l'établissement			
	BTS, spécialité « restauration » ou Diplôme équivalent ou Expérience de 3 ans dans la restauration et Maîtrise de deux langues étrangères			BTS « option Restauration » avec cinq ans continus dans la restauration

Désignation	1 ETOILE	2 ETOILES	3 ETOILES	4 ETOILES	5 ETOILES
--------------------	-----------------	------------------	------------------	------------------	------------------

		Ou BTS, « option Restauration » avec une expérience de 3 ans continus dans la restauration (direction)	Ou diplôme de gestion hôtelière « option Restauration »
		Maîtrise du français et de l'anglais en plus d'une autre langue étrangère.	
Responsable de salle	Chef de rang	Maître d'hôtel	
Connaissance du métier et au moins d'une langue étrangère	Expérience de trois ans minimum en salle et connaissance au moins d'une langue étrangère	Expérience de 3 ans dans le métier et connaissance d'au moins de deux langues étrangères	BT, spécialité « Restauration » avec une expérience de 3 ans continus dans la fonction de maître d'hôtel et connaissance au moins de deux langues étrangères. ou Expérience de 5 ans dans la restauration avec une expérience de 3 ans continus dans la fonction de maître d'hôtel et connaissance au moins de deux langues étrangères .
Responsable de cuisine	Chef cuisinier		
BT « option restauration » ou 1 an d'expérience en tant que cuisinier	BT « option restauration » ou 2 ans d'expérience en tant que cuisinier	BTS « option restauration » ou 3 ans d'expérience en tant que cuisinier	BTS, spécialité « restauration » avec 5 ans d'expérience en tant que cuisinier
Cuisinier			
6 mois d'expérience	Une année d'expérience	BT ou expérience de 2 ans	BT avec 3 ans d'expérience
Serveurs			
Maîtrise de la langue française		2 ans d'expérience et maîtrise de deux langues étrangères	Ayant au moins 5 ans d'expérience et maîtrise, au moins, de 2 langues étrangères
Sommelier			
			Ayant une connaissance sur l'œnologie et maîtrise de deux langues étrangères
LES PARTIES COMMUNES RESERVEES AU PERSONNEL	Elles sont constituées de : <ul style="list-style-type: none"> - Un WC en état de propreté constante, avec lavabo, savon et essuie-mains ; - Un vestiaire ; - Une douche. 		