

# Spécificités liées aux Cafés-Hôtels-Restaurants

Professionnels du tourisme, pour le développement de votre activité, la CCI de l'Ain vous informe, vous conseille et vous accompagne dans votre démarche.

- 
- 
- |
- 

Les aides spécifiques au secteur du Tourisme

Titre de Maître Restaurateur

Fait Maison

Réglementation CHR

Intégrer un club de professionnels du tourisme

Sécurité dans les hôtels

SAVEURS DE L'AIN

Les aides spécifiques au secteur du Tourisme

## Développez votre établissement avec l'Aide Départementale à l'Hôtellerie

### Bénéficiez d'un réel accompagnement et d'un soutien financier

Pour faire face à la concurrence des autres types d'hébergement, aux mises aux normes, aux évolutions des attentes de la clientèle (court séjour, tourisme d'affaires...), il faut se renouveler et investir ...

**Sont concernés les projets de création, de modernisation ou d'extension d'hôtels indépendants classés à l'issue des travaux 3 étoiles ou plus.**

La CCI de l'Ain vous accompagne dans le montage de votre dossier de demande de subvention.

- **Son montant :**

L'aide accordée correspond à 15% du montant des travaux éligibles avec un minimum de 70 000€. Les montants accordés peuvent ainsi atteindre 150 000 €, voire 200 000 € en cas de bonification Qualité Tourisme.

Les dépenses liées au confort de l'établissement, aux mises aux normes, aux équipements de loisirs, aux travaux dans l'espace restauration peuvent être éligibles.

-

## **La démarche à suivre pour toute demande :**

Vous pouvez constituer une demande de subvention sur la base du projet que vous souhaitez mettre en place. Une fois le dossier déposé et un accord obtenu, les travaux envisagés pourront débuter. Le règlement de l'aide interviendra une fois les travaux achevés sur présentation des justificatifs de paiement.

La constitution du dossier est complétée par un pré-audit de l'établissement, réalisé par la CCI, sur la base d'une cinquantaine de critères relatifs à la communication, aux prestations proposées, aux actions en faveur du développement durable... Une fois les travaux achevés, la demande de paiement sera conditionnée notamment à la réalisation d'un audit final.

[Plus de détails](#)

## **Poursuivez vos investissements avec l'Aide Régionale à l'Hôtellerie !**

**En complément à l'aide départementale, les hôteliers indépendants classés en « hôtel de tourisme » à l'issue des travaux peuvent solliciter l'aide financière de la région.**

- **Son montant :**

Le taux d'intervention de la région est de 15% maximum des dépenses éligibles avec un montant de dépenses éligibles de 70 000€ minimum.

Les travaux retenus sont les mêmes que ceux de l'aide départementale : gros œuvre, aménagements et études...

- **La démarche à suivre pour toute demande :**

- Télécharger puis transmettre [le formulaire de renseignement et d'orientation](#) à la Direction du Tourisme, le plus en amont possible du démarrage du projet pour qu'elle puisse identifier les besoins en étude préalable.

- En fonction de l'état d'avancement du projet et des résultats de l'étude préalable, un dossier de demande de subvention sera fourni par la Direction du Tourisme (à compléter et à retourner avant tout démarrage des travaux).

[Plus de détails](#)

**D'autres aides peuvent aussi vous concerner et s'appliquer à votre projet ou à votre secteur géographique...**

[Plus d'informations](#)

**N'hésitez pas à contacter notre conseiller Tourisme pour tout renseignement concernant ces aides !**

Titre de Maître Restaurateur

# Montrez votre savoir-faire avec le Titre de Maître Restaurateur

## Quels sont les avantages du Titre de Maître Restaurateur et comment l'obtenir ?

La création du Titre de Maître Restaurateur vise un objectif :

- Reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence et leur engagement en faveur de la qualité de service, grâce au respect d'un cahier des charges.

Ainsi, le Maître Restaurateur a le droit d'apposer la plaque officielle à l'entrée de son restaurant et d'utiliser le titre dans ses supports de communication.

Pour qui ?

Le titre est destiné aux exploitants d'un fonds de commerce de restauration ou aux personnes exerçant leur activité professionnelle au sein d'un établissement de restauration (le Titre de Maître Restaurateur est décerné à une personne physique et non à une entreprise).

A noter que le dirigeant peut superviser jusqu'à trois établissements.

