

Mohamed Ennazk

Hébergement et Restauration Touristiques au Maroc

*Textes de lois et arrêtés d'application
nécessaires pour la bonne gestion
des établissements touristiques*



Mohamed Ennazk,
Expert Judiciaire, Près la Cour d'Appel de Marrakech,
Inscrit sur le Tableau National des Experts Judiciaires
en Tourisme et Gestion Hôtelière

Email : ennazk@hotmail.com

M.E est diplômé de l'Institut Supérieur International du Tourisme de Tanger. Il est titulaire du Master2 de l'Université de Toulouse.

Après avoir enseigné la comptabilité hôtelière, le droit et la gestion hôtelière et dirigé deux Etablissements de Formation Hôtelière, il a travaillé aux Emirats Arabes unis comme Directeur des Opérations de la Restauration.

De retour au Maroc, il a travaillé comme Directeur Adjoint de restauration à l'hôtel "La Mamounia" puis Directeur de Restauration au "Complexe Palais des Congrès Mansour Eddahbi", poste qu'il a occupé à l'hôtel Atlas Médina & Spa à Marrakech.

Il a participé comme expert au programme "Meda II" et au programme MCC "Millennium Challenge Corporation".

Le premier arrêté d'application fixant les modalités de classement des hôtels de tourisme au Maroc remonte au 10 juin 1947. Il concernait les hôtels de grand luxe, les hôtels de grand tourisme, les hôtels de tourisme, les hôtels de moyens tourisme et les hôtels de tourisme familial.

Le décret 0488-59-2 du 14 décembre 1959 fixant les modalités de classement des hôtels de tourisme classait les hôtels en hôtels de luxe et hôtels classés de 5 à 1 étoile avec des catégories A et B.

En vue de garantir une qualité de prestations touristiques à la hauteur des attentes des clients, un système de classement des établissements touristiques a été instauré au Maroc dès 2002 par la loi 00-61 (Dahir n° 176-02-1 du 13 juin 2002).

Les critères de classement des hôtels seront bientôt changés après l'entrée en vigueur de la nouvelle loi n° 14-80. En plus des normes classiques de superficie des chambres et d'équipements, la qualité de service fera son entrée et devient même capitale. Un client mystère sera désigné pour tester la qualité de service des hôtels...

Pour la première fois les restaurants seront classés et feront partie des établissements touristiques avec l'apparition de l'arrêté -84-899 du 25 novembre 1986 fixant les normes de classement des établissements touristiques.

La vente de boissons est organisée par l'arrêté n° 66-177-3 du 17 juillet 1967 du directeur général du cabinet royal réglementant le commerce des boissons alcooliques ou alcoolisées.



Mohamed Ennazk

Hébergement et Restauration Touristiques au Maroc

Textes de lois et arrêtés d'application
nécessaires pour la bonne gestion
des établissements touristiques

Avant-propos

Le premier arrêté d'application fixant les modalités de classement des hôtels de tourisme au Maroc remonte au 10 juin 1947. Il concernait les hôtels de grand luxe, les hôtels de grand tourisme, les hôtels de tourisme, les hôtels de moyens tourisme et les hôtels de tourisme familial.

Le décret 2-59-0488 du 14 décembre 1959 fixant les modalités de classement des hôtels de tourisme classait les hôtels en hôtels de luxe et hôtels classés de 5 à 1 étoile avec des catégories A et B.

En vue de garantir une qualité de prestations touristiques à la hauteur des attentes des clients, un système de classement des établissements touristiques a été instauré au Maroc dès 2002 par la loi 61-00 (Dahir n° 1-02-176 du 13 juin 2002).

La loi n°80-14 relative aux établissements touristiques et aux autres formes d'hébergement touristique entrera en vigueur après la publication de ses textes d'application.

Les critères de classement des hôtels seront bientôt changés après l'entrée en vigueur de la nouvelle loi n° 80-14. En plus des normes classiques de superficie des chambres et d'équipements, la qualité de service fera son entrée et devient même capitale. Un client mystère sera désigné pour tester la qualité de service des hôtels.

Le ministère du tourisme fera appel à un cabinet marocain ou étranger afin de désigner des consultants (auditeurs) qui séjourneront dans les hôtels, noteront la qualité de service et paieront leur facture à l'instar des autres clients (prise en charge par le ministère du tourisme).

Le décret n° 2-15-865 du 9 juin 2016 fixant les modalités de télé-déclaration des données relatives aux clients et l'arrêté du 10 février 2017 fixant les modalités d'inscription au système de télé-déclaration inaugurent l'entrée de la numérisation dans l'enregistrement des données relatives aux clients.

Pour la première fois les restaurants seront classés et feront partie des établissements touristiques avec l'apparition de l'arrêté 899-84- du 25 novembre 1986 fixant les normes de classement des établissements touristiques.

La vente de boissons est organisée par l'arrêté n° 3-177-66 du 17 juillet 1967 du directeur général du cabinet royal réglementant le commerce des boissons alcooliques ou alcoolisées.

L'arrêté du ministre du tourisme n° 1751-02 du 18 décembre 2003 fixant les normes de classement des établissements touristiques classe les restaurants en restaurants luxe et restaurants d'une fourchette à 3 fourchettes.

Le décret n° 2-95-908 du 5 mai 1999 et l'arrêté n° 440-01 du 26 février 2001 organisent la validité et la durée de conservation des produits alimentaires.

Principaux textes de lois et règlements organisant l'hébergement et la restauration au Maroc depuis le 10 juin 1947					
N	Date	Contenu	(*) Texte se trouvant dans ce document	Bulletin officiel	
				Numéro	Daté du
1	10-juin-47	Arrêté fixant les modalités de classement des hôtels de tourisme selon les catégories suivantes : 1/ Hôtels de grand luxe 2/ Hôtels de grand tourisme 3/ Hôtels de tourisme 4/ hôtels de moyen tourisme 5/Hôtels de tourisme familial		1807	13-juin-47
2	14-déc-59	Décret n°2-59-0488 du 13 jourmada II 1379 (14 décembre 1959) fixant les modalités de classement des hôtels de tourisme.		2462	01-janv-60
3	25-nov-86	Arrêté du ministre du tourisme n° 899-84 du 22 rebia I 1407 (25 novembre 1986) fixant les normes de classement des établissements touristiques		3866	03-déc-86
4	05-mars-02	Décret n° 2-02-186 du 20 hija 1422 (5 mars 2002) modifiant et complétant le décret n° 2-81-471 du 21 rabli II 1402 (16 février 1982) instituant un classement des établissements touristiques.		4984	07-mars-02
5	13-juin-02	Dahir n° 1-02-176 du 1er rabii 11 1423 (13 juin 2002) portant promulgation de la loi n° 61-00 portant statut des établissements touristiques		5030	15-août-02
6	09-oct-02	Decret 2-02-640 du 2 chaabane 1423 (9 octobre 2002) pris pour l'application de la loi 61-00 portant statut des établissements touristiques		5054	07-nov-02

7	18-déc-03	Arrêté du ministre du tourisme N° 1751.02 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant les normes de classement des établissements touristiques	(*)	5192	04-mars-04
8	23-mai-08	Dahir n° 1-08-60 du 17 jourmada 1 1429 (23 mai 2008) portant promulgation de la loi n° 01-07 édictant des mesures particulières relatives aux résidences immobilières de promotion touristique et modifiant et complétant la loi n° 61-00 portant statut des établissements touristiques.		5640	19-juin-08
9	06-mars-14	Dahir n° 1-14-12 du 4 jourmada 1 1435 (6 mars 2014) portant promulgation de la loi n° 80-13 modifiant et complétant la loi n° 01-07 édictant des mesures particulières relatives aux résidences immobilières de promotion touristique et modifiant et complétant la loi n° 61-00 portant statut des établissements touristiques.		6240	20-mars-14
10	04-août-15	Loi n° 80-14 relative aux établissements touristique et aux autres formes d'hébergement	(*)	6404	05-oct-15
11	09-juin-16	Décret n° 2-15-865 du 3 ramadan 1437 (9 juin 2016) fixant les modalités de télé-déclaration des données relatives aux clients de séjour ou de passage des établissements d'hébergement touristique ou d'autres formes d'hébergement touristique et le modèle du bulletin individuel d'hébergement	(*)	6488	04-août-16
12	10-févr-17	Arrêté conjoint du ministre de l'intérieur et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime, ministre du tourisme par intérim n°3171-l6 du 12 jourmada I 1438 (10 février 2017) fixant les modalités d'inscription au système de télé-déclaration, de réception et de renouvellement du certificat d'authentification ou du dongle de sécurité	(*)	6558	06-avr-17
13	21-mars-01	Le code de relations hôtels / agences de voyages	(*)		

14	17-juil-67	Arrêté du directeur général du cabinet royal réglementant le commerce des boissons alcooliques ou alcoolisées	(*)	2856	26/07/1967
15	05-mai-99	Décret n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) pris pour l'application de la loi n° 17-88 relative à l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées, destinées à la consommation	(*)	4692	20/05/1999
16	26-févr-01	Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts, du ministre de la pêche maritime et du ministre de la santé n° 440.01 du 2 hija 1421 (26 février 2001) relatif à la durée de validité et aux conditions de conservation de certains produits	(*)	4888	05/04/2001

SOMMAIRE PREMIERE PARTIE TEXTES DE LOIS ET ARRETES D'APPLICATION ORGANISANT L'HEBERGEMENT TOURISTIQUE AU MAROC		
		Page
Chapitre I	Avant -propos	3
	NORMES DE CLASSEMENT DES ETABLISSEMENTS TOURISTIQUES	9
	Arrêté du ministre du tourisme n° 1751-02 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant les normes de classement des établissements touristiques	11
	Normes d'accessibilité aux personnes handicapées	12
	Hôtels classés luxe	14
	Hôtels classés cinq étoiles (5*)	24
	Hôtels classés quatre étoiles (4*)	33
	Hôtels classés trois étoiles (3)	43
	Hôtels classés deux étoiles (2*)	51
	Hôtels classés une étoile (1*)	55
	Motels 1ère catégorie	60
	Motels 2ème catégorie	63
	Résidences Touristiques " Première catégorie "	66
	Résidences Touristiques " Deuxième catégorie "	72
	Résidences touristiques "Troisième catégorie"	79
	Villages de vacances "Première catégorie"	83
	Villages de Vacances "Deuxième Catégorie"	92
	Villages de vacances "Troisième catégorie"	101
	Auberges " 1ère catégorie "	108
	Auberges " 2ème Catégorie "	111
	Maisons d'hôtes " première catégorie "	114
	Maisons d'hôtes " deuxième catégorie "	122
	Pensions " 1ère catégorie "	128
	Pensions " 2ème catégorie "	130
	Camping - Caravaning International	133
	Camping-Caravaning 1ère catégorie	137
	Camping – Caravaning 2ème catégorie	140
	VOIR CHAPITRE II	
	Restaurants classés " 1 fourchette "	213
	Restaurants classés " 2 Fourchettes "	216
	Restaurants classes " 3 fourchettes "	219
	Restaurants classés " Luxe "	220
	Relais Catégorie unique	144
	Gîtes et refuges	147
	Centres et palais de congrès	151
	Bivouacs	156

Chapitre II	CLASSIFICATION DES ETABLISSEMENTS TOURISTIQUES	159
	La loi n° 80-14 relative aux établissements touristiques et aux autres formes d'hébergement touristique	161
Chapitre III	TELE-DECLARATION DES DONNEES RELATIVES AUX CLIENTSET MODALITES D'INSCRIPTION AU SYSTEME DE TELE-DECLARATION	181
	Décret n° 2-15-865 du 9 juin 2016 fixant les modalités de télé-déclaration des données relatives aux clients de séjour ou de passage	183
	Arrêté n° 3171-16 du 10 février 2017 fixant les modalités d'inscription au système de télé-déclaration	189
Chapitre IV	LE CODE DE RELATIONS HOTELS / AGENCES DE VOYAGES	193
	Convention guidant les relations hôtels / agences de voyages	195
Chapitre V	LE CONTRAT HOTELIER ET LA RESPONSABILITE PARTICULIERE DE L'HOTELIER	205
	Extraits du dahir formant code des obligations et des contrats : Le contrat hôtelier naît à partir du moment où le client commande une chambre La responsabilité particulière de l'hôtelier du fait des effets des clients	207

PREMIERE PARTIE

CHAPITRE I

NORMES DE CLASSEMENT

DES ETABLISSEMENTS TOURISTIQUES

**Arrêté du ministre du tourisme n° 1751-02 du 23 chaoual
1424 (18 décembre 2003) fixant les normes de classement
des établissements touristiques**

En vue de garantir une qualité de prestations touristiques à la hauteur des attentes des clients, un système de classement des établissements touristiques a été instauré au Maroc dès 2002 par la loi 61-00 (Dahir n° 1-02-176 du 13 juin 2002).

Le ministre du tourisme,

Vu la loi n° 61-00 portant statut des établissements touristiques, promulguée par le dahir n° 1-02-176 du 1er rabii II 1423 (13 juin 2002) ;

Vu le décret n° 2-02-640 du 2 chaabane 1423 (9 octobre 2002) pris pour l'application de la loi susvisée n° 61-00,

Arrête :

Article premier. - Sous réserve des conditions particulières dûment justifiées, visées à l'article 2 ci-dessous, le classement des établissements touristiques s'effectue suivant les normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles, et d'exploitation annexées au présent arrêté.

Article 2.- Outre les dérogations particulières relatives aux normes propres à chaque catégorie, les établissements touristiques peuvent bénéficier de dérogations exceptionnelles lorsqu'ils justifient un ou plusieurs des cas suivants :

- avoir des conditions particulières d'exploitation, notamment pour les établissements saisonniers ou situés dans des zones spécifiques ;
- rencontrer des difficultés graves pour se conformer aux normes de classement, surtout lorsqu'il s'agit d'établissements mis en construction avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté ;
- avoir le caractère d'établissements non classés avant la date de publication du présent arrêté au Bulletin officiel.

Article 3.- Le respect des normes et conditions prévues par le présent arrêté ne dispense pas l'établissement des critères et condition de droit commun en matière notamment d'urbanisme, d'habitat, d'hygiène et de sécurité.

(1) B.O. n° 5192 du 4/3/2004, p. 351.

Article 4.- Le présent arrêté, qui sera publié au Bulletin officiel, abroge et remplace l'arrêté du ministre du tourisme n° 899-84 du 22 rabii 11407 (25 novembre 1986) fixant les normes de classement des établissements touristiques.

Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003).

Adil Douiri

* * *

ANNEXES

1. Normes d'accessibilité aux personnes handicapées

Au sens du présent arrêté, sont réputées accessibles aux personnes handicapées à mobilité réduite toutes les installations offrant à ces personnes notamment celles circulant en fauteuil roulant, la possibilité d'y pénétrer, d'y circuler et d'en sortir dans des conditions normales et de bénéficier de toutes les prestations offertes au public en vue desquelles ces installations ont été conçues et qui ne sont pas manifestement incompatibles avec la nature même du handicap.

Une partie du parking ou des espaces réservés pour le stationnement des véhicules devant tout établissement touristique doit disposer d'emplacements signalisés, réservés exclusivement aux personnes handicapées à mobilité réduite à raison d'un emplacement par tranche de 50 places.

1.1 Les circulations

Les cheminements ou une partie des cheminements usuels que les personnes handicapées doivent pouvoir emprunter, doivent conduire le plus directement possible et sans discontinuité aux espaces ou installations ouvertes au public et doivent avoir une largeur minimale de 1,40 m et de 1,20 m (s'il n'y a pas de mur de part et d'autre).

Le sol doit être non meublé, non glissant et sans obstacle à la roue.

Les pentes ne doivent pas excéder un seuil de tolérance de 5 % d'inclinaison par rapport à la surface du palier.

Les paliers de repos, de longueur minimale de 1,40 m horizontaux, hors débâtement des portes, sont nécessaires.

Si les couloirs et les circulations disposent de ressauts ou de chanfreins, ces derniers doivent être arrondis à une hauteur maximale de 2 cm par rapport au niveau du palier pour les premiers et moins de 4 cm pour les seconds. Les pentes comportant des ressauts successifs dits « dos d'âne » sont interdites.

1.2 Les escaliers

Les escaliers doivent être utilisables par des personnes à mobilité réduite avant des difficultés pour se déplacer (sauf s'ils sont doublés par un ascenseur).

Les escaliers de secours et les escaliers principaux doivent obligatoirement être munis de mains courantes (rampes).

La largeur minimale des escaliers doit être de 1,20m s'ils ne comportent aucun mur, de 1,30m s'ils comportent un mur d'un seul côté et de 1,40m s'ils sont entre deux murs.

La hauteur maximale des marches est de 16 cm et de largeur minimale de 28 cm. Les escaliers franchissant un dénivelé de plus de trois marches doivent comporter des mains courantes (rampes) préhensiles de part et d'autre.

1.3 Installations téléphoniques

Hauteur appareil : 0,80 m x 1,30 m.

1.4 Ascenseurs

Largeur de la porte : 0,80 m au minimum.

Dimension de la cage ascenseur : 1,30 m x 1,00 m.

1.5 Les chambres

Toutes les chambres doivent être aménagées et équipées de manière à permettre aux personnes handicapées une totale liberté de mouvement autour du mobilier ainsi que l'accès aux différents équipements des habitations, d'une largeur minimale de 0,90 m libre de tout obstacle. Une aire de 1,50 m de diamètre est prévu pour permettre la rotation en dehors de l'emplacement du mobilier à l'intérieur de la chambre.

Le nombre de chambres à aménager pour les personnes handicapées est d'une chambre pour 20 chambres et de deux chambres pour 50.

Portes d'accès des chambres : Largeurs autorisées entre 0,80 et 0,90 m.

La salle de bain : Elle doit avoir les mêmes caractéristiques que les chambres (aire de rotation de 1,50 m de diamètre entre les équipements).

Hauteur cuvette : entre 0,46 et 0,50 m

Espace 0,80 X 1,30 m

Espace entre sanitaires : 0,80 m x 1,30 m

Hauteur douche : 0,80 m x 1,80 m (hors obstacles et débattement de porte), en sus de la zone d'assise et barres d'appuis.

1.6 Divers

Les poignées de portes, les boutons d'interrupteurs électriques, les robinets et les différents dispositifs de commande et de service mis à la disposition du public doivent être accessibles aux personnes handicapées à une hauteur minimale de 1,30 m et maximale de 1,40 m.

Les divers écrans de lecture ou dispositifs d'information doivent être orientés convenablement pour en avoir une parfaite vision en sachant que la hauteur moyenne des yeux d'une personne en fauteuil roulant se situe entre 1,10 m et 1,25 m.

Remarques

Les normes d'accessibilité aux personnes handicapées sont applicables à l'ensemble des établissements touristiques.

Les normes d'accessibilité aux personnes handicapées ne s'appliquent qu'aux nouvelles réalisations ou aux établissements ayant fait l'objet de travaux soumis à la délivrance d'un permis de construire.

2. Hôtels classés luxe

A. Conditions générales

L'hôtel classé « Luxe » est un établissement situé soit dans un quartier de grand standing, soit dans un site de haute valeur touristique. Il est caractérisé par la très haute qualité de ses services et de ses équipements, la pluralité de ses installations, la qualification et la correction de son personnel.

L'hôtel classé dans la catégorie « Luxe » doit disposer :

- d'une entrée indépendante, spacieuse, éclairée, distincte de l'entrée de service, abritée des intempéries et dégageant un aspect particulièrement luxueux,
- d'un garage et d'un parking abrité d'une capacité d'un emplacement pour trois chambres et comprenant une aire de stationnement pour autocars et un service pour assurer le transfert des clients.

L'accès aux restaurants devra s'effectuer aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur du bâtiment si toutefois la structure de l'hôtel le permet.

Les matériaux de construction, les installations, les équipements et le mobilier doivent dégager un aspect luxueux et être fait à partir de matériaux nobles.

Toutes les dispositions techniques doivent être prises pour assurer une isolation thermique et phonique au niveau de l'ensemble des locaux et dépendances de l'établissement et notamment au niveau des chambres.

B. Vestibules, salon ou hall de réception

Le hall de la réception doit être aménagé et décoré de façon particulièrement luxueuse marqué du cachet traditionnel marocain. Sa surface doit être calculée sur la base de 2m² par chambre et peut, toutefois, être limitée à 250 m² lorsque les conditions techniques l'exigent.

Le hall d'accueil doit comprendre plusieurs salons dont un aménagé selon l'architecture marocaine et doit également avoir :

- des tables basses et/ou des secrétaires ;
- un revêtement de sol spécial : Marbre, parquet, moquette ou tapis de haute qualité ;
- une installation de musique d'ambiance pouvant aussi servir à passer des annonces et des appels.

B.1. La réception doit être aménagée, compartimentée et décorée luxueusement et doit comprendre les services suivants :

- un comptoir ou un bureau d'accueil ;
- une conciergerie séparée ayant à disposition : portiers, chasseurs, concierges, garçons de courses, chariots à bagages, voituriers, etc. ;
- un standard téléphonique dans un local indépendant ;
- des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant et des appareils téléphoniques portables de type « baladeur » ;
- un service caisse assurant le change ;
- une salle privée pour la clientèle résidente,
- un centre commercial (kiosques, boutiques, salon de coiffure, etc.),
- un business center avec secrétariat à la disposition de la clientèle (traduction, connexion à Internet fax, etc.),
- des vestiaires près des salles communes et dans les espaces ouverts au public,
- une bagagerie à proximité du hall d'accueil avec accès aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur. L'acheminement des bagages dans les chambres doit se faire par les escaliers de service.

B.2. Sanitaires dans les espaces communs (réception - restauration - night- club...)

Des toilettes communes séparées pour hommes et femmes doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, des balayettes et un urinoir par fraction de 15 chambres, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C. Habitabilité

Les couloirs des étages doivent être d'une largeur minimale de 2m, recouverts de moquette ignifugée ou, de tapis de première qualité ignifugés ou d'un sol à revêtement spécial (carrelage marbre ou mosaïque de luxe, etc.)

Les couloirs et les circulations en dehors des chambres doivent tous être bien éclairés 24 heures sur 24 à la lumière naturelle et/ou artificielle.

Les étages doivent disposer d'offices bien équipés et être desservis par un monte- charges et par un ascenseur de service. Chaque étage doit disposer, également, d'une machine à cirer les chaussures située à proximité des ascenseurs.

Les chambres, suites et appartements doivent être luxueusement équipés (ameublement et équipement), décorés et dotés d'un système d'air conditionné chaud et froid, d'un téléviseur (circuit fermé, canal vidéo...) et d'un mini-bar.

La superficie des chambres doit permettre de se servir de l'ensemble du matériel et de l'ameublement dans des conditions de liberté, de mouvement et de sécurité totale.

La superficie des chambres (sas, penderie et salle de bain non compris) doit être de 14 m2 pour les chambres à un lit, 20m2 pour les chambres à deux lits joints et pour les chambres à deux lits séparés. Les chambres doivent être équipées d'une literie de grande dimension (King Size).

Pour pallier toutes nuisances sonores, les suites, les appartements et les chambres d'un hôtel classé dans la catégorie « Luxe » situé en milieu urbain doivent être équipés d'un système de double-vitrage au niveau des baies vitrées.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

Toutes les chambres doivent comprendre :

- une anti-chambre à usage de dressing d'une largeur minimale de 02 m ;
- une salle de bain complète avec baignoire d'une superficie de 7,50 m2, dotée d'un équipement et d'un revêtement de grande qualité.
- un W-C indépendant.

C.1. Equipement des chambres

L'ameublement doit comprendre :

- un commutateur tête de lit ;
- deux tables de chevet ;
- deux lampes de chevet ou deux appliques de qualité ;
- une coiffeuse secrétaire avec tiroirs et un tabouret ;
- une écritoire, avec le nécessaire pour écrire ;
- un siège et un fauteuil par occupant ;
- une table ;
- un porte bagages ;

- un système d'occultation opaque intérieur et extérieur, si l'établissement ne dispose pas de volets roulants, persiennes, etc.) ;
- un appareil téléphonique par chambre avec ligne directe vers l'extérieur ;
- uncoffre fort individuel ;
- un revêtement en marbre, parquet, moquette ou tapis de qualité supérieure ;
- un mini-bar réfrigérateur ;
- mobilier pour terrasse (loggia), à raison d'un siège par occupant.

C.2. Suites et appartements

Quinze pour cent (15 %) au moins de la capacité totale en chambres de l'établissement doit être aménagée en suites ou appartements et comprendre, outre l'ameublement des chambres :

- un ou plusieurs salons particuliers d'une superficie minimale de 18m²,
- un mobilier luxueux,
- un tapis de qualité supérieure,
- un équipement offrant des services : téléphone, liaison fax, possibilité de connexion par modem à Internet, chaîne HIFI, vidéo, bibliothèque, etc. et des possibilités pour assurer un secrétariat particulier,
- un téléviseur supplémentaire,

des appareils téléphoniques supplémentaires.

C.3. Les commodités sanitaires

Les salles de bain des suites, des appartements et des chambres doivent comprendre des sanitaires luxueux (baignoires et receveurs de douche) munis d'un système antidérapant, une poignée de sécurité, rideau douche ou parois mobiles (pare-douche) et un système d'aération (fenêtre ou gaine avec ventilateur éventuellement), un linge de toilette d'une grande qualité, un sèche cheveux et des produits d'accueil de luxe, le nécessaire pour couture, peignoirs, botte à rebuts, etc.

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles

D. Les restaurants

L'hôtel classé dans la catégorie « Luxe » doit avoir au moins trois restaurants dénotant un aspect de grand luxe. Le mobilier, l'équipement et la décoration doivent être de qualité luxueuse. Le service doit être assuré par un personnel hautement qualifié.

Leurs superficies doivent être calculées sur la base de 1.50 m² par couvert. La totalité des clients résidents doit pouvoir être servie en même temps.

L'une des salles de restauration doit être luxueusement aménagée en restaurant marocain dans un style d'architecture typique et offrir un grand choix de spécialités aussi bien locales, régionales que nationales en sus du restaurant de spécialité internationale.

L'hôtel classé dans la catégorie « Luxe » doit fournir à sa clientèle un service gastronomique (à la carte) de grande qualité.

Les restaurants doivent disposer

- d'un vestiaire réservé à la clientèle à l'entrée de chaque restaurant,
- d'un nombre suffisant de guéridons et de consoles,
- d'un système de climatisation chaud et froid,
- d'un matériel de fonctionnement de grande qualité, comprenant :
 - un linge de table de qualité supérieure (molletons, nappes, napperons, serviettes, etc.),
 - une verrerie en cristal et une argenterie de qualité supérieure,
 - un service de table en porcelaine d'une qualité supérieure.

L'hôtel classé « luxe » doit être également doté :

- d'un snack-bar pour restauration rapide avec office attenant,
- d'un room-service dûment équipé assurant le service dans les chambres 24 h/24 h,
- d'un salon de thé servant, outre la pâtisserie, des infusions ou boissons non alcoolisées. Ce local doit dégager un aspect convivial et luxueux,
- d'un ou plusieurs piano - bars dénotés d'un aspect luxueux et d'un grand raffinement avec offices dûment équipés,
- d'une cafétéria luxueusement aménagée assurant un service de petit déjeuner de qualité à la clientèle résidente.

E. Les cuisines et leurs dépendances

L'hôtel classé dans la catégorie « Luxe » doit avoir au moins trois cuisines dont l'une est typiquement marocaine. Leur superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, d'un chef de partie, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter une tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La conception et l'agencement des cuisines doivent permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

E.1. Les locaux

L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile.

Le sol des cuisines doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche.

Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon.

Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable.

Les cuisines doivent être pourvues d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduelles et des eaux de lavage.

Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés.

Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E.2. Les équipements

Les cuisines doivent comprendre :

- une aire de cuisson avec bain-marie, grill, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses... ;
- un passe de service, étuve et tables chaudes ;
- une hotte d'extraction mécanique et fonctionnelle
- une porte battante à double accès à la cuisine.
- une aire pour la préparation de la cuisine froide
- un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie), doté d'un congélateur, d'un réfrigérateur et de matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave -mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène ;
- un local climatisé pour la préparation de la viande, doté d'une chambre froide, d'un frigo de grande capacité, d'un congélateur et du matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non - manuel et équipé en produit d'hygiène. Il doit être suffisamment aéré.
- un local ou une aire pour la préparation des légumes avec matériel nécessaire
- un local pâtisserie dûment équipé, aéré et séparé avec un système de climatisation ;
- les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant et équipés de thermostats et de voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et d'un gilet anti-froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite.
- une plonge batterie dans un local séparé et dotée des équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- une plonge pour légumes et fruits ;
- un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut-être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2 m ;
- une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;

- les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail ;
- des lave-mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche-mains électriques ou d'essuie-mains à usage unique.

F. Installations de service :

E.1. Lingerie/buanderie

L'hôtel classé « luxe » doit être doté d'une lingerie/buanderie suffisamment équipée, munie d'un système d'aération naturelle suffisante et/ou mécanique et doit comprendre les installations suivantes : machines à laver,essoreuses, calandreuses, bacs à lessive, séchoirs, chariots à linge en fonction de la capacité du linge traitée par l'établissement, machine à coudre, et doit comprendre également une réserve de linge dotée d'un stock suffisant à raison de 03 jeux par chambre au minimum. En outre la lingerie doit assurer un service rapide de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle (24 h/24 h).

F.2. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G. Prestations de service - personnel

L'hôtel classé « Luxe » doit disposer au minimum de 1 employé par chambre.

(55 %) du personnel doivent être qualifiés et issus d'un établissement de formation hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S. conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel en contact avec la clientèle doit être qualifié et de moralité exemplaire, portant une tenue professionnelle soignée.

G.1. Direction

Les postulants aux postes de direction doivent être titulaires :

d'un diplôme délivré par un Institut supérieur de Tourisme (Section Gestion Hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé le poste de directeur dans un établissement 5 étoiles pendant au moins 3 ans, ou avoir occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing,

ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et avoir occupé le poste de directeur d'un établissement dans la catégorie 5 étoiles pendant au moins 6 ans, ou justifier d'une expérience de dix années au moins dans un hôtel de même catégorie ou de catégorie 5 étoiles en tant que responsable d'un département

G.2. Réception - conciergerie

Le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et être constamment en tenue professionnelle impeccable et parler, outre la langue arabe, les langues française, anglaise et une autre langue étrangère au moins.

G.3. Etages - chambres

L'entretien des chambres est assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et de chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de chaque office.

G.4. Restaurants

Dans les salles de restaurant le service est assuré par un directeur de restauration assisté de maîtres d'hôtel, sommeliers et d'un personnel qualifié à raison d'un maître d'hôtel pour 60 couverts, un chef de rang et un commis pour 20 couverts.

Le Directeur de restauration, le maître d'hôtel, les chefs de rang et les barmen doivent parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins, dont l'anglais.

Les restaurants doivent présenter :

- une première carte rédigée en arabe, en anglais et en français, comportant une variété de plats de cuisine nationale et internationale,
- une deuxième carte comportant des boissons,
- un menu du jour permettant le choix entre trois spécialités au moins pour chaque groupe de plats

G.5. Animation (*1)

L'hôtel classé « Luxe » doit disposer, selon la région d'implantation et les besoins de la clientèle, d'un équipement complet pour chaque activité d'animation et sportive, notamment une piscine chauffée avec pataugeoire, des terrains de sports et de golf (practice de golf), des jeux de société, parc de jeux ombragé pour enfants, des salles de lecture, salles de bridge, un night-club, etc.

G.6. Service de nuit

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : réception, standard, étages et le service technique.

G.7. Service de téléphone

Le service de téléphone doit être assuré 24 h/24 h par un personnel parlant outre la langue arabe, au moins les langues française et anglaise.

(*1) Elle peut être limitée pour les hôtels catégorie luxe situé en centre urbain à des activités moins encombrantes sous réserve des conditions liées à l'espace et à la superficie.

H. Divers

L'hôtel classé « Luxe » doit disposer :

- d'un service d'assistance médicale dirigé par un médecin de garde conventionné. Ce service comprend une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente (fichiers médicaux à jour).
- de brochures contenant des informations sur l'établissement, son emplacement et sur sa localité d'implantation et qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception et à distribuer chaque jour aux clients de quotidiens nationaux d'information ;
- de chambres courriers spécialement aménagées pour se faire (*1) ;
- de tableaux des prix affichés obligatoirement au niveau de la réception et des chambres ;
- d'un livre de réclamation qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception ;
- d'une salle polyvalente disposant d'un équipement complet pour conférences, banquets, séminaires, etc. ;
- d'un hammam, d'un sauna et d'un fitness center ;
- d'une piscine couverte chauffée pour des besoins thérapeutiques, selon possibilités ;
- d'un système de climatisation chaud et froid installé au niveau de tous les locaux communs (restaurants, bar, salons, réception, hall...) ;
- d'ascenseurs climatisés, sonorisés et dotés d'un appel prioritaire en cas de sinistre ;

- d'un maître-nageur agréé qui doit être présent en permanence au niveau de chaque piscine et au niveau de la plage privée de l'hôtel, dans le cas d'un balnéaire ;
- d'un service d'entretien, dirigé par un directeur technique, pour assurer en permanence le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer également d'un atelier et d'une réserve du matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel de démontage et de réparation).

H.1. Sécurité

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

(*1) facultatives en cas de problèmes techniques dûment justifiés relatifs à l'espace et à la superficie.

Les halls et les salles de restaurants ou tout autre local d'une superficie supérieure à 300m2 doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- d'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile,
- d'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bache d'eau ;
- d'un éclairage de sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- de plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- d'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- de moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A.), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie détecteurs de fumée, etc.

Toutes les installations techniques doivent être conformes aux normes de sécurité prévues par la réglementation en vigueur.

H.2. Hygiène et environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

- d'un service hygiène dirigé par un(e) hygiéniste pour veiller au respect des règles d'hygiène et effectuer toutes sortes de contrôles sanitaires au sein de l'établissement. Ces contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial qui constitue un élément de preuve remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- d'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux ;

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

3. Hôtels classés cinq étoiles (5*)

A. Conditions générales

L'hôtel classé dans la catégorie « 5 étoiles » est un établissement caractérisé par le luxe et le confort de l'édifice et des équipements de même que par la qualité de ses services, la qualification et la correction de son personnel.

Il doit disposer :

d'une entrée indépendante, spacieuse, éclairée, distincte de l'entrée de service, abritée des intempéries et dégageant un aspect particulièrement luxueux.

d'un garage et d'un parking abrité d'une capacité d'un emplacement pour quatre chambres et comprenant une aire de stationnement pour autocars et un service pour assurer le transfert des clients.

L'accès aux restaurants devra s'effectuer aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur du bâtiment si toutefois la structure de l'hôtel le permet.

Les matériaux de construction, les installations, les équipements et le mobilier doivent dégager un aspect luxueux et être fait à partir de matériaux nobles.

Toutes les dispositions techniques doivent être prises pour assurer une isolation thermique et phonique au niveau de l'ensemble des locaux et dépendances de l'établissement et notamment au niveau des chambres.

B. Vestibules, salons et hall de réception

Le hall de la réception et les salons, dont un doit être conçu selon l'architecture marocaine, doivent être aménagés et décorés luxueusement et disposer de sièges

de première qualité (chaises, fauteuils, canapés) dont le nombre est en rapport avec la capacité de l'hôtel. La surface du hall de réception et des salons doit être calculée sur la base de 1,50 m² par chambre et peut, toutefois, être limitée à 200 m² lorsque les conditions techniques l'exigent.

Le hall de réception doit également disposer :

- des tables basses et/ou des secrétaires ;
- d'un revêtement de sol spécial : marbre, parquet, tapis ou moquette de qualité
- d'une installation de musique d'ambiance pouvant aussi servir à passer des annonces et des appels.

B.1. La réception doit être aménagée, compartimentée, décorée luxueusement et doit comprendre les services suivants :

- un comptoir ou un bureau d'accueil ;
- une conciergerie séparée ayant à disposition : portiers, chasseurs, concierges, garçons de courses, chariots à bagages, voituriers, etc. ;
- une bagagerie à proximité du hall d'accueil avec accès aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur. Le cheminement des bagages dans les chambres doit se faire par les escaliers ou les ascenseurs de service ;
- un standard téléphonique dans un local indépendant ;
- des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant et des appareils téléphoniques portables (de type « baladeurs ») ;
- un service caisse assurant le change ;
- un secrétariat à la disposition de la clientèle (business center) ;
- un centre commercial (kiosques, boutiques, salon de coiffure, etc.) ;
- des vestiaires près des salles communes et dans les espaces ouverts au public.

B.2 Les sanitaires dans les espaces communs

Des toilettes séparées pour hommes et femmes doivent être prévues dans les espaces communs (réception, restaurants, night-club...). Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec battante au niveau des cuvettes, des balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (fenêtres ou gaines dotées de ventilateurs).

C. Habitabilité

Les couloirs des étages doivent être d'une largeur minimale de 2m, recouverts de moquette ignifugée ou de tapis de bonne qualité ignifugés ou d'un sol à revêtement spécial (carrelage de qualité, travertin ou marbre, etc.).

Les couloirs et les circulations en dehors des chambres doivent être bien éclairés 24H/24H à la lumière naturelle et/ou artificielle.

Les étages doivent disposer d'offices bien équipés et être desservis par un monte-charges et par un ascenseur de service. Chaque étage doit disposer, également, d'une machine à cirer les chaussures située à proximité des cages ascenseurs.

Les chambres, suites et appartements doivent être luxueusement équipés et décorés et dotés d'air conditionné chaud et froid, de télévision (circuit fermé, canal vidéo, etc.) et d'un mini-bar. Leur superficie doit permettre de se servir de l'ensemble du matériel et de l'ameublement dans des conditions de liberté de mouvement et de sécurité.

La superficie des chambres (sas, penderie et salle de bain non compris) doit être de 12 m² minimum pour les chambres individuelles et 16 m² pour les chambres doubles. Les chambres doivent être équipées de lits de grande dimension (King Size).

Pour pallier toutes nuisances sonores, les suites, les appartements et les chambres d'un hôtel classé dans la catégorie « 5* » situé en milieu urbain doivent être équipés d'un système de double-vitrage au niveau des baies vitrées.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

Toutes les chambres doivent comprendre :

- une anti-chambre à usage de dressing d'une largeur minimale de 1,25 m,
- une salle de bain complète d'une superficie de 7,50 m², dotée d'un équipement et d'un revêtement de grande qualité ;
- un W-C indépendant.

C.1. Equipement des chambres

Toutes les chambres doivent comprendre :

- literie de très bonne qualité et de dimension très confortable ;
- un commutateur tête de lit ;
- deux tables de chevet ;
- deux lampes de chevet ou deux appliques de qualité ;
- une coiffeuse secrétaire avec tiroirs et un tabouret ;
- une écritoire, avec le nécessaire pour écrire ;
- un siège et un fauteuil par occupant (en fonction de l'occupation de la chambre) ;
- une table ;
- un porte bagages ;
- un système d'occultation opaque intérieur et extérieur, si l'établissement ne dispose pas de volets roulants, persiennes, etc.) ;
- un appareil téléphonique par chambre avec ligne directe vers l'extérieur ;
- un coffre fort individuel ;

- un revêtement en marbre, parquet, moquette ou tapis de qualité supérieure ;
- un mini-bar réfrigérateur ;
- mobilier pour terrasse (loggia), à raison d'un siège par occupant ;
- un téléviseur.

C.2. Suites et appartements

Dix pour cent (10 %) au moins de la capacité totale en chambres de l'établissement doivent être aménagés en suites ou appartements et comprendre outre l'ameublement :

- un ou plusieurs salons particuliers d'une superficie minimale de 12m2,
- un mobilier luxueux,
- un appareil téléphonique supplémentaire avec liaison fax et fiche modem pour connexion à Internet,
- un poste de télévision supplémentaire.

3. Commodités sanitaires :

Les salles de bains doivent comprendre un équipement sanitaire luxueux, un linge de toilette de grande qualité, un sèche cheveux, un rideau douche ou parois mobile, un système antidérapant au niveau de la baignoire, une poignée de sécurité, des produits d'accueil de qualité, peignoirs, appareil téléphonique supplémentaire, boîte à rebuts, etc.

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

D. Les restaurants

Un hôtel classé dans la catégorie « cinq étoiles » doit avoir deux restaurants haut standing. Le mobilier, l'équipement et la décoration doivent être de grande qualité. Leurs superficies doivent être calculées sur la base de 1,50 m2 par couvert. 80 % des clients résidents doivent pouvoir être servis en même temps. L'une des salles de restauration doit être aménagée dans un style d'architecture marocaine et offrir un grand choix de spécialités nationales en sus du restaurant de spécialités internationales.

Les restaurants doivent disposer :

- d'un nombre suffisant de guéridons et consoles ;
- d'un système de climatisation chaud et froid ;
- d'un matériel de fonctionnement de très bonne qualité et comprenant :
 - un linge de table de bonne qualité (molletons, nappes, napperons, serviettes, etc.) ;
 - une verrerie en cristal et une argenterie de qualité ;
 - un service de table en porcelaine d'une haute qualité.

Un hôtel cinq étoiles doit être également doté :

- d'un snack-bar pour restauration rapide avec office attenant ;
- d'un room-service dûment équipé assurant le service dans les chambres 24 h/24 h (chariots, cloches à assiettes, carte des mets, etc.) ;
- d'un ou plusieurs pianos-bars dénotant un grand raffinement avec un office dûment équipé ;
- d'une cafétéria bien aménagée assurant un service de petit déjeuner de qualité à la clientèle résidente.

E. Les cuisines et leurs dépendances

L'établissement doit avoir au moins deux cuisines. Leur superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, d'un chef de partie, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La conception et l'agencement des cuisines doivent permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

E.1. Les locaux

- L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile.
- Le sol des cuisines doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche.
- Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon.
- Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable.
- Les cuisines doivent être pourvues d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduelles et des eaux de lavage.
- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés.
- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E.2. Les équipements

Les cuisines doivent comprendre :

- une aire de cuisson avec bain-marie, grill, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses... ;
- un pass de service, étuve et tables chaudes ;
- une hotte d'extraction mécanique et fonctionnelle ;
- une porte battante à double accès à la cuisine ;
- une aire de préparation de cuisine froide ;
- un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie), doté d'un congélateur, d'un réfrigérateur et de matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave-mains doté d'un système de commande non-manuel et équipé en produit d'hygiène ;

- un local climatisé pour la préparation de la viande, doté d'une chambre froide, d'un frigo de grande capacité, d'un congélateur et du matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave-mains doté d'un système de commande non- manuel et équipé en produit d'hygiène. Il doit être suffisamment aéré ;
- un local ou une aire pour la préparation des légumes avec matériel nécessaire
- un local pâtisserie dûment équipé, aéré et séparé avec un système de climatisation ;
- les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant et équipés de thermostats et de voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et d'un gilet anti-froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite ;
- une plonge batterie dans un local séparé, doté des équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut-être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2 m ;
- une plonge pour légumes et fruits ;
- une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réserves respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail ;
- des lave-mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche-mains électriques ou d'essuie-mains à usage unique.

E. Installations de service

E.1. Lingerie / buanderie

Ce service doit être suffisamment équipé, muni d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique et doit comprendre les installations suivantes : machines à laver,essoreuses, calandreuses, bacs à lessive, séchoirs, chariots à linge en fonction de la capacité de linge traité par l'établissement machine à coudre, réserve de linge avec stock de linge suffisant à raison de 03 jeux par chambre au minimum.

En outre, la lingerie doit assurer un service rapide de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle (24 h/24 h).

F.2. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G. Prestations de service - personnel

L'hôtel classé « cinq étoiles » doit disposer au minimum de 0,9 employé par chambre. 45 % du personnel doivent être issus d'une école hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être affilié à la C.N.S.S. conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel en contact avec la clientèle doit être qualifié, de moralité exemplaire et en tenue réglementaire.

G.1. Direction

Les postulants aux postes de Direction doivent être titulaires :

- d'un diplôme délivré par un Institut supérieur de Tourisme (Section Gestion Hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé le poste de directeur dans un établissement 4 étoiles pendant une durée de 2 ans, ou avoir occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing,
- ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et avoir occupé le poste de directeur d'un établissement dans la catégorie 4 étoiles pendant au moins 4 ans, ou justifier d'une expérience de dix années au moins dans un hôtel de même catégorie ou de catégorie 4 étoiles en tant que responsable d'un département.

G.2. Réception - conciergerie

Le chef et le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et constamment en bonne tenue professionnelle et parler, outre la langue arabe, les langues française et anglaise et une autre langue étrangère.

G.3. Etages - chambres

L'entretien des chambres est assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et de chariots d'étages. En outre, un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de chaque office.

G.4. Restaurants

Dans les salles de restaurant, le service est assuré par un personnel qualifié composé d'un directeur de restauration assisté de maîtres d'hôtel et d'un personnel qualifié à raison d'un maître d'hôtel pour 70 couverts, un chef de rang et un commis pour 30 couverts.

Le directeur de restauration, le maître d'hôtel, les chefs de rang et les barmen doivent parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins, dont l'anglais.

Les restaurants doivent présenter :

- une première carte rédigée en arabe, en anglais et en français, comportant une variété de plats de cuisine nationale et internationale,
- une deuxième carte comportant des boissons,
- un menu du jour permettant le choix entre trois spécialités au moins pour chaque groupe de plats.

G.5. Animation (*1)

L'hôtel classé « cinq étoiles » doit disposer, selon la région d'implantation et les besoins de la clientèle, d'un équipement complet pour chaque activité d'animation et sportive notamment une piscine chauffée avec pataugeoire, des terrains de sports ou un practice de golf, un parc ombragé avec aire de jeux pour enfants, des jeux de société, des salles de bridge et un night-club, etc.

G.6. Service de nuit

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : réception, standard, étages et service technique.

G.7. Service de téléphone

Le service de téléphone doit être assuré 24 h/24 h par un personnel parlant outre la langue arabe, au moins les langues française et anglaise.

(*1) Elle peut être limitée pour les hôtels classés dans la catégorie 5* situés en centre urbain à des activités moins encombrantes sous réserve des conditions liées à l'espace et à la superficie.

