



## **I - Qualification professionnelle du personnel de cuisine**

Le personnel de cuisine doit être composé au moins d'une personne :

- soit titulaire au minimum d'un certificat d'aptitude professionnelle « cuisine » ou d'un brevet d'enseignement professionnel option Cuisine ;
- soit justifiant de trois ans d'expérience professionnelle en cuisine.

Les ressortissants d'un Etat membre de l'Union européenne ou d'un Etat partie à l'accord sur l'Espace économique européen et, sous réserve des conventions internationales, les ressortissants des autres Etats doivent justifier, dans le domaine d'activité considéré, d'un diplôme équivalent obtenu dans l'un de ces Etats autre que la France ou d'une expérience professionnelle acquise dans des conditions équivalentes.

## **II - Qualification professionnelle du personnel de salle**

Le personnel de salle doit être composé au moins d'une personne :

- soit titulaire au minimum d'un certificat d'aptitude professionnelle « restaurant » ou d'un titre homologué équivalent dans ce domaine de compétence,
- soit justifiant d'une expérience professionnelle de deux ans dans ce domaine de compétence.

Les ressortissants d'un Etat membre de l'Union européenne ou d'un Etat partie à l'accord sur l'Espace économique européen et, sous réserve des conventions internationales, les ressortissants des autres Etats doivent justifier, dans le domaine d'activité considéré, d'un diplôme équivalent obtenu dans l'un de ces Etats autre que la France ou d'une expérience professionnelle acquise dans des conditions équivalentes.

## **III - Prestations relatives à la cuisine**

Les plats sont élaborés dans l'établissement ou dans un des établissements gérés par le même exploitant.

## **IV - Equipement de l'établissement**

L'établissement doit comporter :

- un espace réservé à l'accueil de la clientèle ;
- un équipement (porte-manteaux ou vestiaire) correspondant au nombre de personnes susceptibles d'être accueillies et dont l'emplacement assure à la clientèle des conditions satisfaisantes de sécurité et de propreté,
- un équipement en faveur de l'accueil des enfants (rehausseur ou chaise haute).

## **V - Equipement sanitaire**

Le restaurant de tourisme doit disposer de locaux sanitaires en constant état d'entretien, de propreté et de fonctionnement. Ils ne doivent pas communiquer directement avec la cuisine ou la salle de restaurant. Ils comprennent un w.-c. hommes, un w.-c. femmes et un lavabo avec eau chaude et eau froide, par tranche de cinquante personnes susceptibles d'être accueillies.

## **VI - Prestations particulières**

L'exploitant est tenu :

- d'informer la clientèle de l'existence d'équipements ou aménagements des locaux destinés à l'accueil des personnes handicapées à mobilité réduite,
- de proposer au moins un menu, une carte et un menu « enfant »,
- de proposer la description sommaire des plats principaux,
- de traduire les menus et cartes en une langue étrangère au moins.