Pour obtenir le Titre de Maître Restaurateur, le dirigeant d'entreprise ou le salarié doit justifier de l'une des conditions suivantes :

- être titulaire d'un brevet professionnel, bac pro ou d'une certification de niveau IV ou supérieur enregistrés au Répertoire National des Certifications Professionnelles.
- être titulaire d'un CAP, BEP ou d'une certification de niveau V, enregistrés au Répertoire National des Certifications Professionnelles avec une expérience professionnelle de cinq ans.
- en l'absence de diplôme, le dirigeant doit justifier d'une expérience professionnelle de dix ans.
- en l'absence de diplôme, mais si l'activité de restauration est placée sous le contrôle technique, effectif et permanent d'un cuisinier titulaire d'un diplôme, d'un titre ou d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) de cuisinier de niveau V ou supérieur, il est alors demandé une expérience professionnelle de cinq ans en tant que dirigeant d'un restaurant.

Le bénéfice du Titre initialement prévu pour les seuls cuisiniers a été étendu au dirigeant, qui supervise personnellement l'activité du cuisinier titulaire du titre.

## Comment obtenir ce titre ?

Pour devenir Maître Restaurateur, le candidat, s'il répond aux conditions de diplôme et d'expérience, doit satisfaire aux critères d'un cahier des charges portant sur la prestation proposée aux clients ainsi que sur les produits utilisés.

Ce cahier des charges est vérifié lors d'un audit réalisé par l'un des cabinets accrédités par l'Etat; il comporte trois grandes catégories :

- les produits de la table et la composition de la carte
- le service à table et l'information du client
- l'aménagement et la présentation

Suite à cet audit, un rapport est remis au candidat qui doit déposer sa demande en Préfecture du département du lieu de l'immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés du principal établissement, accompagnée de plusieurs pièces justificatives.

Le Titre est alors attribué pour 4 ans par le Préfet du département.

### **Pour vous aider :**

La CCI de l'Ain vous accompagne dans votre démarche avec la réalisation d'un pré-audit afin de valider les critères du cahier des charges et les modalités d'accès au titre, avant d'officialiser votre candidature.

[Télécharger la liste des Titres de Maitre Restaurateur de l'Ain](#)

Fait Maison

## **Valorisez votre travail avec le "Fait-maison"**

**Professionnels de la restauration traditionnelle, de chaîne, rapide et traiteurs...  
Informez vos clients, valorisez votre travail avec la mention "Fait-maison" !**

Depuis le 15 juillet 2014, les établissements et professionnels de la restauration doivent indiquer de manière visible pour tous les consommateurs, la phrase : « les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts ».

Les plats « faits maison » doivent être désignés par le logo spécifique ou par la mention spécifique ci-dessous :

Tous les professionnels de restauration ont l'obligation d'afficher la mention légale à un endroit unique visible de tous les consommateurs :

*Les plats « faits maison » sont élaborés  
sur place à partir de produits bruts*



Téléchargez [le guide d'utilisation de la mention « Fait maison » en restauration](#) à destination des professionnels ou visitez le site [www.economie.gouv.fr/fait-maison](http://www.economie.gouv.fr/fait-maison).

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter votre conseiller CCI.

Réglementation CHR

# Faites le point sur la réglementation qui vous concerne

Image not found

[http://www.ain.cci.fr/sites/default/files/12-Services\\_Commerce/08\\_Tourisme/hotel\\_3\\_etoile\\_2016v.png](http://www.ain.cci.fr/sites/default/files/12-Services_Commerce/08_Tourisme/hotel_3_etoile_2016v.png)

## Le Classement Hôtelier

**Un nouveau référentiel de classement hôtelier est entré en vigueur le 1er avril 2016.**

Le classement est volontaire. Il comporte 5 catégories allant de 1 à 5 étoiles.

Il est valable 5 ans, période à l'issue de laquelle l'établissement doit renouveler la demande de classement.

L'arrêté du 27 janvier 2016 (modifiant l'arrêté du 23 décembre 2009, décret n°2016-51) réactualise la [liste des critères du tableau de classement](#), ainsi que le système de points (passant de 246 en 2009 à 241).

Toujours classé en trois grands chapitres (Equipements, Services au client, Accessibilité et développement durable), le nombre de critères obligatoires a augmenté (une quarantaine de critères nouveaux a été substituée aux anciens), pour répondre aux disparités dans les prestations proposées constatées pour un même classement.