H. Divers

L'hôtel cinq étoiles doit disposer :

- d'un service d'assistance médicale dirigé par un médecin de garde conventionné et comprenant une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée, pour dispenser aux clients, en cas d'urgence, les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente (Fichiers médicaux à jour) ;
- de brochures contenant des informations sur l'établissement et sur sa localité d'implantation qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception ;
- de chambres courriers spécialement aménagées pour se faire (1*) ;
- de tableau des prix affichés obligatoirement au niveau de la réception et des chambres ;
- d'un livre de réclamations qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception ;
- d'une ou plusieurs salles polyvalentes disposant d'un équipement complet pour conférences, banquets, séminaires, etc. ;
- d'un hammam, d'un sauna et d'un fitness center ;
- d'un système de climatisation chaud et froid installé au niveau de tous les locaux communs (restaurants, bar, salons, réception, hall...) ;
- d'ascenseurs climatisés, sonorisés et dotés d'un appel prioritaire en cas de sinistre ;
- d'un maître-nageur agréé qui doit être présent en permanence au niveau de chaque piscine et au niveau de la plage privée de l'hôtel, dans le cas d'un balnéaire ;
- d'un service d'entretien, dirigé par un directeur technique, pour assurer en permanence le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer également d'un atelier, d'une réserve de matériel (pièces de rechange, matériel divers de démontage et de réparation).

H.1. Sécurité

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et les salles de restaurant ou tout autre local d'une superficie supérieure à 300 m2 doivent être désenfumés.

(1*) Facultatifs en cas de problèmes techniques dûment justifiés relatifs à l'espace et à la superficie.

L'établissement doit être doté :

- d'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- d'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bêche d'eau ;

- d'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- de plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs.
- d'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères.
- de moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A.), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée, etc.

Toutes les installations techniques de l'hôtel notamment celles de la climatisation et de la chaufferie doivent être conformes aux normes de sécurité prévues par la réglementation en vigueur.

H.2. Hygiène et environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

d'un service hygiène dirigé par un(e) hygiéniste pour veiller au respect des règles d'hygiène et effectuer toutes sortes de contrôles sanitaires au sein de l'établissement. Ces contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;

d'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé,

d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, remis en cas de besoin, aux organismes de contrôle.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

4. Hôtels classés quatre étoiles (4*)

A. Conditions générales

L'hôtel classé dans la catégorie « quatre étoiles » est un établissement caractérisé par le grand standing et le confort de ses installations et de ses

équipements. Il doit être physiquement autonome par rapport à d'autres bâtiments ou parties de bâtiments et doit disposer :

- d'une entrée indépendante, spacieuse, éclairée, distincte de l'entrée de service, abritée des intempéries et dégageant un aspect de grand standing ;
- d'un garage et d'un parking (*1) abrité d'une capacité d'un emplacement pour cinq chambres et comprenant une aire de stationnement pour autocars ;
- les matériaux de construction, les installations, les équipements et le mobilier doivent être de qualité supérieure ;
- pour pallier les nuisances sonores, les suites, les appartements et les chambres de l'hôtel situé en milieu urbain (centre ville) doivent être équipés d'un système de double vitrage au niveau des baies vitrées.

Toutes les dispositions techniques doivent être prises pour assurer une isolation thermique et phonique au niveau de l'ensemble des locaux et dépendances de l'établissement et notamment au niveau des chambres.

B. Vestibules, salons ou hall de réception

Le hall de la réception et les salons, dont un doit être conçu selon l'architecture marocaine, doivent être aménagés de façon confortable et marqués si possible du cachet traditionnel marocain. Sa superficie doit être calculée sur la base de 1,50 m² par chambre et peut être limitée à 150 m² lorsque les conditions techniques l'exigent.

Le hall d'accueil doit également avoir :

- des tables basses et/ou des secrétaires ;
- un revêtement de sol spécial, un tapis ou une moquette ignifugés et de qualité,

B.1. La réception doit être bien aménagée, compartimentée et bien décorée et doit comprendre les services suivants :

- un comptoir d'accueil ;
- un service caisse assurant le change ;
- une conciergerie séparée ;
- un local bagagerie avec accès donnant sur l'extérieur ;

(*1) Sauf dérogation du Ministère du Tourisme, le parking peut être, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, substitué par des lieux d'arrêt pour les véhicules et les autocars prévus devant l'hôtel particulièrement pour les établissements situés en zones urbaines.

- un standard téléphonique dans un local indépendant ;
- un kiosque, une boutique ;
- un salon de coiffure (*2) ;
- un salon avec télévision et des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant.

B.2. Les sanitaires dans les locaux communs (réception - restaurant - night-club...)

Des toilettes communes doivent être envisagées dans les espaces communs et près des salles communes avec séparation hommes et femmes. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, balayette et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts, distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gainés avec ventilateurs).

C. Habitabilité

Les couloirs des étages doivent avoir une largeur de 1.50 m et être recouverts de tapis ou de moquette ou d'un sol à revêtement spécial (carrelage ou mosaïque de qualité ou travertin, etc.)

Les étages doivent disposer d'offices bien équipés et être desservis par un monte- charges et par un ascenseur de service.

Les chambres, suites et appartements doivent être caractérisés par la qualité et le confort des installations et du mobilier. Ils doivent être bien décorés et dotés d'un système d'air conditionné chaud et froid, d'une télévision et d'un mini-bar. Leur superficie doit permettre de se servir de l'ensemble du matériel et de l'ameublement dans des conditions de liberté de mouvement et de sécurité.

La superficie des chambres (sas, penderie et salle de bain non compris) doit être de 11 m² au minimum pour les chambres individuelles et 15 m² pour les chambres doubles. Les chambres doivent être équipées de lits confortables.

Les couloirs et les zones en dehors des chambres doivent être bien éclairés 24 h/24 h à la lumière naturelle ou artificielle.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

(*2) Si les conditions techniques le permettent.

Toutes les chambres doivent comprendre :

- une anti-chambre à usage de dressing d'une largeur minimale de 1,25 m ou à défaut, une penderie ou un meuble de rangement ;
- une salle de bain complète, d'une superficie de 6 m², dotée d'un équipement, d'un linge de toilette, de produits d'accueil et d'un revêtement de bonne qualité
- un cabinet de toilette indépendant et aéré muni d'abattant au niveau de la cuvette et de balayette.

C.1. Equipement des chambres

L'ameublement doit comprendre :

- literie de très bonne qualité et de dimension (2 m x 1,40 m) ou bien des lits King Size
- un commutateur tête de lit ;
- deux tables de chevet ;
- deux lampes de chevet ou deux appliques de qualité ;
- une coiffeuse secrétaire avec rangements et tabouret ;
- une écritoire avec nécessaire pour écriture ;
- un siège et un fauteuil par occupant ;
- une table ;
- un porte bagages ;
- un poste de télévision ;
- un appareil téléphonique assurant la liaison avec l'extérieur (réseau) ;
- une moquette ou tapis de qualité supérieure ;
- un système d'occultation opaque et un voilage au niveau des baies vitrées, si l'établissement ne dispose pas de volets roulants ou persiennes ;
- un mini-bar ;
- un mobilier terrasse (loggia) à raison d'un siège par occupant ;
- une boîte à rebuts.

C.2. Suites et appartements

Six pour cent (06 %) au moins de la capacité totale en chambres de l'établissement doivent être aménagés en suites ou appartements et comprendre :

- un salon particulier d'une superficie minimale de 10 m² ;
- un mobilier de qualité ;
- un téléviseur et un appareil téléphonique supplémentaires ;
- un cabinet de toilette supplémentaire.

C.3. Commodités sanitaires

Toutes les salles de bains doivent comprendre un équipement sanitaire, un linge de toilette et des produits d'accueil de qualité, notamment : Une baignoire avec rideau douche ou parois mobiles (pare-douche), une poignée de sécurité et un système antidérapant.

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

D. Le restaurant

Il doit présenter un aspect de confort sur le plan de l'aménagement et de l'équipement. Sa superficie doit être calculée à raison de 1,50 m² par couvert, 70 % des clients doivent pouvoir être servis en même temps.

Le restaurant doit être doté :

- d'un nombre suffisant de guéridons et consoles ;
- d'un système de climatisation chaud et froid ;
- d'un matériel de fonctionnement de bonne qualité comprenant : Un linge de table (molletons, nappes, napperons, serviettes en tissu....), une verrerie, des couverts et un service de table en porcelaine d'une très bonne qualité.

Les restaurants doivent présenter :

- une première carte rédigée en arabe, en anglais et en français, comportant une variété de plats de cuisine nationale et internationale ;
- une deuxième carte comportant des boissons ;
- un menu du jour permettant le choix entre trois spécialités au moins pour chaque groupe de plats (1*).

L'établissement doit être doté également :

- d'un snack-bar avec office dûment équipé pour restauration rapide au bord de la piscine ou dans un local à part (*1) ;
- d'un room-service obligatoire, assurant les différentes prestations à la clientèle avec service rapide 24 h/24 h ;
- d'un piano-bar dénotant un aspect de grand confort et disposant d'un office muni d'eau chaude et de placards pour rangement ;
- d'une cafétéria bien aménagée assurant un service de petit déjeuner de qualité à la clientèle résidente.

(*1) Facultatif.

(*1) Sauf dérogation du ministère du Tourisme et en cas de problème d'espace dûment justifié, le snack et la piscine sont facultatifs pour les hôtels situés en zone urbaine.

E. Cuisine et ses dépendances

La cuisine doit être étudiée et équipée pour assurer un service rapide et de qualité. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts du restaurant. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, d'un chef de partie, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La conception et l'agencement de la cuisine doivent permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

E.1. Les locaux

L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile.

Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche.

Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon.

Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable.

La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduelles et des eaux de lavage.

Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés.

Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E.2. Les équipements

La cuisine doit comprendre :

- une aire de cuisson avec bain-marie, grill, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses.... ;
- un pass de service, étuve et tables chaudes ;
- une hotte d'extraction mécanique et fonctionnelle ;
- une porte battante à double accès à la cuisine ;
- une aire de préparation de cuisine froide ;
- un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie), doté d'un congélateur, d'un réfrigérateur et de matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave-mains doté d'un système de commande non-manuel et équipé en produit d'hygiène ;
- un local climatisé pour la préparation de la viande, doté d'une chambre froide, d'un frigo de grande capacité, d'un congélateur et du matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave-mains doté d'un système de commande non-manuel et équipé en produit d'hygiène. Il doit être suffisamment aéré ;
- Un local ou une aire pour la préparation des légumes avec matériel nécessaire ;
- Un local pâtisserie dûment équipé, aéré et séparé avec un système de climatisation
- Les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant et équipés de thermostats et de voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipés également d'une sonnette d'alarme et d'un gilet anti-froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite. En cas de capacité insuffisante en chambres froides, les différentes catégories de denrées seront conservées dans une même chambre froide mais dans des emplacements distincts,

- Une plonge batterie dans un local séparé, dotée des équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée pour la plonge vaisselle. Elle peut-être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- Une plonge pour légumes et fruits ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail ;
- Des lave-mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche-mains électriques ou d'essuie-mains à usage unique.

F. Installations de service

F.1. Lingerie /buanderie

L'hôtel classé 4 étoiles doit être doté d'une lingerie/buanderie suffisamment équipée, munie d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique et doit comprendre les installations suivantes : machines à laver,essoreuses, calandreuses, bacs à lessive, séchoirs, chariots à linge en fonction de la capacité du linge traitée par l'établissement, machine à coudre, Une réserve de linge avec stock de linge suffisant à raison de 03 jeux par chambre au minimum. En outre la lingerie doit assurer un service rapide de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle (24H/24H).

F.2. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G. Prestations de service - Personnel

L'hôtel classé " quatre étoiles " doit disposer au minimum de 0,7 employé par chambre. 35% du Personnel doivent être issus d'une école hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel en contact direct avec la clientèle doit être qualifié et de moralité exemplaire.

G.1. Direction

Les postulants aux postes de direction doivent être titulaires :

- D'un diplôme délivré par un Institut supérieur de Tourisme (Section Gestion Hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé le poste de directeur dans un établissement hôtelier 3 étoiles pendant au moins une durée de 2 ans., ou avoir occupé un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing pendant au moins une durée de 5 ans.
- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et avoir occupé le poste de directeur d'un établissement dans la catégorie 3 étoiles pendant au moins 6 ans, ou justifier d'une expérience de dix années au moins dans un hôtel de même catégorie ou de catégorie 3 étoiles en tant que responsable d'un département.

G.2. Réception - Conciergerie

Le chef et le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et être constamment en tenue professionnelle impeccable et parler, outre la langue arabe, les langues française, anglaise et une autre langue étrangère.

G.3. Etages - Chambres

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et de chariots d'étages. En outre, un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de chaque office.

C.4. Restaurant

Dans la salle de restauration, le service doit être assuré par un directeur de restauration assisté de maîtres d'hôtel et d'un personnel qualifié à raison d'un maître d'hôtel pour 80 couverts, un chef de rang et un commis pour 40 couverts.

Le directeur de restauration, le maître d'hôtel, les chefs de rang et les barmans doivent parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins dont l'anglais.

G.5. Animation (1*) :

(*) situés dans des zones urbaines, ces établissements doivent fournir à leur clientèle des activités tendant à l'animation (night-club, sauna, fitness).

L'hôtel classé " 4 étoiles " doit disposer, selon la région d'implantation et les besoins de la clientèle, d'un équipement complet pour chaque activité tendant à l'animation notamment une piscine avec pataugeoire, des terrains de sports, des jeux de société, une salle de bridge et un night-club.

G.6. Service de nuit

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : réception, standard, étages et Service technique.

G.7. Service de téléphone

Le service de téléphone doit être assuré en permanence par un personnel parlant, outre la langue arabe, au moins les langues française et anglaise.

(1*) Situés dans des zones urbaines, ces établissements doivent fournir à leur clientèle des activités tendant à l'animation (night club, sauna, fitness).

H. Divers

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres,
- Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- Un service d'assistance médicale dirigé par un médecin de garde conventionné et comprenant une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée doit être prévu pour dispenser aux clients en cas d'urgence, les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente (Fichiers médicaux à jour)
- Une tenue vestimentaire soignée doit être prévue pour l'ensemble du personnel et plus particulièrement le personnel en contact direct avec la clientèle,
- Un système de climatisation chaud et froid doit être installé au niveau de tous les locaux communs (restaurant, bar, salons, réception, hall...).

- Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer d'un atelier, et d'une réserve de matériel (pièces de rechange, matériel divers de démontage et de réparation).

H.1. Sécurité

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et la salle de restaurant et tout autre local d'une superficie supérieure à 300 m2 doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bêche d'eau ;
- D'un éclairage de sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée... etc..) ;
- Toutes les installations techniques de l'hôtel notamment celles de la climatisation et de la chaufferie doivent être conformes aux normes de sécurité prévues par la réglementation en vigueur.

H.2. Hygiène et Environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

- D'un service hygiène dirigé par un(e) hygiéniste pour veiller au respect des règles d'hygiène et effectuer toutes sortes de contrôles sanitaires au sein de l'établissement. Ces contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, qui constitue un élément de preuve remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé,

- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.
- L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.
- L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

5. Hôtels classés trois étoiles (3)

A. Conditions générales

L'hôtel classé dans la catégorie " trois étoiles " est un établissement qui doit être physiquement autonome par rapport à d'autres bâtiments ou partie de bâtiments et doit disposer :

- D'une entrée indépendante, éclairée, distincte de l'entrée de service et abritée des intempéries ;
- D'un parking gardé à proximité de l'hôtel ou d'un garage d'une capacité d'un emplacement pour six chambres et d'une aire de stationnement pour autocars (*1) ;
- D'un ascenseur de capacité suffisante, si l'hôtel dispose de plus de trois étages ;

Toutes les dispositions techniques doivent être prises pour assurer une isolation thermique et phonique au niveau de l'ensemble des locaux et dépendances de l'établissement et notamment au niveau des chambres.

Pour pallier les nuisances sonores, les suites, les appartements et les chambres de l'hôtel situé en milieu urbain (centre ville) doivent être équipés d'un système de double vitrage au niveau des baies vitrées.

(*1) Sauf dérogation du Ministère du tourisme, le parking peut être, en cas de problèmes technique dûment justifiés, substitué par des lieux d'arrêt prévus devant l'entrée de l'hôtel particulièrement pour les hôtels situés en zone urbaine.

B. Vestibules, salon et hall de réception

Le hall et le salon de réception doivent présenter de bonnes conditions de confort, les chaises, fauteuils, tables basses et/ou secrétaires et canapés doivent être de qualité et leur nombre devra être calculé en fonction de la capacité en chambres de l'hôtel.

La superficie du hall de réception et du salon doit être déterminée sur la base de 1 m2 par chambre et peut être limitée à 80 m2 lorsque les conditions techniques ne le permettent pas.

Le hall de réception doit comprendre :

- Un revêtement de sol spécial : carrelage ou mosaïque, tapis ou moquette ;
- Une installation de musique d'ambiance pouvant aussi servir à passer des annonces et des appels.

B.1. La réception doit être bien aménagée, compartimentée et bien décorée et doit comprendre les services suivants:

- Un comptoir d'accueil avec conciergerie ;
- Une bagagerie dans un local isolé ;
- Un coffre fort général ;
- Un standard téléphonique ;
- des cabines téléphoniques insonorisées.

B.2. Les sanitaires dans les locaux communs

Des toilettes communes doivent être envisagées dans les espaces communs et près des salles communes (réception - restaurant - night-club...) avec séparation hommes et femmes. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts, distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C. Habitabilité

Les chambres doivent être dotées d'un mobilier de bonne qualité. Leur superficie doit permettre de se servir de l'ensemble du matériel et de l'ameublement dans des conditions de liberté de mouvement et de sécurité.

La superficie des chambres (sas, penderie et salle de bains non comprise) doit être de 11 m2 pour les chambres à un lit, de 14 m2 pour celles à deux lits et de 16 m2 pour les chambres à trois lits (25 % de la capacité totale des chambres peut être aménagée en chambres à 3 lits).

Les circulations et les couloirs doivent être couverts de tapis ou de moquette de qualité ou d'un sol à revêtement spécial (carrelage ou mosaïque)...

Les étages doivent disposer d'offices bien équipés et être desservis par un ascenseur de service. En outre, un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de l'office de chaque étage.

Les matériaux de construction, les installations et équipements et le mobilier doivent être de bonne qualité.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

C.1. Equipement des chambres

Toutes les chambres doivent comprendre :

- Une salle de bain complète d'une superficie de 5 m² avec baignoire munie de rideau douche, bidet et lavabo avec robinet mélangeur, cuvette munie d'abattant, balayette et un linge de toilette suffisant et de bonne qualité ;
- Un système de climatisation central ou individuel chaud et froid doit être prévu, lorsque les conditions climatiques l'exigent.

L'ameublement et l'équipement doivent comprendre :

- Literie de bonne qualité et de dimension confortable (0,90 m x 1,90m) ou (2m x 1,80 m)
- Deux tables de chevet,
- Commutateur de tête de lit,
- Deux lampes de chevet ou deux appliques,
- Une coiffeuse secrétaire avec tabouret,
- Une écritoire,
- Un siège par occupant,
- Une penderie, meuble de rangement ou bien un meuble combiné,
- Un porte bagages,
- Un voilage et un système d'occultation opaque au niveau des fenêtres, si l'établissement ne dispose pas de volets roulants ou des persiennes,
- Un appareil téléphonique,
- Des descentes de lits à défaut de tapis ou de moquette,
- Mobilier pour les loggias (terrasse) si l'établissement en dispose,
- Une corbeille à papiers,

C.2. Commodités sanitaires :

Lavabo avec éclairage à néon,

Baignoire avec système antidérapant, une poignée de sécurité, receveur de douche et rideau douche. Un linge de toilette complet avec des patères.

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

D. Le Restaurant

Un hôtel classé dans la catégorie " trois étoiles " doit avoir un restaurant dûment équipé et doté d'un mobilier de bonne qualité. Sa surface doit être calculée sur la base d'un mètre carré par couvert, 70% au moins des clients doivent pouvoir être servis en même temps (*1).

Le restaurant doit disposer :

- De consoles et de guéridons en nombre suffisant ;

- D'un linge de table de bonne qualité (molletons, nappes, napperons, serviettes en tissu. etc.) ;
- D'une verrerie, d'une vaisselle et de couverts de bonne qualité ;
- D'une carte de menus variés disposant au moins de trois choix pour chaque groupe de plats ;
- D'un système de climatisation chaud et froid ;

Un hôtel " trois étoiles " doit être également doté :

- D'un snack-bar pour restauration rapide (*2) ;
- D'une cafétéria ;
- D'un bar bien aménagé attenant à un office dûment équipé, suffisamment aéré et doté d'un mobilier de qualité.

(*1) Facultatif pour les hôtels situés en zones urbaines.

(*2) Sauf dérogation du Ministère du Tourisme et en cas de problèmes de l'espace dûment justifiés, le snack est facultatif pour les hôtels situés en zone urbaine.

E. Cuisine

Si l'hôtel dispose d'un restaurant, il doit être doté d'une cuisine. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La conception et l'agencement de la cuisine doivent permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

E.1. Les locaux

- L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile ;
- Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;
- Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon ;
- Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable ;
- La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage ;
- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte d'extraction doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;
- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E.2. Les équipements

La cuisine doit comprendre :

- Une porte battante à double accès à la cuisine (Si la cuisine est au même niveau que le restaurant) ;

- Une aire de cuisson (fourneaux) avec bain-marie, grill, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses...
- Un pass de service, tables chaudes ;
- Une hotte d'extraction mécanique et fonctionnelle ;
- Une aire de préparation pour les fruits et légumes ;
- Des aires distinguées pour la préparation des poissons, viandes avec matériel de fonctionnement ;
- Un local pâtisserie dûment équipé, aéré et séparé avec un système de climatisation (*1) ;

*1) Si la pâtisserie n'est pas sous traitée à l'hôtel

- Les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et d'un gilet anti-froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite. En cas de capacité insuffisante en chambres froides, les différentes catégories de denrées seront conservées dans des emplacements distincts ;
- Une plonge batterie dans un local séparé, munie d'équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut-être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé d'une hauteur de 2m ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées aliment aires et aux produits d'entretien. En aucun cas les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail ;
- Des lave-mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installé à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche-mains électrique ou d'essuie- mains à usage unique°;

F. Installations de service

F.1. Lingerie /buanderie (facultative)

Si l'établissement classé " trois étoiles " dispose d'une lingerie/buanderie, celle-ci doit être suffisamment équipée, munie d'un système d'aération naturelle et/ou

mécanique et doit comprendre les équipements suivants : Machine à laver,essoreuse, calandreuse, chariots à linge, réserve de linge séparée de la buanderie.

F.2. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mitigeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G. Prestations de service - Personnel :

L'hôtel classé " trois étoiles " doit disposer au minimum de 0,5 employé par chambre.

20% du Personnel doivent être issus d'une école hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet. L'ensemble doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

G.1. Direction

Le postulant au poste de direction doit :

- Etre titulaire d'un diplôme délivré par une école de formation hôtelière et avoir occupé un poste de directeur dans un établissement hôtelier de standing pendant deux ans au moins, ou justifier d'une expérience de quatre années au moins à un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier de catégorie inférieure.

G.2. Réception-Conciergerie

Le chef et le personnel de la réception, le concierge ainsi que le barman doivent être constamment en tenue professionnelle et parler, au moins, deux autres langues étrangères outre la langue arabe.

G. 3. Etages - Chambres

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien,

d'une réserve de linges et de chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire doit être prévu au niveau des offices pour le personnel de chambre.

C. 4. Service de nuit

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : réception, téléphone, étages et service technique.

G. 5. Animation

L'hôtel classé " trois étoiles " doit disposer, selon la région de son implantation, sa situation et les besoins de la clientèle, d'un équipement complet pour chaque activité tendant à l'animation notamment une piscine (*1), des aires de jeux, un night-club,... etc.

Divers

Un service d'assistance médicale dirigé par un médecin conventionné et comprenant une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée doit être prévu pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une couverture médicale adéquate et permanente (fichiers médicaux à jour),

Une tenue vestimentaire soignée doit être prévue pour l'ensemble du personnel en contact direct avec la clientèle,

L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres,

Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

Un système de climatisation chaud et froid doit être prévu au niveau des locaux communs de l'établissement,

Un service d'entretien doit être prévu pour assurer le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer d'un atelier, d'une réserve pour le matériel nécessaire : Pièces de rechange, matériel divers de démontage et de réparation.

H. Sécurité

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et la salle de restauration et tout autre local d'une superficie supérieure à 300 m² doivent être désenfumés.

(*1) Si l'établissement dispose d'une piscine, celle ci doit être conforme aux normes d'hygiène et d'entretien. Cet espace doit être constamment surveillé par un maître nageur.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un ascenseur ou éventuellement plusieurs ascenseurs insonorisés et dotés d'un appel prioritaire en cas de sinistre ;
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bûche d'eau ;
- D'un éclairage de sécurité qui doit être installé au niveau des locaux communs, des couloirs d'étages et des circulations ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours qui doivent être signalisés ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie signalisés qui doivent être installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés, bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée). ;

Toutes les installations techniques de l'hôtel notamment celles de la climatisation et de la chaufferie doivent être conformes aux normes de sécurité prévues par la réglementation en vigueur.

H.1. Hygiène et Environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

- D'un service hygiène dirigé par un(e) hygiéniste pour veiller au respect des règles d'hygiène et effectuer toutes sortes de contrôles sanitaires au sein de l'établissement. Ces contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux ;
- L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur.
- L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

6. Hôtels classés deux étoiles (2*)

A. Conditions générales

L'hôtel classé dans la catégorie " deux étoiles " est un établissement qui se caractérise par le confort et la commodité de ses installations et de ses équipements et doit disposer :

- D'un parking gardé à proximité de l'hôtel ou d'un garage d'une capacité d'un emplacement pour 07 chambres ;
- D'une installation de chauffage central et d'eau chaude en permanence ;
- L'entrée des clients doit être spacieuse, bien éclairée et abritée des intempéries ;
- Les couloirs et les circulations en dehors des chambres doivent être bien éclairées à la lumière naturelle ou artificielle et munis d'un revêtement constitué de tapis ou de moquette ou d'un revêtement spécial (carrelage, mosaïque, linoléum.) assurant ainsi l'insonorisation verticale ;
- La prestation du petit déjeuner est obligatoire dans les hôtels de catégorie deux étoiles situés hors des zones urbaines ;
- Un ou éventuellement plusieurs ascenseurs (plus de 03 étages et grande capacité d'hébergement). Celui-ci doit être doté d'un appel prioritaire en cas de sinistre ;

Toutes les dispositions techniques doivent être prises pour assurer une isolation thermique et phonique au niveau de l'ensemble des locaux et dépendances de l'établissement et notamment au niveau des chambres.

B. Salon et Hall de réception

Le hall de l'hôtel doit être d'une superficie en rapport avec la capacité de l'hôtel calculée sur la base de 0,50 m² par chambre et peut être limité à 40 m², quand les conditions techniques ne le permettent pas et comprendre les services suivants :

- Une réception, une conciergerie,
- Des cabines téléphoniques insonorisées,
- Un salon,

Si l'établissement ne dispose pas d'une cafétéria, une partie du salon peut être aménagée à cet effet et doit être dotée d'une séparation du reste du salon.

B.1. Sanitaires dans les locaux communs

Des toilettes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, des balayettes, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs),

sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C. Habitabilité (*1)

La surface habitable des chambres (salle de bain non comprise) doit être au moins égale à 09 m² pour les chambres individuelles et 10 m² pour les chambres doubles, et de 12 m² pour les chambres triples. 30 % de la capacité totale en chambres peut être aménagée en chambres triples.

50% des chambres doivent comprendre des salles de bain complètes avec baignoire d'une superficie de 4 m² dotées d'un système d'aération (fenêtre ou gaine avec ventilateur), d'un lavabo avec robinet mélangeur et un d'W-C. Le reste doit être doté d'une salle d'eau d'une superficie de 3,50 m² composée d'une douche avec rideau, d'un lavabo et d'un W-C.

Toutes les chambres doivent être dotées d'un système d'occultation, opaque et de voilages au niveau des baies vitrées.

Un poste téléphonique par étage, sauf aux étages où toutes les chambres disposent d'un téléphone.

C.1. Equipement des chambres

Toutes les chambres doivent être dotées d'un mobilier de bonne qualité et comprendre:

- Une literie de bonne qualité et de dimension confortable (02mx 1,40m), (l'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite) ;
- Des tables et des lampes de chevet ou des appliques ;
- Un commutateur de tête de lit ;
- Une table avec miroir pouvant servir d'écritoire ou de coiffeuse ;
- Une penderie, une armoire ou un meuble combiné ;
- Un siège par occupant ;
- Une corbeille à papiers ;
- Un porte bagages ;
- Des descentes de lit à défaut de moquette ou tapis.

C.2. Equipement des salles de bains

Toutes les salles de bain doivent comprendre :

- Un miroir et néon au niveau du lavabo ;
- Un système antidérapant pour la baignoire et la douche ;

(*1) Sous réserve du respect de la superficie des chambres, et sauf dérogation du Ministère du Tourisme, l'hôtel classé dans la catégorie deux étoiles (2*) peut comporter à titre exceptionnel des chambres ne répondant pas aux normes de sa

catégorie dans une proportion de 10% de la capacité totale de l'établissement à condition que les clients soient mis au courant avant la location des chambres.

- Une poignée d'appui près de la baignoire ;
- Une prise de courant électrique ;
- Une boîte à rebuts ;
- Un linge de toilette complet muni de patères.

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

D. Le restaurant ou la cafétéria

Si l'établissement dispose d'un restaurant, la superficie de celui-ci doit être en rapport avec la capacité de l'hôtel et calculée sur la base de 0,90 m² par couvert.

En outre, il doit être doté de : Linge de table de qualité (molletons, nappes, napperons, serviettes en tissu), des couverts et une verrerie de table de qualité.

La cafétéria doit disposer, pour sa part, de tout le matériel nécessaire pour assurer la prestation du petit-déjeuner.

La cuisine doit être dotée des équipements et ustensiles nécessaires pour assurer un service de qualité et doit être conforme aux principes d'hygiène en vigueur. La conservation des denrées alimentaires doit s'effectuer selon les normes applicables aux établissements de restauration (frigos... etc.). Le personnel de cuisine doit porter la tenue réglementaire.

E. Lingerie /buanderie (facultative)

Si l'établissement classé " deux étoiles " dispose d'une lingerie/buanderie, celle-ci doit être suffisamment équipée, munie d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique et doit comprendre les équipements suivants : Machine à laver,essoreuse, calandreuse, chariot à linge, séchoir, réserve de linge séparée de la buanderie.

F. locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de

fonctionnement, de brosses à ongle et essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G. Prestations de services/Personnel

L'hôtel classé " deux étoiles " doit disposer au minimum de 0,4 employé par chambre.

15% du Personnel doivent être qualifiés et issus d'une école de formation hôtelière, le reste doit justifier d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la CNSS conformément à la réglementation en vigueur.

La direction :

Les postulants au poste de direction doivent :

- Etre titulaires d'un diplôme délivré par une école de formation hôtelière et avoir occupé un poste de directeur dans un établissement hôtelier pendant deux ans au moins, ou justifier d'une expérience de quatre années au moins à un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier ;
- Le personnel de la réception et, dans le cas où l'établissement dispose d'un restaurant et d'un bar, le maître d'hôtel et le barman doivent parler outre la langue arabe, la langue française, et une autre langue étrangère.

H. Divers

L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres ;

Un coffre fort, pour le dépôt des objets de valeur, est obligatoire au niveau de la réception ;

Une pharmacie de secours est obligatoire ;

L'établissement doit être en mesure de répondre à toute demande de médecin formulée par la clientèle et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente. (Fichiers médicaux à jour) ;

Une tenue vestimentaire soignée doit être prévue pour l'ensemble du personnel et plus particulièrement le personnel en contact direct avec la clientèle ;

Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement, en permanence, de toutes les installations et de tous les équipements de l'établissement

Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

I. Sécurité

Le personnel de l'hôtel doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et tout autre local d'une superficie supérieure à 300 m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un éclairage de sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique, pour la chaufferie détecteurs de fumée ... etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Outre les dispositions mentionnées concernant la sécurité, les établissements dont la construction sera entreprise après la publication du présent arrêté, doivent disposer de robinets d'incendie armés (R.I.A) et de bouches d'incendie.

J. Hygiène

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

6. Hôtels classés une étoile (1*)

A. Conditions Générales

L'hôtel classé " une étoile " est un établissement caractérisé par la simplicité de ses locaux et de ses équipements, mais qui offre un minimum de confort et de commodités.

- L'hôtel classé dans la catégorie " une étoile " doit avoir une entrée indépendante (*1), bien aménagée, éclairée et abritée des intempéries.
- L'eau chaude doit être assurée en permanence,
- La prestation du petit déjeuner est obligatoire dans les établissements de cette catégorie situés hors des zones urbaines.

(*1) Entrée indépendante obligatoire au cas où l'exploitation comprendrait également un restaurant ou une cafétéria,

B. Salon, hall de réception

Le hall de la réception (*2) doit disposer de sièges, canapés, fauteuils en rapport avec la capacité de l'hôtel et comprendre les services suivants :

- Réception/conciergerie,
- Cabines téléphoniques insonorisées,
- Coffre- fort général,
- Une salle de lecture ou un salon de télévision.

B .1. Les sanitaires dans les espaces communs

Des toilettes communes doivent être aménagées dans les espaces communs et près des salles communes avec séparation pour hommes et femmes et comprendre un W.C, un lavabo avec mitigeurs ou robinets alimentés en eau chaude en permanence, Ces locaux doivent être suffisamment aérés et dotés de sèche mains électriques et de distributeurs de savon liquide.

C. Habitabilité (*3)

La surface habitable des chambres (salle de bain, salle d'eau et penderie non comprises) doit être au moins égale à 09 m2 pour les chambres individuelles et 10 m2 pour les chambres doubles, et de 12 m2 pour les chambres triples (35% de la capacité totale en chambres peut être aménagée en chambres à trois fils) ;

50% des chambres doivent comprendre des salles de bain complètes avec baignoires d'une superficie de 3 m2 dans un espace cloisonné (*4), dotées d'un système d'aération (fenêtre ou gaine avec ventilateur), d'1 lavabo avec robinet mélangeur et 1 W-C. Le reste doit être doté d'une salle d'eau d'une superficie de 3 m2 composée d'une douche avec rideau, d'un lavabo et d'un W.C

Dans le cas où les chambres ne disposent pas de salle de bain ou de douches, il doit être prévu des salles d'eau communes au niveau de chaque étage et comprenant : douche avec receveur, un lavabo et un WC isolé par fraction de 25 chambres (*5).

Toutes les chambres doivent disposer de convecteurs individuels (chauffage) si l'établissement ne dispose pas d'une installation de chauffage central.

(*2) L'absence de réception indépendante pourra être tolérée dans cette catégorie,

(*3) Sous réserve du respect de la superficie des chambres, et sauf dérogation du Ministère du Tourisme, l'hôtel classé dans la catégorie une étoile peut comporter à titre exceptionnel des chambres ne répondant pas aux normes de sa catégorie dans une proportion de 10% de la capacité totale de l'établissement à condition que les clients soient mis au courant avant la location des chambres.

(*4) la cloison peut être constituée de matériaux légers et imperméables. Ce local sanitaire doit être pourvu d'une porte pliante ou coulissante.

(*5) Cette norme ne s'applique que pour les établissements en activité avant la promulgation de cet arrêté.

Un poste téléphonique par étage, sauf aux étages où toutes les chambres disposent d'un téléphone.

C.1. Equipement des chambres

Les chambres doivent être dotées d'un mobilier convenable :

- Literie standard ;
- Tables de chevet, lampes de chevet ou appliques ;
- Commutateur tête de lit ;
- Une table avec miroir pouvant servir également d'écritoire ou de coiffeuse ;
- Un siège par occupant ;
- Une penderie, une armoire ou un meuble combiné ;
- Un porte bagages ;
- Descente de lits à défaut de tapis ou de moquette ;
- Rideaux d'occultation opaques si la chambre ne dispose pas de volets roulants, persiennes..etc. et d'un voilage ;
- Boîtes à rebuts.

C.2. Commodités sanitaires

Les salles de bain doivent comprendre :

- Un miroir et néon au niveau du lavabo ;
- Un système antidérapant pour la baignoire et la douche ;
- Une poignée d'appui près de la baignoire ;
- Une prise de rasoir étanche ;
- Un linge de toilette complet muni de patères.

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

D. Cafétéria

Une cafétéria aménagée et équipée du matériel nécessaire doit être prévue pour assurer la prestation du petit déjeuner à la demande de la clientèle.

Une cuisine doit être prévue, celle - ci doit être bien aérée et éclairée, dotée d'un réfrigérateur et de matériel de fonctionnement et d'exploitation en nombre suffisant en vue d'assurer les conditions minimales d'hygiène et de sécurité alimentaire et de présenter une prestation convenable à la clientèle.

E. Lingerie/buanderie (facultative)

Si l'établissement classé " une étoile " dispose d'une lingerie buanderie, celle-ci doit être suffisamment équipée, munie d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique et doit comprendre les équipements suivants : Machine à laver,essoreuse, calandreuse, chariots à linge, séchoir, réserve de linge séparée de la buanderie.

F. Prestations de services/Personnel

L'hôtel classé " une étoile " doit disposer d'un minimum de 0,3 employé par chambre. Dix pour cent (10%) de l'effective du personnel au moins doivent être qualifiés et issus d'une école de formation hôtelière. Le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet.

L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la CNSS conformément à la réglementation en vigueur.

Le directeur de l'établissement doit être titulaire d'un diplôme délivré par une école de formation hôtelière et avoir occupé un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier pendant quatre années au moins.

Le personnel de la réception doit parler outre la langue arabe, la langue française, et une autre langue étrangère.

G. Locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munies d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mitigeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

H. Divers

L'affichage des prix en obligatoire au niveau de la réception et des chambres,

Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

Une pharmacie de secours est obligatoire ;

L'établissement doit être en mesure de répondre à toute demande de médecin formulée par un la clientèle et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente (Fichiers médicaux à jour)

Une tenue vestimentaire soignée doit être prévue pour l'ensemble du personnel et plus particulièrement le personnel en contact direct avec la clientèle

Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement, en permanence, de toutes les installations et de tous les équipements de l'établissement.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

I. Sécurité

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et tout autre locale d'une superficie supérieure à 300 m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en larges étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques, notamment les extincteurs à déclenchement automatique, les détecteurs de fumée ... etc.. ;

Outre les dispositions mentionnées concernant la sécurité, les établissements dont la construction sera entreprise après la publication du présent arrêté, doivent disposer de robinets d'incendie armés et de bouches d'incendie.

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

J. Hygiène

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

8. Motels 1ère catégorie

A. Conditions générales

Le motel classé en 1ère catégorie est un établissement caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Etre situé sur un axe routier, hors des agglomérations ou à leur périphérie,
- Etre constitué d'unités d'hébergements isolées sous forme de pavillons,
- Avoir un accès facile et bien signalé,
- Avoir de l'eau chaude en permanence,
- Le chauffage est obligatoire,
- La climatisation froide est obligatoire si les conditions climatiques l'exigent,
- La norme d'emploi est de 0.5 employé par chambre ; le directeur et les responsables doivent être issus d'une école de formation hôtelière, ou d'un institut de tourisme.
- Le personnel de la réception doit être qualifié, et en tenue impeccable. Il doit parler, outre la langue arabe, une ou deux langues étrangères au moins,
- L'ascenseur, est obligatoire si l'établissement comporte plus de 3 étages.

B. Installations communes

Le Parking doit être aménagé à proximité des chambres avec des emplacements délimités, abrité et gardé. Sa capacité doit être égale au nombre total des chambres.

L'entrée des clients dans le bâtiment principal doit être spacieuse, bien éclairée et abritée des intempéries ;

Le hall de réception : sa superficie doit être calculée sur la base de 1,50 m² par chambre et peut être limitée à 150 m² si les conditions techniques l'exigent. Il doit comprendre les services suivants :

- Réception - conciergerie,
- service d'informations,
- caisse,
- cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant,
- dépôt pour bagages,
- Kiosque à journaux et à tabac,
- Pharmacie de secours.

Un salon ou plusieurs salons selon la capacité de l'établissement, très confortables, avec un ameublement d'excellente qualité et en parfait état. Leur superficie doit être calculée sur la base de 1,50 m² par chambre.

Les couloirs ou passages entre les différents bâtiments et chambres d'une largeur minimale de 1,50 m doivent être dallés, éclairés et abrités des intempéries.

Le restaurant ou le snack - bar doit être fonctionnel et parfaitement adapté à la catégorie de l'établissement. Le service doit être assuré 24 heures sur 24 heures

Sanitaires dans les espaces communs : Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, des balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C. Les chambres

20 % au maximum des chambres peuvent comporter trois ou quatre lits lorsque la superficie le permet :

- Chambre single : 10 m²
- Chambre double : 14 m²
- Chambre triple : 16 m²
- Chambre quadruple : 18 m²

L'ameublement doit être de bonne qualité et comprendre :

- Un lit de 1,40 m x 2 m ou 2 lits (1 m x 1,90 m) avec tables et lampes de chevet,
- Une coiffeuse,
- Un tapis ou des descentes de lit,
- un téléphone,
- Une armoire - penderie,
- Un siège par occupant,
- Un écriteau,
- Un porte - bagages,
- Des rideaux d'occultation opaques.

La literie et le linge doivent être de bonne qualité et en bon état.

Toutes les chambres doivent être dotées d'une salle de bain bien aérée d'une superficie minimale de 4 m², constituée :

- Lavabo avec éclairage à néon,
- Baignoire avec système antidérapant, une poignée de sécurité, rideau douche. Un linge de toilette complet avec des patères.
- Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

D. Dépendances et service personnel

La cuisine doit être équipée du matériel nécessaire de façon à assurer un service rapide et permanent. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couvert du restaurant.

Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mitigeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

E. Divers

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halles et tout autre local d'une superficie supérieure à 300 m² doivent être désenfumés.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

L'établissement doit disposer

- D'une pharmacie de secours ;
- De tableaux de prix obligatoirement affichés au niveau de la réception et des chambres,
- D'un livre de réclamations qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile,
- D'un éclairage de sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages,
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs.
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères,
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques

(Robinetts d'incendie armés (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs à déclenchement automatique, détecteurs de fumée ... etc.. Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bâche d'eau,
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service.
- L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé. Les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.
- D'un réservoir d'eau d'un volume suffisant pour assurer l'alimentation normale de l'établissement.
- L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

9. Motels 2ème catégorie

Conditions générales

Le motel classé en 2ème catégorie est un établissement caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Etre situé sur un axe routier, hors des agglomérations ou à leur périphérie,
- Etre constitué d'unités d'hébergement isolées sous forme de pavillons,
- Avoir un accès facile et bien signalé,
- Avoir de l'eau chaude en permanence,
- Avoir le chauffage,
- Avoir la climatisation,
- La norme d'emploi est de 0.3 employé par chambre, le directeur et les responsables doivent être issus d'une école de formation hôtelière ou d'un institut de tourisme.

B. Installations communes

Le Parking doit être aménagé à proximité des chambres avec des emplacements délimités, abrité et gardé. Sa capacité doit être égale au nombre total des chambres.

L'entrée des clients dans le bâtiment principal doit être spacieuse, bien éclairée et abritée des intempéries ;

Le hall de réception : sa superficie doit être calculée sur la base de 1 m² par chambre et peut être limitée à 100 m² si les conditions techniques l'exigent. Il doit comprendre les services suivants :

- Réception - conciergerie,
- cabines téléphoniques insonorisées,
- dépôt pour bagages,
- kiosque à journaux et à tabac,
- Pharmacie de secours.

Les couloirs ou passages entre les différents bâtiments et chambres d'une largeur minimale de 1,30 m doivent être dallés, éclairés et abrités des intempéries.

Le restaurant ou le snack - bar doit être fonctionnel et parfaitement adapté à la catégorie de l'établissement. Le service doit être assuré 24 heures sur 24 heures.

Un salon selon la capacité de l'établissement, confortable, avec un ameublement en parfait état. Sa superficie doit être calculée sur la base de 1 m² par chambre.

Sanitaire dans les espaces communs

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, des balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C. Les chambres

20% au maximum des chambres peuvent comporter trois ou quatre lits lorsque la superficie le permet :

- Chambre single : 9 m²
- Chambre double : 13 m²
- Chambre triple : 15 m²
- Chambre quadruple : 16 m²

L'ameublement doit être de bonne qualité et comprendre :

- 1 lit de 1,40 m x 2 m) ou 2 lits (1 m x 1,90 m) avec tables et lampes de chevet,
- 1 coiffeuse,
- 1 tapis ou des descentes de lit
- téléphone,
- 1 armoire - penderie,
- 1 siège par occupant,
- 1 écritoire,
- 1 porte - bagages.
- Des rideaux d'occultation opaques.

La literie et le linge doivent être de bonne qualité et en bon état.

50% des chambres doivent être dotées de salles de bain bien aérées d'une superficie minimale de 3,50 m², constituées de :

- Lavabos avec éclairage à néon,
- Baignoires avec système antidérapant, poignées de sécurité, rideaux et linge de toilette complet avec des patères.
- W.C séparés ;
- Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

Le reste doit disposer de salles d'eau dotées de douches, lavabos et de W.C.

D. Dépendances et service personnel

La cuisine doit être équipée du matériel nécessaire de façon à assurer un service rapide et permanent. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couvert du restaurant ;

Les locaux du personnel Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mitigeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

E. Divers

L'établissement doit disposer :

- D'une pharmacie de secours ;
- De tableaux de prix obligatoirement affichés au niveau de la réception et des chambres ;
- D'un livre de réclamations qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- D'un personnel initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.
- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile,
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages,

- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs,
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés, en arabe et en langues étrangères,
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service.
- D'un réservoir d'eau d'un volume suffisant pour assurer l'alimentation normale de l'établissement.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé. Les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit procéder à l'entretien des espaces verts.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

10. Résidences Touristiques " Première catégorie "

A. Conditions générales

La résidence touristique classée en " première catégorie " est un établissement d'hébergement caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements. Elle doit être physiquement autonome par rapport à d'autres bâtiments ou parties de bâtiments et doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Avoir une situation bien sélectionnée et un aspect particulièrement luxueux,
- L'entrée des clients doit être spacieuse, bien signalée et bien éclairée la nuit et abritée contre les intempéries, Elle doit être distincte de l'entrée de service,
- Avoir de l'eau chaude en permanence,
- Avoir un système de climatisation chaud et froid qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs (restaurants, bar, salons, ...etc.),
- Le parking (*1) doit être assuré à 70% au moins de la clientèle de l'établissement et doit lui être exclusivement réservé,
- Le garage (*2) doit être assuré à 3% au moins de la clientèle de l'établissement.

(*1) Sauf dérogation du Ministère du tourisme, le parking peut être, en cas de problèmes techniques dûment Justifiés, substitués par des lieux d'arrêt pour les véhicules et les autocars prévus devant les résidences touristiques, particulièrement pour les établissements situés en zones urbaines.