Cette évolution de la nouvelle grille répond également à l'objectif d'augmenter la qualité des établissements hôteliers. Ainsi, un hôtel 3 étoiles doit aujourd'hui valider 257 points contre 177 auparavant.

Les axes d'évolution permettant une **nouvelle montée en gamme** :

- 39 points non compensables sur les critères de propreté et de confort, les espaces petit-déjeuner, les sanitaires....
- Des critères adaptés sur l'accès à Internet, le numérique, les langues étrangères notamment
- Une distinction plus nette entre les 3\*, 4\*, 5\*
- Un lien renforcé entre classement et la démarche Qualité Tourisme.

- [Arrêté du 23 décembre 2009](#) fixant les normes et la procédure de classement des hôtels de tourisme
- [Schéma de procédure du Nouveau Classement Hôtelier](#)

Dispositif géré par [Atout France](#)

## Biodéchets et "Doggy bags"

A compter du 1er janvier 2016, l'obligation de tri à la source et la valorisation biodéchets (déchets non dangereux biodégradables) pour les "gros producteurs" (plus de 10 tonnes/an de biodéchets et/ou plus de 60 litres/an de déchets d'huiles alimentaires) sont obligatoires.

Cette exigence vise à lutter contre le gaspillage alimentaire en limitant la quantité de biodéchets produite par

les restaurateurs. Cela répond à la loi du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement, dite loi "Grenelle2" et la [directive européenne](#) du 19 novembre 2008 sur les déchets.



Business Support at Your Doorstep



<http://www.entreprise-europe-raa.fr/>

## Ressources documentaires :

- [Guide des déchets des entreprises de l'Ain](#) (p 40-42)
- SINDRA (Observatoire des déchets en Rhône-Alpes), [listes de prestataires](#)
- [Guide ADEME Restauration et commerces alimentaires](#)

La CCI de l'Ain vous accompagne, selon votre niveau, dans l'amélioration de votre gestion des déchets :

- visite de conseil,
- évaluation de votre situation et de vos pratiques,
- accompagnement dans la mise en place de vos projets,
- information sur les actualités réglementaires et techniques.

Plus d'information sur [la réglementation](#)

Plus d'information sur [la directive européenne](#)

## Affichage des tarifs

A compter du 1er janvier 2016, les hôteliers devront afficher le prix définitif (toutes taxes comprises) à payer par le client dès le début du processus de réservation en ligne. l'arrêté du 18 décembre 2015 s'applique à tous les hébergements touristiques marchands, à l'exception des établissements hôteliers en plein air et des meublés de tourisme.

Plus de détails sur [l'affichage des prix](#)

## Obligation d'information sur les allergènes alimentaires

Depuis le 13 décembre 2014, les professionnels de commerces alimentaires de proximité et de la restauration commerciale doivent identifier les allergènes à déclaration obligatoire (ADO) présents dans les denrées alimentaires et informer par écrit les consommateurs.

Ils devront également se former et former leur personnel.

[Plus d'informations](#)

## **L'accessibilité dans les établissements recevant du public**

[Tout savoir sur la réglementation](#)

## **La sécurité-incendie des hôtels de 5<sup>e</sup> catégorie**

Tout établissement recevant du public doit respecter des normes de sécurité contre les risques d'incendie et de panique.

- [Arrêté du 26 octobre 2011](#) portant approbation de diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (petits hôtels)
- [Arrêté du 27 mai 2011](#) portant approbation de diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public

[Téléchargez le guide sur la sécurité-incendie des petits hôtels de 5<sup>e</sup> catégorie](#)

## **Hygiène**

Les restaurateurs doivent respecter des mesures d'hygiène portant sur les aliments, les équipements et le personnel. Ils doivent mettre en application le paquet hygiène, réglementation entrée en vigueur en 2006.

- [Le paquet hygiène](#)
- [La sécurité sanitaire des aliments](#)

Les établissements de restauration commerciale doivent avoir dans leurs effectifs au moins une personne ayant suivi une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire (si le gérant a suivi cette formation, il n'est pas nécessaire qu'un de ses salariés la suive et vice-versa). Le terme de restauration commerciale regroupe 3 codes NAF : 56.10 A – restauration traditionnelle / 56.10 B – cafétérias et autres libres services / 56.10 C – restauration rapide et vente à emporter. Cette exigence sera respectée, si dans l'établissement il y a dans les effectifs :

- une personne ayant suivi la formation de 14h en hygiène alimentaire
- ou une personne justifiant de 3 années d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.
- ou une personne disposant d'un diplôme ou d'un titre de formation professionnelle de niveau V minimum inscrits au répertoire national des certifications professionnelles et qui figure dans la liste de l'[annexe de l'arrêté du 25 novembre 2011](#). Cette obligation est précisée par [le décret n°2010-731 du 24 juin 2011](#).

*Se rapprocher de [l'UMIH 01](#) pour connaître les sessions de formations.*

**ATTENTION** : Certains professionnels ont été contactés par des entreprises de formation qui, par

téléphone, les inciteraient à s'inscrire en ligne à un module de formation "HACCP" dit Pack Hygiène sous prétexte que la formation suivie initialement aurait une validité de 3 ans.

La personne au téléphone menace le restaurateur de l'inscrire sur un fichier qui alerterait les services d'hygiène, et que ces derniers viendraient leur infliger un contrôle et de fait, une amende...

**Il est donc important de garder en mémoire que cette formation "Hygiène" est valable sans limitation de temps.**

La seule obligation pour les établissements de restauration est d'avoir au moins une personne dans leur effectif ayant suivie cette formation.

[Plus d'informations](#)

## **Débit de boisson : nouveauté en matière d'affichage**

### **rappelant les dispositions relatives à la répression de l'ivresse publique et à la protection des mineurs**

L'exploitation d'un débit de boissons est soumise à une réglementation en matière d'affichage, d'étalage, d'hygiène et de sécurité. [L'arrêté paru le 17 octobre 2016](#) précise les modèles et les lieux d'apposition des affiches, dans les débits de boisson à consommer sur place et à emporter.

## **Débit de boisson : licence et permis d'exploitation**

Pour les licences restaurant et les licences à emporter, la loi instaure une déclaration administrative préalable à l'ouverture de l'établissement en mairie à établir 15 jours avant l'ouverture.

**Dans une ordonnance du 17 décembre 2015, l'Etat a décidé de simplifier la réglementation des débits de boissons à partir du 1er janvier 2016 :**

- Fusion des licences à consommer sur place de 2e et 3e catégories
- 4 catégories de boissons au lieu de 5
- Transfert de la licence étendue à la région

[Ces points sont détaillés ici.](#)

Un permis d'exploitation attestant le suivi d'une formation spécifique est obligatoire pour toute personne qui souhaite déclarer l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert :

- d'un débit de boissons à consommer sur place de 2e, 3e ou de 4e catégorie
- d'un établissement pourvu d'une petite licence restaurant ou d'une licence restaurant
- d'un établissement pourvu d'une petite licence à emporter ou d'une licence à emporter dans le cas de vente de boissons alcooliques a lieu entre 22 heures et 8 heures.

Cette formation spécifique porte sur les droits et obligations attachés à l'exploitation de ce type d'établissement, ainsi que sur les problématiques de santé publique. Elle est d'une durée minimale de 20h réparties sur au moins 2.5 jours. Elle est réduite à 6h lorsque la personne justifie d'une expérience professionnelle de 10 ans en qualité d'exploitant d'un établissement.

*Se rapprocher de [l'UMIH 01](#) pour connaître les sessions de formations.*



La CCI de l'Ain vous accompagne de vos démarches. N'hésitez pas à nous contacter.

Intégrer un club de professionnels du tourisme

## **Intégrer un réseau de professionnels du tourisme et échanger sur des thématiques spécifiques et d'actualités**

La CCI de l'Ain peut également vous mettre en relation avec les associations de professionnels présentes sur le département :

- [Club Hotellier du Grand Bourg](#)
- [Club des Cuisiniers de l'Ain](#)
- [Association des Cuisiniers de la Dombes](#)

Sécurité dans les hôtels

### **Hôtel sécurisé = Clientèle rassurée**

La Gendarmerie Nationale vous apporte des conseils de prévention (mécanique, technique, informatique...) en matière de sécurité.