(*2) Facultatif si les structures de la résidence touristique ne le permettent pas

B. Salon, Hall de réception

Le salon doit être très confortable, dénoté d'un aspect luxueux et en parfait état d'entretien. Sa superficie doit être calculée sur la base de 1,50 m2 par chambre et peut être limitée à 100 m2 si les conditions techniques l'exigent.

Le hall de réception doit comprendre les services suivants :

- Réception, conciergerie (ayant à disposition portier, chasseur, chariots à bagages ... etc.),
- Cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant,
- Un service caisse assurant le change,
- Un coffre-fort général, si l'établissement ne dispose pas de coffres-forts individuels dans les chambres,
- Un kiosque à journaux et boutique (*3),
- Standard téléphonique muni d'un fax.

Le personnel de réception doit être qualifié, en tenue impeccable. Il doit parler outre la langue arabe, 02 langues étrangères dont l'anglais ou l'allemand.

B.1 Sanitaires dans les espaces communs (réception -restaurant)

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, des balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gainés avec ventilateurs).

C. Habitabilité

Les couloirs ou passages entre les différents appartements et chambres, doivent avoir une largeur minimale de 1,70 m, recouverts de tapis ou de moquette ou d'un sol à revêtement spécial (carrelage ou mosaïque) et doivent être bien éclairés de la lumière artificielle et/ou naturelle.

Des précautions techniques doivent être prises pour assurer une isolation phonique et thermique et ce, conformément aux règlements régissant la construction.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

(*3) Sous réserve de conditions relatives à l'espace et à la superficie.

C.1 Les appartements doivent avoir une superficie minimale de 40 m2 et comprendre les équipements suivants

La chambre à coucher :

- Deux lits individuels de dimension confortable (1,40 m x 2 m chacun) ou un grand lit pour deux personnes de grande dimension (King Size),
- Deux tables de chevet avec luminaires de tête de lit ou à défaut des appliques,
- Deux descentes de lits,

- Une armoire - penderie ou placard,
- Un appareil téléphonique,
- Des rideaux d'occultation opaques et des voiles,
- Une coiffeuse - écritoire avec le nécessaire pour écrire,
- Un téléviseur,
- Un siège par occupant,
- Un porte bagages,
- Une boîte à rebuts,
- Un mobilier pour la terrasse (loggia), si l'établissement en dispose.

Le salon/la salle à manger :

- Un fauteuil par occupant,
- Une table basse,
- Une décoration bien étudiée,
- Un téléviseur et un appareil téléphonique supplémentaires,
- Un tapis ou moquette de bonne qualité,
- Une grande table couverte par une nappe en tissu de bonne qualité et en bon état de propreté (pour 04 personnes et peut être limitée à 06 personnes),
- Des chaises confortables,
- Un meuble de rangement pouvant servir également de console,
- Tout le mobilier doit être confortable et de 1^{ère} qualité.

La cuisine (Kitchenette)

La cuisine doit être dotée d'un système d'aération naturelle ou artificielle et comprendre :

- une armoire ou un placard destiné au rangement du matériel de cuisine,
- Une cuisinière électrique à quatre feux, un four à micro ondes, un toasteur et un réfrigérateur, une prise de courant électrique à proximité du plan de travail ... etc.
- Les ustensiles nécessaires à la cuisine : couverts, assiettes, plats et verrerie ... etc., qui doivent être de bonne qualité et en nombre suffisant et ce, en fonction de l'occupation de l'appartement,
- Des moustiquaires à toutes les ouvertures,
- Des bacs à plonge (évier avec robinets mitigeurs à commande orientable),
- Des chutes d'ordures à partir de la cuisine vers un collecteur central,
- Une poubelle munie d'un couvercle (récupération quotidienne).

La salle de bain :

- Une baignoire munie d'un système antidérapant, poignée de sécurité accrochée à la baignoire ou murale, rideaux douche ou des parois mobiles,
- Un lavabo avec mitigeur orientable,
- Un W.C. isolé et aéré muni d'abattant pour la cuvette et d'une balayette.

En outre, la salle de bain doit être bien aérée et bien éclairée, pourvue d'un linge de toilette complet en fonction de l'occupation de la chambre comprenant : carré visage, serviette éponge, sortie de bain, produits d'accueil de qualité, prise de courant électrique pour rasoir.

D. Installations de service

Lingerie/buanderie (*1) :

La résidence touristique classée " première catégorie " doit être dotée d'une lingerie suffisamment équipée, munie d'un système d'aération naturelle et/ou artificielle et doit comprendre les installations suivantes : Buanderie avec rangement séparée de la lingerie, machines à laver,essoreuse, calandreuse, bacs à lessive, séchoirs, réserve de linge.

En outre, la lingerie doit assurer un service rapide de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle.

E. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munies d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeur de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

(*1) facultatif si ce service est sous traité par l'établissement

G. Prestations de service - Personnel

La norme d'emploi est de 0,5 employé par chambre.

45% du personnel doivent être issus d'une école hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel en contact permanent avec la clientèle doit être qualifié, de moralité exemplaire et constamment en tenue soignée.

La Direction

Les postulants au poste de directeur d'une résidence touristique de première catégorie doivent être :

- Titulaires d'un diplôme délivré par un Institut Supérieur du Tourisme (option : Gestion Hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé au moins pendant deux ans un poste de responsabilité dans un établissement de même standing ou dans un établissement classé dans la catégorie 4 ou 3 étoiles.
- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et justifier d'une expérience à un poste de responsabilité de 10 années au moins dans un établissement de 4 ou 3 étoiles.

Réception - Conciergerie

Le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins (français et anglais, ou français et allemand ... etc.)

Etages - Appartements

L'entretien doit être assuré par une gouvernante qualifiée secondée par des femmes de chambres et/ ou des valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien, de chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire doit être prévu au niveau des offices des étages pour le personnel de chambre.

Les espaces communs, les circulations et les appartements doivent être maintenus en parfait état de propreté et d'hygiène.

Loisir et animation : (*1) :

La résidence touristique 1ère catégorie doit pouvoir offrir :

(*1) Sou réserve des dépositions réglementaires particulièrement celles relatives à l'espace et à la superficie, les résidences touristiques classées " première catégorie " situées en zones urbaines, peuvent fournir à la clientèle résidente des activités tendant à l'animation (night-club, sauna, fitness ... etc.) en remplacement aux activités ludiques et récréatives telles que prévues par la réglementations.

- Piscine avec pataugeoire pour enfants séparée du bassin principal,
- Jardin avec jeux pour enfants,
- Terrains de sports,
- Des jeux de société (mis à la disposition de la clientèle gratuitement)

H. Restaurant (facultatif)

Dans le cas de son existence, il devra, ainsi que la cuisine, répondre aux normes de classement des restaurants rangés dans la catégorie deux fourchettes (2F).

En l'absence d'un restaurant, un snack-bar ou une cafétéria doit être prévu.

I. Divers

L'établissement doit être doté :

- D'un service d'entretien pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements de la résidence. Ce service doit disposer d'un atelier, d'une réserve de matériel (pièces de rechange, matériel divers de montage et de réparation.etc.)
- D'un service d'assistance médicale dirigé par un médecin de garde conventionné. Ce service comprend une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente.
- D'un maître - nageur agréé qui doit être présent en permanence au niveau de chaque piscine et au niveau de la plage privée de l'établissement dans le cas d'un balnéaire,
- D'un ou plusieurs ascenseurs, selon la capacité de la résidence si celle-ci dispose de plus de trois étages et qui doivent être dotés d'un système d'appel prioritaire en cas de sinistre.
- De tableaux des prix affichés obligatoirement au niveau de la réception et des chambres,
- D'un livre de réclamations qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

j. Sécurité

Le personnel de la résidence touristique doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile,
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bache d'eau.
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages.

- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs.
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères.
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie détecteurs de fumée. etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

H. Hygiène et environnement

L'établissement doit être doté :

- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé,
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

11. Résidences Touristiques " Deuxième catégorie "

A. Conditions générales

La résidence touristique classée " deuxième catégorie " est un établissement d'hébergement qui doit être physiquement autonome par rapport à d'autres bâtiments ou parties de bâtiments et caractérisée par le confort de ses équipements et de ses installations. Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Avoir une situation bien choisie,
- Avoir un aspect confortable,
- Le chauffage et la climatisation (froid) sont obligatoires si les conditions climatiques l'exigent,
- Un service de blanchisserie doit être assuré (*1),
- L'eau chaude doit être assurée en permanence.

- Le parking (*2) doit être assuré à 50% au moins de la clientèle et doit lui être exclusivement réservé.
- Le garage (*3) doit être assuré à 20% au moins de la clientèle.

L'entrée des clients doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, abritée contre les intempéries et distincte des entrées de service.

B. Hall de réception, salon

L'aménagement et la décoration doivent être bien étudiés. Le hall de réception doit comprendre les services suivants :

- Réception, conciergerie ;
- Des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant,
- Un coffre-fort,
- Une bagagerie,
- Un standard téléphonique doté de fax.

La superficie du hall et du salon doit être déterminée sur la base de 1m² par chambre et peut être limitée à 80m² lorsque les conditions techniques ne le permettent pas. L'ameublement doit être confortable, de bonne qualité et en parfait état d'entretien.

B.1. Les sanitaires dans les espaces communs

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, des balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

(*1) Service facultatif si ce dernier est sous traité à l'extérieur.

(*2) Sauf dérogation du Ministère du tourisme, le parking peut être, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, substitué par des lieux d'arrêt pour les véhicules et les autocars prévus devant les résidences touristiques particulièrement pour les établissements situés en zones urbaines.

(*3) Dérogation par le Ministère du Tourisme sous réserve des conditions relatives à l'espace et à la superficie.

C. Habitabilité

Les couloirs entre les différents appartements et chambres doivent avoir une largeur minimale de 1,50 m et doivent être bien éclairés.

Des précautions techniques doivent être prises pour assurer une isolation phonique et thermique et ce, conformément aux règlements régissant la construction.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

C.1 Les appartements

La superficie minimale des appartements doit être de 35 m².

Pour pallier toutes nuisances sonores, les appartements de la résidence située en milieu urbain doivent être équipés d'un système de double-vitrage au niveau des baies vitrées.

Chambre à coucher

L'équipement des chambres à coucher doit comprendre :

- Deux lits individuels de dimension confortable (1,40 m x 2 m) ou un grand lit pour de personnes de grande dimension (king size) ;
- Deux tables de chevet avec luminaires tête de lit ou appliques,
- Des descentes de lits (à défaut de moquette ou tapis),
- Un commutateur tête de lit ;
- Une armoire- penderie, ou meuble de rangement,
- Un appareil téléphonique,
- Un téléviseur ;
- Des rideaux d'occultation opaques et des voilages,
- Une coiffeuse- écritoire avec tabouret,
- Un siège par occupant,
- Un porte bagages.

Salle de bain

Les salles de bain doivent être dotées :

- D'une baignoire avec un système antidérapant, barre ou poignée de sécurité et rideau douche ou paroi-mobile,
- D'un lavabo avec éclairage néon doté de robinet mélangeur ou mitigeur à commande orientable et un W.C séparé muni d'abattant au niveau de la cuvette et d'une balayette.
- D'un système d'aération naturelle ou mécanique, d'une prise de courant électrique pour rasoir, d'un linge de toilette complet composé de carrés visage, de sorties de bain, de serviettes éponge, de patères ... etc,

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

Salon / Salle à manger

La partie salon doit comprendre :

- Un fauteuil par occupant, ou un canapé ou bien un salon marocain (selon formule) ;
- Une table basse ;
- Une décoration bien étudiée ;
- Tapis ou moquette.
- La partie salle à manger doit comprendre :
 - Une grande table avec molleton couverte de nappe et napperons en tissu en bon état de propreté ;
 - Une chaise confortable par occupant ;
 - Un meuble à tiroirs pouvant servir également de console ;
 - Un mobilier confortable et de bonne qualité ;
 - Une décoration murale.

La Cuisine

La cuisine doit être dotée d'un système d'aération naturelle ou artificielle et comprendre :

- Une armoire ou un placard destiné au rangement du matériel de cuisine ;
- Une cuisinière électrique, un four à micro -ondes, un toasteur, un réfrigérateur, une prise de courant électrique à proximité du plan de travail ... etc ;
- Les ustensiles nécessaires à la cuisine : Couverts, assiettes et verrerie qui doivent être de bonne qualité et en nombre suffisant, en fonction de l'occupation de l'appartement ;
- Des moustiquaires au niveau de toutes les ouvertures ;
- Des bacs à plonge (évier avec robinets mitigeurs à commande orientable) ;
- Une poubelle munie d'un couvercle (récupération quotidienne) ;
- Des chutes d'ordures à partir de la cuisine vers un collecteur central.

D. Lingerie / buanderie : La lingerie doit être munie d'un système d'aération naturelle et/ou artificielle et doit comprendre les installations suivantes : Buanderie avec rangement séparée de la lingerie, machines à laver,essoreuse, calandreuse, bacs à lessive, séchoir et réserve de linge. En outre, la lingerie peut assurer un service rapide de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle.

Le restaurant (facultatif)

Dans le cas où il existe, il doit répondre aux normes de classement requises pour les restaurants de la catégorie " une fourchette ".

E. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munies d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G. Prestations de service - personnel

La norme d'emploi est de 0,4 employé par chambre.

20% du personnel doivent être issus d'une école hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat.

L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la CNSS conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel en contact permanent avec la clientèle doit être qualifié, de moralité exemplaire et constamment en tenue soignée.

La Direction

Les postulants au poste de directeur d'une résidence touristique de deuxième catégorie doivent être titulaires :

- D'un diplôme délivré par un Institut supérieur de Tourisme (Section Gestion Hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé le poste de directeur dans un établissement de même standing ou dans un établissement classé dans la catégorie 3 étoiles pendant au moins 3 ans, ou avoir occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing.
- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et justifier d'une expérience de dix années au moins dans un établissement de même standing, en tant que responsable.

Réception - Conciergerie

Le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et être constamment en tenue de travail bien soignée et parler, outre la langue arabe, au moins une langue étrangère (français ou anglais).

Etages – Appartements

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée secondée par des femmes de chambres et/ou des valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et de chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire doit être prévu au niveau de ces offices pour le personnel de chambre.

Les espaces communs, les circulations et les appartements doivent être maintenus en parfait état de propreté et d'hygiène.

Loisirs et animation : (*1)

La résidence touristique (2eme catégorie) doit avoir :

- Une piscine avec pataugeoire pour enfants séparée du bassin principal,
- Un parc pour jeux d'enfants,
- Des terrains de sports,
- Des jeux de société mis à la disposition de la clientèle gratuitement.

E. Divers

L'établissement doit être doté :

- D'un service d'entretien obligatoire pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements de la résidence. Ce service doit disposer d'un atelier et d'une réserve de matériel (pièces de rechange, matériel divers de montage et de réparation ... etc.).
- D'une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente.
- D'un maître-nageur agréé doit être présent en permanence au niveau de la piscine et de la plage privée dans le cas d'un balnéaire.
- D'un ou plusieurs ascenseurs selon la capacité de la résidence si celle-ci dispose de plus de trois étages et qui doivent être dotés d'un système d'appel prioritaire en cas de sinistre.

(*1) Sous réserve des dispositions réglementaires particulièrement celles relatives à l'espace et à la superficie, les résidences touristiques classées " deuxième catégorie ", situées en zones urbaines, peuvent fournir à la clientèle résidente des activités tendant à l'animation (night-club, sauna, fitness ... etc.) en remplacement aux activités ludiques et récréatives telles que prévues par la réglementation.

- De tableaux de prix affichés obligatoirement au niveau de la réception et des chambres,
- D'un livre de réclamations qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

J. Sécurité

Le personnel de la résidence touristique doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile,
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bache d'eau.
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages.
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs.
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères.
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie détecteurs de fumée ...etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

I. Hygiène et environnement

La résidence touristique 2ème catégorie doit être dotée :

- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé,
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée et réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

12. Résidences touristiques «Troisième catégorie»

A. Conditions générales

La résidence touristique classée en " troisième catégorie " est un établissement d'hébergement caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements.

Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Avoir un aspect confortable ;
- Le chauffage est obligatoire si les conditions climatiques l'exigent ;
- L'eau chaude doit être assurée en permanence ;
- Le parking doit être assuré à 20% au moins de la clientèle et doit lui être exclusivement réservé (*1) ;
- Le garage doit être assuré à 10% au moins de la clientèle (2*) ;
- L'entrée des clients doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, abritée contre les intempéries et distincte des entrées de service.

B. Salon, Hall de réception

La surface du salon doit être calculée sur la base de 1m2 par chambre et peut être limitée à 80m2 lorsque les conditions techniques ne le permettent pas.

L'ameublement doit être confortable et en parfait état d'entretien.

Le Hall de réception doit comprendre les services suivants :

- Réception, conciergerie (ayant à disposition, concierge, porteur),
- Cabines téléphoniques insonorisées,
- Coffre-fort général mis à la disposition de la clientèle,
- Pharmacie de secours.

B.1. Les sanitaires dans les locaux communs

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinet de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, des balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs),

(*1) Sauf dérogation du Ministère du Tourisme, le parking peut être, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, substitué par des lieux d'arrêt pour les véhicules et les autocars prévus devant la résidence touristique particulièrement pour les établissements situés en zones urbaines.

(*2) Dérogation sous réserve des conditions relatives à l'espace et à la superficie.

C. Habitabilité

Les couloirs et les circulations doivent avoir une largeur minimale de 1,40 m et être bien éclairés. Des précautions techniques doivent être prises pour assurer une isolation phonique et thermique et ce, conformément aux règlements régissant la construction.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

C.1 Les appartements

Les appartements doivent avoir une superficie minimale de 30 m² et comprendre les locaux et équipements suivants :

Chambre à coucher :

- Un lit pour deux personnes (1,40 m x 2 m) ou deux lits individuels (1 m x 1,90 m) ;
- Tables chevet avec luminaires ou à défaut des appliques ;
- Descentes de lit (à défaut de moquette ou de tapis) ;
- Armoire - penderie ou un meuble combiné ;
- Rideaux d'occultation opaques et des voilages ;
- Appareil téléphonique.

Salon - salle à manger : ils peuvent être groupés ou séparés.

La partie salon doit comprendre :

- Un fauteuil par occupant (ou divan), ou un salon marocain ;
- Une table basse ;
- Un téléviseur ;
- Une décoration bien étudiée ;
- Tapis ou moquette.

La partie salle à manger doit comprendre :

- Une chaise par occupant ;
- Une grande table couverte par une nappe en tissu toujours en état de propreté ;

Tout le mobilier doit être confortable et de bonne qualité.

La cuisine (kitchenette) :

Elle doit être dotée d'un système d'aération (naturelle ou artificielle) et comprendre :

- Un garde-manger ou une armoire à étagères ;
- Une cuisinière électrique ;

- Les ustensiles nécessaires pour les repas (couverts, assiettes, verrerie...etc.) en nombre suffisant et en fonction de l'occupation de l'appartement ;
- Un bac à plonge, (évier avec robinet mélangeur ou mitigeur muni d'eau chaude) ;
- Un réfrigérateur de moyenne capacité ;
- Une poubelle munie d'un couvercle (récupération quotidienne) ;
- Des chutes d'ordures à partir de la cuisine vers un collecteur central.

Salle de bain :

Elle doit être dotée de :

- Baignoire ou douche avec système antidérapant, poignée de sécurité, et rideau douche ;
- lavabo avec robinet mélangeur ou mitigeur ;
- W.C. avec abattant pour cuvette et balayette.

En outre, elle doit être bien aérée, bien éclairée et dotée d'un linge de toilette comprenant sorties de bains, carrés de visage et serviettes éponge en parfait état de propreté.

- Le restaurant (*1) :

Dans le cas où il existe, il doit répondre aux normes de classement requises pour les restaurants de la catégorie " une fourchette ".

D. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes / femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

E. Prestations de service - personnel

La norme d'emploi est de 0,3 employé par chambre.

20% du personnel doivent être issus d'une école hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat.

Le personnel en contact permanent avec la clientèle doit être qualifié, de moralité exemplaire et constamment en tenue soignée.

(*1) Facultatif sous réserve des conditions relatives à l'espace et à la superficie.

La Direction :

Les postulants au poste de directeur d'une résidence touristique troisième catégorie doivent être titulaires :

- D'un diplôme délivré par un Institut Supérieur de Tourisme (option : Gestion Hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé au moins pendant deux ans un poste de responsabilité dans un établissement de même standing ou dans un établissement classé dans la catégorie 2 étoiles.
- D'un diplôme de technicien en hôtellerie et justifier d'une expérience à un poste de responsabilité de 10 années au moins dans un établissement de même standing ou dans un établissement classé 2 étoiles.

Réception - Conciergerie

Le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et doivent porter constamment une tenue de travail bien soignée et parler, outre la langue arabe, une langue étrangère au moins (français ou anglais).

Etages - Appartements

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée secondée par des femmes de chambres et / ou des valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien, de chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire doit être prévu au niveau de ces offices pour le personnel de chambre.

F. Divers

L'établissement doit être doté :

- d'un service d'entretien pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements de la résidence. Ce service doit disposer d'un atelier, d'une réserve de matériel (pièces de rechange, matériel divers de montage et de réparation... etc.) ;
- d'une pharmacie de secours ;
- d'ascenseurs, de capacité suffisante, si la résidence a plus de trois étages et doivent être dotés d'un système d'appel prioritaire en cas de sinistre ;
- d'un livre de réclamation doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception ;

Une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de

manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;

L'affichage des prix au niveau de la réception et des chambres ;

G. Sécurité

Le personnel de la résidence touristique doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et tout autre local d'une superficie supérieure à 300 m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bêche d'eau ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinet d'incendie armé (R.I.A.), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée... etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

13. Villages de vacances "Première catégorie"

A. Conditions générales

Le village de vacances " première catégorie " est un établissement d'hébergement et de loisirs caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements ainsi que par la variété et la richesse de ses activités d'animation.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Avoir une situation bien choisie et un accès sur la plage avec vue sur la mer dans le cas d'un balnéaire ;
- La climatisation (chaude et froide) est obligatoire au niveau des chambres et des locaux communs ;
- La densité d'édification ne doit pas dépasser 50% de la superficie totale de l'établissement ;
- 15% de la superficie totale doit être réservée aux zones vertes avec arbres, jardin, parcours piétons... etc.) ;
- L'entrée doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, distincte des entrées de service et abritée contre les intempéries ;
- Le garage doit être prévu pour 20% au moins de la clientèle (* 1) ;

Le Parking est obligatoire, il doit être abrité avec revêtement en dur d'une capacité égale à 01 emplacement pour deux chambres. Des emplacements additionnels de stationnement doivent être prévus pour les autocars.

B. Salon, Hall de réception

L'aménagement et la décoration du salon et de la réception doivent dénoter un aspect luxueux ;

La superficie du hall de réception doit être calculée sur la base de 1,20 m² par chambre et limitée à 200 m², si les conditions techniques ne permettent pas une plus grande superficie.

B.1. La réception doit être aménagée, compartimentée et décorée luxueusement et doit comprendre les services suivants :

- Réception ou bureau d'accueil ;
- Conciergerie séparée ayant à disposition : portiers, concierges, chasseurs, voituriers, garçons de courses, chariots à bagages... etc ;
- Service caisse assurant le change ;
- Standard téléphonique dans un local indépendant muni de fax ;
- Cabines téléphoniques insonorisées ;
- Coffre-fort général, si l'établissement ne dispose pas de coffres-forts individuels dans les chambres ;
- Centre commercial (*2) avec boutiques, kiosques, salon de coiffure... etc ;
- Location de voitures, de motos, de V.T.T... etc.

(*1) sauf dérogation du Ministère du Tourisme, le garage peut être, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, substitué par des lieux d'arrêt complémentaires pour les personnes handicapées.

(*2) si les conditions techniques le permettent

B.2 Sanitaires dans les locaux communs (réception - restauration -night - club...)

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinet de toilette avec abattant et balayettes au niveau des cuvettes et urinoir en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C. Chambres et appartements

Les chambres et appartements doivent être bien décorés et pourvus d'un système d'air conditionné chaud et froid. 10% au moins de la capacité totale du village doivent être aménagés en appartements.

C.1. Chambres

Surface habitable : minimum 20 m² (non inclus les parties : penderie, salle de bain).

Toutes les chambres doivent comprendre :

- Deux lits individuels (1,40 m x 1.90 m) ou un grand lit de dimension confortable (King size) ;
- Deux tables de chevet, deux lampes de chevet ou des appliques avec commutateur tête de lit ;
- Une armoire - penderie ou meuble combiné ;
- Un écritoire, une coiffeuse avec tabouret ;
- Un siège par occupant ;
- Un appareil téléphonique ;
- Un téléviseur ;
- Un mini-bar ;
- Un porte bagages ;
- Des descentes de lits (à défaut de moquette ou de tapis) ;
- Une salle de bain complète avec baignoire munie d'un système antidérapant et d'une poignée de sécurité, deux lavabos avec mitigeurs ou robinets mélangeurs et W.C. isolé. Elle doit être bien aérée et bien ventilée.

C.2. Appartements

L'appartement doit comprendre, en outre, un salon avec :

- Un fauteuil par occupant ;
- Une table basse ;
- Une décoration bien étudiée ;
- Un téléviseur et un appareil téléphonique supplémentaires ;

- Tapis ou moquette de qualité supérieure.

D. Restaurant (s)

Il doit être parfaitement adapté à ce genre d'établissement. Sa surface doit être calculée sur la base de 1,20 m² par couvert. 100% des clients du village doivent pouvoir être servis en même temps.

Le restaurant (s) doit être doté d'une climatisation chaude et froide et d'un matériel suffisant de fonctionnement et d'exploitation de bonne qualité.

Le restaurant (s) doit répondre aux normes de classement des restaurants classés dans la catégorie deux fourchettes (2F).

Le village de vacances 1ère catégorie doit disposer également :

- D'un ou plusieurs snacks qui doivent être prévus selon la capacité en chambre de l'établissement. Ils doivent être confortables avec un ameublement d'excellente qualité et en parfait état.
- D'un ou plusieurs salons qui doivent être prévus selon la capacité en chambre de l'établissement. Ces salons doivent être confortables avec un ameublement et un équipement bien étudié et en parfait état. 100 % des clients du village doivent pouvoir accéder à ces locaux en même temps.
- Des salons - bars doivent être également prévus et doivent disposer d'un office équipé du matériel nécessaire.

E. Cuisine et dépendances

Le village de vacances " première catégorie " doit disposer d'une cuisine. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, d'un chef de partie, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La conception et l'agencement de la cuisine doivent permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

E.1. Les locaux

- L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile ;
- Le sol des cuisines doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;
- Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon ;
- Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable ;
- Les cuisines doivent être pourvues d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage ;
- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;

- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E. 2 Les équipements

Les cuisines doivent comprendre :

- Une aire de cuisson avec bain-marie, grill, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses.... ;
- Un pass de service, étuve et tables chaudes ;
- Une hotte d'extraction mécanique et fonctionnelle ;
- Une porte battante à double accès à la cuisine ;
- Une aire de préparation de cuisine froide ;
- Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie), doté d'un congélateur, d'un réfrigérateur et de matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène ;
- Un local climatisé pour la préparation de la viande, doté d'une chambre froide, d'un frigo de grande capacité, d'un congélateur et du matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène ;
- Un local ou une aire pour la préparation des légumes avec matériel nécessaire ;
- Un local pâtisserieséparé dûment équipé, et doté d'un système de climatisation ;
- Les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant et équipés de thermostats et de voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et d'un gilet anti-froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite ;
- Une plonge batterie dans un local séparé, dotée des équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut- être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- Une plonge pour légumes et fruits ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et des produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;

- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail ;
- Des lave - mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie-mains à usage unique.

F. Lingerie / buanderie

Ces locaux doivent être équipés et munis d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique pour assurer un service rapide et convenable et doivent comprendre : lingerie séparée de la buanderie, machines à laver,essoreuse, calandreuse, séchoir, bacs à lessive, machine à coudre, chariots à linge. Un local pour le rangement du linge propre (minimum trois jeux par chambre).

En outre, ce service doit assurer un service de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle.

G. Animation

Le village de vacances " première catégorie " doit offrir une gamme très variée d'activités sportives, culturelles et récréatives (diurne ou nocturne) en concordance avec la vocation du village, notamment :

- Conférences et projections de films ;
- Bibliothèque mise à la disposition des clients qui doit disposer de livres et de documents spécialisés en rapport avec les activités récréatives du village ;
- Piscines chauffées en hiver ;
- Pataugeoire pour enfants ;
- Parcs pour enfants ;
- Terrains de sport : Tennis, volley-ball, basket-ball. ;
- Cours de gymnastique avec équipement nécessaire ;
- Golf, practice de golf ou mini golf ;
- Equitation et randonnées à bicyclette ;
- Pétanque et tirs à l'arc ;
- Activités d'animation nocturne ;
- Salle de théâtre pour manifestations (doit répondre à 85% au moins de la capacité de l'établissement)
- Salles de jeux ou des aires séparées (bridge, échecs, billard, tables de ping - pong et de baby-foot, bowling, fléchettes...) ;
- Salle munie d'une sonorisation pour l'animation des soirées et la projection de films
- Night-club ;

- Atelier d'apprentissage manuel (poterie, tissage, vannerie, cuisine marocaine... etc.)
- Tout le matériel nécessaire à la pratique de sports nautiques : planche à voile, surf, catamaran, ski nautique (dans le cas d'un balnéaire).

Les équipements doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur et toutes les dispositions doivent être prises pour que ces activités ne gênent en rien la quiétude de la clientèle.

H. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et de balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

I. Prestations de services

Le village de vacances classé " première catégorie " doit disposer de 0,8 employé par chambre.

45% du personnel doivent être qualifiés et issus d'une école hôtelière, ou d'un centre de formation spécialisé, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage méthodique complet.

Le personnel chargé de l'animation doit être titulaire de diplômes par des centres de formation d'animateurs.

L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel de réception et les animateurs doivent parler outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins dont le français.

Direction

Les postulants aux postes de direction doivent :

- Etre titulaires d'un diplôme délivré par un Institut Supérieur de Tourisme (option : Gestion hôtelière) ou d'un diplôme reconnu équivalent et avoir

occupé au moins pendant 3 ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement de grand standing.

- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et justifier d'une expérience à un poste de responsabilité de 10 années au moins dans un établissement de grand standing.

Réception - Conciergerie

Le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et constamment en bonne tenue professionnelle et parler, outre la langue arabe, les langues française, anglaise et une autre langue étrangère.

Etages - Chambres

L'entretien des chambres est assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres.

Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et de chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de ces offices.

Service de nuit

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : Standard, étages et service technique.

Service de téléphone

Le service de téléphone doit être assuré avec une permanence de 24H/24H par un personnel parlant outre la langue arabe, au moins les langues française, anglaise ou allemande.

Garderie d'enfants

Elle doit être aménagée dans un endroit approprié et dirigé par des éducateurs et des moniteurs qualifiés. Ce local doit être bien décoré et disposant de matériel nécessaire avec emplacements pour jeux, jeux éducatifs...etc.

Toutes les installations éducatives et récréatives destinées aux enfants doivent permettre de se servir de l'ensemble de ces locaux, dans des conditions de sécurité optimum.

Elle doit, également, disposer d'un réfectoire spécialement aménagé servant, particulièrement des repas principaux. 100% des enfants doivent pouvoir être servis en même temps.

Des sanitaires, en nombre suffisant, communs spécialement aménagés pour les enfants doivent être prévus à proximité du local abritant la garderie.

J. Divers

- L'établissement doit être doté d'un ascenseur et d'un monte charge, si celui-ci est construit sous forme de bâtiment comportant plus de deux étages.
- Un service d'assistance médicale dirigé par un médecin conventionné et comprenant une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée doit être prévu pour dispenser aux clients, en cas d'urgence, les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente (suivi et mise à jour des fichiers médicaux du personnel).
- L'établissement doit disposer de brochures contenant des informations sur l'établissement et sur sa localité d'implantation qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception.
- D'un service d'entretien dirigé par un directeur technique pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer d'un atelier, d'une réserve pour le matériel nécessaire (Pièces de rechange, matériel de démontage et de réparation).
- D'un Fitness center avec sauna, massage, musculation... etc.
- D'un maître-nageur agréé qui doit être présent en permanence au niveau de chaque piscine et au niveau de la plage privée du village (s'il s'agit d'un balnéaire).
- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.
- Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

K. Sécurité

Le personnel du village doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et les salles de restaurants ou tout autre local d'une superficie supérieure à 300 m2 doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bêche d'eau ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;

- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinet d'incendie armé (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée... etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L. Hygiène et Environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

D'un service hygiène dirigé par un(e) hygiéniste pour veiller au respect des règles d'hygiène et effectuer toutes sortes de contrôles sanitaires au sein de l'établissement. Ces contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;

D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;

D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux ;

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

14. Villages de Vacances "Deuxième Catégorie"

A. Conditions générales

Le village de vacances " deuxième catégorie " est un établissement d'hébergement et de loisirs caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements ainsi que par la variété de ses activités d'animation.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Avoir une situation bien choisie et un accès sur la plage avec vue sur mer, s'il s'agit d'un balnéaire ;
- La climatisation (chaude et froide) est obligatoire ;
- Avoir de l'eau chaude en permanence ;

- La densité d'édification ne doit pas dépasser 50% de la superficie totale de l'établissement ;
- 15% de la superficie totale du village doit être réservée aux zones vertes avec arbres, parcours piétons... etc. ;
- Le garage (1*) doit être assuré pour 20% au moins de la clientèle ;
- Le parking est obligatoire, il doit être abrité d'une capacité égale à 01 emplacement pour 3 chambres. Des emplacements additionnels de stationnement doivent être prévus pour les autocars ;
- L'entrée doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, distincte des entrées de service et abritée contre les intempéries.

B. Hall de réception et d'accueil

Le hall de réception et d'accueil doit être aménagé et décoré, sa superficie doit être calculée sur la base de 01 m2 par chambre et peut être limité à 150 m2 si les conditions techniques ne permettent pas une plus grande superficie.

B1. La réception doit être aménagée, compartimentée et doit comprendre les services suivants :

- Comptoir de réception ;
- Conciergerie séparée ayant à disposition : portiers, chasseurs, concierges, garçons de courses, chariots à bagages... etc ;
- Standard téléphonique dans un local indépendant muni de fax ;
- Caisse ;
- Cabines téléphoniques insonorisées et en nombre suffisant ;
- Coffre-fort général, si l'établissement ne dispose pas de coffres-forts individuels dans les chambres ;
- Possibilités de location de voitures, motos, VTT... etc.

B2. Sanitaires communs

Des toilettes communes doivent être aménagées dans les locaux communs et près des salles communes avec séparation hommes et femmes. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : W.C et urinoirs en nombre suffisant, lavabos munis de robinets mélangeurs avec eau courante chaude et froide, miroirs, sèche mains électriques, boîtes à rebuts, distributeurs de savon liquide, désodorisants et aérations suffisantes (gainés avec ventilateurs).

(1*) Sauf dérogation du Ministère du Tourisme, le garage peut être, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, substitué par des lieux d'arrêt complémentaires pour les personnes handicapées.

C. Chambres et appartements

Les chambres et appartements doivent être bien décorés et pourvus d'un système de chauffage et d'air conditionné. 05% au moins de la capacité totale du village doivent être aménagés en appartements.

50% au moins des chambres doivent être pourvues de salles de bain avec baignoires, le reste avec douches.

C1. Chambres

Surface habitable : minimum 18 m² (non inclus les parties mansardées : penderie, salle de bain).

Toutes les chambres doivent comprendre :

- Des lits individuels (1,40 m x 1.90 m) ou un grand lit de dimension confortable (King size) ;
- Tables de chevet ;
- Lampes de chevet ou des appliques avec commutateur tête de lit ;
- Armoire - penderie ou meuble combiné ;
- Ecrtoire ou coiffeuse avec tabouret ;
- Un siège par occupant ;
- Appareil téléphonique et téléviseur ;
- Mini-bar ;
- Porte bagages ;
- Deux descentes de lits (à défaut de tapis ou de moquette).

Equipements salle de bain :

Un système antidérapant, une poignée de sécurité, deux lavabos avec mitigeurs ou robinets mélangeurs, W.C. isolé.

La salle de bain doit être bien aérée et ventilée.

C.2. Appartements

L'appartement doit comprendre en outre :

- Un salon doté d'un mobilier de qualité supérieure ;
- Un fauteuil par occupant ;
- Une table basse ;
- Une décoration bien étudiée ;
- Un téléviseur et un appareil de téléphone supplémentaires ;
- Tapis ou moquette de qualité supérieure.

D. Restaurant (s)

Le restaurant doit être parfaitement adapté à ce genre d'établissement. Sa superficie doit être calculée sur la base de 1 m² par couvert. 80% des clients du village doivent pouvoir être servis en même temps.

Le restaurant doit être doté d'une climatisation chaude et froide et d'un matériel suffisant de fonctionnement et d'exploitation de bonne qualité.

Le village de vacances " deuxième catégorie " doit être également doté :

- D'un ou plusieurs snack-bar selon la capacité en chambre de l'établissement. Ils doivent être confortables avec un ameublement de bonne qualité et en parfait état. Chaque snack - bar doit, également, disposer d'un office équipé du matériel nécessaire.
- D'un ou plusieurs salons selon la capacité en chambre de l'établissement. Ces salons doivent pouvoir recevoir en même temps 100% des clients et être confortables avec un ameublement et un équipement bien étudié et en parfait état.

E. Cuisine et ses dépendances :

Le village de vacances " deuxième catégorie " doit disposer d'une cuisine. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La conception et l'agencement de la cuisine doivent permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

E1. Les locaux

- L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile ;
- Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;
- Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon ;
- Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable ;
- La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduelles et des eaux de lavage ;
- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;

Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E 2. Les équipements

La cuisine doit comprendre :

- Une aire de cuisson avec bain-marie, grill, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses.... ;
- Un pass de service, étuve et tables chaudes ;
- Une hotte d'extraction mécanique et fonctionnelle ;
- Une porte battante à double accès à la cuisine ;
- Une aire de préparation pour la cuisine froide ;
- Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doté d'un congélateur, d'un réfrigérateur et de matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène ;
- Un local climatisé pour la préparation de la viande, doté d'une chambre froide, d'un frigo de grande capacité, d'un congélateur et du matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non-manuel et équipé en produit d'hygiène ;
- Un local ou une aire pour la préparation des légumes avec matériel nécessaire ;
- Un local pâtisserie séparé, aéré et dûment équipé et doté d'un système de climatisation ;
- Les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant et équipés de thermostats et de voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et de gilet anti-froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite.
- Une plonge batterie dans un local séparé, dotée d'équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut- être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2 m ;
- Une plonge pour les légumes et fruits ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et des produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail ;

- Des lave- mains dotés d'un système de commande à pied doivent être installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.

F. Lingerie - buanderie

Ces locaux doivent être équipés et munis d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique pour assurer un service rapide et convenable et doivent comprendre : Lingerie séparée de la buanderie, machines à laver,essoreuse, calandreuse, séchoir, bacs à lessive, machine à coudre, chariots à linge. Un local pour le rangement du linge propre (minimum trois jeux par chambre) doit être prévu.

En outre, ce service doit assurer un service de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle.

G. Animation

Le village de vacances " deuxième catégorie " doit offrir une gamme très variée d'activités sportives, culturelles et récréatives (diurne ou nocturne) en concordance avec la vocation du village, notamment :

- Conférences et projections de films ;
- Bibliothèque mise à la disposition des clients qui doit disposer de livres et de documents spécialisés en rapport avec les activités récréatives du village ;
- Piscines chauffées en hiver ;
- Pataugeoire pour enfants ;
- Parcs pour enfants ;
- Terrains de sport : Tennis, volley - ball, basket - ball. ;
- Cours de gymnastique avec équipement nécessaire ;
- Golf, practice de golf ou mini golf ;
- Equitation à randonnées à bicyclette ;
- Pétanque et tirs à l'arc ;
- Activités d'animation nocturne ;
- Salle de théâtre pour manifestations (doit répondre à 85% au moins de la capacité de l'établissement) ;
- Salles de jeux ou des aires séparés (bridge, échecs, billard, tables de ping - pong et de baby-foot, bowling, fléchettes... ;
- Salle munie d'une sonorisation pour l'animation des soirées et la projection de films
- Salle munie d'une sonorisation pour l'animation des soirées et la projection de films
- Night-club ;
- Atelier d'apprentissage manuel (poterie, tissage, vannerie, cuisine marocaine... etc.)
- Tout le matériel nécessaire à la pratique de sports nautiques : planche à voile, surf, catamaran, ski- nautique... (dans le cas d'un balnéaire).

Tous les équipements doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur et toutes les dispositions doivent être prises pour que ces activités ne gênent en rien la quiétude de la clientèle.

H. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

I. Prestations de services

- L'établissement classé village de vacances " deuxième catégorie " doit disposer de 0,7 employé par chambre.
- 35 % du personnel doivent être qualifiés et issus d'une école hôtelière, ou d'un centre de formation spécialisé, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage méthodique complet. Le personnel chargé de l'animation doit être titulaire de diplômes délivrés par des centres de formations d'animateurs.
- L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

1.1. Direction

Les postulants aux postes de direction doivent :

- Etre titulaires d'un diplôme délivré par un Institut Supérieur de Tourisme (option : Gestion hôtelière) ou d'un diplôme reconnu équivalent et avoir occupé au moins pendant 5 ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement de même standing, ou dans un établissement classé 3 ou 4 étoiles ;
- Ou d'un diplôme de technicien hôtelier et justifier d'une expérience à un poste de responsabilité de 10 années au moins dans un établissement de même standing ou dans un établissement classé 3 ou 4 étoiles.

1.2. Réception - Conciergerie - Animation

Le personnel de la réception, le concierge et les animateurs doivent être qualifiés et constamment en bonne tenue professionnelle et parler, outre la langue arabe, la langue française et une autre langue étrangère.

1.3. Etages - Chambres

L'entretien des chambres est assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et des chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de ces offices.

1.4. Service de nuit

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : Standard, étages et service technique.

1.5. Service de téléphone

Le service de téléphone doit être assuré avec une permanence de 24H/24H par un personnel parlant outre la langue arabe, au moins les langues française et anglaise ou française et allemande.

J. Divers

- L'établissement doit être doté d'un ascenseur et d'un monte charge, si celui-ci est construit sous forme de bâtiment comportant plus de deux étages.
- Un service d'assistance médicale dirigé par un médecin conventionné et comprenant une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée doit être prévu pour dispenser aux clients, en cas d'urgence, les soins de première nécessité et assurer aux employés une couverture médicale adéquate et permanente (suivi et mise à jour des fichiers médicaux du personnel).
- L'établissement doit disposer de brochures en plusieurs langues dont l'arabe contenant des informations sur l'établissement et sa localité d'implantation qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception.
- D'un service d'entretien pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer d'un atelier, d'une réserve pour le matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel divers de démontage et de réparation).
- D'un Fitness center avec sauna, massage, musculation... etc.
- D'un maître-nageur agréé qui doit être présent en permanence au niveau de chaque piscine et au niveau de la plage privée de l'établissement (s'il s'agit d'un balnéaire).
- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.
- Un livre de réclamation doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

K. Sécurité

- Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

- Les halls et la salle de restaurant ou tout autre local d'une superficie supérieure à 300 m2 doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bêche d'eau ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robins de incendie armés (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée. etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L. Hygiène et Environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

- D'un service hygiène dirigé par un(e) hygiéniste pour veiller au respect des règles d'hygiène et effectuer toutes sortes de contrôles sanitaires au sein de l'établissement. Ces contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

15. Villages de vacances "Troisième catégorie"

A. Conditions générales

Le village de vacances " troisième catégorie " est un établissement d'hébergement et de loisirs caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements et qui présente les caractéristiques suivantes :

- S'il s'agit d'un établissement balnéaire, il doit avoir un accès à la plage ;
- Avoir une climatisation (chaude et froide) ;
- Avoir de l'eau chaude en permanence dans l'ensemble de l'établissement ;
- La densité d'édification ne doit pas dépasser 50% de la superficie totale de l'établissement ;
- 15% de la superficie totale du village doit être réservée aux zones vertes avec arbres et jardins
- Un parking abrité, d'une capacité égale à un emplacement pour 5 chambres. Des emplacements additionnels de stationnement doivent être prévus pour les autocars ;
- L'entrée doit être spacieuse, bien éclairée, signalée et abritée contre les intempéries.

B. Hall de réception et d'accueil

L'aménagement du hall de réception, son équipement et sa décoration doivent être bien étudiés. La surface du hall doit être calculée sur la base de 0,40 m² par chambre et peut être limitée à 100 m² si les conditions techniques l'exigent.

Il doit comprendre les services suivants :

- Réception ou bureau d'accueil et conciergerie ;
- Cabines téléphoniques insonorisées ;
- Coffre-fort général ;
- Pharmacie de secours ;
- Kiosque.

B.1. Sanitaires dans les locaux communs

Des toilettes communes doivent être aménagées dans les locaux communs et près des salles communes avec séparation hommes et femmes. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : W.C avec abattant et balayette et urinoirs en nombre suffisant, lavabos munis de robinets mélangeurs avec eau courante chaude et froide, miroirs, sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aérations suffisantes (gainés avec ventilateurs).

C. Chambres et Appartements

4% au moins de la capacité totale du village doivent être aménagés en appartements. 30% au moins des chambres doivent disposer d'une salle de bain avec baignoire, le reste avec douches.

C.1 Chambres : la superficie minimale de la chambre est de 17 m2 (y compris celles des parties mansardées et de la salle de bain).

Les chambres doivent comprendre :

- Un grand lit de dimension confortable ou 2 lits individuels (1,40 m x 1,90 m)
- Des tables et lampes de chevet ou appliques ;
- Une armoire - penderie ou un meuble combiné
- Un appareil téléphonique,
- Une coiffeuse - écritoire avec tabouret ;
- Un siège par occupant ;
- Un porte bagages ;
- Un téléviseur ;
- Deux descentes de lits, à défaut de moquette ou tapis.

C.2 Les appartements doivent comprendre en outre :

- Un fauteuil par occupant ou canapé ;
- Une table basse ;
- Une décoration bien étudiée ;
- Un téléviseur supplémentaire
- Un tapis ou une moquette ;
- Un appareil téléphonique supplémentaire.

Toutes les salles de bain doivent être munies d'un système antidérapant et d'une poignée de sécurité, de lavabos avec robinets mitigeurs ou mélangeurs, W.C. isolé. Elles doivent être bien aérées, et bien ventilées.