Elle vous informe également des types d'infractions et de délinquants pouvant fréquenter les hôtels et vous rappelle les **réglementations particulières** auxquelles sont soumis les professionnels

#### [Conseils prévention de la Gendarmerie Nationale](#)

Image not found

[http://www.ain.cci.fr/sites/default/files/12-Services\\_Commerce/08\\_Tourisme/securite-hotel.jpg](http://www.ain.cci.fr/sites/default/files/12-Services_Commerce/08_Tourisme/securite-hotel.jpg)

### **La fiche individuelle de Police**

**Pour information**, suite au décret 2015-1002 du 18 août 2015, **l'obligation d'établir des fiches individuelles de police est désormais étendue à tous les prestataires assurant l'hébergement.**

Aux fins de prévention des troubles à l'ordre public, d'enquêtes judiciaires et de recherche dans l'intérêt des personnes, les hôteliers, les exploitants de villages et maisons familiales de vacances, de résidences et villages résidentiels de tourisme, les loueurs de meublés de tourisme et de chambres d'hôtes, les exploitants de terrains de camping, caravanage et autres terrains aménagés sont tenus de faire remplir et signer par l'étranger, dès son arrivée, une fiche individuelle de police, dont le modèle est fixé par arrêté conjoint du ministre de l'intérieur, du ministre chargé de l'immigration et du ministre chargé du tourisme.

**Les données personnelles ainsi collectées sont notamment :**

1. Le nom et les prénoms ;
2. La date et le lieu de naissance ;

3. La nationalité ;
4. Le domicile habituel de l'étranger ;
5. Le numéro de téléphone mobile et l'adresse électronique de l'étranger ;
6. La date d'arrivée au sein de l'établissement et la date de départ prévue.

Les enfants âgés de moins de 15 ans peuvent figurer sur la fiche d'un adulte qui les accompagne.

Les fiches ainsi établies doivent être conservées pendant une durée de six mois et remises, sur leur demande, aux services de police et unités de gendarmerie. Cette transmission peut s'effectuer sous forme dématérialisée.

[Décret 2015-1002 du 18 août 2015](#)

[Arrêté du 1er octobre 2015](#)

[Modèle de document](#)

SAVEURS DE L'AIN

## **Une stratégie de valorisation de la gastronomie sur le long terme**

***Participez dès à présent à une nouvelle dynamique, pour propulser l'Ain dans la cour des grandes destinations gastronomiques et tirez-en le meilleur parti...***

En tant que métier de bouche ou restaurateur, vous êtes directement concerné par cette **démarche collective à long terme, visant à valoriser et développer notre patrimoine culinaire au bénéfice direct des acteurs de la filière !**

### **Notre objectif ?**

**Valoriser notre patrimoine culinaire et développer votre activité en incitant les habitants de l'Ain et les touristes à consommer davantage dans votre établissement les produits de nos terroirs.**

Ce projet consiste notamment à :

- rassembler tous les acteurs du secteur, autour d'une Marque® unique, derrière laquelle chacun se retrouve
- mettre en place un pilotage pour son animation afin que la dynamique s'installe et dure
- donner un coup de pouce à la commercialisation des produits identitaires du terroir et des savoir-faire
- conforter votre développement économique
- créer une offre touristique transversale autour du patrimoine culinaire
- renforcer l'image de destination gastronomique du territoire pour le rayonnement de l'Ain

Dès cette année, un **dispositif évènementiel grand public s'appuiera sur un concours photos inédit**, ouvert à tous, et qui consistera à **immortaliser des produits Saveurs de l'Ain**, avec obligation de réaliser

les photos en passant chez les professionnels qui adhèrent au projet ; induisant assurément pour eux un gain de fréquentation, des contacts et des retombées économiques !

Retrouvez ici toutes les informations utiles :

- la [plaquette de présentation](#) reprenant toutes les informations utiles concernant ce dispositif,
- la [liste des produits concernés](#) pour 2018
- votre [bulletin d'adhésion](#) (**démarche entièrement gratuite**) à nous retourner sans plus attendre : le lancement officiel du concours photo aura lieu le 12 octobre 2018 !



#### Contact :

Service Développement du Commerce

Tél. : 04 74 32 13 00

[tourisme@ain.cci.fr](mailto:tourisme@ain.cci.fr)

**URL source:** <https://www.ain.cci.fr/developper-votre-entreprise/developper-son-commerce/specifites-liees-aux-cafes-hotels-restaurants>