D. Restaurant

Un restaurant doit être aménagé et doit être parfaitement adapté à ce genre d'établissement, sa surface doit être calculée sur la base de 0,80 m2 par couvert. 80% des clients doivent pouvoir être servis en même temps.

Le restaurant doit être doté d'un système de climatisation chaude et froide et de matériel de fonctionnement et d'exploitation de bonne qualité.

Le village de vacances " troisième catégorie " doit être également doté :

- D'un ou plusieurs salons selon la capacité en chambre de l'établissement. Ces salons doivent être confortables avec un ameublement et un équipement bien

étudié et en parfait état. Un salon avec téléviseur doit être mis à la disposition des clients. 60% de la clientèle doit pouvoir accéder en même temps au salon.

- D'un ou plusieurs salons - bar. Chaque salon - bar doit disposer d'un office équipé du matériel nécessaire.

E. Cuisine et ses dépendances

Le village de vacances " troisième catégorie " doit disposer d'une cuisine. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, d'un chef de partie, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La conception et l'agencement de la cuisine doit permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

E.1. Les locaux

- L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile
- Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;
- Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon ;
- Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable ;
- La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduelles et des eaux de lavage ;
- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;
- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E. 2 Les équipements

La cuisine doit être dotée des équipements suivants :

- Une aire de cuisson avec bain marie, grill, table chauffante, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses. ;
- Un passe de service, étuve et tables chaudes ;
- Une hotte d'extraction mécanique fonctionnelle ;
- Une porte battante à double accès à la cuisine ;
- Des aires de préparation séparées pour le poisson, la viande et la cuisine froide ;
- De chambres froides, de réfrigérateurs et de congélateurs qui doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également de sonnette d'alarme et de gilet anti-froid. En cas de capacité insuffisante en chambres froides, les différentes catégories de denrées seront conservées dans une même chambre froide mais dans des emplacements distincts. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite ;

- Une plonge batterie dans un local séparé, dotée d'équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut- être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- Une plonge pour légumes et fruits ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail ;
- Des lave-mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche-mains électriques ou d'essuie-mains à usage unique.

F. Lingerie - buanderie

Ces locaux doivent être équipés et munis d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique pour assurer un service rapide et convenable et doivent comprendre : Lingerie séparée de la buanderie, machines à laver,essoreuse, calandreuse, séchoir, bacs à lessives, machine à coudre, chariots à linge. Un local pour le rangement du linge propre (minimum trois jeux par chambre).

En outre, ce service doit assurer un service de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle.

F. Animation

- Le village de vacances " Troisième catégorie " doit offrir un nombre varié d'activités sportives, culturelles et récréatives notamment :
- Conférences et projection de films ;
- Bibliothèque mise à la disposition des clients qui doit disposer de livres et de documents spécialisés en rapport avec les activités récréatives du village ;
- Piscines chauffées en hiver ;
- Pataugeoire pour enfants ;
- Parcs pour enfants ;
- Terrains de sport : Tennis, volley-ball, basket-ball,... ;
- Cours de gymnastique avec équipement nécessaire ;

- Golf, practice de golf ou mini golf ;
- Equitation et randonnées à bicyclette ;
- Pétanque et tirs à l'arc ;
- Activités d'animation nocturne ;
- Salle de théâtre pour manifestations (doit répondre à 85% au moins de la capacité de l'établissement)
- Salles de jeux ou des aires séparée (bridge, échecs, billard, tables de ping-pong et de baby-foot bowling, fléchettes,... ;
- Salle munie d'une sonorisation pour l'animation des soirées et la projection de films ;
- Night-club ;
- Atelier d'apprentissage manuel (poterie, tissage, vannerie, cuisine marocaine... etc.)
- Tout le matériel nécessaire à la pratique des sports nautiques : planche à voile, surf, catamaran, ski- nautique... (dans le cas d'un balnéaire).

Tous ces équipements doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur et toutes les dispositions doivent être prises pour que ces activités ne gênent en rien la quiétude de la clientèle.

F. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

I. Les prestations de service

L'établissement classé village de vacances " troisième catégorie " doit disposer de 0,6 employé par chambre. 20% du personnel doivent être qualifiés et issus d'une école hôtelière, ou d'un centre de formation spécialisé, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage méthodique complet. Le personnel chargé de l'animation doit être titulaire de diplômes délivrés par des centres de formation d'animateurs. L'ensemble doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

Direction

Les postulants aux postes de direction doivent :

- Etre titulaires d'un diplôme délivré par un institut supérieur de tourisme (option : gestion hôtelière) ou d'un diplôme reconnu équivalent et avoir occupé au moins pendant 5 ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement de même standing ;
- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et justifier d'une expérience à un poste de responsabilité de 10 années au moins dans un établissement classé 3 ou 4 étoiles.

Réception - Conciergerie - animation

Le personnel de la réception, le concierge et les animateurs doivent être qualifiés et constamment en bonne tenue professionnelle et parler, outre la langue arabe, la langue française au moins.

Etages - Chambres

L'entretien des chambres est assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et des chariots d'étage. En outre, un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de l'office de chaque étage.

Service de nuit

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : standard, étages et service technique.

Service de téléphone

Le service de téléphone doit être assuré avec une permanence de 24H/24H par un personnel parlant outre la langue arabe, au moins les langues française et anglaise ou française et allemande.

J. Divers

- L'établissement classé village de vacances " troisième catégorie " doit disposer :
- D'une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients, en cas d'urgence, les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente (suivi et mise à jour des fichiers médicaux du personnel) ;
- De brochures en plusieurs langues dont l'arabe contenant des informations sur l'établissement et sur sa région d'implantation doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception ;

- D'un système de climatisation chaud et froid qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs (restaurant, Bar, Salons, Réception, Hall...) ;
- D'un service d'entretien pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer d'un atelier, d'une réserve pour le matériel nécessaire (Pièces de rechange, matériel divers de démontage et de réparation) ;
- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres ;
- Un livre de réclamation doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception ;

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

K. Sécurité

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls, le restaurant et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m2 doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité déclenchement automatique et d'une bache d'eau ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A.), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée... etc...

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L. Hygiène et Environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;

- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

16. Auberges " 1ère catégorie "

A. Conditions générales

L'auberge classée " 1ère catégorie " est un établissement d'hébergement et de restauration caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements.

Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

- être implantée hors des agglomérations urbaines, dans un cadre naturel ;
- avoir un service de restauration à caractère gastronomique de grande qualité ; correspondant à un restaurant classé dans la catégorie 2 fourchettes ;
- avoir le chauffage et la climatisation ;
- avoir de l'eau chaude en permanence ;
- avoir un nombre de chambres qui ne doit pas être inférieur à 15 ;
- disposer d'un parking abrité, gardé et dont la capacité correspond à celle de l'établissement ;
- avoir une entrée clients qui doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, abritée des intempéries et séparée de l'entrée de service ;
- disposer d'un ascenseur si l'établissement comporte plus de 3 étages ;
- les couloirs et passages entre les différents bâtiments et chambres doivent avoir une largeur minimum de 1.20 m ;
- offrir des services de distraction, notamment des salles de jeux.

B. Hall de réception

L'aménagement et la décoration du hall de réception doivent être bien étudiés. Le hall de réception doit comprendre les services suivants :

- réception ;
- conciergerie ;
- vestiaires pour les clients de passage ;
- cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant ;
- pharmacie de secours.

B.1. Les sanitaires dans les locaux communs

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattant et balayettes au niveau des cuvettes, et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîte à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C - restaurant

Le restaurant doit avoir une superficie de 1.50 m² par couvert, 70% de la clientèle doit pouvoir être servi en même temps.

Le Salon - bar, doté d'un ameublement d'excellente qualité et en parfait état, doit avoir une superficie calculée à raison de 0.80 m² par client.

D. Les chambres

La superficie de chaque chambre doit être de 12 m² au moins.

L'ameublement doit comprendre :

- un ou deux lits avec tables et lampes de chevet ;
- un siège par occupant ;
- une table ;
- une armoire - penderie ;
- une coiffeuse avec tabouret ;
- deux descentes de lits (à défaut de moquette ou de tapis) ;
- des rideaux d'occultation opaques ;
- un porte - bagages.

50% des chambres doivent comprendre des salles de bain complètes avec baignoire dotée d'un système anti-dérapant et d'une poignée sécurité et munie d'un système d'aération (fenêtre ou gaine avec ventilateur), d'un lavabo avec robinet mélangeur et d'un W.C. Le reste doit être doté d'une salle d'eau comprenant une douche avec rideau, un lavabo et un W.C.

E. Personnel

La norme d'emploi est de 0,5 employé par chambre.

Tout le personnel de l'établissement doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur

Le personnel de la réception doit être qualifié. Il doit parler, outre la langue arabe, au moins la langue française.

Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 10 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

F. Animation

L'auberge " 1ère catégorie " peut offrir à ses clients une gamme variée d'activités en concordance avec la vocation de l'auberge, notamment :

- équitation et randonnées à bicyclette ;
- terrains de sport ;
- parc de jeux pour les enfants ;
- jeux de société ;
- ping-pong, baby-foot...

G. Divers

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.
- Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- Des brochures sur l'auberge, en plusieurs langues dont l'arabe, sur son emplacement et sur sa région d'implantation doivent être prévues au niveau de la réception.
- Un réservoir d'eau d'un volume suffisant doit être prévu pour assurer l'alimentation normale de l'établissement.
- L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

H. Sécurité

L'auberge " 1ère catégorie " doit être dotée :

- d'une liaison directe avec les services de la protection civile de la ville la plus proche
- d'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations ;

- de plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- d'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- de moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée... etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

I. Hygiène et environnement

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit être doté d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

17. Auberges " 2ème Catégorie "

A. Conditions générales

L'auberge classée en 2ème catégorie est un établissement d'hébergement et de restauration caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements.

Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

- être implantée dans un site naturel, hors des agglomérations urbaines ;
- avoir un service de restauration à caractère gastronomique de bonne qualité correspondant à un restaurant classé 1 fourchette ;
- être dotée d'un système de chauffage et de climatisation ;
- avoir de l'eau chaude en permanence ;
- avoir un nombre de chambres qui ne doit pas être inférieur à 10 ;
- avoir un parking abrité, gardé et dont la capacité correspond à celle de l'établissement ;
- avoir une entrée pour clients qui doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, abritée des intempéries et séparée de l'entrée de service ;
- être dotée d'un ascenseur si l'établissement comporte plus de 3 étages ;

- les couloirs et passages entre les différents bâtiments et chambres doivent avoir une largeur minimum de 1.20 m.

B. Hall de réception

L'aménagement et la décoration du hall de réception doivent être bien étudiés. Le hall de réception doit comprendre les services suivants :

- réception ;
- cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant ;
- pharmacie de secours.

B.1. Les sanitaires dans les locaux communs

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattant et balayettes au niveau des cuvettes, urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîte à rebuts, distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gainés avec ventilateurs).

C. restaurant

Le restaurant doit avoir une superficie de 1 m² par couvert, 50% de la clientèle doivent pouvoir être servis en même temps.

Le salon - bar : selon la capacité de l'établissement avec un ameublement de bonne qualité, et en parfait état. Sa superficie est calculée à raison de 0.50 m² par client.

D. Les chambres

La superficie de la chambre doit être de 10 m² au moins.

L'ameublement doit comprendre :

- un ou deux lits avec tables et lampes de chevet ;
- un siège par occupant ;
- une table ;
- une armoire - penderie ;
- une coiffeuse dotée de tabouret ;
- deux descentes de lits (à défaut de moquette ou tapis) ;
- des rideaux d'occultation opaques ;
- un porte - bagages.

30% des chambres doivent comprendre des salles de bain complètes avec baignoire dotées d'un système d'aération (fenêtre ou gaine, avec ventilateur), d'un

lavabo avec robinet mélangeur et d'un W- C. Le reste doit être doté d'une salle d'eau composée d'une douche avec rideau, d'un lavabo et d'un W.C.

E. Personnel

La norme d'emploi est de 0,4 employé par chambre.

Tout le personnel de l'établissement doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur. Le personnel de la réception doit être qualifié. Il doit parler, outre la langue arabe, la langue française au moins.

Locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 10 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

F. Animation

L'auberge " 2ème catégorie " peut offrir à ses clients une gamme variée d'activités en concordance avec la vocation de l'auberge, notamment :

- randonnées à bicyclette ;
- terrains de sport ;
- pétanques ;
- jeux de société ;
- ping-pong, baby-Foot.

G. Divers

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.
- Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- Des brochures sur l'auberge et sur son lieu d'implantation en plusieurs langues dont l'arabe doivent être prévues au niveau de la réception.
- Un réservoir d'eau d'un volume suffisant doit être prévu pour assurer l'alimentation normale de l'établissement.
- L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

H. Sécurité

L'auberge " 2ème catégorie " doit être dotée :

- disposer d'un parking gardé jour et nuit (*1).
- d'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations ;
- de plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- d'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- de moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique, détecteurs de fumée... etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

I. Hygiène et environnement

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit être doté d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence, et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

18. Maisons d'hôtes " première catégorie "

A. Conditions générales

La maison d'hôtes classée " première catégorie " est un établissement caractérisé par son architecture marocaine traditionnelle, sa décoration et son ameublement de style typique marocain.

Les prestations et le confort doivent être de qualité. Le service du petit déjeuner est obligatoire.

Les chambres-suites et les locaux communs doivent dénoter un aspect luxueux sur le plan de l'aménagement et de l'équipement.

La maison d'hôtes " première catégorie " doit également présenter les caractéristiques suivantes :

- avoir une situation bien sélectionnée ;
- avoir une entrée accueillante, bien éclairée la nuit et signalée par un panonceau -portant le nom et la catégorie de l'établissement ;
- disposer d'un parking gardé jour et nuit (*1).

(*1) le parking peut être substitué par des lieux d'arrêts à proximité ou aux environs de la maison d'hôtes spécialement réservés pour les clients.

B. Salons, hall de réception

La réception doit être luxueusement décorée et marquée du cachet traditionnel marocain et comprendre les services suivants :

- bureau ou comptoir d'accueil ;
- conciergerie ayant à sa disposition portier, chasseur ;
- cabines téléphoniques insonorisées ;
- téléphone, fax ;
- salon marocain doté d'un ameublement d'excellente qualité ;
- patio ou cour intérieure ;
- décoration typique marocaine composée de : Pièces d'art, tableaux sur le Maroc, lustres, sculptures de style traditionnel... etc. ;
- ameublement typique composé de : Banquettes, sièges, tapis marocains, mobilier en bois sculpté ou peint... etc.

L'établissement doit disposer d'un service de restauration (*2).

Les sanitaires dans les locaux communs

Des toilettes communes séparées pour hommes et femmes doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattant et balayettes au niveau des cuvettes, urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (fenêtres ou gaines dotées de ventilateurs).

C. Habitabilité

La maison d'hôtes classée " première catégorie " doit disposer d'un minimum de (05) chambres et/ou suites et d'un maximum de trente (30) chambres et/ou suites.

C.1 Les chambres

Les chambres doivent avoir une superficie minimale de 14 m² et être dotées :

- d'un éclairage naturel et artificiel suffisant ;

- de rideaux d'occultation opaques de bonne qualité ;
- d'un système de climatisation chaud et froid ;
- d'une literie de qualité supérieure et de dimension confortable (Grand lit deux personnes King size, ou lits jumeaux de 1,40 m X 2,00 m) ;
- d'un mobilier raffiné, comprenant au minimum :
- une penderie ou armoire ;

(*2) Si l'établissement dispose de plus de dix (10) chambres.

- deux tables et deux lampes de chevet un commutateur tête de lit ;
- tapis ou descentes de lit ;
- une écritoire avec le nécessaire pour écrire ;
- une coiffeuse avec tabouret ;
- un appareil téléphonique ;
- un fauteuil par personne et une table basse ;
- un Porte-bagages ;
- un téléviseur relié par satellite ;
- un mini bar ;
- un coffre fort individuel.

B.2. Les Suites

Les suites doivent avoir une superficie de 25 m² (salle de bain et penderie non-inclues). Elles doivent être luxueusement aménagées, et décorées et comprendre, outre les commodités et l'ameublement requis pour les chambres :

- un salon privé avec un mobilier de grande qualité ;
- un appareil téléphonique supplémentaire ;
- un téléviseur supplémentaire ;
- un tapis de qualité supérieure.

C. 3. Les sanitaires

Les chambres et/ou les suites doivent être équipées de salles de bain complètes d'une superficie au moins de 08 m² comprenant : baignoire avec système antidérapant, poignée de sécurité, lavabo avec mitigeur, W.C isolé et bidet (facultatif).

La salle de bain doit être luxueuse, dotée d'une aération naturelle ou artificielle par gaine avec ventilateur et dotée :

- d'un revêtement de sol et de mur de haute qualité ;
- d'eau chaude en permanence ;
- d'un linge de toilette de qualité supérieure muni de patères ;
- de produits d'accueil de 1ère qualité.

D. Dépendances et installations de service

D.1. Salon(s) - bar

La superficie du (de)(s) salon(s) doit être supérieure ou égale à 10% de la surface totale des chambres, et peut être limitée, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, à 40m². Ce local doit être luxueusement aménagé, particulièrement confortable et en parfait état d'entretien.

D.2. Room – service

Un Room - service doit être prévu si l'infrastructure le permet pour assurer le service dans les chambres 24 h/24 (chariots, cloches à assiettes, cartes de mets,...).

D.3 Cafétéria

Une cafétéria dûment équipée doit être aménagée dans un local indépendant offrant, exclusivement à la carte, le petit déjeuner pour la clientèle. Ce local doit être suffisamment aéré et comprendre :

- un matériel d'exploitation en nombre suffisant (couverts, assiettes en porcelaine, verrerie de haute qualité,... etc.) ;
- un matériel de fonctionnement (machine à café, moulin à café... etc.).

D.4. Patio ou cour intérieure

Cet espace doit être ombragé et peut être agrémenté, éventuellement, d'une fontaine ou planté d'arbres. Il peut servir également de salon -cour pour servir le petit déjeuner.

D.5 Cuisine

Si l'établissement assure à la clientèle des prestations complémentaires telles que le déjeuner ou le dîner, une cuisine doit être prévue à cet effet. Celle-ci doit être étudiée et équipée de façon à assurer un service rapide et de qualité. Sa superficie doit être proportionnelle au nombre de clients traités par l'établissement.

Le personnel de cuisine doit porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La cuisine doit être aménagée et équipée de la manière suivante :

- un sas de séparation doit être prévu entre la cuisine et la salle de restauration de manière que ni les odeurs ni le bruit émanant de la cuisine ne puissent constituer une gêne pour la clientèle ;
- le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;
- les murs de la cuisine doivent être carrelés à une hauteur de 1,60 m, de couleur claire et facilement lessivable ;

- les locaux, doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte d'extraction doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;
- toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires ;
- une aire de cuisson constituée de matériel de fonctionnement nécessaire qui doit comprendre au moins quatre feux vifs, des plaques chauffantes et des fourneaux, tables de travail en inox, un passe de service, fours, friteuses... ;
- une aire pour la préparation de la cuisine froide ;
- une aire pour la préparation du poisson ;
- une aire pour la préparation des viandes ;
- un local pâtisserie dûment équipé et aéré ;
- la chambre froide, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et voyants lumineux. La chambre froide doit être équipée également d'une sonnette d'alarme. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite. Un gilet anti-froid est obligatoire ;
- un local ou une aire isolée réservée aux plonges (vaisselle / légumes / fruits). Elle peut - être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail ;
- des lave-mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie-mains à usage unique.

E. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des vestiaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche, d'un lavabo et d'un W-C pour 20 personnes), des armoires individuelles et éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ces locaux doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique

toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

F. Prestations de service - personnel

La maison d'hôtes 1ère catégorie doit disposer de (0,9) employé par chambre.

Tout le personnel de l'établissement doit être issu d'une école hôtelière ou d'un centre de formation spécialisé ou bien, justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

F.1. La direction

Le directeur de l'établissement doit être de bonne moralité, titulaire d'un diplôme en tourisme ou avoir bénéficié d'une formation en hôtellerie ou justifier d'une expérience en matière de gestion d'unités touristiques ;

F.2 Réception - Restaurant

Le personnel de la réception et celui du restaurant doivent être constamment en tenue traditionnelle marocaine et parler, au moins, outre la langue arabe, deux langues étrangères dont le français.

F.3. Etages - Chambres

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres.

F.4. Service de nuit

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : réception, étages et entretien.

G. lingerie - Buanderie

La maison d'hôtes classée " première catégorie " doit assurer un service de lingerie - buanderie pour la clientèle résidente (*1). La lingerie doit comprendre : une machine à laver, uneessoreuse, une calandreuse, un séchoir. La lingerie doit être séparée de la buanderie et doit disposer d'étagères de rangement et d'un stock de linge à raison de trois jeux par chambre au minimum.

H. Animation

La maison d'hôtes " Première catégorie " doit proposer à sa clientèle diverses activités selon la région d'implantation :

(*1) Prestation facultative, si celle-ci est sous traitée

- ski nautique, canoë, équitation, golf, pêche, chasse, randonnées pédestres ou autres, tennis, V.T.T, proposition de circuits en 4x4 ;
- salles de jeux de société ;
- piscine (si l'infrastructure le permet) ;
- l'établissement doit disposer de documentation sur le Maroc et procéder à l'organisation d'expositions d'œuvres d'art marocain... etc.

I. Divers

L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.

Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

D'une salle polyvalente disposant d'un équipement complet pour conférences, banquets, séminaires.... etc., (si l'infrastructure le permet).

D'un système de climatisation chaud et froid installé au niveau de tous les locaux communs (restaurant, Bar, Salon, Réception, Hall,...)

D'un local pour la garderie d'enfants.

Disposer d'un service d'assistance médicale dirigé par un médecin de garde conventionné. Ce service comprend une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente.

Disposer de brochures en plusieurs langues dont l'arabe contenant des informations sur l'établissement, son emplacement et sur sa localité d'implantation et qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception.

D'un service d'entretien, pour assurer en permanence le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

J. Sécurité

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

L'établissement doit être doté :

- d'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- d'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations ;
- de plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;

- d'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- de moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée... etc.. (Pour les établissements situés hors des médinas, ces moyens doivent être renforcés par des R.I.A et des bouches d'incendie).

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

K. Hygiène et environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

- d'un système pour le traitement régulier sur place des eaux de la piscine qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- l'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- l'établissement doit être doté d'une chambre de conditionnement des ordures (lorsque l'infrastructure le permet) dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée du service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux. A défaut, un espace réservé à cet effet.

La maison d'hôtes est dite " maison de charme " lorsqu'elle dispose, en sus des caractéristiques exigées pour la première catégorie, des critères suivants :

- être située dans un site de haute valeur touristique, distinguée par son architecture traditionnelle marocaine exceptionnelle et par la présence de : grands patios et jardins fleuris et arborés, parcs, piscine, hammam et jacuzzi ;
- avoir une décoration soignée et raffinée par des objets rares et antiques ;
- présenter une gastronomie de luxe marocaine et internationale ;
- être dotée d'un minimum de moyens d'hébergement, sous forme de chambres et de suites, dont le nombre varie de 20 à 40 chambres. Les chambres et les suites doivent avoir respectivement une superficie minimale allant de 20 à 30 m² ;
- être dotée d'un centre de remise en forme (sauna, hammam, jacuzzi, hydrothérapie, massages, soins du corps et du visage.)

19. Maisons d'hôtes " deuxième catégorie "

A. Dispositions générales

La maison d'hôtes classée " deuxième catégorie " est un établissement caractérisé par son architecture typiquement marocaine, par sa décoration et son ameublement de style traditionnel marocain.

Les prestations et le confort doivent être de qualité. Le service du petit déjeuner est obligatoire.

La maison d'hôtes " deuxième catégorie " doit :

- Etre facile d'accès ;
- Avoir une entrée bien éclairée la nuit et signalée par un panneau apparent portant le nom et la catégorie de l'établissement ;
- Disposer d'un parking gardé jour et nuit (à proximité de l'établissement ou plus loin) (*1)

B. Salon, Hall de réception

B.1. La réception doit être décorée et marquée du cachet traditionnel marocain et doit comprendre les services suivants :

- Bureau ou comptoir d'accueil ;
- Coffre fort général ;
- Conciergerie ;
- Téléphone et fax, cabines téléphoniques insonorisées.
- La maison d'hôtes " deuxième catégorie " doit comprendre également :
- Un salon marocain ;
- Un patio ou une cour intérieure ;
- Une décoration typique marocaine composée de : Pièces d'art, tableaux sur le Maroc, lustres, sculptures de style traditionnel... etc. ;
- Un ameublement typique composé de : Banquettes, sièges, tapis marocain, mobilier en bois sculpté ou peint...

L'établissement doit offrir un service de restauration (*2).

Les sanitaires des locaux communs :

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires

(1*) le Parking peut être substitué par des lieux d'arrêts à proximité ou aux environs de la maison d'hôtes spécialement réservés pour les clients.

(*2) Si l'établissement dispose de plus de dix (10) chambres.

suyvants : Cabinets de toilette avec abattante et balayettes au niveau des cuvettes, urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (fenêtres ou gaines dotées de ventilateur).

C. L'habitabilité

La maison d'hôtes classée " Deuxième catégorie " doit disposer d'un minimum de cinq (04) chambre et/ou suites et d'un maximum de vingt (20) chambres et/ou suites.

C.1. Les chambres

Les chambres doivent avoir une superficie minimale de 12 m2 et dotées :

- D'un éclairage naturel et artificiel suffisant ;
- De rideaux d'occultation opaques ;
- D'un système de climatisation chaud et froid ;
- D'une literie de qualité (grand lit deux personnes : 1,90 m X 2,00 m ou deux Lits individuels : 1,40 X 1,80 m) ;
- D'un mobilier comprenant au minimum :
 - Une penderie ou armoire ;
 - deux tables et deux lampes de chevet ;
 - un commutateur tête de lit ;
 - tapis marocain ou descentes de lit ;
 - un fauteuil par occupant et une table basse ;
 - un porte bagages ;
 - une coiffeuse/écritoire ;
 - un appareil téléphonique.

C.2. Les suites

Les suites doivent avoir une superficie de 20 m2 (parties mansardées non incluses : salle de bain, penderie). Elles doivent être bien aménagées et décorées et comprendre, outre, les commodités et l'ameublement requis pour les chambres :

- Un salon privé avec mobilier de qualité ;
- une table basse ;
- un mini-bar ;
- un téléviseur.

C.3 Les sanitaires

Les chambres et/ou les suites doivent être équipées de sacs de bain complètes d'une superficie de 03 m2 au moins comprenant : baignoire avec système antidérapant, poignée de sécurité, lavabos avec robinets mitigeurs, W.C isolé, et bidet (facultatif).

La salle de bain doit disposer également d'une aération naturelle ou artificielle avec gaine munie de ventilateur et dotée :

- D'un revêtement de sol et de mur de qualité ;
- D'eau chaude en permanence ;
- D'un linge de toilette de qualité muni de patères ;
- De produits d'accueil.

D. Dépendances et installations de service

D.1. Salon (s) - bar

La superficie du (des) salon (s) doit être supérieure ou égale à 10% de la superficie totale des chambres. Il doit être bien aménagé, confortable et en parfait état d'entretien.

D.2. Room- Service

Un Room - service doit être prévu (Si l'infrastructure le permet) pour assurer le service dans les chambres 24h/24h (chariots, cloches à assiettes, cartes de mets,...).

D.3. Cafétéria

Une cafétéria dûment équipée doit être aménagée, dans un local indépendant, pour la préparation du petit déjeuner. Ce local doit être suffisamment aéré et comprendre :

Un matériel d'exploitation en nombre suffisant (couverts, assiettes, verrerie ... etc.).

Un matériel de fonctionnement (machine à café, moulin à café ... etc.).

D.4. Patio ou cour intérieure

Cet espace peut servir, éventuellement, de salon-cour pour le service du petit déjeuner.

D.5. Cuisine

Si l'établissement assure à la clientèle des prestations complémentaires telles que le déjeuner ou le dîner, une cuisine doit être prévue à cet effet. Celle-ci doit être étudiée et équipée de permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire et d'assurer un service rapide et de qualité. Sa superficie doit être proportionnelle au nombre de clients traités par l'établissement.

La cuisine doit être agencée et équipée de la manière suivante :

- Un sas de séparation doit être prévu entre la cuisine et la salle de restauration de manière à ce que ni les odeurs ni le bruit émanant de la cuisine ne puisse constituer une gêne pour la clientèle ;
- Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;

- La cuisine doit être carrelée à une hauteur de 1,60 m, de couleur claire et facilement lessivable ;
- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte d'extraction doivent être régulièrement nettoyées ou changées ;
- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires ;
- Une aire de cuisson constituée du matériel de fonctionnement nécessaire doit comprendre au moins quatre feux vifs, plaques chauffantes et fourneaux, tables de travail en inox, un passe de service, fours, friteuses ;
- Une aire pour la préparation de la cuisine froide ;
- Une aire pour la préparation du poisson ;
- Une aire pour la préparation des viandes ;
- La chambre froide, le réfrigérateur et le congélateur doivent être équipés de thermostats et voyants lumineux. La chambre froide doit être équipée également d'une sonnette d'alarme. L'utilisation de cageots et d'étagères en bois est strictement interdite. Un gilet anti-froid est obligatoire ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail ;
- Des lave-mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche-mains électriques ou d'essuie-mains à usage unique.

E. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau

chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

F. Prestations de service - personnel

La maison d'hôtes " 2ème catégorie " doit disposer de 0,7 employé par chambre.

Tout le personnel de l'établissement doit être issu d'une école hôtelière ou d'un centre de formation spécialisé ou bien, justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

F.1 La direction

Le directeur de l'établissement doit être titulaire d'un diplôme en tourisme ou avoir bénéficié d'une formation en hôtellerie ou justifié d'une expérience en matière de gestion d'unités touristiques ;

F.2. Réception - Restaurant

Le personnel de la réception et celui du restaurant doivent être constamment en tenue traditionnelle et parler, au moins, outre la langue arabe, deux langues étrangères dont le français.

F.3. Etages - Chambres

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres.

F. 4. Service de nuit

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : réception, étages et entretien.

J. Animation

La maison d'hôtes " deuxième catégorie " doit proposer diverses activités selon la région d'implantation :

- Ski nautique, canoé, équitation, golf, pêche, chasse, randonnées pédestres ou autres, tennis, V.T.T, proposition de circuits 4x4 ... etc ;
- L'établissement doit disposer de documentation sur le Maroc et procéder à l'organisation d'expositions d'œuvres d'art marocain ;
- Salle de jeux de société ;
- Piscine (si l'infrastructure le permet).

H. Divers

L'établissement doit disposer :

- D'une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente ;
- De brochures en arabe et en langues étrangères contenant des informations sur l'établissement, son emplacement et sur sa localité d'implantation et qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception ;
- D'un service d'entretien pour assurer en permanence le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements ;
- De tableaux des prix affichés obligatoirement au niveau de la réception et des chambres ;
- D'un livre de réclamations qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception ;
- D'un système de climatisation chaud et froid ;

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

I. Sécurité

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (extincteurs dont ceux, à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée ... etc.). Dans le cas où l'établissement est situé hors médina, ces moyens doivent être renforcés par des R.I.A et des bouches d'incendie) ;

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

H. Hygiène et environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux de piscine qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux. A défaut, une aire réservée à cet effet.

20. Pensions " 1ère catégorie "

A. Conditions générales

La pension 1ère catégorie est un établissement d'hébergement caractérisé par le grand confort et la commodité de ses installations et de ses équipements. Elle peut occuper un ou plusieurs étages d'un immeuble.

Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Avoir de l'eau chaude en permanence, et un système de climatisation chaud et froid
- La norme d'emploi est de 0,4 employé par chambre ;
- Avoir un minimum de 15 chambres ;
- L'entrée des clients doit être signalée et bien éclairée la nuit ;
- L'ascenseur est obligatoire si l'établissement est situé au delà du 2ème étage ;
- Un restaurant (facultatif), s'il existe, il doit répondre aux normes requises pour les restaurants classés " deux fourchettes " ;
- Une cafétéria pour servir le petit déjeuner ;
- Les couloirs ou passages entre les chambres doivent avoir une largeur minimale de 1,50 m et doivent être dallés et éclairés.

B. Hall de réception

L'aménagement et la décoration du hall de réception doivent être bien étudiés, sa superficie doit être proportionnelle à la capacité de l'établissement et peut être limitée à 40 m². A défaut d'un salon indépendant, une partie du hall peut être aménagée en salon.

Il doit comprendre les services suivants :

- Réception ;
- Standard - téléphone
- Service clés ;
- Pharmacie de secours.

C. Les chambres

Les chambres doivent avoir une superficie minimum de 12 m2 et comprendre :

- Un grand lit (1,40 m x 2m) ou 2 lits (1m x 1,90 m) (les sommiers à ressorts sont interdits) ;
- Deux tables et lampes de chevet ;
- Un siège par occupant ;
- Une table ;
- Une armoire - penderie ;
- Un porte - bagages.

D. les salles de bain

50% des chambres doivent comprendre des salles de bain complètes d'une superficie de 3m2, dotées d'un système d'aération (fenêtre ou gaine avec ventilateur) munies de : baignoires, lavabos avec robinets mélangeurs et de W-C. Le reste doit comprendre des salles d'eau d'une superficie de 3m2. Elles doivent être dotées d'une douche avec rideau, d'un lavabo et d'un W.C.

E. Personnel

Tout le personnel de l'établissement doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur. Le personnel de la réception doit être qualifié. Il doit parler, outre la langue arabe, la langue française au moins.

F. Les locaux de personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G. Divers

La cuisine est obligatoire si l'établissement dispose d'un restaurant. Dans ce cas, elle doit répondre aux normes requises pour les cuisines des restaurants classés " 2 Fourchettes ".

L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.

Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

H. Sécurité

La pension 1ère catégorie doit être dotée :

- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs, les circulations ;
- Des plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- Des escaliers et des issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères doivent être prévus
- Des moyens suffisants de lutte contre l'incendie doivent être installés et signalisés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A), bouche d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, si l'établissement dispose d'une chaufferie, détecteurs de fumée ...).

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

21. Pensions " 2ème catégorie "

A. Conditions générales

La pension 2ème catégorie est un établissement d'hébergement caractérisé par le confort, la commodité de ses installations et de ses équipements. Elle peut occuper un ou plusieurs étages d'un immeuble. Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Avoir de l'eau chaude en permanence et un système de climatisation chaud et froid,
- La norme d'emploi est de 0,3 employé par chambre,

- Avoir un minimum de 10 chambres,
- L'entrée des clients doit être signalée et bien éclairée la nuit,
- L'ascenseur est obligatoire si l'établissement est situé au - delà du 3ème étage,
- Un restaurant (facultatif), s'il existe, il doit répondre aux normes requises pour les restaurants classées " une fourchette ",
- Une cafétéria pour servir le petit - déjeuner,
- Les couloirs ou passages entre les chambres doivent avoir une largeur minimale de 1.20 m, et doivent être dallés et éclairés.

B. Hall de réception

L'aménagement et la décoration du hall de réception doivent être bien étudiées, sa superficie doit être proportionnelle à la capacité de l'établissement et peut être limitée à 30 m². A défaut d'un salon indépendant, une partie du hall peut être aménagée en salon.

Il doit comprendre les services suivants :

- Réception,
- Standard - téléphone,
- Service clés,
- Pharmacie de secours.

C. Les chambres

Les chambres doivent avoir une superficie minimale de 10 m² et comprendre :

- Un grand lit (1.40 m x 1.90 m) ou 2 lits (1 m x 1.90 m) (les sommiers à ressorts sont interdits),
- Tables et lampes de chevet ,
- Un siège par occupant,
- Une table,
- Une armoire - penderie,
- Un porte - bagages.

D. Les salles de bains

30% des chambres doivent comprendre des salles de bain complètes d'une superficie de 3m² chacune, dotées d'un système d'aération (fenêtre ou gaine avec ventilateur) munies de : baignoires, de lavabos avec robinets mélangeurs et W - C. Le reste des chambres doivent être dotées de salle d'eau communes d'une superficie de 3m² chacune et comprenant : douches avec rideau, lavabos dotés de robinets mélangeurs et W.C.

E. Personnel

Tout le personnel de l'établissement doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur. Le personnel de la réception doit être qualifié. Il doit parler, outre la langue arabe, au moins une langue étrangère : le français ou l'anglais.

F. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W - C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes / femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G. Divers

Une cuisine si l'établissement dispose d'un restaurant - Dans ce cas, la cuisine doit répondre aux normes des cuisines des restaurants classés " 1 Fourchette " ,

L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres,

Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

H. Sécurité

La pension 2ème catégorie doit être dotée :

- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs, les circulations.
- Des plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs,
- Des escaliers et des issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères doivent être prévus,
- Des moyens suffisants de lutte contre l'incendie doivent être installés et signalisés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinet d'incendie armé (P.I.A), bouche d'incendie, extincteurs

dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée.

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

22. Camping - Caravaning International

A. Conditions générales

Le camping - caravaning " International " est un établissement caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements. Il peut être situé dans des espaces à prédominance naturelle ou dans un quartier de grand standing.

La superficie du camping est calculée à raison de 200 emplacements par hectare. Les emplacements doivent être numérotés et délimités. La distance entre les piquets de tentes ou entre les caravanes ne doit pas être inférieure à 2m.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

- avoir un accès facile par la route,
- être clôturé, ombragé, abrité et gardé en permanence,
- Etre divisé en secteurs gazonnés,
- avoir de l'eau potable en permanence,
- Lorsque l'établissement est ouvert au public de façon intermittente, le gestionnaire doit, dans le mois précédent de chaque ouverture, procéder à une purge complète des canalisations et faire effectuer une analyse de vérification de la qualité microbiologique de l'eau par un laboratoire agréé par l'Etat ;
- Les équipements sanitaires doivent être raccordés au réseau public, dans le cas où le raccordement est impossible, les eaux et matières usées doivent être stockées dans des fosses septiques ;
- Assurer l'éclairage électrique dans toutes les parties communes, les postes de sécurité, les emplacements et les allées réservées aux véhicules,
- Avoir des poubelles munies de sacs en plastiques étanche d'une capacité minimale de 75 litres, placées à une distance de 30m au maximum les unes des autres et installées à proximité des emplacements des campeurs. Ces poubelles doivent être vidées au moins deux fois par jour et désinfectées régulièrement par un produit désinfectant.

B. Installations communes

L'entrée doit être bien signalée, éclairée la nuit et gardée en permanence. L'entrée et sortie des véhicules doivent être séparées et distinctes de celles réservées aux piétons.

Le parking doit être gardé, situé près de l'entrée principale du camping et contenant une aire de lavage pour les voitures,

La réception doit comprendre :

- Un centre d'accueil ;
- Des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant ;
- Un centre administratif ;
- Un coffre fort général ;

Un centre commercial (kiosque, magasins d'approvisionnement, boutique d'artisanat, salon de coiffure).

Les allées : situées à l'intérieur du camping sont réservées aux véhicules et doivent être asphaltées et bordées de trottoirs. Le sol doit être stabilisé pour éviter poussière et boue.

Le restaurant : une salle de restaurant ou snack offrant des repas ou des plats de très bonne qualité et des boissons doit être prévu (e) dans un endroit du camping. Le restaurant doit être conforme aux normes de classement requises pour les restaurants de la catégorie (2F).

Salle polyvalente : pouvant servir de salon ou de salle de réunions, séminaires et expositions.

C. Les équipements sanitaires

La distance entre le bloc sanitaire et l'emplacement le plus éloigné ne doit pas dépasser 250 m.

Le sol des sanitaires doit être carrelé, les murs revêtus de carreaux de faïence ou d'un matériau équivalent ;

Les blocs sanitaires comprenant des toilettes (wc), douches et lavabos dotés de robinets mitigeurs, sèche - mains, distributeurs de savon liquide, séparés pour hommes et femmes à raison d'un bloc sanitaire pour 25 emplacements. Les lavabos et les douches doivent être alimentés en eau chaude. 30% des douches doivent être aménagées en cabines individuelles avec un coin déshabillage séparé ;

30 % des lavabos doivent être individuels ;

Les prises de courant doivent être en nombre suffisant pour rasoirs électriques ou pour autres petits appareils électriques (chauffe-biberon, sècheirs, etc.)

Des bacs à vaisselle (grands évier) et des bacs à lessive (buanderies) dotés d'eau chaude à raison d'un bac pour 20 emplacements.

D. Animation

L'établissement doit offrir au moins les distractions suivantes :

- Une piscine avec maître nageur,
- Terrains de sports notamment des terrains volley-ball, basket-ball, pétanque.,
- Des jeux organisés,
- Parcs pour enfants avec accessoires.

E. Services

Une prise d'eau potable pour 30 campeurs,

Une table de repassage avec prises de courant pour 30 campeurs,

Le service de blanchisserie-repassage est assuré par la direction à la demande des campeurs ;

le nettoyage et l'entretien des emplacements doivent être assurés quotidiennement,

L'énergie électrique doit être fournie de façon à assurer une intensité d'éclairage convenable,

F. Hygiène, sécurité et protection de l'environnement

L'établissement doit être doté d'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé,

L'établissement doit être doté d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée ou ventilée Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux,

L'éclairage de secours doit être assuré,

L'établissement doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour la lutte contre l'incendie et se doter en conséquence des équipements nécessaires, notamment des extincteurs en bon état de fonctionnement qui doivent être situés au niveau de la réception et des locaux communs,

L'établissement doit respecter le cadre de verdure et la végétation existante et procéder à leur entretien.

F. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche, un lavabo et un W - C pour 20 personnes), des armoires individuelles et éventuellement des lieux pour loger la nuit.

Les sanitaires doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosse à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G. Prestations de service - Personnel

Le nombre d'employés du camping, restaurant non compris, est calculé à raison d'un (01) employé pour 20 emplacements, dont (55%) doivent être qualifiés et issus d'un établissement de formation hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

H. La direction

Les postulants aux postes de direction doivent être titulaires :

- D'un diplôme délivré par un Institut supérieur de tourisme (section gestion hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing,
- Ou d'un diplôme de technicien hôtelier et justifier d'une expérience de dix années au moins dans un camping de même catégorie ou de catégorie inférieure, en tant que responsable d'un département.

Le personnel de la réception et le gardien doivent être qualifiés ; ils doivent parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins dont le français.

I. Divers

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception,
- Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- Un service infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente.

23. Camping-Caravaning 1ère catégorie

A. Conditions générales

Le camping - caravaning " 1ère catégorie " est un établissement caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements. Il est situé soit dans un quartier de standing, soit dans un site naturel de valeur.

La superficie du camping est calculée à raison de 250 emplacements par hectare. Les emplacements doivent être numérotés et délimités. La distance entre les piquets de tentes ou entre les caravanes ne doit pas être inférieure à 2m.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

- avoir un accès facile par la route,
- être clôturé et gardé en permanence,
- avoir de l'eau potable en permanence,
- Lorsque l'établissement est ouvert au public de façon intermittente, le gestionnaire doit, dans le mois précédent de chaque ouverture, procéder à une purge complète des canalisations et faire effectuer une analyse de vérification de la qualité microbiologique de l'eau par un laboratoire agréé par l'Etat ;
- Les équipements sanitaires doivent être raccordés au réseau public, dans le cas où le raccordement est impossible, les eaux et matières usées doivent être stockées dans des fosses septiques ;
- Assurer l'éclairage électrique dans toutes les parties communes, les postes de sécurité et les emplacements des véhicules
- Avoir des poubelles munies de sacs en plastiques étanche d'une capacité minimale de 75 litres, placées à une distance de 30 m au maximum les unes des autres et installées à proximité des emplacements des campeurs. Ces poubelles doivent être vidées au moins deux fois par jour et désinfectées régulièrement par un produit désinfectant.

B. Installations communes

L'entrée doit être bien signalée, éclairée la nuit et gardée en permanence. L'entrée et sortie des véhicules doivent être séparées et distinctes de celles réservées aux piétons.

Le parking doit être gardé, situé près de l'entrée principale du camping et disposant d'une aire de lavage pour les voitures,

La réception doit comprendre :

- Un centre d'accueil,
- Des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant.
- Un coffre fort général,

- Un centre commercial (kiosque, magasins d'approvisionnement..),

Les allées : situées à l'intérieur du camping sont réservées aux véhicules et doivent être asphaltées et bordées de trottoirs.

Le restaurant : une salle de restaurant ou snack-bar offrant des repas ou des plats de très bonne qualité et des boissons doit être prévu (e) dans un endroit du camping. Ce restaurant doit être conforme aux normes de classement des restaurants de la catégorie (1F).

Salle polyvalente : pouvant servir de salon ou de salle de réunions, séminaires et expositions.

C. Les équipements sanitaires

- La distance entre le bloc sanitaire et l'emplacement le plus éloigné ne doit pas dépasser 250 m ;
- Les blocs sanitaires, comprenant des toilettes (wc), douches et lavabos, séparés pour hommes et femmes doivent être prévus par fraction d'emplacements à raison d'un bloc sanitaire pour 25 emplacements. Les lavabos et les douches doivent être alimentées en eau chaude.
- 20% des lavabos doivent être individuels ;
- Des prises de courant en nombre suffisant pour rasoirs électriques et autres petits appareils (chauffe - biberon, séchoirs, etc.) doivent être prévues,
- Des bacs à vaisselle (grands éviers) et des bacs à lessive (buanderies) à raison d'un bac pour 30 emplacements doivent être installés.

D. Animation

Le camping caravanning 1er catégorie doit offrir au moins les distractions suivantes :

- Une piscine avec maître nageur,
- Des terrains de sports notamment des terrains de volley-bail, basket-bail, pétanque,
- Des parcs pour enfants avec accessoires.

E. Services

Une prise d'eau potable pour 30 campeurs,

Une table de repassage avec prises de courant pour 30 campeurs,

Le service de blanchisserie-repassage est assuré par la direction à la demande des campeurs

Les bacs à lessive (grands éviers) doivent être dotés d'eau chaude, le nettoyage et l'entretien des emplacements doivent être assurés quotidiennement,

L'énergie électrique doit être fournie de façon à assurer une intensité d'éclairage convenable,

F. Hygiène, sécurité et protection de l'environnement

L'établissement doit être doté d'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé,

L'établissement doit être doté d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée et réfrigérée, située à proximité de l'entrée du camping. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux,

L'éclairage de sécurité doit être assuré au niveau des parties communes et des allées réservées aux véhicules ;

L'établissement doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour la lutte contre l'incendie et se doter en conséquence des équipements nécessaires, notamment des extincteurs en bon état de fonctionnement qui doivent être situés au niveau de la réception et des locaux communs,

L'établissement doit respecter le cadre de verdure et la végétation existante et procéder à leur entretien et à l'entretien des locaux communs,

F. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W- C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes / femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ces locaux doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosse ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G. Prestations de service - Personnel

Le nombre d'employés du camping, restaurant non compris, est calculé à raison de (0.8) employé pour 30 emplacements, dont (55%) doivent être qualifiés et issus d'un établissement de formation hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

H. La direction

Les postulants aux postes de direction doivent être titulaires :

- D'un diplôme délivré par un Institut de Tourisme (section gestion hôtelière) ou de tout autre Diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing,
- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et justifier d'une expérience de dix années au moins dans un établissement de même standing en tant que responsable.

Le personnel de la réception et le gardien doivent être qualifiés ; ils doivent parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins dont le français.

I. Divers

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception,
- Un livre de réclamation doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- Avoir une pharmacie de secours et un service infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser, en cas d'urgence, les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale permanente.

24. Camping – Caravaning 2ème catégorie

A. Conditions générales

Le camping - caravaning " 2ème catégorie " est un établissement caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements. Il doit être situé dans un quartier ou un site reposant.

La superficie du camping est calculée à raison de 300 emplacements par hectare. Les emplacements doivent être numérotés et délimités. La distance entre les piquets de tentes ou entre les caravanes ne doit pas être inférieure à 2m.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

- avoir un accès facile par la route ;
- être clôturé et gardé pendant la nuit ;
- avoir de l'eau potable en permanence ;
- lorsque l'établissement est ouvert au public de façon intermittente, le gestionnaire doit, dans le mois précédent de chaque ouverture, procéder à une purge complète des canalisations et faire effectuer une analyse de vérification de la qualité micro biologique de l'eau par un laboratoire agréé par l'Etat ;

- les installations sanitaires doivent être raccordés au réseau public, dans le cas où le raccordement est impossible, les eaux usées et matières usées doivent être stockées dans des fosses septiques ;
- assurer l'éclairage électrique dans toutes les parties communes et au niveau des postes de sécurité ;
- avoir des poubelles munies de sacs en plastiques étanche d'une capacité minimale de 75 litres, placées à une distance de 40 m au maximum les unes des autres et installées à proximité des emplacements des campeurs. Ces poubelles doivent être vidées au moins deux fois par jour et désinfectées régulièrement par un produit désinfectant ;
- avoir une pharmacie de secours.

B. Installations communes

L'entrée doit être bien signalée, éclairée la nuit et gardé en permanence. L'entrée et sortie des véhicules doivent être séparées et distinctes de celles réservées aux piétons.

Le parking doit être gardé et situé près de l'entrée principale du camping.

C. La réception doit comprendre

- Un centre d'accueil ;
- Des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant ;
- Un coffre fort général ;
- Un magasin d'approvisionnement ;
- Un Kiosque.

Les allées : situées à l'intérieur du camping sont réservées aux véhicules et doivent être asphaltées et bordées de trottoirs.

Restaurant :

Une salle de restaurant ou snack - bar offrant des repas ou des plats de très bonne qualité et des boissons doit être prévu (e) dans un endroit du camping. Le restaurant doit répondre aux normes requises pour les restaurants de la catégorie " 1F ".

D. Les installations sanitaires

La distance entre le bloc sanitaire et l'emplacement le plus éloigné ne doit pas dépasser 250 m.

Les blocs sanitaires, comprenant des toilettes (wc), douches et lavabos, séparés pour hommes et femmes doivent être prévus par fraction d'emplacements à raison d'un bloc sanitaire pour 35 emplacements. Les lavabos et les douches doivent être alimentés en eau chaude.

20% des lavabos doivent être individuels.

Avoir des prises de courant en nombre suffisant pour rasoirs électriques et autres petits appareils (chauffe-biberons, sècheirs, etc.).

Des bacs à vaisselle (grands évier) et des bacs à lessive (buanderies) doivent être prévus à raison d'un bac pour 30 emplacements.

E. Animation

L'établissement doit offrir au moins les distractions suivantes :

- Une piscine avec maître nageur ;
- Des terrains de sports notamment des terrains de volley-ball, basket-ball, pétanque
- Des parcs pour enfants avec accessoires.

F. Services

Une prise d'eau potable pour 40 campeurs.

Une table de repassage avec prises de courant pour 40 campeurs.

Le service de blanchisserie-repassage est assuré par la direction à la demande des campeurs.

Les bacs à lessive (grands évier) doivent être dotés d'eau chaude.

Le nettoyage et l'entretien des emplacements doivent être assurés quotidiennement.

L'énergie électrique doit être fournie de façon à assurer une intensité d'éclairage convenable.

G. Hygiène, sécurité et protection de l'environnement

L'établissement doit être doté d'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé.

L'éclairage de sécurité doit être assuré au niveau des parties communes.

L'établissement doit être doté d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée et réfrigérée, située à proximité de l'entrée du camping. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour la lutte contre l'incendie et se doter en conséquence des équipements nécessaires, notamment des extincteurs en bon état de fonctionnement qui doivent être situés au niveau de la réception et des parties communes.

L'établissement doit respecter le cadre de verdure et la végétation existante et procéder à leur entretien.

H. Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W - C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes / femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ces locaux doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosse à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

I. Prestations de service-Personnel

Le nombre d'employés du camping restaurant non compris, est calculé à raison de (0.5) employé pour 30 emplacements, dont (35%) doivent être qualifiés et issus d'un établissement de formation hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

J. La direction

Les postulants aux postes de direction doivent être titulaires :

- D'un diplôme délivré par un Institut supérieur de tourisme (section gestion hôtelière) ou de tout autre Diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing ;
- Ou d'un diplôme de technicien hôtelier et justifier d'une expérience de dix années au moins dans un établissement de même standing en tant que responsable.

Le personnel de la réception et le gardien doivent être qualifiés, ils doivent parler outre la langue arabe, la langue française au moins.

K. Divers

L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception.

Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

RESTAURANTS

- Peuvent être classés restaurants de tourisme, les établissements de restauration répondant aux normes citées ci - après :

VOIR DEUXIEME PARTIE

29. Relais Catégorie unique

Le relais est un établissement de taille moyenne situé hors des agglomérations urbaines, sur un itinéraire touristique, offrant des services d'hébergement et de restauration et disposant soit au sein de l'établissement soit à proximité d'une station service et accessoirement d'un petit atelier mécanique pour l'entretien des véhicules.

A. Dispositions générales

L'établissement doit disposer:

- D'un minimum de 15 chambres (1*) ;
- D'un parking ou d'un garage d'une capacité d'un emplacement pour 05 chambres et d'une aire de stationnement pour autocars ;
- De l'eau chaude en permanence ;
- Du service du petit déjeuner qui doit être assuré ;
- D'un ascenseur qui doit être doté d'un appel prioritaire en cas de sinistre, si l'établissement dispose de plus de trois étages.

B. Les Locaux communs

Le salon et le hall de réception doivent avoir une superficie de plus de 40 m2.

Le hall de réception doit comprendre les services suivants :

- Une réception,
- Une conciergerie,
- Des cabines téléphoniques insonorisées.

B.1. Sanitaires dans les locaux communs

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Un cabinet de toilette avec abattants et balayette au niveau de la cuvette, des urinoirs en nombre suffisant, un lavabo avec eau courante chaude et froide (robinet mélangeur ou mitigeur), et comprenant, sèche mains électrique, boîtes à rebuts, distributeurs de savon liquide, désodorisants et un système d'aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C. Habitabilité

Le relais doit répondre aux normes de classement requises pour les hôtels " 2 étoiles " en ce qui concerne l'aménagement, l'équipement et l'ameublement de la partie hébergement.

D. Le restaurant

Il doit dispose :

- De consoles et de guéridons,
- D'un linge de table de bonne qualité (molletons, nappes, napperons, serviettes en tissu ... etc.) ;
- D'une verrerie et de couverts de bonne qualité ;
- D'une carte de menu varié disposant au moins de trois choix pour chaque groupe de plats, rédigée en plusieurs langues dont l'arabe.

(1*) des dérogations pour le nombre minimum de chambres pourront être accordés

E. La Cuisine

La cuisine doit être dotée des équipements et ustensiles nécessaires pour assurer un service de qualité et doit être conforme aux principes d'hygiène en vigueur. La conservation des denrées alimentaires doit s'effectuer selon les normes applicables aux établissements de restauration (frigos ... etc). Le personnel de cuisine doit porter la tenue réglementaire.

F. Lingerie /buanderie

Si l'établissement dispose d'un service lingerie- buanderie, celui-ci doit être muni d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique et doit comprendre les équipements suivants : Machine à laver,essoreuse, calandreuse, chariots à linge, séchoir, réserve de linge.

G. locaux du Personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W- C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de

fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche-mains électriques.

H. Prestations de services /Personnel

Le relais doit disposer au minimum de 0,5 employé par chambre.

15% du Personnel doivent être qualifiés et issus d'une école de formation hôtelière, le reste doit justifier d'un apprentissage complet. L'ensemble du personnel doit être affilié à la CNSS conformément à la réglementation en vigueur.

Le directeur de l'établissement doit être soit :

- Titulaire d'un diplôme délivré par une école de formation hôtelière et avoir occupé un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier pendant au moins deux ans ;
- Ou justifier d'une expérience de quatre années au moins à un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier.

Le personnel de la réception, du restaurant et éventuellement du bar doivent parler, outre la langue arabe, la langue française, et une autre langue étrangère.

I. Loisirs et Animation

Le relais doit disposer, selon la région de son implantation, d'un équipement complet pour chaque activité tendant à l'animation notamment des aires de jeux, une piscine...

Le relais doit disposer également d'un jardin ou un parc bien entretenu.

J. Divers

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.
- Le livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- Un coffre fort, pour les objets de valeur, est obligatoire au niveau de la réception.
- Une pharmacie de secours est obligatoire.
- Une tenue vestimentaire soignée doit être prévue pour l'ensemble du personnel et plus particulièrement le personnel en contact direct avec la clientèle.
- Des brochures sur l'établissement et son emplacement doivent être prévues au niveau de la réception.
- Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement, en permanence, de toutes les installations et de tous les équipements de l'établissement.

K. Sécurité

Le personnel doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie et détecteurs de fumée ... etc.. ;

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L. Hygiène

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit disposer d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, ventilée avec porte ajourée, ou à défaut, d'une aire réservée à cet effet. Ce local doit être géré de façon à prévenir toute contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

30. Gîtes et refuges

1ère et 2ème catégorie

A. Dispositions communes

Le gîte est un établissement touristique d'hébergement implanté en milieu rural, de capacité réduite (30 places maximum), situé sur des circuits de randonnées ou à proximité de sites touristiques. Il peut offrir des repas simples ou permettre aux clients de cuisiner leur nourriture.

Il doit remplir les conditions suivantes :

- Le gîte est caractérisé par son style architectural traditionnel local tant au niveau de la répartition des volumes qu'au niveau des matériaux locaux utilisés ;
- Le gîte est aménagé à l'intérieur de la résidence du propriétaire ou construit en annexe de celle-ci ;
- Le propriétaire du gîte doit être originaire des lieux ;
- Le propriétaire ou le gérant doit parler outre la langue arabe, une langue étrangère ;
- Le propriétaire ou le gérant doit avoir suivi un stage de formation spécifique à l'accueil et à l'hygiène ;
- Une permanence doit être assurée de jour comme de nuit ;
- Le gîte doit comprendre un hall d'entrée ou un patio pour l'accueil où seront affichés les tarifs homologués des prestations offertes et les cartes topographiques de la région indiquant les différents circuits de randonnées possibles à partir du gîte.

B. Dispositions particulières

Installations communes	Catégorie de l'établissement	
	Gîte 1ère catégorie (confort)	Gîte 2ème catégorie (ordinaire)
Parc auto (éventuel)	1 emplacement / 4 personnes	1 emplacement / 8 personnes
Pièce de rangement (formant à clé)	1 casier/ p de 0.5 m2	0,5 m2 / p
Séjour / couchage	<p>Coin couchage : Sol en ciment ou mosaïque, recouvert de tapis 3 m2/p, 50% capacité couchage en chambres de 2 ou 4 personnes support lit en bois, matelas mousse, une couverture, un oreiller avec housse et des draps sacs par personne Fenêtre avec vitres donnant sur la terrasse Coin séjour (séparé de la partie hébergement) : coussins, table basse et banquettes Chauffage si les conditions climatiques l'exigent</p>	<p>Coin couchage : Sol en terre battue, recouvert de nattes 2 m2/p 1 matelas mousse, une couverture et un oreiller avec housse par personne Fenêtre traditionnelle (grilles ou volets) Coin séjour : coussins, table basse Chauffage si • les conditions climatiques l'exigent</p>
Cuisine familiale	<p>Facultative Si elle existe : Evier avec eau courante Réchaud à gaz (04 feux) Ustensiles et couverts nécessaires en rapport avec la capacité d'accueil du gîte Système d'aération</p>	<p>Evier avec eau courante Réchaud à gaz (3 feux) Minimum ustensiles et couverts en rapport avec la capacité d'accueil du gîte système d'aération</p>
Coin cuisine indépendant	<p>Pièce de 6m2 minimum séparée et comprenant : point d'eau ; potager ; réchaud à gaz (feu/4p) ; ustensiles et couverts en rapport avec la capacité d'accueil du gîte ; système d'aération.</p>	Facultatif

Installations communes	Catégorie de l'établissement	
	Confort (1ère catégorie)	Confort (2ème catégorie)
Sanitaires	Local indépendant comprenant : 1 bac robinets (1 rob/4p) douche (l/8p) ou hammam 1 réserve d'eau (20L/p/j) avec eau chaude sur demande Système d'aération	Local indépendant comprenant : 1 bac robinets (1 rob/4p) 1 douche minimum Réserve d'eau (10L/p/j) Système d'aération
w.c	1 W.C/8p 1 point d'eau système d'aération	Idem
Escalier, couloir	Largeur 1 m minimum	Idem
Terrasse (toit de l'étage inférieur)	Terrasse accessible	Non imposée
Eclairage	Eclairage dans tout le gîte	Eclairage dans le séjour/couchage
Incendie	1 extincteur (6kg) par niveau	Idem
Pharmacie	1 boîte complète de médicaments pour premiers soins	Idem
Déchets	1 incinérateur extérieur	Idem
Eaux usées	2 puits perdus avec réseaux différenciés (eaux vannes et eaux usées)	Idem
Dépendances	Abri pour les mulets (lm/4p)* couchage muletiers	Idem

Le gîte est dit "refuge" lorsqu'il est situé en haute montagne ou à proximité d'une station de Ski.

Le gîte est dit "ferme d'hôtes" lorsqu'il est situé en dehors des agglomérations en milieu rural et qui dispose entre autres des critères suivants :

- Avoir une grande superficie ou domaine.
- Développer des activités sportives diverses et selon sa localité (Equitation, parachutage parapente, escalade de montagne, tirs à l'arc, practice, randonnées,...).
- Développer selon sa localité les produits du terroir, l'agriculture biologique...
- Développer l'élevage notamment celui de la volaille ou du bétail (ovins, bovins, caprins ...) ou des chevaux.

31. Centres et palais de congrès

Le centre de congrès

Le centre de congrès est un établissement aménagé principalement pour recevoir et servir des congressistes. Il doit comporter les équipements nécessaires pour offrir toutes les prestations techniques exigées pour l'organisation et le déroulement de conférences et congrès nationaux ou internationaux,

A. Conditions générales

Le centre de congrès doit être bien éclairé et facilement accessible,

Il doit être doté d'un parking comprenant une aire de stationnement pour autocars et un service pour assurer le transfert des congressistes (shuttle- bus),

Tout l'établissement doit être doté d'un système de climatisation chaud et froid.

Les matériaux de construction, les installations et les équipements doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

B. La réception

Le centre de congrès doit être doté d'une grande réception compartimentée comprenant :

Service d'accueil, informations, inscriptions... etc .

Un bureau de change.

Des brochures en plusieurs langues dont l'arabe mises à la disposition des congressistes contenant des informations sur le centre, son lieu et sa région d'implantation.

Des vestiaires gardés pour les congressistes.

Plusieurs cabines téléphoniques insonorisées et placées à différents lieux de l'établissement.

Un coffre fort général.

Secrétariat dûment équipé : ordinateurs avec branchement sur Internet, Scanners imprimantes, photocopieuses, fax, téléphones... etc.

Un kiosque à journaux.

Un bureau de tabac.

C. Salles de séminaires

Le centre de congrès doit être doté :

- D'une grande salle principale pour les sessions plénières, d'une superficie pouvant accueillir au minimum 800 personnes ;
- De plusieurs petites salles de séminaires et de réunions ;
- D'une(s) salle(s) réservée(s) aux journalistes dûment équipée du matériel nécessaire

Toutes les salles doivent être dotées de moquette et de sièges de première qualité.

Toutes ces salles doivent être équipées, selon la demande, de matériel audiovisuel notamment :

- Data - Show ;
- Ecran pour projection et rétro - projecteur ;
- Projecteur de diapositives ;
- Système de sonorisation ;
- Micro baladeur pour traduction simultanée ;
- TV et Magnétoscope ;
- Mur d'image ;
- Tableaux etc..

Toutefois ce matériel peut éventuellement être sous traité si l'établissement n'en dispose pas.

D. Les sanitaires dans les locaux communs

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattant et balayettes au niveau des cuvettes, urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (fenêtres ou gaines dotées de ventilateur).

E. Restauration

Le centre de congrès doit être doté :

- D'un restaurant dont les normes doivent répondre au minimum à celle des restaurants de la catégorie "2 fourchettes".
- D'une cafétéria avec un office équipé du matériel nécessaire pour pouvoir offrir un service rapide et de qualité.

F. La cuisine et ses dépendances

La conception et l'agencement de la cuisine doivent permettre le respect des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire pour assurer un service rapide et de qualité.

Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

F.1 Les locaux

L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile ;

Le sol de la cuisine doit être revêtu d'un carrelage antidérapant étanche ;

Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon ;

Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable ;

La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage ;

Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;

Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E.2 Les équipements

La cuisine doit comprendre les équipements suivants :

- Une aire de cuisson avec bain-marie, grill, table chauffante, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses.... ;
- Un pass de service, tables chaudes ;
- Une hotte d'extraction mécanique ;
- Une aire pour la préparation de la cuisine froide ;
- Des aires séparées par un mur pour la préparation du poisson, des viandes avec matériel de fonctionnement ;
- La chambre froide, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et de voyants lumineux. La chambre froide doit être équipée également d'une sonnette d'alarme et de gilet anti-froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite.
- Une plonge batterie dans un local séparé, dotée des équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut- être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- Une plonge pour légumes et fruits ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;

- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit ou sont stockés les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail ;
- Des lave- mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie-mains à usage unique.

F. Personnel

(55%) du personnel doivent être qualifiés et issus d'un établissement de formation hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

F.1 Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W- C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie- mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

F.2 Direction

Le directeur de rétablissement doit être titulaire d'un diplôme délivré par un Institut supérieur de tourisme (section gestion hôtelière) ou de tout autre Diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement de même structure ou dans un établissement touristique.

F.3 Réception/Restauration

Le personnel de la réception et du restaurant doit être qualifié et issu d'une école de formation hôtelière et être constamment en tenue professionnelle impeccable et parler, outre la langue arabe, les langues française, anglaise et une autre langue étrangère au moins.

G. Divers

Le centre de congrès doit également comprendre les services suivants :

- Un service d'assistance médicale comprenant une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente
- Un service d'entretien, dirigé par un directeur technique, pour assurer en permanence le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer également d'un atelier et d'une réserve pour le matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel de démontage et de réparation).

H. Sécurité

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et les salles de réunions et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

Les espaces au niveau des circulations doivent être d'une largeur suffisante pour permettre toute évacuation rapide des personnes en cas de sinistre.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile.
- D'un groupe électrogène de secours d'une capacité d'alimentation électrique d'au moins deux heures, Il doit être doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bache d'eau.
- D'un éclairage de sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs,
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans toutes les salles de réunions, au niveau des circulations et des locaux communs.
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères.
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, et les services techniques (Robinet

d'incendie armé (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée ... etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

I. Hygiène et Environnement

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit veiller à l'entretien des espaces verts et à la gestion de rejet de ses déchets.

Le centre est dit palais de congrès :

- Lorsqu'il répond aux normes requises pour le centre de congrès et qu'il fait partie en même temps d'un établissement touristique de type Hôtel catégories luxe, 5 ou 4 étoiles.
- Le palais de congrès doit disposer également d'un centre affaire et des aires d'expositions.

32. Bivouacs

A. Conditions générales

Le bivouac est un campement installé provisoirement dans une étape de randonnée itinérante en montagne, dans le désert ou dans tout site rural présentant un intérêt touristique et réservé à cet effet.

Le lieu d'implantation du bivouac est situé à l'écart des agglomérations et à distance acceptable de tous les points d'eau, sources, puits et lacs.

B. Choix du site

Les sites réservés aux bivouacs doivent être identifiés et homologués au préalable par une commission locale compétente.

Le site du bivouac doit être situé en dehors des aires de pâturage et de tout lieu pouvant nuire à la flore et à la faune.

Il doit être en dehors de toute zone présentant un risque potentiel (crues, avalanches, éboulements, falaises, gorges.... etc.).

C. Capacité de charge du site

Le nombre de personnes dans un bivouac, y compris les guides, les muletiers, les chameliers et la main d'œuvre d'assistance ou autres (fonctionnement, encadrement) ne doit pas dépasser 30 en montagne, 80 dans le désert et 100 dans tout site rural.

Certains équipements du bivouac peuvent être transférés par un moyen roulant (camion-cuisine, camion- sanitaire).

Le nombre maximum d'animaux de monture doit être de 12 en montagne, de 20 dans le désert et de 25 dans tout autre site rural.

Une autorisation spéciale sera exigée en cas de dépassement de ces conditions et lors d'événements particuliers.

D. Profil de l'organisateur

L'organisateur du bivouac peut être une personne physique ou morale habilitée à exercer cette activité, il peut être :

- Le propriétaire du site du bivouac ou un ayant droit ;
- Une agence de voyages spécialisée en tourisme vert et d'aventure dans le cadre d'une randonnée itinérante ou d'un campement en campagne ;
- Un guide de montagne dans le cadre d'une randonnée itinérante ;
- Tout organisme autorisé pour l'organisation d'un événement particulier.

Le responsable du bivouac doit remplir les conditions suivantes :

- Avoir au minimum le niveau de la 7ème année secondaire et maîtriser au moins une langue étrangère ;
- Avoir effectué un stage de formation spécifique aux connaissances du milieu naturel, à l'accueil, à l'hygiène et au secourisme ;
- Avoir une expérience minimum en hôtellerie (02ans) ;

E. Equipement de base

Les équipements de base suivants sont obligatoires en fonction du nombre de personnes :

- Tentes de bivouac étanches mono, et biplace ;
- Tentes messes ;
- Une tente douche et une tente W.C par tranche de 08 personnes ;
- Une tente cuisine ;
- Tables, tabourets et couverts ;
- Equipements de couchage (matelas mousse, couvertures, oreillers) ;

- Matériel d'éclairage et de stockage d'eau pour les W.C et les douches ;
- Boîte à pharmacie de premiers soins ;
- Extincteur homologué par les autorités compétentes ;
- Quantité suffisante de fourrage permettant d'assurer une autonomie pendant toute la randonnée aux animaux de monture.

F. Dispositions spéciales

Aucun objet ni aucune trace ne doivent être laissés sur place après le passage du bivouac.

Les déchets combustibles doivent être brûlés sur place et les cendres enterrées. Les déchets non combustibles doivent être transportés jusqu'à une décharge publique.

Les puits perdus des eaux usées doivent être désinfectés et remblayés.

Le site du bivouac doit être soigneusement nettoyé et désinfecté.

PREMIERE PARTIE

CHAPITRE II

CLASSIFICATION

DES ETABLISSEMENTS TOURISTIQUES

Dahir n° 1-15-108 du 18 chaoual 1436 (4 août 2015)
Portant promulgation de la loi n° 80-14 relative aux
établissements touristiques et aux autres formes
d'hébergement touristique

La loi n°80-14 ci-après relative aux établissements touristiques et aux autres formes d'hébergement touristique entrera en vigueur après la publication des ses textes d'application.

Les critères de classement des hôtels seront bientôt changés après l'entrée en vigueur de la nouvelle loi n° 80-14. En plus des normes classiques de superficie des chambres et d'équipements, la qualité de service fera son entrée et devient même capitale. Un client mystère sera désigné pour tester la qualité de service des hôtels.

Le ministère du tourisme fera appel à un cabinet marocain ou étranger afin de désigner des consultants (auditeurs) qui séjourneront dans les hôtels, noteront la qualité de service et paieront leur facture à l'instar des autres clients (prise en charge par le ministère du tourisme).

LOUANGE A DIEU SEUL !

(Grand Sceau de Sa Majesté Mohammed VI)

Que l'on sache par les présentes - puisse Dieu en élever et en fortifier la teneur !

Que Notre Majesté Chérifienne,

Vu la Constitution, notamment ses articles 42 et 50,

A DÉCIDÉ CE QUI SUIVRA

Est promulguée et sera publiée au Bulletin officiel, à la suite du présent dahir, la loi n° 80-14 relative aux établissements touristiques et aux autres formes d'hébergement touristique, telle qu'adoptée par la Chambre des représentants et la Chambre des conseillers.

Fait à Tétouan. le 18 CHAOUAL 1436 (4 août 2015).

Pour contresigner :

Le Chef du gouvernement,
ABDEL-ILAH-BENKIRAN.

Loi n° 80-14
relative aux établissements touristiques
et aux autres formes d'hébergement touristique

Article premier

Les établissements touristiques comprennent :

- les établissements d'hébergement touristique ;
- les restaurants touristiques.

Chapitre premier

Des établissements d'hébergement touristique

Section première. – **Définitions**

Article 2

Est considéré comme établissement d'hébergement touristique, tout établissement à caractère commercial, qui reçoit une clientèle de passage ou de séjour et lui fournit une prestation d'hébergement et des prestations, en totalité ou en partie, de restauration et d'animation.

L'établissement d'hébergement touristique peut comporter des installations et des équipements permettant d'offrir à la clientèle, outre la prestation d'hébergement, d'autres services notamment de cures, de repos, de sport ou de congrès.

Article 3

Les établissements d'hébergement touristique comprennent les types d'établissements répondant aux définitions suivantes :

1- Hôtel club : Etablissement d'une capacité minimale fixée par voie réglementaire, qui offre en location de l'hébergement meublé et équipé sous forme de chambres, de suites, de chalets ou de villas.

L'hôtel assure également, pour certaines catégories, un service de restauration.

2- Hôtel club : Etablissement d'hébergement et de loisir qui offre dans des unités de logement isolées ou groupées, une prestation globale composée de services d'hébergement, de restauration et d'animation, adaptée à ce type d'hébergement.

- 3- Résidence de tourisme :** Etablissement d'hébergement à vocation touristique qui offre en location des unités de logement meublées et dotées d'une cuisine.

La résidence de tourisme peut être conçue sous forme d'unités de logement isolées ou groupées.

Les résidences immobilières de promotion touristique, régies par la loi n°01-07 édictant des mesures particulières relatives aux résidences immobilières de promotion touristique sont assimilées pour leur classement à des résidences de tourisme.

- 4- Maison d'hôtes :** Etablissement commercial prenant la forme de villa ou maison, d'une capacité d'hébergement en chambres, minimale et maximale, fixée par voie réglementaire et offrant en location des chambres et/ou des suites équipées et accessoirement des services de restauration et d'animation sous réserve du respect des lois régissant la matière et du respect de l'ordre public.
- 5- Riad :** Maison caractérisée par une architecture et une décoration traditionnelles marocaines qui offre un service d'hébergement et accessoirement des services de restauration et d'animation sous réserve du respect des lois régissant la matière et du respect de l'ordre public.
- 6- Kasbah :** Etablissement d'hébergement conçu sous forme de demeure fortifiée, intégrée dans son paysage, caractérisée par une architecture historique et utilisant des matériaux reconnus dans sa construction et sa restauration.
- 7- Gîte :** Etablissement de capacité d'hébergement réduite, fixée par voie réglementaire, situé en zone rurale et respectant l'aspect architectural de cette zone.
- 8- Pension :** Etablissement d'hébergement touristique et accessoirement de restauration.

L'exploitation d'une pension peut revêtir un caractère familial et permanent.

- 9- Camping :** Etablissement situé sur un terrain gardé, aménagé et clôturé qui propose en location des emplacements destinés à l'accueil de tentes, de caravanes, de campings cars ou de résidences mobiles de loisirs. Il peut également proposer en location des habitations légères, sans que le nombre de celles-ci dépasse un pourcentage de la capacité totale du camping tel que fixé par voie réglementaire.

On entend par habitation légère une construction démontable ou transportable destinée à une occupation temporaire à usage de loisir.

Section 2. - Du classement et de l'exploitation des établissements d'hébergement touristique.

Article 4

Tout projet de construction, de transformation, d'extension d'un établissement d'hébergement touristique ou de conversion d'un bâtiment existant en établissement d'hébergement touristique doit se conformer aux normes de construction dimensionnelles, fonctionnelles, de sécurité et d'hygiène ainsi qu'aux normes relatives à l'efficacité énergétique et à la rationalisation de l'utilisation de l'eau, édictées par un règlement de construction spécifique aux établissements d'hébergement touristique et défini par voie réglementaire.

Le permis de construire ne peut être délivré que si le plan de construction, de transformation, d'extension ou de conversion répond auxdites normes.

Le certificat de conformité ne peut être accordé que si les réalisations sont conformes aux normes au vu desquelles le permis de construire a été délivré.

Article 5

L'ouverture d'un établissement d'hébergement touristique est subordonnée à une autorisation d'exploitation délivrée selon les modalités fixées par voie réglementaire.

L'autorisation d'exploitation ne peut être accordée que lorsque l'établissement d'hébergement touristique a fait l'objet d'un classement provisoire dont les modalités sont fixées par voie réglementaire et que l'exploitant dudit établissement a souscrit le contrat d'assurance prévu à l'article 16 ci-dessous.

Le classement provisoire est prononcé en fonction des normes d'équipement dimensionnelles et fonctionnelles fixées par voie réglementaire, il n'a d'effet que jusqu'au classement d'exploitation prévu à l'article 6 ci-dessous.

Tant que l'établissement d'hébergement touristique n'a pas fait l'objet du classement d'exploitation, il ne peut en aucun cas être exploité sous une catégorie supérieure à celle qui lui a été attribuée lors du classement provisoire.

Aucun établissement d'hébergement touristique ne peut être exploité sous un type contraire à l'autorisation d'exploitation.

Article 6

Tout établissement d'hébergement touristique ayant obtenu l'autorisation d'exploitation doit faire l'objet d'un classement d'exploitation prononcé en fonction des normes dimensionnelles et fonctionnelles prévues aux articles 4 et 5 ci-dessus ainsi qu'en fonction des normes de production et de qualité des services fixées par voie réglementaire.

A cet effet l'exploitant de l'établissement d'hébergement touristique notifie à l'administration l'ouverture de son établissement au public dans les soixante jours qui suivent cette ouverture.

Le classement d'exploitation est prononcé suite à une visite d'une commission régionale de classement dont la composition est fixée par voie réglementaire.

Pour certains types et catégories d'établissements d'hébergement touristique fixés par voie réglementaire, la visite de la commission régionale de classement est complétée par une visite, dite « visite mystère », qui se déroule à l'insu de l'exploitant et qui a pour objet de s'assurer du niveau de la qualité de service produit. Les modalités de la visite mystère sont fixées par voie réglementaire. En cas de répression, les phases prévues seulement au 1^{er} alinéa de l'article 42 doivent être respectées.

Article 7

Aucun établissement d'hébergement touristique ne peut être exploité sous une catégorie autre que celle qui lui a été attribuée lors de son dernier classement d'exploitation.

Article 8

La durée de validité du classement d'exploitation ainsi que les modalités de son renouvellement sont fixées par voie réglementaire.

Toutefois, pendant la durée de validité du classement d'exploitation d'un établissement d'hébergement touristique, l'administration se réserve le droit de procéder à des contrôles dudit établissement conformément aux modalités fixées par voie réglementaire.

Article 9

Dans le cadre des contrôles prévus par l'article 8 ci-dessus, et lorsque les conditions d'exploitation d'un établissement d'hébergement touristique justifient un changement de classement, l'autorité chargée du classement doit modifier le classement attribué audit établissement conformément aux modalités fixées par voie réglementaire et sous réserve du respect du 1^{er} alinéa de l'article 42.

Elle procède à la radiation de l'établissement objet de la décision, s'il est constaté que ses caractéristiques ne répondent plus aux normes de classement de la plus basse catégorie d'un type d'établissement d'hébergement touristique. Cette radiation emporte, de plein droit, retrait de l'autorisation d'exploitation.

Article 10

Les contrôles prévus par l'article 8 ci-dessus ne dispensent pas l'établissement d'hébergement touristique de tout autre contrôle prévu par la législation et la réglementation en vigueur.

Article 11

Le classement provisoire ou d'exploitation ne dispense pas l'établissement d'hébergement touristique des procédures en vigueur pour l'obtention de toute autre autorisation ou licence requise par la législation et la réglementation en vigueur.

Article 12

Le classement d'exploitation attribué à un établissement d'hébergement touristique s'impose, en tant que classement officiel, aux éditeurs de guides, de brochures ou d'annuaires de tourisme et à tout organisme de publicité.

Ces documents, quelle qu'en soit la forme, ne doivent contenir aucune indication susceptible de créer une confusion sur le type ou le classement de l'établissement d'hébergement touristique concerné.

Article 13

Tout établissement d'hébergement touristique doit être exploité, en permanence, toute l'année.

Toutefois, en cas de besoin et sans préjudice des dispositions législatives et réglementaires en vigueur, notamment celles de la législation du travail, l'exploitation d'un établissement d'hébergement touristique peut être saisonnière.

Article 14

L'exploitant d'un établissement d'hébergement touristique doit faire usage sur tous ses imprimés et correspondances du type, de la dénomination et, le cas échéant, de la catégorie, indiqués dans la décision de classement.

Article 15

Tout établissement d'hébergement touristique doit avoir un directeur déclaré à l'administration.

Lorsque c'est l'exploitant qui assure les fonctions de directeur, il doit en informer l'administration.

Toute vacance du poste de directeur doit être notifiée à l'administration dans la semaine qui suit la cessation des fonctions du directeur.

L'exploitant de l'établissement d'hébergement touristique doit engager un directeur dans un délai maximum de 3 mois à partir de la date du départ du directeur sortant.

Article 16

Tout exploitant d'un établissement d'hébergement touristique est tenu de contracter une assurance contre les risques d'incendie, de vol des effets des clients et de responsabilité civile et procéder régulièrement à son renouvellement.

Il est tenu de présenter le contrat de ladite assurance à l'occasion des contrôles prévus à l'article 8 ci-dessus.

Article 17

Tout exploitant d'un établissement d'hébergement touristique est tenu de :

- soumettre à l'avis des autorités désignées par voie réglementaire toute demande de fermeture ou de réouverture de l'établissement d'hébergement touristique ;
- respecter les dispositions législatives et réglementaires, notamment en matière de liberté des prix et de la concurrence, d'hygiène, de travail, de sécurité et d'environnement ;
- veiller constamment à la qualification, à la bonne tenue, et à la moralité du personnel lors de l'exercice de leur travail ;
- veiller constamment au parfait état de fonctionnement de toutes les installations de l'établissement d'hébergement touristique ;
- appliquer une bonne gestion des réservations et respecter tous les engagements pris en cas de réservation confirmée ;
- fournir au client l'ensemble des prestations résultant du classement qui lui est attribué et de qualité correspondante ;
- assurer la publicité des prix des prestations de services par leur affichage à la réception, dans chaque chambre et dans les salles de restaurants pour les établissements assurant ce service ;
- délivrer à chaque client une facture dûment datée portant la raison sociale et l'adresse de rétablissement et comportant le détail des prestations fournies et des prix appliqués ;
- apposer de façon apparente, à l'entrée de l'établissement, le panonceau officiel délivré par l'administration indiquant son classement d'exploitation ;
- mettre à la disposition de la clientèle la possibilité de remettre des suggestions ;
- respecter les règles d'usage et de déontologie admises par la profession.

Section 3. - Des résidences immobilières adossées à un établissement d'hébergement touristique

Article 18

Est considérée comme une «résidence immobilière adossée» toute résidence située sur une parcelle de terrain mitoyenne de celle sur laquelle se trouve un établissement d'hébergement touristique, composée d'une ou plusieurs unités de logement appartenant à un ou plusieurs propriétaires, proposées par ledit établissement à l'hébergement d'une clientèle de passage ou de séjour.

La résidence immobilière adossée doit former avec l'établissement d'hébergement touristique un ensemble intégré, cohérent et homogène.

Les unités d'hébergement se trouvant dans une résidence immobilière adossée sont appelées des « unités de logement adossées ».

Article 19

Une résidence immobilière ne peut être adossée qu'à un seul établissement d'hébergement touristique.

Article 20

Seuls les types et les catégories d'établissements d'hébergement touristique désignés par voie réglementaire sont autorisés à exploiter une ou plusieurs unités d'une résidence immobilière adossée.

Article 21

L'exploitation d'une unité de logement adossée doit faire l'objet d'un contrat conclu entre le propriétaire de ladite unité et l'exploitant de l'établissement d'hébergement touristique comportant, notamment, les clauses suivantes :

- une description de l'unité de logement adossée;
- la durée du contrat ;
- la durée et les périodes de jouissance par le propriétaire, le cas échéant ;
- les modalités de rémunération du propriétaire de ladite unité par l'exploitant de l'établissement de l'hébergement touristique ;
- les motifs de résiliation du contrat et notamment la résiliation de plein droit en cas de déclassement de l'établissement d'hébergement touristique dans une catégorie inférieure à celle prévue à l'article 20 ci-dessus.

L'exploitant de l'établissement d'hébergement touristique est tenu de communiquer au début de chaque année à l'administration compétente une liste des contrats conclus avec les propriétaires des unités immobilières. En cas de toute modification, l'établissement doit la notifier à l'administration sans délai et au plus tard un mois à compter de la mise à jour. Cette liste doit indiquer l'identité des propriétaires, la durée des contrats, les modalités de leur rémunération par l'exploitant ainsi que les périodes de jouissance par les propriétaires de leurs unités de logement adossées

Article 22

L'exploitation d'une résidence immobilière adossée par un établissement d'hébergement touristique, est soumise à l'obtention d'une autorisation délivrée selon les modalités fixées par voie réglementaire.

Article 23

L'exploitation d'une unité de logement adossée par l'établissement d'hébergement touristique donne lieu à la perception des mêmes droits et taxes auxquels est soumis ledit établissement.

Article 24

Les unités de logement adossées sont exploitées selon les règles suivantes :

- une unité de logement adossée ne fait pas l'objet d'une obligation d'exploitation permanente et peut être occupée, par son propriétaire ou toute autre personne de son chef, lors des périodes de non-exploitation par l'établissement d'hébergement touristique ;
- les unités de logement adossées sont exploitées exclusivement par l'établissement d'hébergement touristique auquel elles sont adossées et à un niveau de la qualité de service équivalent à celui du classement dudit établissement ;
- le directeur de l'établissement d'hébergement touristique assume également la responsabilité de la gestion des unités de logement adossées ;
- l'établissement d'hébergement touristique est tenu d'assurer l'entretien et la maintenance des unités de logement adossées lorsqu'elles sont en exploitation, selon les modalités convenues avec les propriétaires de ces unités, ainsi que, sans discontinuité, l'entretien des parties communes de la résidence immobilière adossée ;
- les unités de logement adossées sont soumises aux contrôles prévus à l'article 8 ci-dessus, au même titre que l'établissement d'hébergement touristique auquel elles sont adossées ;

- en cas de dégradation de la résidence immobilière adossée à un niveau ne permettant plus son exploitation dans de bonnes conditions, l'autorisation visée à l'article 22 ci-dessus est retirée à l'établissement d'hébergement touristique conformément aux procédures en vigueur ;
- la clientèle des unités de logement adossées doit pouvoir jouir de tous les services, installations et activités prévus au niveau de l'établissement d'hébergement touristique.

Chapitre II

Des restaurants touristiques

Article 25

Un établissement de restauration est classé « restaurant touristique » conformément aux procédures et en fonction des normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles, d'hygiène, de production de service et d'exploitation fixées par voie réglementaire.

Le classement est prononcé conformément aux modalités fixées par voie réglementaire.

Article 26

Le restaurant touristique peut accessoirement aux services de vente de repas et de boissons, offrir un service d'animation.

Article 27

Tout restaurant touristique doit être exploité, en permanence, toute l'année.

Toutefois, en cas de besoin et sans préjudice des dispositions législatives et réglementaires en vigueur, notamment celles de la législation du travail, l'exploitation d'un restaurant touristique peut être saisonnière.

Article 28

Tout exploitant d'un restaurant touristique est tenu de :

- contracter une assurance contre les risques d'incendie et de responsabilité civile et procéder régulièrement à son renouvellement ;
- soumettre à l'avis des autorités désignées par voie réglementaire toute demande de fermeture provisoire ou définitive ou de réouverture de l'établissement ;

- respecter les dispositions législatives et réglementaires, notamment en matière d'hygiène, de travail, de sécurité et d'environnement ;
- veiller constamment à la qualification, à la bonne tenue, et à la moralité du personnel lors de l'exercice de leur travail ;
- veiller constamment au parfait état de fonctionnement de toutes les installations de l'établissement ;
- appliquer une bonne gestion des réservations et respecter tous les engagements pris en cas de réservation confirmée ;
- assurer la publicité des prix de façon apparente à l'entrée de rétablissement ;
- délivrer à chaque client une facture ou un ticket de caisse ou dûment datés portant la raison sociale et l'adresse de l'établissement et comportant le détail des prestations fournies et des prix appliqués ;
- respecter les règles d'usage et de déontologie admises par la profession ;
- respecter les lois en vigueur lorsque l'établissement sert les boissons alcoolisées.

Chapitre III

Des autres formes d'hébergement touristique

Article 29

On entend au sens de la présente loi par «autres formes d'hébergement touristique», les formes d'hébergement répondant aux définitions suivantes :

I- Bivouac : Tout campement destiné à recevoir de manière temporaire des touristes et qui est :

- soit établi provisoirement dans une étape de randonnée itinérante en montagne, dans le désert ou dans tout site rural présentant un intérêt touristique,
- soit installé, dans des sites réservés à cet effet, en dehors des agglomérations, à bonne distance de tous les points d'eau, puits, rivières et lacs. Ces sites et les modalités dans lesquelles les bivouacs y sont installés sont définis par voie réglementaire.

2- Hébergement chez l'habitant : L'hébergement chez l'habitant est une forme d'hébergement sous gestion familiale qui permet à un particulier d'accueillir dans l'habitation où il élit domicile une clientèle touristique pour une ou plusieurs nuitées.

Le nombre maximum de chambres à commercialiser dans le cadre de cette forme d'hébergement est défini par voie réglementaire.

3- Hébergement alternatif : Les hébergements alternatifs regroupent des formes d'hébergements qui ne présentent pas d'aspects communs avec les types et les formes définis au niveau de la présente loi et pouvant être installés en montagne, dans le désert ou dans tout autre site présentant un intérêt touristique.

Article 30

L'exploitation de l'une des formes d'hébergement prévues au présent chapitre est subordonnée à une autorisation assortie d'un cahier des charges sous réserve du respect des lois régissant la matière et du respect de l'ordre public.

Les modalités de délivrance de l'autorisation d'exploitation, la durée de sa validité ainsi que le modèle du cahier des charges sont fixés par voie réglementaire.

Article 31

Les formes d'hébergement prévues dans le présent chapitre sont soumises, pendant la durée de validité de l'autorisation de leur exploitation, aux contrôles de l'administration selon les modalités fixées par voie réglementaire.

Lorsqu'il s'avère à l'issue des contrôles précités que les conditions d'exploitation d'une forme d'hébergement touristique ne sont plus conformes au cahier des charges prévu à l'article 30 ci-dessus, l'administration procède au retrait de l'autorisation d'exploitation conformément aux modalités fixées par voie réglementaire et aux procédures.

Article 32

L'autorisation d'exploitation et le contrôle prévu à l'article 31 ci-dessus ne dispensent pas les formes d'hébergement touristique citées au présent chapitre de toute autre autorisation ou contrôle prévus par les dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Article 33

L'exploitant d'une des formes d'hébergement touristique prévues au présent chapitre doit faire usage sur tous ses imprimés et correspondances de sa dénomination et, le cas échéant, de la catégorie indiquées au niveau de son autorisation d'exploitation.

Article 34

Tout exploitant de l'une des formes d'hébergement touristique prévues au présent chapitre est tenu de contracter une assurance contre les risques d'incendie, de vol des effets des clients et de responsabilité civile et procéder régulièrement à son renouvellement.

Il est tenu de présenter le contrat de ladite assurance à l'occasion des contrôles cités à l'article 31 ci-dessus.

Article 35

Tout exploitant d'une des formes d'hébergement touristique prévues au présent chapitre est tenu de :

- respecter les dispositions législatives et réglementaires, notamment en matière de liberté des prix et de la concurrence, d'hygiène, de travail, de sécurité et d'environnement ;
- veiller constamment à la qualification, à la bonne tenue, et à la moralité du personnel lors de l'exercice de leur travail ;
- veiller constamment au parfait état de fonctionnement de toutes les installations ;
- appliquer une bonne gestion des réservations et respecter tous les engagements pris en cas de réservation confirmée ;
- apposer de façon apparente, à l'entrée de l'établissement, le panneau officiel délivré par l'administration indiquant son autorisation d'exploitation, à l'exception du bivouac ;
- mettre à la disposition de la clientèle la possibilité d'émettre des suggestions ;
- respecter les règles d'usage et de déontologie admises par la profession.

Chapitre IV

De la déclaration des arrivées et des nuitées dans les établissements d'hébergement touristique et dans les autres formes d'hébergement touristique

Article 36

Tout exploitant d'un établissement d'hébergement touristique ou d'une autre forme d'hébergement touristique est tenu, dans le respect des dispositions législatives et réglementaires relatives à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel, de déclarer quotidiennement auprès de l'administration, par procédé électronique dénommé télé-déclaration, les données relatives à sa clientèle de séjour ou de passage, le jour de son arrivée dans l'établissement.

Les modalités de ladite déclaration sont fixées par voie réglementaire.

Article 37

En vue d'effectuer la déclaration prévue à l'article 36 ci-dessus, l'exploitant d'un établissement d'hébergement touristique ou d'une autre forme d'hébergement touristique est tenu d'exiger de sa clientèle de passage ou de séjour, dès son arrivée à l'établissement, la production de pièces d'identité, le renseignement et la signature d'un bulletin individuel d'hébergement dont le modèle est fixé par voie réglementaire.

Article 38

Par dérogation aux dispositions du dahir du 2 ramadan 1350 (11 janvier 1932) relatif à la réglementation des meublés, les exploitants des établissements d'hébergement touristique et des autres formes d'hébergement touristique sont dispensés de la tenue du registre d'inscription de la clientèle et du dépôt aux bureaux des services de la sûreté nationale ou de la gendarmerie royale, des bulletins individuels d'hébergement de leur clientèle de passage ou de séjour.

Toutefois, les bulletins individuels d'hébergement doivent être archivés par les dits exploitants pendant une période d'une année et mis à la disposition des services compétents de la direction générale de la sûreté nationale ou de la gendarmerie royale, sur leur demande.

Chapitre V

Des infractions et des sanctions

Article 39

Outre les officiers de la police judiciaire, sont habilités à rechercher et à constater les infractions aux dispositions de la présente loi et des textes pris pour son application, les agents spécialement habilités et commissionnés à cet effet par l'administration.

Les agents précités sont assermentés conformément à la législation en vigueur et sont astreints au secret professionnel sous peine des sanctions prévues à l'article 446 du code pénal.

Article 40

Les propriétaires, exploitants ou directeurs des établissements d'hébergement touristique et autres formes d'hébergement touristique sont tenus de faciliter la mission des agents visés à l'article 39 ci-dessus, de leur permettre l'accès aux différents services de l'établissement et de mettre à leur disposition les documents et informations nécessaires à l'accomplissement de leur mission.

Article 41

L'opposition aux fonctions des agents visés à l'article 39 ci-dessus, les injures et voies de fait commises à leur égard, sont punies des peines prévues aux articles 263 et 267 du code pénal.

Article 42

Sans préjudice des sanctions prévues par la législation pénale en vigueur, toute infraction aux dispositions des articles 6, 14, 15, 17, 33 et 35 de la présente loi donne lieu à l'encontre de l'exploitant aux sanctions administratives suivantes :

- l'avertissement ;
- le blâme.

L'avertissement est prononcé, au vu du procès-verbal de constatation de l'infraction, par l'administration compétente qui met en demeure l'exploitant de se conformer aux dispositions de la présente loi dans un délai qu'elle fixe. Si, à l'expiration de ce délai, l'exploitant ne défère pas à la mise en demeure, l'administration compétente prononce le blâme à son encontre en lui enjoignant de se conformer aux dispositions de la présente loi dans un délai qu'elle fixe.

Si malgré l'avertissement et le blâme l'infraction perdure, les agents de contrôle en dressent procès-verbal et le transmettent au procureur du Roi compétent. Dans ce cas, l'exploitant sera puni d'une amende de 50.000 à 100.000 dirhams.

Article 43

Est puni d'une amende de 50.000 à 500.000 dirhams quiconque procède à l'ouverture d'un établissement d'hébergement touristique ou exploite une autre forme d'hébergement touristique sans l'obtention des autorisations d'exploitation prévues respectivement aux articles 5 et 30 de la présente loi.

Article 44

Est puni d'une amende de 50.000 à 500.000 dirhams tout exploitant d'un établissement touristique ou d'une autre forme d'hébergement touristique qui s'abstient de souscrire ou de renouveler le contrat d'assurance prévu aux articles 16, 28 et 34 de la présente loi.

Les montants minimum et maximum de l'amende prévue à l'alinéa précédent sont réduits respectivement à 10.000 et 100.000 dirhams lorsque l'auteur de l'infraction est un exploitant de la forme de l'hébergement chez l'habitant.

La juridiction saisie peut, en outre, ordonner la fermeture provisoire de l'établissement pour une période qui ne peut excéder six mois. La réouverture de l'établissement est subordonnée à la production d'un contrat d'assurance.

Article 45

Est punie d'une amende de 50.000 à 100.000 dirhams, toute personne qui exploite un établissement touristique sous un type autre que celui objet de l'autorisation d'exploitation.

Est punie de la même peine toute personne qui exploite un établissement touristique sous une catégorie supérieure à celle qui lui a été attribuée lors du classement provisoire ou sous une catégorie autre que celle qui lui a été attribuée lors de son dernier classement d'exploitation.

La juridiction saisie peut, en outre, ordonner la fermeture provisoire de l'établissement pour une période qui ne peut excéder six mois. Elle peut également ordonner la publication de son jugement.

Article 46

Est puni d'une amende de 10.000 à 50.000 dirhams, tout éditeur de guide touristique, de brochure ou d'annuaire de tourisme, ou tout responsable d'un organisme de publicité, qui édite ou publie tout document ne respectant pas le classement officiel des établissements d'hébergement touristique ou contenant une indication susceptible de créer une confusion sur le type ou le classement desdits établissements.

Le tribunal ordonne la confiscation et la destruction des documents ci-dessus mentionnés.

Article 47

Est punie d'une amende de 200.000 à 500.000 dirhams, toute personne qui exploite une résidence immobilière adossée en violation des dispositions de l'article 19 et des articles 21 à 24 de la présente loi.

Article 48

Est puni d'un emprisonnement d'un mois à six mois et d'une amende de 50.000 à 100.000 dirhams ou de l'une de ces deux peines seulement, tout exploitant d'un établissement d'hébergement touristique ou d'une autre forme d'hébergement touristique qui ne s'acquitte pas de l'une de ses obligations de déclaration et d'archivage, telles que prévues aux articles 36, 37 et 38 de la présente loi.

Article 49

Les dispositions de l'article 146 du code pénal relatives aux circonstances atténuantes ne sont pas applicables aux peines d'amendes prononcées en vertu de la présente loi.

Article 50

En cas de récidive, les sanctions prévues au présent chapitre sont portées au double.

Est en état de récidive, quiconque ayant été par décision irrévocable, condamné à une peine pour l'une des infractions prévues au présent chapitre, a commis une même infraction dans les cinq ans qui suivent l'expiration de cette peine ou de sa prescription.

Article 51

Dans le cas où la juridiction saisie prononce la fermeture provisoire de l'établissement, l'exploitant doit, pendant la durée de cette fermeture, continuer à assurer à son personnel les salaires dont il bénéficiait à la date de la fermeture de l'établissement et, d'une manière générale, respecter la législation en vigueur en matière de travail.

Article 52

Les dispositions du présent chapitre ne font pas obstacle à l'application des peines plus graves prévues par la législation en vigueur.

Chapitre VI

De la représentation

Article 53

Dans chacune des régions du Royaume, les établissements d'hébergement touristique et les autres formes d'hébergement touristique sont tenus de se constituer en associations régionales de l'industrie hôtelière, régies par le dahir n° 1-58-376 du 3 jourmada I 1378 (15 novembre 1958) réglementant le droit d'association et par les dispositions de la présente loi.

Il ne peut être créé plus d'une association régionale de l'industrie hôtelière par région.

Les associations régionales de l'industrie hôtelière se constituent en une fédération nationale de l'industrie hôtelière régie par les dispositions du dahir précité n° 1-58-376 du 3 jourmada I 1378 (15 novembre 1958) et par les dispositions de la présente loi.

Les statuts de la fédération et des associations visées au présent article doivent être communiqués à l'administration qui s'assure de leur conformité avec les dispositions de la présente loi.

Article 54

Dans chacune des régions du Royaume, les restaurants touristiques sont tenus de se constituer en associations régionales des restaurants touristiques, régies par le dahir précité n° 1-58-376 du 3 jourmada I 1378 (15 novembre 1958) et par les dispositions de la présente loi.

Il ne peut être créé plus d'une association de restaurants touristiques par région.

Les associations régionales des restaurants touristiques se constituent en une fédération nationale régie par les dispositions du dahir précité n° 1-58-376 du 3 jourmada I 1378 (15 novembre 1958) et par les dispositions de la présente loi.

Les statuts de la fédération et des associations visées au présent article doivent être communiqués à l'administration qui s'assure de leur conformité avec les dispositions de la présente loi.

Article 55

Chacune des fédérations visées aux articles 53 et 54 ci-dessus a pour mission de:

- représenter la profession auprès de l'administration et de tout autre organisme en rapport avec le tourisme, ainsi qu'à toute manifestation à caractère touristique ;
- sauvegarder les traditions de probité et de moralité au sein de la profession et établir un code de déontologie de la profession, approuvé par la fédération en assemblée générale ;
- défendre les intérêts moraux de ses membres et ester en justice lorsque les intérêts légitimes de la profession sont menacés ou qu'un de ses membres est mis en cause ;
- assurer la gestion de ses biens et créer, organiser et gérer, dans le cadre de la législation et de la réglementation en vigueur, toutes œuvres d'entraide, d'assistance, de mutualité ou de retraite en faveur de ses membres ;
- organiser des séminaires et des stages pour la formation continue de ses membres, dans le cadre d'une collaboration étroite avec l'administration ;
- donner son avis sur tous les projets de textes législatifs et réglementaires relatifs aux établissements et professions touristiques présentés par le gouvernement.

Chapitre VII

Dispositions transitoires et finales

Article 56

Les établissements d'hébergement touristique disposent d'un délai de deux années, à compter de la publication du texte réglementaire visé à l'article 36, pour se conformer aux dispositions des articles 36, 37 et 38 ci-dessus.

Pendant le délai précité, l'obligation de communiquer mensuellement à l'administration un état des arrivées et des nuitées réalisées pendant le mois précédent demeure en vigueur.

Article 57

La présente loi entre en vigueur à compter de la date de publication des textes réglementaires pris pour son application au « Bulletin officiel ».

Toutefois, les établissements touristiques classés, existant à la date de publication de la présente loi au « Bulletin officiel », disposent d'un délai de 24 mois à compter de la date de publication des normes prévues aux articles 6 et 25 de la présente loi pour s'y conformer.

Article 58

Les établissements touristiques classés à la date de publication de la présente loi au Bulletin officiel seront reclassés par l'administration dans les types et les catégories correspondantes aux nouvelles normes de classement prévues aux articles 6 et 25 ci-dessus.

Article 59

Est abrogée la loi n° 61-00 portant statut des établissements touristiques, promulguée par le dahir n° 1-02-176 du 1^{er} rabii II 1423 (13 juin 2002).

Les références à la loi précitée n° 61-00 dans les textes en vigueur sont remplacées par la référence à la présente loi.

Bulletin officiel	
n°	6004
daté du	15 octobre 2015
Page	3755

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 6389 du 8 kaada 1436 (24 août 2015).

PREMIERE PARTIE

CHAPITRE III

TELE-DECLARATION DES DONNEES **RELATIVES AUX CLIENTS** **ET MODALITES D'INSCRIPTION** **AU SYSTEME DE TELE-DECLARATION**

**Décret n° 2-15-865 du 3 ramadan 1437 (9 juin 2016) fixant
les modalités de télé-déclaration des données relatives aux
clients de séjour ou de passage des établissements
d'hébergement touristique ou d'autres formes d'hébergement
touristique et le modèle du bulletin individuel d'hébergement**

LE CHEF DU GOUVERNEMENT,

Vu la loi n° 80-14 relative aux établissements touristiques et aux autres formes d'hébergement touristique promulguée par le dahir n° 1-15-108 du 18 chaoual 1436 (4 août 2015), notamment ses articles 36 et 37 ;

Après délibération par le Conseil du gouvernement, réuni le 20 rejeb 1437 (28 avril 2016),

DÉCRÈTE :

Article premier. –

Conformément aux dispositions de l'article 36 de la loi susvisée n° 80-14, la télé-déclaration des données relatives aux clients de séjour ou de passage des établissements d'hébergement touristique ou d'une autre forme d'hébergement touristique, est effectuée par l'exploitant chaque jour avant huit heures (8 h) suite à leur arrivée et à leur départ, auprès des services compétents de la direction générale de la sûreté nationale ou de la gendarmerie royale.

Toutefois, l'autorité gouvernementale chargée du tourisme est destinataire des seules données statistiques relatives auxdits clients de séjour ou de passage qui lui sont transmises par la direction générale de la sûreté nationale.

ART. 2. –

En application de l'article 37 de la loi précitée n° 80-14, le modèle du Bulletin individuel est fixé dans l'annexe n°1 du présent décret.

ART. 3. –

En vue d'effectuer la télé-déclaration prévue à l'article premier ci-dessus, l'exploitant doit s'inscrire au système de télé-déclaration, recevoir et renouveler le certificat d'authentification ou le dongle de sécurité.

Les modalités d'inscription au système de télé- déclaration, de réception et de renouvellement du certificat d'authentification ou du dongle de sécurité sont fixées par arrêté conjoint du ministre de l'intérieur et du ministre du tourisme.

ART. 4. –

En cas d'indisponibilité du système de télé-déclaration dépassant 24 heures, l'exploitant de l'établissement d'hébergement touristique ou d'une autre forme d'hébergement touristique dépose aux services compétents de la direction générale de la sûreté nationale ou de la gendarmerie royale, avant huit heures (8 h) du matin, une copie des bulletins individuels d'hébergement de sa clientèle de séjour ou de passage.

Lorsque l'exploitant ne peut effectuer la télé-déclaration de l'ensemble des arrivées au cours du mois d'indisponibilité du système, il doit également :

- renseigner un formulaire des statistiques des nuitées n'ayant pas fait l'objet de télé-déclaration pendant la période d'indisponibilité du système, conformément au modèle fixé dans l'annexe n° 2 du présent décret ;
- déposer ledit formulaire, avant le troisième jour du mois suivant, auprès des services extérieurs relevant du ministère du tourisme.

ART. 5. –

Sauf dans les cas indépendants de sa volonté, l'exploitant dispose d'un délai de 48 heures à l'effet de prendre les mesures nécessaires pour résoudre le problème d'indisponibilité du système de télé-déclaration, notamment dans les cas suivants :

- problèmes liés aux outils informatiques ou à la connexion internet ;
- problèmes liés aux difficultés d'installation du système ;
- problèmes liés à l'accès à l'espace privé de l'exploitant.

ART. 6. –

Après le rétablissement du système de télé- déclaration, l'exploitant de l'établissement d'hébergement touristique ou d'une autre forme d'hébergement touristique télé-déclare, dans un délai de 72 heures, les données relatives à sa clientèle de séjour ou de passage n'ayant pas fait l'objet de télé-déclaration pendant la période d'indisponibilité dudit système.

ART. 7. –

Le ministre de l'intérieur, le ministre du tourisme et le ministre délégué auprès du Chef du gouvernement chargé de l'administration de la défense nationale sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Bulletin officiel.

Fait à Rabat, le 3 ramadan 1437 (9juin 2016).

ABDEL-ILAH BENKIRAN.

Pour contresign :

Le ministre de l'intérieur.

Mohamed Hassad.

Le ministre du tourisme.

Lahcen Haddad.

Bulletin officiel	
n°	6488
daté du	4 août 2016
Page	1270

نموذج الاستمارة الفردية للإيواء
Modèle du bulletin individuel d'hébergement

معلومات الزائرة

الاسم العائلي : _____

الاسم الشخصي : _____

الجنس : ☐ Homme ذكر ☐ Femme أنثى

الجنسية : _____

تاريخ الميلاد : _____

بلد الإقامة : _____

عدد الأطفال دون سن 18 سنة : _____

تاريخ المغادرة المقدر : _____ تاريخ الوصول : _____

تاريخ المغادرة الفعلية : _____

طبيعة وثيقة الهوية المقدمة : ☐ CNIهوية وطنية ☐ Passeport جواز سفر ☐ Autres (N° d'Admission, ...) (رقم الدخول, ...)

☐ Titre de séjour سند الإقامة ☐ Autres (N° d'Admission, ...) (رقم الدخول, ...)

رقم وثيقة الهوية المقدمة : _____

معلوماتكم بكمسلة

مكان الازدياد : _____

مقر السكن : _____

المدينة : _____

الفئة الاجتماعية والمهنية: ☐ Cadres أمم Professions intellectuelles supérieures مهن عليا
☐ Professions intermédiaires مهن متوسطة
☐ Employés et ouvriers مستخدمون ومعال
فئات أخرى ☐ Retraités متقاعدون ☐ Etudiants طلاب ☐ Autres

سبب الإقامة : _____

أسباب مهنية ☐ Motifs professionnels زيارة الأهل والأصدقاء ☐ Rendre visite à des amis et famille
أسباب أخرى ☐ Autres المشاركة في مؤتمرات و زيارة المعارض ☐ Congrès, conférences, salons et foires

تنظيم الإقامة: ☐ Voyage organisé (TO étranger ou marocain) سفر منظم (منظم أسفار أجنبي أو وطني)
☐ Sans réservation بدون حجز ☐ Réservation directe auprès de l'hébergeur حجز مباشر لدى صاحب السكن

Je soussigné(e) certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements fournis

التاريخ: ____/____/____
Signature du client توقيع الزبون

أشهد أنا الموقع(ة)
أسفله على صحة المعلومات
المثبتة في هذا المطبوع

Annexe 2

مطلوع إحصاء الليكيات التي لم يتم القيام بالتصريح الإلكتروني بها خلال فترة عدم توفر نظام التصريح الإلكتروني في مؤسسات الإيواء السياحي لتشكال الإيواء السياحي الأخرى

Formulaire des statistiques des nuitées n'ayant pas fait l'objet de télé-déclaration pendant la période d'indisponibilité du système de télé-déclaration dans les établissements d'hébergement touristique ou les autres formes d'hébergement touristique

يجب ملء هذا المطبوع وإرساله إلى المصالح الخارجية لوزارة السياحة قبل اليوم الثالث من الشهر الموالي للشهر الذي لم يتوفر فيه النظام.

A remplir obligatoirement et à envoyer aux services extérieurs du ministère du tourisme avant le troisième jour du mois qui suit le mois d'indisponibilité du système.

مديرية
Délégation de

أشيد أنا الموقع لعلته

على صفة المبلوط الشبنة في هذا المطبوع

Je soussigné

Certifie l'exactitude des renseignements fournis

التاريخ :

Date :

توقيع مسئول مؤسسة الإيواء السياحي

Signature de l'exploitant de l'établissement touristique

اسم المؤسسة	Nom de l'établissement
نوع المؤسسة	Type de l'établissement
الصف	Catégorie
صلة أو إقليم	Province ou préfecture
الهاتف	Téléphone
البريد الإلكتروني	Adresse électronique

[illegible]

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 6485 du 20 chaoual 1437 (25 juillet 2016).

**Arrêté conjoint du ministre de l'intérieur et du ministre de
l'agriculture et de la pêche maritime, ministre du tourisme par
intérim n°3171-l6 du 12 jourmada I 1438 (10 février 2017)
fixant les modalités d'inscription au système de télé-
déclaration, de réception et de renouvellement du certificat
d'authentification ou du dongle de sécurité**

LE MINISTRE DE L'INTERIEUR.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE MARITIME, MINISTRE DU
TOURISME PAR INTÉRIM,

Vu le décret n° 2-15-865 du 3 ramadan 1437 (9 juin 2016) fixant les modalités de télé-déclaration des données relatives aux clients de séjour ou de passage des établissements d'hébergement touristique ou d'autres formes d'hébergement touristique et le modèle du bulletin individuel d'hébergement, notamment son article 3 ;

Vu le décret n° 2-16-879 du 19 moharrem 1438 (21 octobre 2016) mandant des membres du gouvernement pour assurer l'intérim de certains de leurs collègues,

ARRÊTENT:

ARTICLE PREMIER. –

En application de l'article 3 du décret susvisé n° 2-15-865, l'exploitant de l'établissement d'hébergement touristique ou d'une autre forme d'hébergement touristique procède à la préinscription par voie électronique au système de télé-déclaration, en créant un compte à travers les opérations suivantes :

1 accéder au portail de la télé-déclaration en se connectant à l'adresse électronique : <https://www.stdn.ma> ;

2 renseigner le formulaire de préinscription électronique sur le portail de la télé-déclaration ;

3 accéder à l'espace privé en saisissant le nom d'utilisateur et le mot de passe choisis lors de la précédente étape ;

4 saisir les informations relatives à l'établissement d'hébergement touristique ou d'une autre forme d'hébergement touristique sur l'espace inscription accessible via le lien « Inscription d'un nouvel établissement d'hébergement touristique » ;

5 confirmer les informations saisies.

ART. 2. –

L'exploitant présente, dans un délai de 30 jours à compter de la date de sa préinscription par voie électronique, un dossier d'inscription au système de télé-déclaration, aux services compétents de la direction générale de la sûreté nationale ou de la gendarmerie royale. Ledit dossier comprend les documents suivants :

- une copie certifiée conforme de l'autorisation d'exploitation ;
- le certificat d'immatriculation au registre du commerce ;
- une copie de la carte nationale d'identité électronique dudit exploitant ou du titre de séjour pour l'exploitant étranger résidant au Maroc ;
- une copie certifiée conforme de la décision de classement ;
- la fiche de préinscription électronique, téléchargeable sur le portail.

ART. 3. –

Après avoir vérifié que le dossier d'inscription répond aux conditions exigées par l'article 2 ci-dessus, les services compétents de la direction générale de la sûreté nationale ou de la gendarmerie royale valident le compte créé par l'exploitant de l'établissement d'hébergement touristique ou d'autres formes d'hébergement touristique, et lui remettent un « reçu d'activation », contenant notamment les informations suivantes :

le mot de passe de l'exploitant (généré par le système de télé-déclaration) ;

la dénomination de l'établissement en caractères arabes et latins.

ART. 4 –

Les services compétents de la direction générale de la sûreté nationale ou de la gendarmerie royale communiquent à l'exploitant une date pour récupérer le certificat d'authentification ou le dongle de sécurité.

ART. 5. –

La durée de validité du certificat d'authentification est fixée à 2 ans.

En vue de renouveler ledit certificat, l'exploitant de l'établissement d'hébergement touristique ou d'autres formes d'hébergement touristique, doit, dans un délai d'un (1) mois avant la date de son expiration, suivre la procédure indiquée sur le portail de la télé-déclaration.

Art. 6. –

Pour utiliser le système de télé-déclaration, l'exploitant suit les étapes ci-après :

installer le kit d'installation du système de télédéclaration ;

1. installer le certificat d'authentification ;

2. accéder à son espace privé en saisissant le nom d'utilisateur et le mot de passe prévu à l'article 3 ci-dessus.

En cas de délivrance par les services compétents de la direction générale de la sûreté nationale ou de la gendarmerie royale du dongle de sécurité prévu à l'article 4 ci-dessus, l'exploitant introduit ledit dongle dans son poste de travail et accède à son espace privé en saisissant le nom d'utilisateur et le mot de passe prévu à l'article 3 ci-dessus.

ART. 7. –

En cas de défaillance ou de perte du certificat d'authentification ou du dongle de sécurité, l'exploitant suit la procédure détaillée sur le portail en vue de rétablir l'accès au système de télé-déclaration.

Art. 8. –

Le présent arrêté conjoint est publié au Bulletin officiel.

Rabat, le 12 jourmada 1438 (10février 2017).

Le ministre de l'intérieur,

Mohamed Hassad.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche maritime,

ministre du tourisme par intérim,

Aziz Akhannouch.

Bulletin officiel	
n°	6558
daté du	6 avril 2017
Page	352

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 6555 du 28 jourmada 11 1438 (27 mars 2017)

PREMIERE PARTIE

CHAPITRE IV

LE CODE DE RELATIONS

HOTELS/AGENCES DE VOYAGES

Convention guidant les relations Hôtels/agences de voyages

La convention FNIH/FNAVM cherche à fournir un guide utile aux hôteliers et agents de voyages dans le but de promouvoir harmonieusement leurs relations et inviter les juges et les experts à l'application des mêmes principes en l'absence de contrat et/ou en cas de litige sur des points non contractuels.

ART. 1- PARTIES SIGNATAIRES

Les parties signataires sont :

- La Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière, dont le siège est situé au : Avenue Nador, Angle Rue 3 – Polo Casablanca 20550.

Ci-après dénommée «FNIH »

Et

- La Fédération Nationale des Agences de Voyages du Maroc, dont le siège est situé au : 10, Rue JilaliOuraiibi Casablanca.

Ci après dénommée «FNAVM »

ART. 2- OBLIGATIONS DES PARTIES SIGNATAIRES

Les parties signataires s'engagent :

- à intervenir auprès de leurs membres pour faire respecter les clauses de cette convention.
- à recommander à leurs membres respectifs de donner la préférence, pour la conclusion de leurs contrats hôteliers, aux membres de l'autre partie signataire.

ART. 3- DOMAINE DE LA CONVENTION

La présente convention est destinée à réglementer les contrats dits hôteliers entre agents de voyages et hôteliers marocains.

ART. 4- ROLE SUPPLETIF ET COMPLEMENTAIRE DE LA CONVENTION

- a/ La convention s'applique lorsqu'aucun contrat n'est intervenu entre l'hôtelier et l'agent de voyages.
- b/ Elle s'applique également, à titre complémentaire, à toute disposition ne figurant pas dans un contrat.
- c/ Les parties signataires souhaitent que cette convention serve de directive pour la solution des litiges entre hôteliers et agents de voyages, soit à l'amiable, soit dans la pratique judiciaire ou de l'arbitrage.

ART. 5- DEFINITION DU CONTRAT HOTELIER

Le «Contrat hôtelier » est un contrat selon lequel l'hôtelier convient avec un agent de voyages de fournir des prestations hôtelières à un prix donné à un voyageur ou un groupe de voyageurs, Client(s) de l'agent de voyages. (***Voir annexe 4 – liste de pointage***).

ART. 6-RESERVATION

- a/ Tout contrat hôtelier est précédé d'une demande de réservation émanant de l'agent de voyages et adressée à l'hôtelier.
- b/ Toute demande de réservation verbale doit être confirmée immédiatement à l'hôtelier par un document écrit (lettre, télégramme, télex, télécopie, courrier électronique / e-mail, etc.).
- c/ Toute demande de réservation doit préciser les prestations à fournir.

ART. 7- CONFIRMATION

- a/ A réception de la demande de l'agent de voyages, l'hôtelier devra confirmer la réservation par écrit en mentionnant notamment le prix des services commandés, soit par lettre, télégramme, télex, télécopie, courrier électronique/e-mail etc. et/ou par l'attribution d'un numéro d'ordre se rapportant expressément à la demande de réservation. L'hôtelier ne doit pas accepter de réservation qu'il ne peut honorer.
- b/ A réception de la confirmation de l'hôtelier, ou dans un délai fixé par celui-ci, l'agent de voyages doit notifier son accord par écrit sur les conditions communiquées par l'hôtelier.

ART. 8- DOCUMENT DE RESERVATION

- a/ Acceptation du bon d'échange (voucher).

S'il en a été convenu ainsi entre l'hôtelier et l'agent de voyages, l'hôtelier est tenu d'accepter un voucher.

L'agent de voyages reconnaît que le bon d'échange remis à son client pour l'hôtelier, est une garantie de paiement sauf si le contraire est clairement précisé.

Le voucher doit être établi en double exemplaire et portant les mentions : l'un «original agence » l'autre «original hôtel ».

Pour justifier la demande de paiement l'hôtelier retourne à l'agence de voyage la facture accompagnée de l'original «agence de voyage ».

- b/ Les services devant figurer sur tout bon d'échange incluent notamment : les dates d'arrivée et de départ, les services hôteliers à fournir, et si possible le moyen de transport.
- c/ L'émission d'un bon d'échange comportant une extension des services hôteliers est subordonnée à un accord express écrit, entre l'hôtelier et l'agent de voyages, relatif aux services à fournir et/ou au montant maximum de crédit.

ART. 9- TARIFS

L'hôtelier doit respecter les tarifs convenus par contrat. Toutefois les contrats de longue durée peuvent prévoir une clause de révision des tarifs, valable pour l'ensemble de la clientèle sauf accord spécifique.

ART. 10- VERSEMENTS PREALABLES

L'hôtelier peut exiger le prépaiement total ou partiel.

a/ L'hôtelier peut exiger un paiement préalable (arrhes ou dépôt de garantie) comme condition de son acceptation de la commande. Si l'hôtelier considère que le paiement préalable doit être traité comme arrhes (voir annexe 1) il doit le stipuler clairement.

b/ Ce montant préalable peut avoir un caractère de dépôt de garantie sauf en cas d'annulation si celle-ci a été faite conformément aux modalités d'annulation écrites de l'hôtel ou aux usages de la profession.

Si l'hôtelier a demandé un versement préalable, le contrat hôtelier ne sera conclu qu'au moment où le versement de ce montant aura été effectué ou la preuve de versement produite.

c/ L'hôtelier doit accuser réception du versement préalable 72 heures au plus tard après réception de celui-ci.

ART. 11- PAIEMENT DU A L'HOTELIER

a/ Les prestations à payer par l'agent de voyages sont celles qui figurent dans le document de confirmation (contrat hôtelier).

b/ L'agent de voyages ayant conclu un contrat hôtelier est responsable du paiement des services spécifiés, sauf s'il a été convenu que la facture serait payée directement par le client.

c/ En cas de séjour de longue durée, l'agent de voyages pourra être requis de payer l'hôtel pendant la durée du séjour pour les services déjà fournis, en accord avec les termes du contrat.

d/ En cas de réservation par l'agent de voyages de services hôteliers dont le paiement sera effectué directement par le client, l'hôtelier garanti la commission de l'agent de voyages sur les services confirmés.

e/ L'hôtelier n'acceptera le règlement direct par carte de crédit que pour les cartes pour lesquelles il est agréé

ART. 12- BONNE COMPREHENSION DE LA POLITIQUE DE COMMISSION

La politique de l'hôtel concernant le paiement ou le non-paiement de la commission, ainsi que les conditions de paiement, doivent être clairement indiquées à l'agent de voyages et acceptées par celui-ci avant ou au moment de la confirmation.

Les informations importantes pour la compréhension d'une politique de commission sont habituellement les suivantes :

a/ Y-a-t-il lieu de payer une commission et sur quels services ?

b/ Le (ou les) taux de commission ;

c/ Y-a-t-il lieu de payer une commission sur une extension de séjour acceptée par l'hôtelier et/ou sur les réservations effectuées par le client pendant son séjour pour une période ultérieure, à condition que l'agent de voyages garantisse le paiement.

Art. 13- Définition : Groupe-

a/ Groupe :

Un groupe est constitué d'au moins quinze (15) personnes arrivant et quittant l'hôtel ensemble formant une entité ainsi considérée par l'hôtelier et l'agent de voyages. (Voir annexe 7)

Les réservations pour contingent, allotement, congrès, conférences et séminaires, voyages de motivation/incentives, salons, etc. peuvent faire l'objet d'accords spéciaux écrits.

La confirmation d'un groupe par l'hôtelier devra spécifier des services identiques pour chaque membre du groupe. Ces services feront l'objet d'une facture unique.

Si après la confirmation, le nombre de membres composant un groupe se réduit à moins de quinze (15) personnes, l'hôtelier devra faire savoir à l'agent de voyages s'il considère encore cette entité comme un groupe.

b/ Individuel : (voir annexe 6)

Un client individuel est celui qui ne peut bénéficier des conditions accordées à un groupe.

Art. 14- Annulation-généralités

Les conditions et délais d'annulation totale ou partielle du contrat hôtelier ainsi que le montant de l'indemnité éventuellement due en cas d'annulation tardive doivent être conclus au moment de la confirmation. L'hôtelier doit clairement définir sa politique d'annulation pour la période demandée.

Le client sera informé de cette politique d'annulation.

Toute annulation doit être faite par un écrit daté (lettre recommandée, fax, télex identifié, courrier électronique/e-mail). Pour qu'une annulation prenne effet à la date de sa communication verbale, l'annulation écrite doit se référer expressément à cette date. Tout écrit émanant de l'hôtelier et se référant à la communication verbale dispense l'agent de voyages d'une re-confirmation écrite supplémentaire.

L'hôtelier peut émettre un numéro d'annulation si telle est sa politique ; celui-ci à conserver par l'agent de voyages, le dispensant d'une confirmation écrite.

Art. 15- Annulation – groupes

(Voir annexes 2 et 3)

a/ Délai d'annulation :

Sauf dispositions contractuelles contraires, l'agent de voyages peut annuler une réservation de groupe sans devoir payer de compensation selon les règles suivantes :

1/ Un groupe entier (100%) peut être annulé valablement jusqu'à 30 jours avant l'arrivée prévue ;

2/ Un maximum de 50% de la réservation initiale peut être annulé au moins 21 jours avant l'arrivée prévue ;

3/ Un maximum de 25% de la réservation initiale peut être annulé au moins 14 jours avant l'arrivée prévue.

b) Indemnités d'annulation

1/ Les annulations faites en dehors des délais ci-dessus donneront droit à l'hôtelier aux compensations suivantes :

a/ A un montant fixé à l'avance ;

b/ En l'absence d'un tel accord, aux deux tiers (2/3) du prix des services commandés (minimum une nuit par client annulé) ;

c/ En cas d'annulation dans les trois (3) jours ou moins avant la date d'arrivée prévue, aux trois-quarts (3/4) des services commandés.

2/ Si l'hôtelier compense, totalement ou partiellement, son manque à gagner, résultant de l'annulation, par d'autres locations, au moins aux mêmes conditions tarifaires, il ne pourra prétendre à de telles compensations qu'au prorata dudit manque à gagner.

c) Reprise de chambres par l'hôtelier

1/ Si un groupe occupe plus de 30% de la capacité totale de l'hôtel, l'hôtelier avisera l'agent de voyages, par écrit, dans un délai de (soixante) 60 à (trente) 30 jours avant l'arrivée prévue, qu'il se réserve de disposer de tout ou partie des chambres non-garanties par l'agent de voyages.

2/ S'il accepte la garantie de l'agent de voyages, l'hôtelier ne pourra reprendre toute chambre faisant l'objet de cette garantie.

3/ Si l'agent de voyage garantit toutes les chambres réservées initialement, il ne pourra plus se prévaloir de l'article 15 a)1)

Art. 16- Annulation – individuels

(voir annexe 2)

a) Délais d'annulation

Sauf conditions contractuelles, les périodes minimales d'annulation que l'agent de voyages doit respecter pour prévenir l'hôtelier sont :

1/ Dans les hôtels de séjour touristique :

- 14 jours avant la date d'arrivée, en basse saison

- 30 jours avant la date d'arrivée, en haute saison.

2/ Dans les autres hôtels : Selon les règles d'annulation en vigueur dans l'hôtel : même délai d'annulation que pour la clientèle directe, au plus tard à 18 heures la veille du jour d'arrivée prévue.

b/ Frais d'annulation

Sauf conditions contractuelles contraires, les annulations notifiées après les dates limites mentionnées ci-dessus donneront lieu aux compensations suivantes :

1/Pour les hôtels de séjour touristique :

a/ Pour tout séjour d'une (1) ou deux (2) nuits en haute ou basse saison : à l'équivalent des services commandés pour un séjour d'une nuit,

b) Pour tout séjour de 3 nuits ou plus en basse saison : à l'équivalent des services commandés pour un séjour d'une nuit,

c/ Pour tout séjour de 3 nuits ou plus en haute saison : à l'équivalent des services commandés pour un séjour de 3 nuits

2/ Pour les autres hôtels :

Quelle que soit la durée du séjour : à l'équivalent des services fournis pour un séjour d'une nuit

Art. 17- Réservations garanties et non Garanties – No-show

a/ Réservations non garanties

L'acceptation d'une réservation par l'hôtelier l'oblige à mettre à la disposition des clients les chambres jusqu'à 18 heures du jour de l'arrivée, sauf accord spécifique.

b/ Réservations garanties

La garantie donnée par le client ou l'agent de voyages est constituée par le paiement en espèces, chèque ou carte de crédit, (ou, pour l'agent de voyages, par une garantie formelle indiquée sur le document de réservation (voucher) comme indiqué à l'article 10b.

L'hôtelier est en droit d'exiger une garantie dans le cas d'une réservation non garantie pour laquelle le client demande expressément à l'hôtelier de maintenir sa réservation au-delà du délai normal de 18h00. Une fois la garantie accordée, l'hôtelier s'engage à tenir la chambre à disposition jusqu'à midi le jour suivant la date d'arrivée prévue. Passé ce délai, l'hôtelier peut disposer de la chambre.

c) No-show

Si le client n'arrive pas avant 18 heures cela constitue un « no-show ». Dans ce cas, les conditions relatives aux annulations hors délai sont applicables (Articles 14 à 16).

Si le montant de la compensation due au titre d'annulation tardive ou « no-show » n'est pas spécifié, il est convenu qu'il devrait représenter le coût des chambres pour un minimum d'une nuit et un maximum de trois nuits par chambre.

Art. 18- Départ anticipé

En cas de départ anticipé ou de non-utilisation des services commandés, l'agent de voyages devra compenser l'hôtelier de la perte réellement subie, à moins

que le départ anticipé ou la non-utilisation du service soit du fait de l'hôtelier, sauf tout autre accord écrit entre l'hôtelier et le client.

Si le prépaiement effectué par l'agent de voyages est insuffisant pour couvrir le montant total de la facture, l'hôtelier demande le solde du règlement à l'agent de voyages, sauf s'il a été convenu que la facture soit payée directement par le client.

Les clients de l'agent de voyages ne seront soumis à ces conditions que si elles s'appliquent aussi aux clients directs de l'hôtel.

Art. 19- Renseignements fournis à l'hôtel

L'agent de voyages doit fournir à l'hôtel les renseignements nécessaires, complets et détaillés sur les services demandés et envoyer la roominglist au minimum 7 jours avant la date d'arrivée prévue.

L'agent de voyages communiquera également à l'hôtel tout renseignement sur l'arrivée prévue.

Art. 20- Information aux agents de voyages et aux clients

a/ L'hôtelier doit communiquer à l'agent de voyages des informations exactes quant à la catégorie/standard, l'emplacement et les services de l'hôtel.

b/ L'agent de voyages a l'obligation de transmettre fidèlement à ses clients les renseignements fournis par l'hôtelier.

c/ L'hôtelier et l'agent de voyages doivent s'abstenir, de toute action ou déclaration mettant en doute la qualité des services fournis par l'autre partie ou de nature à nuire à sa réputation professionnelle.

Art. 21- Qualité des services fournis

Sauf disposition contraire dans le contrat, les services fournis par l'hôtelier aux clients de l'agent de voyages, doivent être de la même qualité que ceux fournis, dans les mêmes conditions, aux clients directs de l'hôtel.

Art. 22- Mise à disposition des chambres

a/ L'hôtelier doit tenir les chambres réservées à la disposition des clients à partir de 15 heures le jour de l'arrivée et jusqu'à 18 heures le même jour, à moins que la réservation soit garantie ou qu'une arrivée tardive ait été spécifiée.

b/ Sauf autre accord le client doit libérer, la chambre au plus tard à midi du jour du départ.

Art. 23- Obligations envers le client

a/ Pour toute réservation acceptée et confirmée en bonne et due forme, l'hôtelier doit respecter ses engagements contractuels. Dans le cas contraire, il doit indemniser l'agent de voyages pour le dommage réellement subi.

b/ Si l'hôtelier ne fournit pas au client l'hébergement qui avait été réservé et qu'il avait confirmé, il doit, à ses frais :

1/ assurer le logement du client dans l'hôtel de catégorie équivalente le plus proche et payer, le cas échéant, toute différence de prix ;

2/ prévenir l'agent de voyages ou le client avant l'arrivée de ce dernier ; le cas échéant, il doit payer les frais de communications du client qui désire avertir sa famille ou son bureau du changement d'hôtel ; l'hôtelier doit aussi payer le transport du client vers l'autre hôtel ;

3/ payer le transfert du client vers l'hôtel d'origine si le client désire retourner à l'hôtel qu'il avait réservé à l'origine, lorsqu'une chambre est de nouveau disponible.

c/ L'hôtelier n'incitera pas le client à effectuer directement toute réservation future.

Art. 24- Force majeure

Lorsqu'une partie au contrat hôtelier se trouve dans l'impossibilité d'honorer ses engagements par suite de force majeure, c'est-à-dire «événements imprévisibles, irrésistibles et indépendants de sa volonté », elle est dégagée de ses obligations sans qu'il y ait indemnisation.

Art. 25- Notification de cas de force majeure

En cas de force majeure, lorsque l'hôtelier ou l'agent de voyages n'est pas en mesure de remplir ses obligations, il doit immédiatement avertir l'autre partie, par tous les moyens à sa disposition, afin de limiter les dommages éventuels.

Art. 26- Réservations multiples

Même si l'agent de voyages adresse simultanément des demandes de réservations à divers hôtels, il s'interdira de conclure plusieurs contrats hôteliers pour le même séjour d'un voyageur (ou groupe), avec l'intention d'annuler ultérieurement, ceux qu'il ne retiendrait pas dans les délais prévus par cette convention.

Dans ce cas l'hôtelier sera en droit d'annuler unilatéralement la réservation concernée.

S'il s'agit d'une série de groupes, la réservation pour l'ensemble des groupes pourra être annulée.

Art. 27- Règlement à l'amiable d'un diffusion

En cas de désaccord, même si la force majeure est invoquée, les parties contractantes rechercheront un règlement à l'amiable. A défaut, chacune des parties pourra saisir le Comité de conciliation et d'arbitrage FNIH/FNAVM.

Art. 28- Règlement de litiges

a/ Tout litige découlant d'un contrat entre un hôtelier et un agent de voyages pourra être soumis pour conciliation et arbitrage au comité FNIH-FNAVM constitué à cet effet.

b/ En cas d'accord écrit des deux parties pour recourir à l'arbitrage FNIH/FNAVM, la partie la plus diligente doit adresser à sa Fédération une demande d'arbitrage, en lui faisant parvenir tous les documents nécessaires.

c/ Le déroulement de la procédure figure dans le règlement d'arbitrage annexé à ce document.

Art. 29- Dispositions particulières

Les parties signataires s'engagent à œuvrer conjointement auprès des administrations concernées afin de rendre applicables les dispositions afférentes à l'abattement de l'impôt sur les sociétés en faveur des établissements hôteliers réalisant des recettes en devises.

Art. 30- Interprétation de la convention

Le Comité FNIH/FNAVM, composé de membres spécialement désignés à cet effet par chacune des deux Fédérations signataires, est habilité à interpréter les dispositions de la présente convention.

Art. 31- Texte de référence

La présente version sera le texte de référence.

Art. 32- Entrée en vigueur de la convention

La présente convention est entrée en vigueur le 21 mars 2001 suite à son adoption par les deux parties signataires.

Signé le 21 mars 2001

<p>D. BSSIT Président FNIH</p>	<p>O. CHERIF ALAMI Président FNAVM</p>
------------------------------------	--

PREMIERE PARTIE

CHAPITRE V

LE CONTRAT HOTELIER

ET LA RESPONSABILIT PARTICULIERE

DE L'HOTELIER

Extrait du dahir formant
code des obligations et des contrats

Le Code des Obligations et des Contrats est la codification du droit des contrats au Maroc. Il repose sur le dahir promulgué du 12 septembre 1913.

Ci-après un Extrait du dahir formant code des obligations et des contrats version consolidée du 19 décembre 2019.

Article 288

Les arrhes sont ce que l'un des contractants donne à l'autre afin d'assurer l'exécution de son engagement.

Article 289

En cas d'exécution du contrat, le montant des arrhes est porté en déduction de ce qui est dû par la partie qui les donne ; par exemple, du prix de vente ou du loyer, lorsque celui qui a donné les arrhes est l'acheteur ou le preneur ; elles sont restituées après l'exécution du contrat, lorsque celui qui a donné les arrhes est le vendeur ou le locateur. Elles sont également restituées, lorsque le contrat est résilié de commun accord.

Article 290

Lorsque l'obligation ne peut être exécutée ou est résolue par la faute de la partie qui a donné les arrhes, celui qui les a reçues a le droit de les retenir et ne doit les restituer qu'après la prestation des dommages alloués par le tribunal, si le cas y échet.

Le contrat hôtelier naît à partir du moment où le client commande une chambre et qu'en contrepartie, l'hôtelier la lui réserve. Ce contrat comporte des obligations pour chacune des parties : l'hôtelier doit mettre à disposition une chambre, et le client doit payer la location de cette prestation. Pour confirmer cette réservation, l'hôtelier va demander à son client des arrhes.

Les arrhes constituant une clause de dédit, cela permet au client qui annule sa réservation de perdre uniquement le montant de ses arrhes. Dans ce cas l'hôtelier ne peut exiger le paiement de la totalité du séjour y compris si cette annulation se produit la veille. Il peut seulement conserver le montant de ces arrhes.

Article 743

Les hôteliers, aubergistes, logeurs en garni, propriétaires d'établissements de bains, cafés, restaurants, spectacles publics, répondent de la perte, de la détérioration et du vol des choses et effets apportés dans leurs établissements par les voyageurs et personnes qui les fréquentent, qu'ils soient arrivés par le fait de leurs serviteurs et préposés, ou par le fait des autres personnes qui fréquentent leur établissement.

Est nulle toute déclaration ayant pour objet de limiter ou d'écarter la responsabilité des personnes ci-dessus dénommées, telle qu'elle est établie par la loi.

Article 744

Les personnes énumérées en l'article précédent ne sont pas responsables, si elles prouvent que la perte ou la détérioration a eu pour cause :

1. Le fait ou la négligence grave du propriétaire des effets, de ses serviteurs ou des personnes qui sont avec lui;
2. La nature ou le vice des choses perdues ou détériorées;
3. Une force majeure ou un cas fortuit non imputable à leur faute ou à celle de leurs agents, préposés et serviteurs. La preuve de ces faits est à leur charge. Elles ne répondent pas des documents, des valeurs, titres et objets précieux qui n'ont pas été remis entre leurs mains ou celles de leurs préposés.

Responsabilité particulière de l'hôtelier du fait des effets des clients (art. 743 et 744)

Les hôteliers, aubergistes..., répondent, comme dépositaires, de vêtements, bagages et objets divers apportés dans leur établissement par le voyageur qui loge chez eux ; le dépôt de ces sortes d'effets doit être regardé comme un dépôt nécessaire.

Ils sont responsables du vol ou du dommage de ces effets, soit que le vol ait été commis ou que le dommage ait été causé par leurs domestiques et préposés, ou par les étrangers allant et venant dans l'hôtel.

Les aubergistes ou hôteliers ne sont pas responsables des vols ou dommages qui arrivent par force majeure, ni de la perte qui résulte de la nature d'un vice de la chose, à charge de déterminer le fait qu'ils allèguent

<p style="text-align: center;">SOMMAIRE DEUXIEME PARTIE</p> <p style="text-align: center;">TEXTES DE LOIS ET ARRETES D'APPLICATION ORGANISANT LA RESTAURATION TOURISTIQUE AU MAROC</p>		
		Page
Chapitre I	MODALITES DE CLASSEMENT DES RESTAURANTS	211
	Classification des restaurants	213
Chapitre II	REGLEMENTATION DU COMMERCE DES BOISSONS ALCOOLIKES OU ALCOOLISEES	223
	Arrêté du directeur général du cabinet royal réglementant le commerce des boissons alcooliques ou alcoolisées (<i>Texte commun aux entreprises de commerce des boissons alcooliques ou alcoolisées</i>)	225
Chapitre III	INDICATION DE LA DUREE DE VALIDITE SUR LES CONSERVES ET ASSIMILEES ET LES BOISSONS CONDITIONNEES	239
	Décret n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) pris pour l'application de la loi n° 17-88 relative à l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées, destinées à la consommation (<i>Texte commun aux entreprises de production, de commercialisation, de transformation ou de stockage des produits alimentaires</i>)	241
Chapitre IV	DUREE DE VALIDITE ET CONDITIONS DE CONSERVATION DE CERTAINS PRODUITS	247
	Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts, du ministre de la pêche maritime et du ministre de la santé n° 440.01 du 2 hija 1421 (26 février 2001) relatif à la durée de validité et aux conditions de conservation de certains produits (<i>Texte commun aux entreprises de production, de commercialisation, de transformation ou de stockage des produits alimentaires</i>)	249

DEUXIEME PARTIE

CHAPITRE I

MODALITES DE CLASSEMENT

DES RESTAURANTS

Classification des restaurants

Extrait de l'Arrêté du ministre du tourisme n° 1751-02 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant les normes de classement des établissements touristiques

Peuvent être classés restaurants de tourisme, les établissements de restauration répondant aux normes citées ci - après :

25. Restaurants classés " 1 fourchette "

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

A. Salle à manger

Elle doit être bien aérée, éclairée et décorée ;

Elle doit être climatisée ;

La superficie requise ne doit pas être inférieure à 0.80 m2 par couvert ;

La distance entre les tables ne doit pas être inférieure à 0.50 m ;

Les tables doivent être molletonnées et revêtues de polyester ou de nappes. Les nappes, napperons et serviettes doivent être en tissu et en parfait état de propreté et changés au départ de chaque client ;

La vaisselle, la verrerie et les couverts doivent être de bonne qualité et en bon état d'entretien et de propreté.

B. Les locaux sanitaires clients

Des sanitaires pour clients en nombre suffisant qui doit être proportionnel à la capacité de l'établissement séparés pour hommes et femmes, doivent être maintenus en parfait état de propreté et désinfectés régulièrement et doivent comprendre un lavabo muni de distributeur de savon liquide et de sèche mains électriques et un W.C avec abattant et balayette.

C. Cuisine

La surface de la cuisine ne doit pas être inférieure à :

- 55% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est inférieur ou égal à 30 ;
- 50% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 30 et inférieur ou égal à 50 ;
- 40% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 50.

La conception et l'agencement de la cuisine doivent permettre le respect des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire. Tout le personnel doit porter la tenue réglementaire.

C.1. Locaux

- L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile.
- Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche.
- La cuisine doit être carrelée à une hauteur de 1.60 m, de couleur claire et facilement lessivable.
- La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage.
- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés.
- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

C.2. Equipements

- Une aire de cuisson, table chauffante, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, un pass de service, fours, friteuses...
- Une aire pour la préparation de la viande avec matériel nécessaire
- Une aire pour la préparation de légumes avec matériel nécessaire.
- La chambre froide, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et d'un gilet anti- froid. L'utilisation d'étagères et de cageot en bois est strictement interdite. En cas de capacité insuffisante en chambres froides, les différentes catégories de denrées seront conservées dans une même chambre froide à des emplacements distincts.
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle doit être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m.
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail.
- Des lave mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de

robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie-mains à usage unique.

- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion).

D. Personnel

- Le personnel de cuisine doit avoir une qualification professionnelle confirmée par l'expérience, et comprendre un chef de cuisine qualifié assisté du personnel nécessaire.
- Les vestiaires et les blocs sanitaires du personnel doivent être isolés et séparés hommes / femmes. Ces locaux doivent comprendre au moins deux lavabos et 1 W.C avec 1 urinoir par tranche de capacité de 20 employés.

E. Prestations de service

Le restaurant classé " 1 fourchette " doit :

- Présenter une carte rédigée en langues arabe, française et anglaise au moins, avec la mention des prix et comprendre une gamine variée de spécialités culinaires ;
- Présenter au moins deux menus dont la composition doit permettre au client le choix entre deux ou trois spécialités pour chaque groupe de plats ;
- Présenter un menu touristique comprenant au moins un hors - d'œuvre, un plat garni et un dessert ;
- Présenter une carte de boissons.

Les clients doivent avoir la possibilité de demander le changement des plats qui font partie du menu moyennant le paiement de la différence pouvant exister entre le prix du plat changé et celui du plat demandé, pris à la carte.

La vaisselle doit être d'excellente qualité ; les couverts et la verrerie de bonne qualité et doivent être disponibles dans une proportion d'une fois et demi la capacité du restaurant. La réserve, de nappes, napperons et serviettes doit être de trois fois le nombre de tables.

F. Hygiène et Sécurité

L'établissement doit répondre aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur et doit être doté :

- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs ;

- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie dans tous les locaux communs ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée, éventuellement bouche incendie et R.I.A). Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

26. Restaurants classés " 2 Fourchettes "

Le restaurant classé " 2F " est un établissement de restauration caractérisé par la bonne qualité de ses repas, de ses services et de son équipement et qui répond aux normes suivantes :

A. Salle à manger

- Elle doit être dotée d'un système d'aération et de climatisation, d'une décoration bien étudiée et d'un ameublement en bon état.
- La superficie requise ne doit pas être inférieure à 1 m2par couvert.
- La distance entre les tables ne doit pas être inférieure à 0.70 m.
- Le sol doit être revêtu de moquette de bonne qualité ou de tapis.
- Les tables doivent être molletonnées et munies de nappes, napperons et serviettes en tissu, en parfait état de propreté et changés au départ de chaque client.
- Des vestiaires clients doivent être gardés et aménagés dans des endroits facilement accessibles.

Une cabine téléphonique doit être mise à la disposition de la clientèle.

B. Locaux sanitaires clients

Des sanitaires clients, dont le nombre devra être proportionnel avec la capacité de l'établissement, séparés pour hommes et femmes, doivent être prévus et maintenus en parfait état de propreté et désinfectés régulièrement et doivent comprendre un 1wc séparé et 1 lavabo muni de distributeur de savon liquide et de sèche mains électrique.

C. cuisine

La surface de la cuisine ne doit pas être inférieure à :

- 55% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est inférieur ou égal à 30 ;

- 50% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 30 et inférieur ou égal à 50 ;
- 40% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 50.

La conception et l'agencement de la cuisine doivent être étudiés afin de permettre le respect des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire. Tout le personnel doit porter la tenue réglementaire.

C.1 Locaux

- L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile.
- Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche.
- cuisine doit être carrelée à une hauteur de 1.60 m, de couleur claire et facilement lessivable.
- La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage.
- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés.
- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

C.2 Les équipements

La cuisine doit être dotée des équipements suivants :

- Une aire de cuisson, tables chauffantes, fourneaux, matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, pass de service, fours, friteuses.. ;
- Une porte battante à double accès à la cuisine ;
- Une aire pour la préparation de la cuisine froide ;
- Une aire pour la préparation de la viande ;
- Une aire pour la préparation du poisson ;
- Les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et de gilet anti- froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite. En cas de capacité insuffisante en chambres froides, les différentes catégories de denrées seront conservées dans la même chambre froide dans des emplacements distincts ;
- Une plonge batterie dans un local séparé, munie des équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut- être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2 m ;
- Une plonge pour légumes et fruits ;

- Une cave du jour dans des endroits aérés et accessibles ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;

Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placé à proximité des plans de travail ;

Des lave-mains qui doivent être dotés d'un système de commande à pied et installé à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche-mains électriques.

D. Personnel

Le personnel de cuisine doit avoir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme, ou confirmée par l'expérience, et comprendre un chef de cuisine qualifié assisté d'un personnel en nombre suffisant (cuisiniers, commis de cuisine, plongeurs).

Le personnel de la salle à manger doit être proportionnel à la capacité d'accueil du restaurant et comprendre obligatoirement un maître d'hôtel assisté par un chef de rang et un commis par tranche de 30 tables. Toutefois, l'exploitant peut lui-même remplir cette fonction dans la mesure où il justifie de la qualification professionnelle requise.

Le personnel doit être en tenue vestimentaire correcte et parler, outre la langue arabe, la langue française au moins.

Les vestiaires et les blocs sanitaires du personnel doivent être isolés et séparés hommes /femmes. Ces locaux doivent comprendre au moins deux lavabos et 1 W.C avec 1 urinoir par tranche de 20 employés.

E. Prestations de service

- Le restaurant classé " 2 fourchettes " doit :
- Présenter une carte rédigée en langues arabe, française et anglaise au moins, avec la mention des prix et comprendre une gamme variée de spécialités culinaires ;
- Présenter au moins deux menus dont la composition doit permettre au client le choix entre deux ou trois spécialités pour chaque groupe de plats ;
- Présenter un menu touristique comprenant au moins un hors - d'œuvre, un plat garni et un dessert ;
- Présenter une carte de boissons.

Les clients doivent avoir la possibilité de demander le changement des plats qui font partie du menu moyennant le paiement de la différence pouvant exister entre le prix du plat changé et celui du plat demandé, pris à la carte.

La vaisselle doit être d'excellente qualité ; les couverts et la verrerie de bonne qualité et doivent être disponibles dans une proportion d'une fois et demi la capacité du restaurant. La réserve, de nappes, napperons et serviettes doit être de trois fois le nombre de tables.

F. Hygiène et Sécurité

L'établissement doit répondre aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur et doit être doté :

- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie dans tous les locaux communs ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée, éventuellement R.I.A et bouche d'incendie). Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

27. Restaurants classes " 3 fourchettes "

Les restaurants de tourisme répondant aux normes requises pour les restaurants " 2 fourchettes " et à celles énoncées ci-après, sont classés dans la catégorie " 3 fourchettes ".

A. Salle à manger

Superficie : 1.20 m2 par couvert.

Couverts en métal argenté et verrerie fine.

Vaisselle en porcelaine d'excellente qualité.

Tables roulantes de présentation.

Décoration bien étudiée.

Mode de service : sur guéridon (un guéridon par tranche de 20 couverts).

B. Cuisine

Un local pâtisserie dûment équipé, aéré et séparé avec un système de climatisation.

Tables chaudes.

Chambres froide supplémentaire.

Extracteur d'air mécanique.

C. Divers

Bar isolé.

Installations générales bien entretenues.

Service effectué rapidement.

Personnel de salle qualifié et parlant, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins dont le français.

28. Restaurants classés " Luxe "

Les restaurants de tourisme répondant aux normes requises pour les restaurants classés dans la catégorie " 3 fourchettes " et celles énoncées ci-après sont classés dans la catégorie " luxe ".

A. Entrée

L'entrée des clients doit être séparée de l'entrée du service.

B. Salle à manger

Superficie : 1. 30 m2 par couvert.

Couverts en métal argenté, verrerie en cristal.

Vaisselle en porcelaine de qualité supérieure avec monogramme.

Nappes, napperons et serviettes en tissu de haute qualité.

Système de climatisation (chaud et froid).

Présentation d'une grande carte gastronomique et une carte de boissons.

Présentation d'une carte, des spécialités marocaines raffinées.

Chauffe -assiettes.

Service apéritifs et digestifs.

C. Personnel

Le Chef de cuisine doit être issu d'une école de formation hôtelière et ayant une expérience professionnelle de cinq années, ou justifiant d'une expérience de dix années à un poste similaire dans un établissement touristique.

Un chef de partie saucier, un chef de partie rôtiisseur, un chef de partie pâtissier.

Un maître d'hôtel, deux chefs de rangs et deux commis par tranche de 30 tables.

D. Cuisine

Armoire frigorifique, sorbetière, grill, bain-marie.

E. Divers

Un bureau de tabac.

Une cabine téléphonique insonorisée.

Un parking pour 50% de la clientèle.

DEUXIEME PARTIE

CHAPITRE II

REGLEMENTATION DU COMMERCE

DES BOISSONS ALCOOLIQUES OU ALCOOLISEES

Arrêté du directeur général du cabinet royal réglementant
le commerce des boissons alcooliques ou alcoolisées

Cet arrêté n° 3-177-66 du 17 juillet 1967 régle tout commerce concernant les boissons alcooliques ou alcoolisées au Maroc.

l'obtention d'une licence, permettant l'exploitation d'un débit de boissons alcoolisées, s'obtient par la Wilaya, après enquête de la police locale ou de la gendarmerie.

Elle peut être retirée par l'autorité qui l'a délivrée dans le cas d'une condamnation vis à vis du détenteur ou par mesure d'ordre ou de sécurité publique.

Le directeur général du cabinet royal,

Vu le décret royal n° 76-66 du 10 chaoual 1385 (31 janvier 1966) portant délégation en matière d'alcools, boissons alcoolisées, vins, jeux et professions s'y rattachant,

Arrête :

Chapitre premier

Commerce de boissons alcooliques ou alcoolisées

Article 1

Quiconque veut faire commerce de boissons alcooliques ou alcoolisées à la bouteille doit obtenir, au préalable, une autorisation délivrée par l'autorité administrative locale après avis des services locaux de police ou de la gendarmerie. Cette autorisation peut être à tout moment retirée par l'autorité qui l'a délivrée, soit après une condamnation, soit par mesure d'ordre ou de sécurité publique.

Les infractions aux dispositions du présent article sont punies de l'emprisonnement de 1 à 6 mois et d'une amende de 500 à 2.500 dirhams ou de l'une de ces deux peines seulement.

Article 2

L'autorité administrative locale peut interdire la vente à la bouteille des boissons alcooliques ou alcoolisées dans certains secteurs et quartiers de la ville ainsi que

dans les périmètres qu'elle fixera autour des édifices religieux, des cimetières, des établissements militaires, hospitaliers, scolaires.

Chapitre II

Etablissements de consommation de boissons alcooliques ou alcoolisées

Section I

Débts de boissons - Casse-croûte - Conditions d'exploitation

Article 3

On entend par débit de boissons au sens du présent arrêté tout établissement tel que café, bar, restaurant, hôtel, cabaret, où sont servies et consommées sur place, à titre principal ou accessoire, des boissons alcooliques ou alcoolisées.

On entend par casse-croûte au sens du présent arrêté tout établissement où du vin, de la bière et du cidre, à l'exclusion de toute autre boisson alcoolique, sont servis accessoirement à des clients consommant des aliments solides.

Article 4

Sans préjudice des droits acquis, il est interdit d'exploiter un débit de boissons dans le voisinage des édifices religieux, des cimetières, des établissements militaires, hospitaliers ou scolaires, dans un immeuble habous et, en général, à proximité de tout endroit où le respect et la décence doivent être observés.

Dans ces cas, la distance minimum à prendre en considération sera déterminée par arrêté de l'autorité administrative locale.

Article 5

Quiconque veut ouvrir un débit de boissons ou un casse-croûte doit obtenir, au préalable, une licence délivrée dans les conditions prévues aux articles 6 et 7 sous peine d'un emprisonnement de 1 à 6 mois et d'une amende de 500 à 2.500 dirhams.

La licence est dite de première catégorie lorsqu'elle s'applique à un établissement où sont servies et consommées sur place, à titre principal, des boissons alcooliques ou alcoolisées. Elle est dite de deuxième catégorie lorsque ces boissons ne sont servies qu'à titre accessoire.

Article 6

La demande de licence de débit de boissons ou de casse-croûte établie sur papier timbré est adressée à l'autorité administrative locale du lieu où le débit sera installé. Elle est transmise par cette autorité au directeur général de la sûreté nationale.

Les indications que doit contenir celle demande et les pièces dont elle doit être accompagnée sont :

1. Pour les personnes physiques :

a) Les nom, prénoms, date et lieu de naissance, nationalité, profession et domicile du requérant ;

b) Un extrait de la fiche anthropométrique et du casier judiciaire du requérant, ayant moins de trois mois de date ;

Les requérants étrangers doivent, à défaut des pièces précitées, produire des documents en tenant lieu dans leur pays d'origine ;

c) Deux photographies récentes du requérant.

2. Pour les personnes morales visées aux articles 12 et 13 : un exemplaire de leurs statuts datés, enregistrés, s'il y échet, et certifier conforme par un dirigeant dont la signature doit être légalisée.

3. Dans tous les cas :

a) La catégorie de la licence demandée ;

b) L'emplacement précis et le plan du futur établissement, son enseigne et la désignation du propriétaire de l'immeuble ;

c) Une copie certifiée conforme du contrat de location de l'établissement, le cas échéant ;

d) Une attestation du bureau d'hygiène certifiant que le local remplit les conditions requises par la réglementation en vigueur.

Article 7

La licence de débit de boissons ou de casse-croûte est accordée ou refusée par le directeur général de la sûreté nationale, après avis d'une commission composée comme suit :

- Un représentant du ministre de l'intérieur, président ;
- Un représentant du ministre de la justice ;
- Un représentant du ministre de la santé publique ;
- Un représentant du ministre chargé du commerce ;
- Un représentant du ministre chargé du tourisme ;
- Un représentant du directeur général de la sûreté nationale.
- Le secrétariat de la commission est assuré par la direction général de la sûreté nationale.

Article 8

La licence de débit de boissons ou de casse-croûte ne peut être accordée en aucun cas :

1. Aux personnes exerçant un emploi public ou privé ;
2. Au conjoint d'un magistrat de l'ordre judiciaire, d'un fonctionnaire de la sûreté nationale, d'un officier ou sous-officiers de l'armée ou d'un agent d'autorité.

Article 9

La licence ne peut être accordée en aucun cas :

1. Aux personnes âgées de moins de 21 ans ;
2. Aux personnes en état d'interdiction ou de faillite ;
3. Aux individus condamnés pour crime.

Elle ne peut être accordée que cinq ans après l'expiration de leur peine et à condition que pendant ces cinq ans, ils n'aient encouru aucune condamnation correctionnelle à l'emprisonnement :

a) Aux individus condamnés à une peine d'emprisonnement pour vol, recel, escroquerie, abus de confiance, corruption, contrebande d'armes, port, détention ou dépôt d'armes sans autorisation, contrebande fiscale, usure, banqueroute, faux et usage de faux en écriture privée de commerce ou de banque, falsification de pièces officielles ou documents administratifs ;

b) Aux individus condamnés pour infraction au dahir du 12 rebia II 1341 (2 décembre 1922) portant règlement sur l'importation, le commerce, la détention et l'usage des substances vénéneuses, pour vente de marchandises falsifiées ou nuisibles à la santé, ivresse publique, avortement homicide involontaire en état d'ivresse ou avec délit de fuite, délits contre l'enfance ;

c) aux individus condamnés pour excitation de mineurs à la débauche ou proxénétisme, tenus de la maison de jeux de hasard ou organisation de loterie non autorisée, outrage public à la pudeur ;

d) Aux individus condamnés pour rébellion, outrage, violences et voies de fait envers les fonctionnaires ou les représentants de l'autorité publique dans l'exercice ou à l'occasion de l'exercice de leurs fonctions, complicité d'évasion de détenus ;

e) Aux individus condamnés pour délit du désertion, d'insoumission, de rébellion envers la force armée, de détournement ou de vol d'effets militaires.

Article 10

La licence de débit de boissons ou de casse-croûte, peut à tout moment être retirée par le directeur général de la sûreté nationale après avis de la commission prévue à l'article 7 ci-dessus, soit après une condamnation, soit par mesure d'ordre ou de sécurité publique.

Le retrait est obligatoirement prononcé si l'exploitant vient à se trouver dans l'un des cas d'incompatibilité visés à l'article 8, est déclaré eu état d'interdiction ou de faillite ou a encouru une condamnation devenue définitive pour l'une des infractions visées à l'article 9.

Le retrait de la licence entraîne la cessation de l'exploitation de l'établissement sous peine des sanctions prévues en cas d'ouverture sans licence de débits de boissons.

Article 11

Le conjoint de l'exploitation dont la licence a été retirée, son représentant légal et ses parents en ligne directe ainsi que ceux de son conjoint ne peuvent obtenir une licence pendant un délai de deux ans à compter de la date du retrait.

Section II

Licences spéciales et temporaires

Article 12

Des licences permanentes peuvent être attribuées aux personnes morales dont l'activité présente un intérêt touristique pour leur permettre d'ouvrir des débits de boissons. Elles doivent toutefois en confier l'exploitation à des personnes physiques qui doivent également obtenir une licence.

Lorsqu'il s'agit d'une société de personnes ou à responsabilité limitée, la licence ne peut être accordée qu'à un associé détenant une part au moins égale au tiers du capital social. La licence devient caduque si cette part vient à être inférieure au minimum requis.

En cas de cession de parts, le titulaire de la licence devra adresser au directeur général de la sûreté nationale une copie certifiée conforme de l'acte de cession où figurera le nombre de parts qu'il définit.

Article 13

Les associations régulièrement constituées ainsi que les cercles privés et les pensions de familles dûment autorisées doivent, pour servir à leurs adhérents ou clients des boissons alcooliques ou alcoolisées, obtenir, au préalable, une licence permanente.

La demande de licence doit être accompagnée d'une attestation administrative certifiant que l'association est régulièrement constituée ou, le cas échéant, que l'établissement a été dûment autorisé.

La licence délivrée aux associations et aux cercles privés sera établie au nom d'un gérant désigné par eux et remplissant toutes les conditions requises pour exploiter un débit de boissons.

Article 14

Des licences permanentes dites de spectacle peuvent être délivrées aux exploitants d'établissements tels que théâtres, cinémas, patinoires, piscines, salles de sports, hippodromes, cynodromes. Elles donnent droit à leurs titulaires de servir des boissons alcooliques ou alcoolisées uniquement pendant les heures de spectacle ou de la manifestation et aux seuls clients de l'établissement.

Article 15

Des licences temporaires peuvent être délivrées :

1. Pour une période n'excédant pas six mois, aux titulaires de licences permanentes pour l'exploitation d'un autre établissement si la distance qui sépare les deux établissements est telle qu'ils puissent en assurer efficacement la surveillance ;
2. Pour une période maximum de six mois, renouvelable pendant la durée des travaux, aux exploitants de cantines construites en matériaux non durables et dont l'implantation passagère loin de toute agglomération urbaine est justifiée par l'exécution de travaux et l'installation de chantiers n'ayant aucun caractère de permanence ;
3. Pour les périodes de foire ou de manifestations de courte durée à des personnes titulaires ou non de licence permanente ;
4. Pour une durée n'excédant pas six mois aux exploitants d'établissements situés dans les stations climatiques ou balnéaires.

Article 16

Les licences mentionnées à la présente section doivent être demandées et sont, le cas échéant délivrées, dans les conditions définies aux articles 6 et 7.

Toutefois, dans les cas prévus aux paragraphes 2° à 4° inclus de l'article précédent, la licence est accordée sans l'avis préalable de la commission. Celle-ci devra en être cependant avisée par le directeur général de la sûreté nationale dans les trente jours de la délivrance de la licence.

Section III

Régime juridique de la licence

Article 17

La licence n'est accordée que pour un seul local et une seule enseigne. Sous réserve des dispositions de l'article 15 la personne physique titulaire d'une licence ne peut avoir des intérêts dans deux ou plusieurs établissements régis par le présent arrêté.

Les infractions aux dispositions du présent article sont punies d'une amende de 500 à 2.500 dirhams.

Article 18

La licence est et demeure hors commerce. Elle est personnelle à son titulaire sous réserve des dispositions du présent arrêté relatives aux autorisations de gérance et de remplacement.

En cas de vente aux enchères publiques par autorité de justice d'un débit de boissons ou d'un casse-croûte, le directeur général de la sûreté nationale retire la licence à l'ancien exploitant et délivre, le cas échéant, une nouvelle licence à l'acquéreur dans les conditions requises.

En cas de résolution judiciaire de la vente d'un établissement de cette nature, le directeur général de la sûreté nationale retire la licence à l'acheteur et restitue son ancienne licence au vendeur, à condition, toutefois, que ce dernier continue à remplir les conditions requises pour l'exploitation des établissements régis par le présent arrêté.

Article 19

Sous peine d'une amende de 500 à 2.500 dirhams, tout changement d'emplacement ou de dénomination d'un débit de boissons doit faire l'objet d'une nouvelle licence délivrée à la demande du requérant. Cette demande est établie sur papier timbré.

Article 20

La licence, quelle que soit sa nature, ainsi que les autorisations de gérance ne sont valables et ne peuvent être utilisées qu'après avoir été visée pour timbre au bureau de l'enregistrement de la situation des lieux dans un délai de 45 jours à compter de leur délivrance sous peine d'une amende fiscale de 100 dirhams. Les mêmes dispositions sont applicables en cas de délivrance de duplicata.

Les dispositions de l'article 23 du livre II du code de l'enregistrement et du timbre sont applicables en la matière.

Article 21

La licence de débit de boisson devient caduque si le titulaire n'exploite pas son débit dans un délai de trois mois à compter du jour où la licence lui a été remise contre récépissé.

Article 22

Tout débit de boissons qui a cessé en fait d'être exploité pendant six mois consécutivement ne peut être ouvert à nouveau par le titulaire de la licence sans une nouvelle licence sauf dérogation exceptionnelle accordée par le directeur général de la sûreté nationale, pour des raisons d'impérieuses nécessités dûment justifiées.

Les infractions aux dispositions de l'alinéa ci-dessus sont punies de l'emprisonnement de 1 à 6 mois et d'une amende de 500 à 2.500 dirhams.

Section IV

Autorisation de gérance et de remplacement

Article 23

Les titulaires d'une licence permanente exploitant pour leur propre compte peuvent, après un délai d'un an à partir du jour de la délivrance de la licence, être autorisés à confier l'exploitation de leur établissement à un gérant qui devra lui-même obtenir une licence à cet effet. Ce délai peut être réduit sur autorisation du directeur général de la sûreté nationale en cas d'impérieuse nécessité.

Les autorisations de gérance ne sont valables que pour une période de trois mois et ne peuvent être renouvelées plus de trois fois successivement.

Les infractions aux dispositions du présent article sont punies de l'emprisonnement de 1 à 6 mois ou d'une amende de 500 à 3.500 dirhams.

Article 24

Le directeur général de la sûreté nationale peut :

1. En cas de décès du titulaire de la licence, autoriser ses héritiers à faire exploiter l'établissement par un gérant sans licence pendant six mois à dater du décès, sous réserve que ledit gérant remplisse les conditions requises pour exploiter un débit de boissons ;

2. En cas d'urgence, délivrer des autorisations provisoires de remplacement. Il doit, dans ce cas, en saisir la commission prévue à l'article 6 ci-dessus dans le délai d'un mois.

Section V

Obligations - Interdictions

Article 25

Le titulaire d'une licence est tenu de respecter les heures d'ouverture et de fermeture fixées par l'autorité administrative locale.

Les infractions aux dispositions du présent article sont punies de l'emprisonnement de 1 à 6 mois et d'une amende de 500 à 2.500 dirhams ou de l'une de ces deux peines seulement.

Ces dispositions ne sont pas applicables aux associations et établissements visés à l'article 13 ci-dessus.

Article 26

La personne physique titulaire d'une licence ou son remplaçant dûment autorisé doit, sauf dans les cas prévus à l'article 15, être présente dans son établissement afin de répondre à toute réquisition.

Toute absence non justifiée est punie d'une amende de 120 à 240 dirhams.

Article 27

Il est interdit à tout exploitant d'un établissement soumis à licence, sous peine d'une amende de 500 à 2.500 dirhams, d'employer dans son établissement des personnes de sexe féminin, Agées de moins de 21 ans.

Celui qui a l'intention d'employer des personnes de sexe féminin âgées de plus de 21 ans doit déposer auprès des services locaux de la police ou de la gendarmerie une demande à laquelle est annexée un extrait ayant moins de trois mois de date de la fiche anthropométrique des futures employées. Le dossier revêtu de l'avis des services précités est ensuite transmis au directeur général de la sûreté nationale qui délivre ou refuse l'autorisation. L'autorisation est nominative et révocable.

Les infractions aux dispositions de l'alinéa précédent sont punies d'une amende de 500 à 2.500 dirhams.

Article 28

Il est interdit à tout exploitant d'un établissement soumis à licence de vendre ou d'offrir gratuitement des boissons alcooliques ou alcoolisées à des marocains musulmans.

Les infractions aux dispositions qui précèdent sont punies de l'emprisonnement de 1 à 6 mois et d'une amende de 300 à 1.500 dirhams ou de l'une de ces deux peines seulement.

En cas de récidive, les peines d'emprisonnement et d'amende prévues ci-dessus peuvent être portées au double.

Article 29

Il est interdit de recevoir dans les débits de boissons des mineurs de 16 ans qui ne sont pas accompagnés de leur père, mère ou de toute personne majeure eu ayant la charge.

Les infractions aux dispositions précédentes sont punies d'une amende de 24 à 360 dirhams.

Article 30

Il est interdit à tout exploitant d'un établissement soumis à licence de vendre ou d'offrir gratuitement des boissons alcooliques ou alcoolisées à des mineurs de 16 ans.

Les infractions aux dispositions de l'alinéa précédent sont punies de l'emprisonnement d'un à deux mois et d'une amende de 24 à 360 dirhams ou de l'une de ces deux peines seulement.

Article 31

Est puni de l'emprisonnement d'un à six mois et d'une amende de 100 à 1.000 dirhams quiconque a fait boire jusqu'à l'ivresse un mineur de 16 ans. En cas de récidive, ces peines peuvent être portées au double.

Article 32

Les débitants de boissons qui donnent à boire à des gens manifestement ivres ou les reçoivent dans leurs établissements sont punis d'une amende de 150 à 500 dirhams.

Article 33

Celui qui, en application des dispositions de l'article 9 ne peut être titulaire d'une licence, ne peut être employé, à quelque titre que ce soit, dans l'établissement qu'il exploitait précédemment ni dans celui qui serait exploité par son conjoint ou son ex-conjoint ou, s'il s'agit d'un interdit, par son représentant légal.

Les infractions aux dispositions du présent article sont punies d'une amende de 500 à 2.500 dirhams.

Article 34

Sous peine d'un emprisonnement de 1 à 6 mois et d'une amende de 500 à 2.500 dirhams ou de l'une de ces deux peines seulement, il est interdit à tout exploitant :

1. De recevoir habituellement des personnes de l'un ou de l'autre sexe notoirement connus pour se livrer à la prostitution ;
2. De recevoir des femmes de débauche et d'employer ou recevoir des individus de mœurs spéciales pour se livrer à la prostitution dans son établissement ou dans les locaux y attenants.

En cas de récidive, la peine d'emprisonnement est obligatoirement prononcée.

Article 35

La vente au détail et à crédit de boissons alcooliques ou alcoolisées est interdite.

L'action en paiement des boissons vendues en infraction des dispositions du présent article ne sera pas recevable.

Article 36

Le texte du présent arrêté doit être affiché, par les soins de l'exploitant, dans la salle principale de son établissement.

Les affiches sont fournies gratuitement par la direction générale de la sûreté nationale.

Sont punis d'une amende de 120 à 240 dirhams, le défaut d'affichage ainsi que la destruction ou la lacération des affiches.

Chapitre III

Dispositions diverses

Article 37

Indépendamment des condamnations à l'amende et à l'emprisonnement, les tribunaux peuvent ordonner la fermeture temporaire de l'établissement dans le cas d'infraction aux articles 19, 23, 25, 27 et 28. Cette fermeture est obligatoirement prononcée en cas de récidive.

La durée de la fermeture temporaire ne peut être inférieure à 20 jours ni supérieure à 3 mois.

Article 38

La fermeture définitive de l'établissement est obligatoirement prononcée en cas d'infraction aux dispositions des articles 4, 5, premier alinéa, 10, 3e alinéa, 18, premier alinéa, 21, 22 et 34.

Article 39

Le débitant condamné à la fermeture, soit temporaire, soit définitive, de son établissement, doit cesser son exploitation dès que le jugement est devenu définitif.

Toute infraction aux dispositions qui précèdent est punie d'un emprisonnement de 6 mois à 1 an et d'une amende de 600 à 3.000 dirhams.

Article 40

Le tribunal peut ordonner que son jugement soit affiché en tel nombre d'exemplaires et en tels lieux qu'il indiquera ; il peut en ordonner l'insertion dans la presse.

Article 41

Dans le cas où des présomptions graves et précises d'exercice illégal de l'un des commerces soumis à licence ou autorisation par le présent arrêté, auront été recueillies, les agents verbalisateurs pourront, avec l'autorisation écrite du procureur du Roi et en présence d'un officier de police judiciaire, procéder à des visites à l'intérieur des habitations.

Ces visites peuvent être effectuées même en dehors des heures fixées à l'article 64 du code de procédure pénale. Elles doivent, cependant, obéir aux dispositions de l'article 62 dudit code.

Article 42

Les infractions au présent arrêté sont constatées par tout officier ou agent de police judiciaire qui en dresse procès-verbal.

Article 43

Il y a récidive au sens du présent arrêté lorsque la personne condamnée pour une infraction a, dans les 2 ans du prononcé de cette décision de condamnation, devenue irrévocable, commis une infraction de même nature.

Chapitre IV

Dispositions spéciales et transitoires

Article 44

Sont abrogées toutes dispositions relatives au même objet et notamment :

la loi du 10 hijra 1347 (18 mai 1928) pour la vente des alcools et boissons alcooliques aux marocains musulmans ;

l'arrêté viziriel du 10 moharrem 1354 (15 avril 1935) portant approbation et mise en application du règlement relatif à l'exploitation des établissements où sont consommées des boissons alcooliques ;

l'arrêté viziriel du 23 safar 1356 (5 mai 1937) portant réglementation des débits de boissons, casse-croûte et débits de mahia, tel qu'il a été modifié ou complété ;

la loi du 27 chaoual 1372 (10 juillet 1953) relative à la réglementation des débits de boissons

Article 45

Les titulaires des licences et autorisations délivrées avant la publication au Bulletin officiel du présent arrêté doivent en demander le renouvellement. A cet effet, ils doivent déposer auprès de la direction générale de la sûreté nationale un dossier établi dans les formes prévues à l'article 6.

Ce dépôt doit être effectué, sous peine de caducité de la licence ou de l'autorisation, dans un délai de six mois à compter de la publication du présent arrêté au bulletin officiel.

Article 46

Les commerçants de boissons alcooliques ou alcoolisées à la bouteille ainsi que les associations, cercles et pensions de famille qui, à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté, servent ou vendent des boissons alcooliques ou alcoolisées doivent, dans un délai d'un mois à compter de la publication du présent arrêté au Bulletin officiel, demander l'autorisation ou la licence réglementaire, sous peine des sanctions prévues en cas de vente, sans autorisation, de boissons alcooliques ou alcoolisées à la bouteille ou d'ouverture sans licence des débits de boissons.

Le rejet de la demande entraîne, dans le mois de sa notification, la cessation de vendre ou de servir les boissons alcooliques ou alcoolisées, sous peine des sanctions visées à l'alinéa précédent.

Article 47

Le ministre de l'intérieur, le ministre de la justice et le directeur général de la sûreté nationale sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Bulletin officiel.

Rabat, le 17 juillet 1967.

Driss Mhammedi

Bulletin officiel	
n°	2856
daté du	26 juillet 1967
Page	829

DEUXIEME PARTIE

CHAPITRE III

INDICATION DE LA DUREE DE VALIDITE **SUR LES CONSERVES ET ASSIMILEES** **ET LES BOISSONS CONDITIONNEES**

**Décret n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) pris
pour l'application de la loi n° 17-88 relative à l'indication de la
durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons
conditionnées, destinées à la consommation**

Les conserves et assimilées et les boissons conditionnées, périssables, destinées à la consommation humaine ou animale, doivent porter l'indication de leur date de production et celle de leur péremption.

Le premier ministre,

Vu la loi n° 17-88 relative à l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées destinées à la consommation humaine ou animale, promulguée par le dahir n° 1-88-179 du 22 rabii I 1414 (10 septembre 1993)

Vu la loi n° 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises, promulguée par le dahir n° 1-83-108 du 9 moharrem 1405 (5 octobre 1984) ;

Après examen par le conseil des ministres réuni le 2 moharrem 1420 (19 avril 1999),

DECRETE :

Article premier

Conformément aux dispositions de l'article premier de la loi susvisée n° 17-88, les conserves et assimilées et les boissons conditionnées, périssables, destinées à la consommation humaine ou animale, doivent porter l'indication de leur date de production et celle de leur péremption.

Au sens du présent décret, on entend par :

1 - Conserve : les denrées d'origine animale ou végétale, périssables, dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes :

- Conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes à toute température inférieure à 55° C.
- Traitement par la chaleur, ou par tout autre mode autorisé par la réglementation en vigueur. Ce traitement doit avoir pour but de détruire ou d'inhiber totalement, d'une

part les enzymes d'autre part les micro-organismes et leurs toxines dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à la consommation humaine.

2 - Assimilée à une conserve ; toute denrée alimentaire dès lors qu'elle est préemballée.

3 - Denrée alimentaire : toute denrée, produit ou boisson destiné à la consommation humaine ou animale.

4 - Denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que remballage subisse une ouverture ou une modification.

Article 2

La liste des produits visés au deuxième alinéa de l'article 2 de la loi n° 17-88 susvisée est fixée à l'annexe I du présent décret. Pour ces produits, la durée de validité et s'il y a lieu les conditions spéciales de conservation, notamment la température à respecter, en fonction desquelles elle a été déterminée sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ou des ministres concernés.

Pour les denrées alimentaires préemballées ne figurant pas sur la liste des produits citée ci-dessus, l'inscription d'une date jusqu'à laquelle ces denrées conservent leurs propriétés spécifiques dans des conditions appropriées est sous la responsabilité du conditionneur.

Article 3

Les conditions spéciales de conservation doivent être portées par étiquetage sur les produits selon les modalités qui seront précisées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ou des ministres concernés.

Article 4

La date limite de validité est exprimée au niveau de l'étiquetage sous la forme :

a) pour les produits figurant sur la liste visée en annexe I du présent décret ;
« À consommer jusqu'au... », suivi de la date indiquée conformément à l'article

5 ci-dessous. Elle peut être également exprimée par la mention « à consommer jusqu'à la date figurant ... » suivie de l'endroit où elle figure sur l'emballage.

b) pour les produits ne figurant pas sur la liste visée en annexe I du présent décret :

« À consommer de préférence avant le ... » suivi de la date indiquée conformément à l'article 5 ci-dessous. Elle peut être également exprimée par la mention « à consommer de préférence avant la date figurant ... » suivie de l'endroit où elle figure sur emballage.

Sont dispensées de l'indication de la date limite de validité les denrées alimentaires préemballées non périssables figurant dans l'annexe II du présent décret.

Article 5

La date limite de validité mentionnée ci-dessus et la date de production prévue par l'article premier de la loi susvisée n° 17-88 doivent être portées sur les emballages et exprimées, de façon apparente, en caractères parfaitement lisibles et indélébiles

Article 6

Le présent décret entrera en application six mois après la date de sa publication au Bulletin officiel.

Article 7

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes, le ministre de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Bulletin officiel.

Fait à Rabat, le 18 moharrem 1420 (5 mai 1999).

Abderrahman Youssoufi,

Pour contresign ;

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes,

Habib ElMalki.

Le ministre de la santé,

Abdelouahed El Fassi,

ANNEXE I

Liste provisoire des denrées alimentaires devant porter l'indication de la date limite de validité (DLV)

Viande :

- Viandes hachées conditionnées réfrigérées,
- Viandes hachées conditionnées congelées ou surgelées,
- Pièces de viandes conditionnées réfrigérées.

- Pièces de viandes conditionnées congelées ou surgelées,
- Les produits de charcuterie cuits conditionnés.
- Les produits de charcuterie crus conditionnés soumis à la dessiccation et conservés en F état.
- Les produits de charcuterie crus conditionnés à consommer après cuisson.
- Volailles entières éviscérées conditionnées réfrigérées,
- Volailles entières éviscérées conditionnées congelées ou surgelées.
- Pièces de volailles conditionnées réfrigérées,
- Pièces de volailles conditionnées congelées ou surgelées.
- Semi-conserves de viande ou de volaille.
- Abats conditionnés réfrigérés.
- Abats conditionnés congelés ou surgelés,
- Lapins et gibiers entiers éviscérés conditionnés réfrigérés.
- Lapins et gibiers entiers éviscérés conditionnés congelés ou surgelés.
- Pièces de lapins et gibiers conditionnées réfrigérés.
- Pièces de lapins et gibiers conditionnées congelées ou surgelées,
- Semi-conserves de lapins et de gibiers.
- Cuisses de grenouilles conditionnées réfrigérés.
- Cuisses de grenouilles conditionnées congelées ou surgelées

Laits et produits laitiers :

- Lait cru conditionné
- Lait pasteurisé conditionné.
- Lait stérilisé conditionné.
- Lait stérilisé UHT conditionné.
- Crèmes crues fraîches conditionnées.
- Crèmes pasteurisées conditionnées.
- Crèmes stérilisées conditionnées.
- Crèmes stérilisées UHT conditionnées.
- Glaces alimentaires et crèmes glacées conditionnées.
- Préparation pour crèmes pasteurisées conditionnées.
- Préparation pour crèmes crues conditionnées.
- Laits fermentés conditionnés.
- Lben pasteurisé conditionné.
- Fromages frais conditionnés,
- Fromages à pâtes molle et à pâte persillée conditionnées.
- Fromage blanc pasteurisé conditionné.

Produits de la pêche :

- Poissons frais, réfrigérés préemballés
- Poissons gras.
- Poissons maigres.

- Poissons congelés ou surgelés.
- Poissons gras préemballés.
- Poissons maigres préemballés,
- Poissons plats préemballés,
- Poissons fumés préemballés.
- Poisson salé fumé à froid.
- Poisson salé fumé à chaud,
- Poisson gras séché préemballé.
- Poisson maigre séché préemballé.
- Semi-conserve de poissons,
- Mollusques et crustacés préemballés congelés ou surgelés.
- Mollusques et crustacés préemballés réfrigérés.

Plats cuisines :

- Réfrigérés.
- Conservés à chaud.
- Congelés ou surgelés.
- Œufs et ovoproduits
- Pâtes alimentaires aux œufs.
- Le contenu des œufs conditionné congelé ou surgelé.
- Produits d'épicerie :
- Graisses alimentaires congelées ou surgelées conditionnées.
- Pâtes alimentaires fraîches farcies avec des denrées animales ou d'origine animale.
- Eaux et boissons :
- Eaux minérales, de source ou de table.
- Boissons et limonades.
- Jus de fruits.

ANNEXE II

Liste des denrées alimentaires non périssables dispensées de l'indication de la date limite de validité

- Fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autres traitements similaires. Cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et produits similaires tels que les jus de légumineuses ;
- Vins, vins de liqueurs, vins mousseux, vins aromatisés et produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ;
- Les boissons titrant 10% ou plus en volume d'alcool ;
- Les produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, de part leur nature, sont normalement consommés dans le délai de 24 heures après la fabrication ;
- Les vinaigres ;
- Les sels de cuisines ;

- Les sucres à l'état solide.
- Les produits de confiseries consistant presque uniquement en sucre aromatisés et/ou colorés ;
- Les gommes à mâcher et produits similaires à mâcher ;
- Les doses individuelles de glaces alimentaires.

Bulletin officiel	
n°	4692
daté du	20 mai 1999
Page	293

DEUXIEME PARTIE

CHAPITRE IV

DUREE DE VALIDITE ET CONDITIONS **DE CONSERVATION DE CERTAINS PRODUITS**

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts, du ministre de la pêche maritime et du ministre de la santé n° 440.01 du 2 hijra 1421 (26 février 2001) relatif à la durée de validité et aux conditions de conservation de certains produits

La durée de validité des conserves et assimilées et des boissons conditionnées destinées à la consommation ainsi que la température de leur conservation sont indiquées, dans cet arrêté, pour certains produits alimentaires.

Le Ministre de l'Agriculture, du développement rural et des Eaux et Forêts ;

Le Ministre de la Pêche Maritime ;

Le Ministre de la Santé ;

Vu la loi n°17- relative à l'indication de la durée de validité des conserves et assimilées et des boissons conditionnées à la consommation humaine et animale, promulguée par le dahir n°1-88-179 du 22 rabii 1414 (10 septembre 193) ;

Vu le décret n°2-95-908 du 18 moharrem 1420. (5mai 1999) pris en application de la loi n° 17-88, notamment ses articles 2 e t3,

Arrêtent :

Article premier

La durée de validité des conserves et assimilées et des boissons conditionnées destinées à la consommation humaine ou animale figurant à l'annexe I du décret susvisé n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) ainsi que la température de leur conservation sont fixées dans le tableau annexé au présent arrêté.

Article 2

Outre l'indication de la date de production et de la date limite de validité qui doivent être portées sur les emballages conformément aux dispositions du décret susvisé n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999), la même date limite de validité suivie de l'indication de la température de conservation doivent être exprimées, de façon apparente et en caractères. Parfaitement lisibles et indélébiles, au niveau de l'étiquetage des produits figurant dans le tableau annexé au présent arrêté.

Article 3

Le présent arrêté conjoint sera publié au Bulletin officiel.

Rabat, le 2 hija 1421 (26 février 2001).

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts, Ismaïl Alaoui.

Le ministre de la pêche maritime, Saïd Chbaatou.

Le ministre de la Santé, Thami El Khyari

Annexe

Durabilité et température de conservation des denrées
alimentaires devant porter l'indication de la date limite de validité

Denrées Alimentaires	DLV	Température maximale de conservation
- Viandes hachées conditionnées réfrigérées	2j	3°C
- Viandes hachées conditionnées congelées ou surgelées	9 mois	- 18° c
- Pièces de viandes conditionnées réfrigérées	5j	3°C
- Pièces de viandes conditionnées réfrigérées	5j	3°C
- Pièces de viandes assaisonnées ou enrobées conditionnées réfrigérées	6j	3°C
- Pièces de viandes conditionnées sous vide réfrigérées	12j	3°C
- Pièces de viandes cuites conditionnées sous vide réfrigérées	22 j	3°C
- Pièces de viandes conditionnées congelées ou surgelées	12 mois	-18°C
- Produits de charcuterie cuits conditionnés	3 mois	6°C
- Produits de charcuterie crus, conditionnés soumis à la dessiccation et conservés en l'état	3 mois	Ambiante
- Produits de charcuterie crus conditionnés réfrigérés à consommer après cuisson	2j	3°C
- Produits de charcuterie crus conditionnés sous vide réfrigérés.	6j	3°C

- Volailles entières éviscérées et pièces de volailles conditionnées réfrigérées	6j	3°c
- Volailles entières éviscérées et pièces de volailles conditionnées sous vide réfrigérées	12j	3°c
- pièces de Volailles assaisonnées ou enrobées conditionnées réfrigérées	6j	3°c
- Volailles entières éviscérées et pièces de volailles conditionnées congelées ou surgelées	9 mois	-18°c
- Semi-conserves de foie gras pasteurisées	12 mois	4°c
- Abats rouges conditionnés réfrigérés	5j	3°c
- Abats blancs conditionnés réfrigérés	2j	3°c
- Abats conditionnés congelés ou surgelés	9 mois	-18°c
- Lapins et gibiers entiers éviscérés et pièces de lapins et gibiers conditionnés réfrigérés	6j	3°c
- Lapins et gibiers entiers éviscérés et pièces de lapins et gibiers conditionnés congelés ou surgelés	9 mois	-18°c
- Semi-conserves de lapin et gibier réfrigérées	6 mois	4°c
- Cuisses de grenouilles conditionnées réfrigérées	6j	3°c
- Cuisses de grenouilles conditionnées congelées ou surgelées	12 mois	- 18° c
- Lait pasteurisé conditionné réfrigéré	3j	6° c
- Lait stérilisé conditionné		Ambiante
- Lait stérilisé UHT conditionné	6 mois	Ambiante
- Crèmes pasteurisées conditionnées réfrigérées	20 j	6°c
- Crèmes stérilisée conditionnées	6 mois	Ambiante
- Crèmes stérilisée UHT conditionnées	6 mois	Ambiante
- Glaces alimentaires et crèmes glacées pasteurisées conditionnées	24 mois	- 18° c
- Glaces alimentaires et crèmes glacées pasteurisées conditionnées	24 mois	- 18° c
- Préparations pasteurisées conditionnées réfrigérées pour Crèmes glacées	20 j	6°c
- Préparations pasteurisées congelées conditionnées pour crèmes glacées	24 mois	- 18° c

- Laits fermentés pasteurisés conditionnés réfrigérés sauf Lben	30 j	6°c
- Lben pasteurisé conditionné réfrigéré	21 j	6°c
- Dessert frais lacté conditionné réfrigéré	30 j	6°c
- Fromage frais pasteurisé conditionné réfrigéré	7)	6°c
- Fromage à pâte molle et à pâte persillée conditionnés réfrigérés	60 j	8°c
- Fromage frais pasteurisés conditionnés réfrigérés en emballage étanche	30 j	6°c
- Fromage moût fouetté	26 semaines	Ambiante
- Poisson frais, réfrigéré préemballé :		
• poissons gras	8)	2°c
• poissons maigres	8j	2°c
Poissons congelés ou surgelés :		
• poissons gras préemballés	24 mois	- 18° c
• poissons maigres préemballés	24 mois	- 18° c
• poissons plats préemballés	24 mois	- 18° c
- Poissons fumés préemballés :		
• Poissons salés fumés à froid	3 mois	10° c
• Poissons salés fumés à chaud	6 mois	Ambiante
- Poissons gras séchés préemballés	3 mois	Ambiante
- Poissons maigres séchés préemballés	6 mois	Ambiante
- Semi conserves de poissons	18 mois	15° c
- Marinades de poissons	3 mois	5°
- Marinades de poissons conditionnées en verre	6 mois	5°
- Mollusques et crustacés préemballés congelés ou surgelés	2.4 mois	-18° c
- Mollusques et crustacés préemballés réfrigérés	8j	2°c
- Plats cuisinés :		
• Réfrigérés	6j	3°c
• Conservés à chaud	lj	65° c

• Congelés ou surgelés	18 mois	-18° c
- Œufs et ovo produits :		
• Pâtes alimentaires fraîches aux œufs réfrigérées	24 j	3°c
• Contenus des œufs conditionnés congelé ou surgelé	12 mois	- 18° c
- Produits d'épicerie :		
• Pâtes alimentaires fraîches farcies avec des denrées animales ou d'origine animale réfrigérées	6j	3°c
- Jus de fruits frais conditionnés réfrigérés	5j	3°c
-Jus de fruits frais réfrigérés conditionnés sous vide	10 j	3°c

Bulletin officiel	
n°	4888
daté du	5 avril 2001
Page	398

<p style="text-align: center;">SOMMAIRE TROISIEME PARTIE TEXTES DE LOIS ET ARRETES D'APPLICATION ORGANISANT -LA SANTE ET LA SECURITE AU TRAVAIL- TEXTES COMMUNS AUX SECTEURS INDUSTRIELS ET COMMERCIAUX AU MAROC <i>(y compris l'hébergement et la restauration touristiques)</i></p>		
		Page
Chapitre I	LE CODE DU TRAVAIL, LOI N° 65 – 99 DE DECEMBRE 2003, RESERVE A LA SANTE ET A LA SECURITE AU TRAVAIL QUATRE SECTIONS	255
Section 1	Dispositions générales (articles 281 –301)	258
Section 2	Services médicaux du travail (articles 304 – 331)	262
Section 3	Comités de sécurité et d'hygiène et comités d'entreprise (articles 336 -344)	268
Section 4	Dispositions concernant les salariés victime d'accident de travail ou de maladie professionnelle (articles 265 – 267)	271
Chapitre II	ARRETE DU MINISTRE DE L'EMPLOI ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE N° 93-08	273
	Arrêté du ministre de l'emploi et de la formation professionnelle fixant les mesures d'application générales et particulières relatives aux principes énoncés par les articles de 281 à 291 du code du travail	275
Chapitre III	RESPONSABILITES DU FAIT PERSONNEL, DU FAT D'AUTRUI,...	291
	Extraits du dahir formant code des obligations et des contrats : La responsabilité du fait personnel. La responsabilité du fait d'autrui. Chaque personne doit répondre du dommage causé par les choses qu'il a sous sa garde.	293

TROISIEME PARTIE

CHAPITRE I

LE CODE DU TRAVAIL,

LOI N° 65 – 99 DE DECEMBRE 2003,

PARTIE RESERVEE A LA SANTE

ET A LA SECURITE AU TRAVAIL,

(Quatre sections)

Textes de lois marocains

traitant de la santé et la sécurité au travail

Les textes de lois marocains traitant de la santé et la sécurité au travail sont nombreux.

Certains textes sont anciens et datent de 1914 (Dahir du 3 chaoual 1332 (25 août 1914).

Ils portent sur la réglementation des établissements insalubres, incommodes ou dangereux), alors que d'autres sont plus récents et trouvent leurs origines dans le code du travail.

Le code du travail, Loi n° 65 – 99 de décembre 2003, réserve à la santé et à la sécurité au travail quatre sections. Il s'agit des :

1/ dispositions générales (articles 281 –301)

2/ services médicaux du travail (articles 304 – 331)

3/ Comités de sécurité et d'hygiène et comités d'entreprise (articles 336 -344)

4/ dispositions concernant les salariés victimes d'accident de travail ou de maladie professionnelle (articles 265 – 267)

Section 1

Dispositions générales

(articles 281-301)

TITRE IV

DE L' HYGIENE ET DE LA SECURITE DES SALARIES

Chapitre premier

Dispositions générales

Article 281

L'employeur doit veiller à ce que les locaux de travail soient tenus dans un bon état de propreté et présenter les conditions d'hygiène et de salubrité nécessaires à la santé des salariés, notamment en ce qui concerne le dispositif de prévention de l'incendie, l'éclairage, le chauffage, l'aération, l'insonorisation, la ventilation, l'eau potable, les fosses d'aisances, l'évacuation des eaux résiduelles et de lavage, les poussières et vapeurs, les vestiaires, la toilette et le couchage des salariés.

L'employeur doit garantir l'approvisionnement normal en eau potable des chantiers et y assurer des logements salubres et des conditions d'hygiène satisfaisantes pour les salariés.

Article 282

Les locaux de travail doivent être aménagés de manière à garantir la sécurité des salariés et faciliter la tâche des salariés handicapés y travaillant.

Les machines, appareils de transmission, appareils de chauffage et d'éclairage, outils et engins doivent être munis de dispositifs de protection d'une efficacité reconnue et tenus dans les meilleures conditions possibles de sécurité afin que leur utilisation ne présente pas de danger pour les salariés.

Article 283

Il est interdit d'acquérir ou de louer des machines ou des pièces machines présentant un danger pour les salariés et qui ne sont pas munies de dispositifs de protection d'une efficacité reconnue dont elles ont été pourvues à l'origine.

Article 284

Les salariés appelés à travailler dans les puits, les conduits de gaz, canaux de fumée, fosses d'aisances, cuves ou appareils quelconques pouvant contenir des gaz

délétères doivent être attachés par une ceinture ou être protégés par un autre dispositif de sûreté, y compris les masques de protection.

Article 285

Les puits, trappes ou ouvertures de descente doivent être clôturés. Les moteurs doivent être isolés par des cloisons ou des barrières de protection. Les escaliers doivent être solides et munis de fortes rampes. Les échafaudages doivent être munis de garde-corps rigides d'au moins 90 cm de haut.

Article 286

Les pièces mobiles des machines telles que bielles, volants de moteur, roues, arbres de transmission, engrenages, cônes ou cylindres de friction, doivent être munies d'un dispositif de protection ou séparées des salariés. Il en est de même des courroies où câbles qui traversent les lieux de travail ou qui sont actionnés au moyen de poulies de transmission placées à moins de 2 mètres du sol.

Des appareils adaptés aux machines mis à la disposition des salariés doivent éviter le contact avec les courroies en marche.

Article 287

Il est interdit à l'employeur de permettre à ses salariés l'utilisation de produits ou substances, d'appareils ou de machines qui sont reconnus par l'autorité compétente comme étant susceptibles de porter atteinte à leur santé ou de compromettre leur sécurité.

De même, il est interdit à l'employeur de permettre à ses salariés l'utilisation, dans des conditions contraires à celles fixées par voie réglementaire, de produits ou substances, d'appareils ou de machines susceptibles de porter atteinte à leur santé ou de compromettre leur sécurité.

Article 288

L'employeur doit s'assurer que les produits utilisés lorsqu'ils consistent en substances ou préparations dangereuses, comportent sur leur emballage un avertissement du danger que présente l'emploi des dites substances ou préparations.

Article 289

L'employeur doit informer les salariés des dispositions légales concernant la protection des dangers que peuvent constituer les machines. Il doit afficher sur les lieux de travail, à une place convenable habituellement fréquentée par les salariés, un avis facilement lisible indiquant les dangers résultant de l'utilisation des machines ainsi que les précautions à prendre.

Il est interdit à tout salarié d'utiliser une machine sans que les dispositifs de protection dont elle est pourvue soient en place et ne doit pas rendre inopérants les dispositifs de protection dont la machine qu'il utilise est pourvue.

Il est interdit de demander à un salarié d'utiliser une machine sans que les dispositifs de protection dont elle est pourvue soient en place.

Il est interdit de demander à un salarié d'effectuer le transport manuel des charges dont le poids est susceptible de compromettre sa santé ou sa sécurité.

Article 290

Pour les travaux et emplois qui exigent un examen médical préalable, l'employeur doit soumettre les salariés qu'il se propose de recruter à une visite médicale et leur imposer de renouveler ensuite périodiquement cette visite.

Article 291

Le temps passé par les salariés pour respecter les mesures d'hygiène qui leur sont imposées est rémunéré par l'employeur comme temps de travail.

Article 292

L'autorité gouvernementale chargée du travail fixe les mesures générales d'application des principes énoncés par les articles 281 à 291 ci-dessus ainsi que, compte tenu des nécessités propres à certaines professions et certains travaux, les mesures particulières d'application desdits principes.

Article 293

Le fait pour les salariés, dûment informés selon les modalités prévues par l'article 289 ci-dessus, de ne pas se conformer aux prescriptions particulières relatives à la sécurité ou à l'hygiène pour l'exécution de certains travaux dangereux au sens de la présente loi et de la réglementation prise pour son application, constitue une faute grave pouvant entraîner le licenciement sans préavis, ni indemnité de licenciement, ni dommages-intérêts.

Article 294

Les conditions de sécurité et d'hygiène dans lesquelles s'effectuent les travaux dans les mines, carrières et installations chimiques doivent garantir aux salariés une hygiène et une sécurité particulières conformes aux prescriptions fixées par voie réglementaire.

Article 295

Les règles d'hygiène applicables aux salariés travaillant à domicile ainsi que les obligations qui incombent aux employeurs faisant exécuter des travaux à domicile sont fixées par voie réglementaire.

Article 296

Sont punis d'une amende de 2.000 à 5.000 dirhams :

- 1/ le non respect des dispositions de l'article 281 ;
- 2/ le non aménagement des lieux de travail conformément aux dispositions de l'article 282 et la non mise en place des moyens de sécurité prescrits par les articles 284 à 286 ;
- 3/ le non respect des dispositions de l'article 287.

Article 297

Est puni d'une amende de 10.000 à 20.000 dirhams le non respect des dispositions des articles 283, 288, 289, 290 et 291.

Article 298

En cas d'un jugement pour infraction aux dispositions des articles 281, 282, 285 et 286, ce jugement fixe, en outre, le délai dans lequel doivent être exécutés les travaux à effectuer sans pouvoir excéder 6 mois à compter de la date du jugement.

Aucune infraction pour les mêmes raisons n'est permise pendant le délai fixé conformément aux dispositions de l'alinéa précédent.

Article 299

En cas de récidive, les amendes prévues pour les infractions aux dispositions des articles précédents du présent chapitre sont portées au double, si une infraction similaire est commise au cours des deux années suivant un jugement définitif.

Article 300

En cas de violation des prescriptions législatives ou réglementaires relatives à la sécurité et à l'hygiène, que la procédure de mise en demeure soit ou non applicable, le tribunal peut prononcer une condamnation assortie de la fermeture temporaire de l'établissement pendant une durée qui ne peut être inférieure à dix jours ni supérieure à six mois, la fermeture entraînant l'interdiction visée à l'article 90 (2e alinéa) du Code pénal. En cas de non respect de ces dispositions, les sanctions prévues par l'article 324 dudit code sont applicables.

En cas de récidive, le tribunal peut prononcer la fermeture définitive de l'établissement conformément aux articles 90 et 324 du Code pénal.

Article 301

Pendant toute la durée de la fermeture temporaire, l'employeur est tenu de continuer à verser à ses salariés les salaires, indemnités et avantages, en espèces ou en nature qui leur sont dus et qu'ils touchaient avant la date de la fermeture.

Lorsque la fermeture devient définitive et entraîne le licenciement des salariés, l'employeur doit verser les indemnités qui leur sont dues dans le cas de rupture du contrat de travail, y compris les dommages-intérêts.

Section 2 :

Services médicaux du travail

(articles 304-331)

Chapitre III

Des services médicaux du travail

Article 304

Un service médical du travail indépendant doit être créé auprès :

1 - des entreprises industrielles, commerciales et d'artisanat ainsi que des exploitations agricoles et forestières et leurs dépendances lorsqu'elles occupent cinquante salariés au moins ;

2 - des entreprises industrielles, commerciales et d'artisanat ainsi que des exploitations agricoles et forestières et leurs dépendances et employeurs effectuant des travaux exposant les salariés au risque de maladies professionnelles, telles que définies par la législation relative à la réparation des accidents du travail et des maladies professionnelles.

Article 305

Les entreprises industrielles, commerciales, et d'artisanat ainsi que les exploitations agricoles et forestières et leurs dépendances qui emploient moins de cinquante salariés doivent constituer soit des services médicaux du travail indépendants ou communs dans les conditions fixées par l'autorité gouvernementale chargée du travail.

La compétence territoriale et professionnelle du service médical doit être approuvée par le délégué préfectoral ou provincial du travail, après accord du médecin chargé de l'inspection du travail.

Un service médical inter-entreprises doit accepter l'adhésion de tout établissement relevant de sa compétence, sauf avis contraire du délégué préfectoral ou provincial chargé du travail.

Article 306

L'autorité gouvernementale chargée du travail fixe la durée minimum que le ou les médecins du travail doivent consacrer aux salariés, en distinguant entre les entreprises dans lesquelles les salariés ne risquent aucun danger et les entreprises devant être soumises à un contrôle particulier.

Les entreprises soumises à l'obligation de créer un service médical du travail indépendant, conformément à l'article 304 ci-dessus, doivent disposer d'un médecin du travail durant toutes les heures du travail.

Article 307

Le service médical indépendant ou inter-entreprises est administré par le chef, du service médical qui doit adresser chaque année à l'agent chargé de l'inspection du travail, au médecin chargé de l'inspection du travail et aux délégués des salariés et, le cas échéant, aux représentants des syndicats dans l'entreprise ou, lorsqu'il s'agit des entreprises minières soumises au statut minier, aux délégués de sécurité, un rapport sur l'organisation, le fonctionnement et la gestion financière du service pendant l'année précédente.

Le modèle dudit rapport est fixé par l'autorité gouvernementale chargée du travail.

Article 308

Les frais d'organisation et de contrôle du service médical ainsi que la rémunération du médecin du travail sont à la charge de l'entreprise ou du service médical inter-entreprises.

Article 309

Le fonctionnement des services médicaux du travail est assuré par un ou plusieurs médecins dénommés «médecins du travail» qui doivent exercer personnellement leurs fonctions.

Article 310

Les médecins du travail doivent être titulaires d'un diplôme attestant qu'ils sont spécialistes en médecine du travail.

Ils doivent être inscrits au tableau de l'Ordre des médecins et avoir l'autorisation d'exercer la médecine.

Article 311

Le médecin du travail étranger doit, outre ce qui est prévu à l'article 310, avoir obtenu l'autorisation prévue par les dispositions relatives à l'emploi des étrangers.

Article 312

Le médecin du travail est lié à l'employeur ou au chef du service médical inter-entreprises par un contrat de travail respectant les règles de déontologie professionnelle.

Article 313

Toute mesure disciplinaire envisagée par l'employeur ou le chef du service médical inter-entreprises à l'encontre du médecin du travail, doit être prononcée par décision approuvée par l'agent chargé de l'inspection du travail, après avis du médecin inspecteur du travail.

Article 314

Le médecin du travail doit, en toutes circonstances, accomplir sa mission en toute liberté et indépendance, que ce soit envers l'employeur ou les salariés. Il ne doit prendre en compte que les considérations dictées par sa profession.

Article 315

Les services médicaux du travail indépendants ou inter-entreprises doivent également s'assurer, à temps complet, le concours d'assistants sociaux ou d'infirmiers diplômés d'Etat ayant reçu, conformément à la législation en vigueur, l'autorisation d'exercer les actes d'assistance médicale et dont le nombre est fixé par voie réglementaire en fonction de l'effectif des salariés dans l'entreprise.

Article 316

Un service de garde médicale doit être assuré conformément aux règles et dans les conditions fixées par voie réglementaire.

Article 317

Dans chaque atelier où sont effectués des travaux dangereux, deux salariés au moins recevront l'instruction relative aux techniques et méthodes des premiers secours en cas d'urgence.

Les secouristes ainsi formés ne pourront être considérés comme tenant lieu des infirmiers prévus à l'article 315 ci-dessus.

Article 318

Le médecin du travail a un rôle préventif qui consiste à procéder sur les salariés aux examens médicaux nécessaires, notamment à l'examen médical d'aptitude lors de l'embauchage et à éviter toute altération de la santé des salariés du fait de leur travail, notamment en surveillant les conditions d'hygiène dans les lieux de travail, les risques de contamination et l'état de santé des salariés.

Article 319

Le médecin du travail peut donner exceptionnellement, ses soins en cas d'urgence, à l'occasion d'accidents ou de maladies survenus dans l'établissement ainsi qu'à tout salarié victime d'un accident du travail lorsque l'accident n'entraîne pas une interruption du travail du salarié.

Toutefois, la liberté pour le salarié de faire appel à un médecin de son choix ne doit en aucun cas être entravée.

Article 320

Le médecin du travail est habilité à proposer des mesures individuelles telles que mutations ou transformations de postes, justifiées par des considérations relatives, notamment, à l'âge, à la résistance physique ou à l'état de santé des salariés.

Le chef d'entreprise est tenu de prendre en considération ces propositions et, en cas de refus, de faire connaître les motifs qui s'opposent à ce qu'il y soit donné suite. En cas de difficulté ou de désaccord, la décision est prise par l'agent chargé de l'inspection du travail après avis du médecin- inspecteur du travail.

Article 321

Le médecin du travail a un rôle de conseiller en particulier, auprès de la direction, des chefs de service et du chef du service social, notamment en ce qui concerne l'application des mesures suivantes :

- la surveillance des conditions générales d'hygiène dans l'entreprise ;
- la protection des salariés contre les accidents et contre l'ensemble des nuisances qui menacent leur santé ;
- la surveillance de l'adaptation du poste de travail à l'état de santé du salarié
- l'amélioration des conditions de travail, notamment en ce qui concerne les constructions et aménagements nouveaux, ainsi que l'adaptation des techniques de travail à l'aptitude physique du salarié, l'élimination des produits dangereux et l'étude des rythmes du travail.

Article 322

Le médecin du travail doit être consulté :

- 1) sur toutes les questions d'organisation technique du service médical du travail ;
- 2) sur les nouvelles techniques de production ;
- 3) sur les substances et produits nouveaux.

Article 323

Le médecin du travail doit être mis au courant par le chef d'entreprise de la composition des produits employés dans son entreprise.

Le médecin du travail est tenu au secret des dispositifs industriels et techniques et de la composition des produits employés.

Article 324

Le médecin du travail est tenu de déclarer, dans les conditions prévues par la législation en vigueur, tous les cas de maladies professionnelles dont il aura connaissance ainsi que les symptômes ou maladies pouvant avoir un caractère professionnel.

Article 325

Le médecin du travail tient une fiche d'entreprise qu'il actualise de manière régulière. Cette fiche comprend la liste des risques et maladies professionnels, s'ils existent, ainsi que le nombre de salariés exposés à ces risques et maladies.

Ladite fiche est adressée à l'employeur et au comité d'hygiène et de sécurité. Elle est mise à la disposition de l'agent chargé de l'inspection du travail et du médecin inspecteur du travail.

Article 326

Le chef d'entreprise doit accorder toutes facilités au médecin du travail pour lui permettre d'une part, de contrôler le respect des conditions de travail dans l'entreprise, particulièrement en ce qui concerne les prescriptions spéciales relatives à la sécurité et à l'hygiène, pour l'exécution des travaux dangereux visés à l'article 293 et d'autre part, de collaborer avec les médecins donnant leurs soins aux salariés ainsi qu'avec toute personne pouvant être utile à sa tâche.

Article 327

Dans les entreprises soumises à l'obligation de disposer d'un service médical du travail, doit faire l'objet d'un examen médical par le médecin du travail :

1° tout salarié, avant l'embauchage ou, au plus tard, avant l'expiration de la période d'essai ;

2° tout salarié, à raison d'une fois au moins tous les douze mois, pour les salariés ayant atteint ou dépassé 18 ans et tous les six mois pour ceux ayant moins de 18 ans ;

3° tout salarié exposé à un danger quelconque, la femme enceinte, la mère d'un enfant de moins de deux ans, les mutilés et les handicapés suivant une fréquence dont le médecin du travail reste juge ;

4° tout salarié dans les cas suivants :

- après une absence de plus de trois semaines pour cause d'accident autre que l'accident du travail ou de maladie autre que professionnelle ;
- après une absence pour cause d'accident du travail ou de maladie professionnelle ;
- en cas d'absences répétées pour raison de santé.

Les modalités d'application des dispositions du présent article sont fixées pour l'autorité gouvernementale chargée du travail.

Article 328

S'il l'estime nécessaire, le médecin du travail peut demander des examens complémentaires lors de l'embauchage. Ces examens sont à la charge de l'employeur.

Il en est de même pour les examens complémentaires demandés par le médecin du travail lors des visites d'inspection lorsque ces examens sont nécessités par le dépistage de maladies professionnelles ou de maladies contagieuses.

Article 329

Le temps requis par les examens médicaux des salariés est rémunéré comme temps de travail normal.

Article 330

Les conditions d'équipement des locaux réservés au service médical du travail sont fixées par l'autorité gouvernementale chargée du travail, que les visites aient lieu dans l'entreprise ou dans un centre commun à plusieurs entreprises.

Article 331

Lorsque le service médical est suffisamment important pour occuper deux médecins à temps complet, il doit y avoir un second cabinet médical.

Section 3 :

Comités de sécurité et d'hygiène et comités d'entreprise (articles 336 -344)

Chapitre V

Des comités de sécurité et d'hygiène

Article 336

Les comités de sécurité et d'hygiène doivent être créés dans les entreprises industrielles, commerciales et d'artisanat, et dans les exploitations agricoles et forestières et leurs dépendances qui occupent au moins 50 salariés.

Article 337

Le comité de sécurité et d'hygiène se compose :

- de l'employeur ou son représentant, président ;
- du chef du service de sécurité, ou à défaut, un ingénieur ou cadre technique travaillant dans l'entreprise, désigné par l'employeur ;
- du médecin du travail dans l'entreprise ;
- de deux délégués des salariés, élus par les délégués des salariés ;
- d'un ou deux représentants des syndicats dans l'entreprise, le cas échéant.

Le comité peut convoquer pour participer à ses travaux toute personne appartenant à l'entreprise et possédant une compétence et une expérience en matière d'hygiène et de sécurité professionnelle, notamment le chef du service du personnel ou le directeur de l'administration de la production dans l'entreprise.

Article 338

Le comité de sécurité et d'hygiène est chargé notamment :

- de détecter les risques professionnels auxquels sont exposés les salariés de l'entreprise ;
- d'assurer l'application des textes législatifs et réglementaires concernant la sécurité et l'hygiène ;

- de veiller au bon entretien et au bon usage des dispositifs de protection des salariés contre les risques professionnels ;
- de veiller à la protection de l'environnement à l'intérieur et aux alentours de l'entreprise ;
- de susciter toutes initiatives portant notamment sur les méthodes et procédés de travail, le choix du matériel, de l'appareillage et de l'outillage nécessaires et adaptés au travail ;
- de présenter des propositions concernant la réadaptation des salariés handicapés dans l'entreprise ;
- de donner son avis sur le fonctionnement du service médical du travail ;
- de développer le sens de prévention des risques professionnels et de sécurité au sein de l'entreprise.

Article 339

Le comité de sécurité et d'hygiène se réunit sur convocation de son président une fois chaque trimestre et chaque fois qu'il est nécessaire.

Il doit également se réunir à la suite de tout accident ayant entraîné ou qui aurait pu entraîner des conséquences graves.

Les réunions ont lieu dans l'entreprise dans un local approprié et, autant que possible, pendant les heures de travail.

Le temps passé aux réunions est rémunéré comme temps de travail effectif.

Article 340

Le comité doit procéder à une enquête à l'occasion de tout accident du travail, de maladie professionnelle ou à caractère professionnel.

L'enquête prévue à l'alinéa précédent est menée par deux membres du comité, l'un représentant l'employeur, l'autre représentant les salariés, qui doivent établir un rapport sur les circonstances de l'accident du travail, de la maladie professionnelle ou à caractère professionnel, conformément au modèle fixé par l'autorité gouvernementale chargée du travail.

Article 341

L'employeur doit adresser à l'agent chargé de l'inspection du travail et au médecin chargé de l'inspection du travail, dans les 15 jours qui suivent l'accident du

travail ou la constatation de la maladie professionnelle ou à caractère professionnel, un exemplaire du rapport prévu à l'article précédent.

Article 342

Le comité de sécurité et d'hygiène doit établir un rapport annuel à la fin de chaque année grégorienne sur l'évolution des risques professionnels dans l'entreprise.

Ce rapport, dont le modèle est fixé par voie réglementaire, doit être adressé par l'employeur à l'agent chargé de l'inspection du travail et au médecin chargé de l'inspection du travail au plus tard dans les 90 jours qui suivent l'année au titre de laquelle il a été établi.

Article 343

Sont consignés sur un registre spécial qui doit être tenu à la disposition des agents chargés de l'inspection du travail et du médecin chargé de l'inspection du travail :

- les procès-verbaux des réunions du comité de sécurité et d'hygiène en cas d'accidents graves ;
- le rapport annuel sur l'évolution des risques professionnels dans l'entreprise ;
- le programme annuel de prévention contre les risques professionnels.

Article 344

Le non respect des dispositions du présent chapitre est passible d'une amende de 2.000 à 5.000 dirhams.

Section 4 :

Dispositions concernant les salariés victimes d'accident de travail ou de maladie professionnelle (articles 265 – 267)

Section VIII. - Dispositions concernant les salariés victimes d'un accident du travail ou d'une maladie professionnelle

Article 265

L'employeur doit différer l'octroi du congé annuel payé au salarié victime d'un accident du travail jusqu'à la consolidation de sa blessure.

Les sommes versées à la victime au titre de l'indemnité journalière n'entrent pas en ligne de compte pour la détermination de l'indemnité du congé annuel payé ou de l'indemnité compensatrice de congé.

Article 266

Lorsqu'un salarié est victime d'un accident du travail, s'il cesse, une fois sa blessure consolidée, d'être occupé dans l'entreprise au service de laquelle il travaillait lors de son accident, le paiement de l'indemnité compensatrice de congé est même temps que le dernier versement de l'indemnité journalière conformément à la législation en vigueur en matière d'accidents du travail et de maladies professionnelles.

Article 267

Les dispositions des articles 265 et 266 ci-dessus sont applicables en cas de maladie professionnelle.

TROISIEME PARTIE

CHAPITRE II

Arrêté du ministre de l'emploi et de la formation professionnelle

n° 93-08

**Arrêté du ministre de l'emploi et de la formation
professionnelle n° 93-08 du 6 jourada I 1429(12 mai 2008)**

Cet arrêté fixe les mesures d'application générales et particulières relatives aux principes énoncés par les articles de 281 à 291 du code du travail.

Le MINISTRE DE L'EMPLOI et de la formation professionnelle,

Vu la loi n° 65-99 relative au code du travail promulguée par le dahir n°I-03-164 du 14 rejeb 1424 (11 septembre 2003), notamment son article 292,

ARRÊTE:

Chapitre premier

Aménagement des locaux de travail

Article premier. - Les bâtiments abritant les lieux du travail et situés au sein des entreprises et des établissements visés à l'article premier de la loi susvisée n° 65-99 et conformément à son article 281, doivent avoir des structures et une solidité appropriées au type d'utilisation.

Les portes et portails en va- et- vient doivent être transparents ou posséder des panneaux transparents.

Un marquage doit être apposé à hauteur de vue sur les portes transparentes.

Les parties transparentes doivent être constituées de matériaux de sécurité ou être protégées contre l'enfoncement de sorte que les travailleurs ne puissent être blessés en cas de bris de ces surfaces.

Les portes et portails coulissant doivent être munis d'un système de sécurité les empêchant de sortir de leur rail et de tomber.

Les portes et portails s'ouvrant vers le haut doivent être munis d'un système de sécurité les empêchant de retomber.

Les portes et portails automatiques doivent fonctionner sans risque d'accident pour les travailleurs ; ces portes et portails doivent être entretenus et contrôlés régulièrement.

Les portes et portails doivent être entretenus et contrôlés régulièrement, lorsque leur chute peut présenter un danger pour les salariés, notamment en raison de leurs dimensions, de leur poids ou de leur mode de fixation. La périodicité des contrôles et les interventions sont consignées dans un registre spécial.

Lorsqu'il n'est pas possible, compte tenu de la nature du travail, d'éviter des zones de danger comportant notamment des risques de chute de personnes ou des risques de chute d'objets, et même s'il s'agit d'activités ponctuelles d'entretien ou de réparation, ces zones doivent être signalées de manière bien visible ; elles doivent, en outre, être matérialisées par des dispositifs destinés à éviter que les travailleurs non autorisés pénètrent dans ces zones.

Le chef d'établissement prend toutes les mesures nécessaires pour que seuls les salariés autorisés à cet effet puissent accéder aux zones de danger. Les mesures appropriées doivent être prises pour protéger ces salariés.

Les locaux du travail doivent être équipés d'un matériel de premier secours adapté à la nature des risques et facilement accessible. Ce matériel doit faire l'objet d'une signalisation claire.

Art. 2. - Conformément aux dispositions de l'article 282 de la loi précitée n° 65-99, il faut que les salariés handicapés puissent accéder aisément à leur poste de travail ainsi qu'aux locaux sanitaires et aux locaux de restauration qu'ils sont susceptibles d'utiliser dans 1 établissement.

Leurs postes de travail ainsi que les signaux de sécurité qui les concernent doivent être aménagés si leur handicap l'exige.

Art. 3. - Conformément aux dispositions de l'article 281 de la loi précitée n° 65-99, les lieux du travail intérieurs et extérieurs doivent être aménagés de telle façon que la circulation des piétons et des véhicules puisse se faire de manière sûre.

Les postes de travail extérieurs doivent être aménagés de telle façon que les salariés:

- puissent rapidement quitter leur poste de travail en cas de danger ou puissent rapidement être secourus ;
- soient protégés contre la chute d'objets ;
- soient protégés contre les mauvaises conditions atmosphériques ;
- ne soient pas exposés à des niveaux sonores nocifs ou à des émissions de gaz, vapeurs, aérosols de particules solides ou liquides de substances insalubres, gênantes ou dangereuses ;
- ne puissent glisser ou chuter.

Chapitre II

*Préservation de l'hygiène et de la sécurité des salariés
dans les locaux du travail*

Section I. - Nettoyage et désinfection des locaux du travail

Art. 4. - Les locaux du travail doivent être tenus dans un état constant de propreté.

Le sol des établissements doit être nettoyé complètement au moins une fois par jour.

Ce nettoyage des sols des établissements ou partie d'établissement où le travail est permanent jour et nuit, doit être effectué avant l'ouverture ou après la clôture du travail.

Le nettoyage permanent est fait soit par aspiration ou par tous autres procédés ne soulevant pas de poussières.

Les murs et les plafonds doivent être nettoyés régulièrement.

Les murs des locaux du travail doivent être recouverts d'enduits ou de peinture d'un ton clair ou de chaux. L'enduit doit être refait aussi souvent que nécessaire.

Dans les locaux où le sol est constitué de la terre battue, il sera procédé au nivelage du sol aussi souvent que nécessaire.

Art. 5. - Dans les locaux où l'on utilise des matières organiques périssables ou altérables, où là où l'on manipule des chiffons ainsi que dans ceux où la nature des travaux qui y sont effectués rend le sol constamment humide, le sol devra être imperméabilisé et nivelé et devra présenter une pente régulière d'un millimètre par mètre au minimum dans la direction de la conduite d'évacuation des eaux de lavage. Les murs doivent être recouverts d'un enduit facilitant le lavage.

Les murs et le sol doivent être lavés et désinfectés aussi souvent que nécessaire. Le nettoyage des locaux où l'on utilise des matières organiques altérables doit être effectué à l'aide d'appareils mécaniques d'aspiration.

Les résidus putrescibles ne devront pas demeurer dans les locaux réservés au travail et doivent être enlevés, s'ils ne sont pas déposés dans des récipients métalliques hermétiquement clos, vidés et lavés avec une solution désinfectante au moins une fois par jour.

Dans les locaux de travail où la nature des travaux effectués rend le sol constamment humide, les emplacements où les salariés travaillent doivent être équipés d'un plancher suffisamment élevé pour éviter que les pieds des salariés soient en contact direct avec l'eau ou les liquides répandus sur le sol.

Cette présente disposition ne sera pas applicable si les salariés sont munis de chaussures de sécurité.

Section II. - Evacuation des eaux résiduelles ou de lavage

Art. 6. - L'atmosphère des ateliers et de tous autres locaux réservés au travail doit être constamment protégée contre les émanations provenant d'égouts, fosses, fosses d'aisances ou de toute autre source d'infection.

Les conduites d'évacuation des eaux résiduelles ou de lavage et les conduites de vidange des égouts traversant les locaux de travail, doivent être étanches et entourées d'une maçonnerie étanche

Dans les établissements qui déversent les eaux résiduelles ou de lavage dans un égout public ou privé, toute communication entre l'égout et l'établissement doit être munie d'un intercepteur hydraulique qui doit être fréquemment nettoyé au moins une fois par jour.

Les éviers doivent être construits en matériaux imperméables, bien joints, doivent présenter une pente dans la direction du tuyau d'écoulement et doivent être aménagés de façon à ne dégager aucune odeur.

Les travaux dans les puits, conduits de gaz, canaux de fumée, fosses d'aisances, cuves ou appareils quelconques pouvant contenir des gaz nocifs, ne doivent être entrepris qu'après que l'atmosphère aura été assainie par une ventilation efficace.

Section III. - Les installations sanitaires vestiaires, lavabos, douches et toilettes

Art. 7. - Les employeurs doivent mettre à la disposition des salariés les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, et des lavabos.

Les lavabos doivent être installés dans des locaux spéciaux isolés des locaux du travail et placés à leur proximité. Ces dispositions s'appliquent à l'aménagement des vestiaires dans les établissements occupant au moins 10 salariés

Si les vestiaires et les lavabos sont installés dans des locaux séparés, la communication entre ceux-ci doit pouvoir s'effectuer sans traverser les locaux du travail ou de stockage et sans passer par l'extérieur.

Le sol et les parois des locaux des vestiaires et des lavabos doivent être construits en matériaux faciles à nettoyer et imperméables.

Les vestiaires et les lavabos doivent être aérés, éclairés et convenablement chauffés en cas d'abaissement de la température durant la période hivernale dans les régions froides. Ils doivent être tenus en état constant de propreté.

Les parois ou parties de parois, qui ne sont pas recouvertes de carreaux de faïences et de granités, doivent être recouvertes de peintures d'un ton clair ou de chaux.

Les vestiaires et les lavabos des hommes et des femmes doivent être séparés dans les établissements occupant un personnel mixte.

Les vestiaires doivent être pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles pouvant être fermées.

Ces armoires doivent être munies :

- des tringles portant un nombre suffisant de cintres ;
- d'un compartiment réservé aux vêtements de travail souillés de mauvaise odeur ou portant des matières dangereuses, et muni de deux cintres.

Les parois de ces armoires ne devront comporter aucune aspérité.

Ces armoires doivent être complètement nettoyées au moins une fois par semaine.

Les lavabos doivent être munis en eau potable à raison d'un robinet au moins pour 5 salariés.

Du savon et des serviettes propres seront mis à la disposition des salariés.

Art. 8. - Dans les établissements où sont effectués certains travaux insalubres ou salissants, des douches doivent être mises à la disposition des salariés.

Le sol et les parois du local affecté aux douches doivent permettre un nettoyage efficace. Le local doit être tenu en état constant de propreté.

La température de l'eau des douches doit être réglable.

Le temps passé à la douche est rémunéré au tarif normal des heures de travail sans être décompté dans la durée du travail effectif

Art. 9. - Les toilettes et les urinoirs ne devront pas communiquer directement avec les locaux du travail. Ils devront être aménagés et ventilés de manière à ne dégager aucune odeur.

Les toilettes doivent être éclairées et couvertes d'une toiture fixe.

La cabine sera munie d'une porte pleine ayant au moins 1,50 mètre de hauteur et pourvue de dispositif permettant de la fermer aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur.

Lorsque l'établissement est branché à la distribution publique d'eau, chaque cabine de toilette devra être munie d'une chasse d'eau qui sera maintenue en bon état..

Dans les établissements occupant plus de 25 salariés, ladite chasse doit être automatique, d'une capacité suffisante et réglable.

Le sol et les parois des toilettes doivent être construits en matériaux imperméables. Les parois ou parties de parois qui ne sont pas recouvertes de carreaux de faïence ou de granités, doivent être revêtues de peintures d'un ton clair ou de chaux.

L'employeur doit installer au moins une toilette et un urinoir pour 25 salariés et une toilette pour 25 salariées. Dans les établissements occupant plus de 50 salariées des toilettes à siège doivent être installées pour être mises à la disposition des femmes enceintes.

Dans les établissements qui emploient un personnel mixte à l'exception des bureaux, les toilettes réservées au personnel masculin et celles réservées au personnel féminin doivent être séparées.

Les toilettes et les urinoirs doivent être dans un état constant de propreté. Dans les établissements employant plus de 100 salariés, il faut désigner un salarié ou une salariée pour les nettoyer.

Les effluents doivent être, sauf dans le cas d'installations temporaires telles que les chantiers, évacués soit dans le collecteur d'égouts publics ou dans des fosses septiques à deux compartiments.

L'emploi de puits absorbants est interdit.

Art. 10. - Conformément aux dispositions de l'article 282 de la loi précitée n° 65-99, les locaux du travail doivent disposer des installations sanitaires appropriées aux salariés handicapés.

Chapitre III

Ambiances des locaux du travail Aération, chauffage, éclairage des locaux du travail et la prévention contre les risques dûs au bruit

Section I. - Aération et chauffage

ART. 11. - Conformément aux dispositions de l'article 281 de la loi précitée n° 65-99, l'air doit être renouvelé dans les locaux fermés où les salariés sont appelés à séjourner, de façon à :

- maintenir un état de pureté de l'atmosphère propre à préserver la santé des salariés ;
- éviter les élévations exagérées de la température, les odeurs désagréables et les condensations.

ART. 12. - Les poussières et gaz incommodes, insalubres ou toxique doivent être évacués directement des locaux du travail de façon continue et régulière.

Les installations de captage et de ventilation doivent être réalisées de telle sorte que la santé et la sécurité des salariés soient préservées.

Un dispositif d'avertissement automatique doit être installé dans les locaux du travail pour signaler toute défaillance des installations de captage.

Art. 13. - Dans les cas où il est impossible d'exécuter des mesures de protection contre les poussières ou gaz irritants ou toxiques, des masques et dispositifs de protection appropriés doivent être mis à la disposition des salariés.

L'employeur doit prendre toutes les mesures nécessaires pour que ces masques et dispositifs de protection soient maintenus en bon état de fonctionnement et désinfectés avant d'être attribués à un nouvel utilisateur.

Section II. - Chauffage et éclairage des locaux du travail

Art. 14. - Les locaux fermés affectés au travail doivent être chauffés lorsqu'il y a une baisse de la température de façon à maintenir une température convenable et ne donner lieu à aucune émanation délétère.

Les gardiens de chantier doivent disposer d'un abri qui les protège contre le froid.

Les locaux du travail doivent disposer d'une lumière naturelle suffisante. A défaut les locaux fermés affectés au travail, leurs dépendances notamment les passages et escaliers, doivent être suffisamment éclairés pour assurer la sécurité du travail, la sécurité de la circulation des salariés et éviter la fatigue visuelle, ainsi que les affections de la vue.

Dans les locaux fermés et affectés au travail, et pendant l'existence des salariés, les niveaux d'éclairage mesurés aux niveaux de travail ou au niveau du sol, doivent être au moins égaux à la valeur minimale d'éclairement indiquée dans les tableaux suivants :

LOCAUX AFFECTES AU TRAVAIL ET LEURS DEPENDANCES	VALEURS MINIMALES D'ECLAIREMENT
- Voies de circulation intérieure.....	40 lux
- Escaliers et entrepôts.....	60 lux
- Locaux de travail, services sanitaires.....	1200 lux
- Locaux aveugles affectés à un travail permanent...	200 lux

ESPACES EXTERIEURS	VALEURS MINIMALES D'ECLAIREMENT
-Zones et voies de circulation extérieures....	10 lux
- Espaces réservés ou sont effectués des travaux à caractère permanents.....	40 lux

Dans les zones de travail, le niveau d'éclairage doit en outre être adapté à la nature de la précision des travaux à exécuter.

En cas d'éclairage artificiel, le rapport des niveaux d'éclairage, dans un même local, entre celui de la zone de travail et l'éclairage général doit être compris entre 1 et 5 ; il en est de même pour le rapport des niveaux d'éclairage entre les locaux contigus en communication.

Les postes de travail situés à l'intérieur des locaux de travail doivent être protégés du rayonnement solaire gênant soit par la conception des ouvertures soit par des protections, fixes ou mobiles, appropriées.

Les dispositions appropriées doivent être prises pour protéger les salariés contre l'éblouissement et la fatigue visuelle provoqués par des surfaces à forte luminance ou par des rapports de luminance entre les surfaces voisines.

Les sources d'éclairage doivent avoir une qualité de rendu des couleurs en rapport avec l'activité prévue et elles ne doivent pas compromettre la sécurité des salariés.

Toutes les mesures doivent être prises afin que les salariés ne puissent se trouver incommodés par les effets thermiques dûs au rayonnement des sources d'éclairage mises en œuvre. Ces sources d'éclairage doivent être aménagés ou installées de façon à éviter tout risque de brûlure

Les organes de commande d'éclairage doivent être d'accès facile. Ils doivent être munis du voyant lumineux dans les locaux ne disposant pas de lumière naturelle.

L'employeur fixe les règles d'entretien périodique des matériaux d'éclairages. Ces règles d'entretien doivent être consignées dans un document qui doit être communiqué aux membres du comité d'hygiène et de sécurité ou, à défaut, aux représentants syndicaux et aux délégués des salariés.

Section III. - Prévention contre les risques résultant du bruit

ART. 15. - Conformément aux dispositions de l'article 281 de la loi précitée n° 65-99, l'employeur est tenu de prendre les dispositions nécessaires pour réduire le bruit au niveau le plus bas compatible avec l'état de santé des salariés, notamment en ce qui concerne la protection du sens et de l'ouïe.

Art. 16. - L'employeur doit procéder à un mesurage du bruit subi pendant le travail, de façon à identifier les salariés pour lesquels l'exposition sonore quotidienne atteint ou dépasse le niveau de 85 dB ou pour lesquels la pression acoustique de crête atteint ou dépasse le niveau de 135 dB.

L'employeur effectue, pour ces salariés, un mesurage du niveau d'exposition sonore quotidienne et, le cas échéant, du niveau de pression acoustique de crête.

L'employeur doit procéder à un nouveau mesurage tous les trois ans et lorsqu'une modification des installations ou des modes de travail est susceptible d'entraîner une élévation des niveaux de bruit.

Le résultat du mesurage doit être consigné dans un document établi par l'employeur. Ce document est soumis pour avis au comité d'hygiène et de sécurité ou, à défaut, aux représentants syndicaux, aux délégués des salariés, ainsi qu'au médecin du travail.

Ce document et les avis prévus ci-dessus sont mis à la disposition de l'agent chargé de l'inspection du travail.

Les résultats du mesurage sont tenus à la disposition des salariés exposés au bruit, du médecin du travail, des membres du comité d'hygiène et de sécurité ou, à défaut, aux représentants syndicaux, aux délégués des salariés, ainsi qu'à l'agent chargé de l'inspection du travail.

Il est fourni aux intéressés les explications nécessaires sur la signification de ces résultats qui doivent être conservés dans l'entreprise pendant 10 ans.

Art. 17. - Lorsque l'exposition sonore quotidienne subie par un salarié dépasse le niveau de 85 dB ou lorsque la pression acoustique de crête dépasse 135 dB, l'employeur établit un programme de mesurage du bruit, ou il procède à l'organisation du travail pour réduire l'exposition au bruit.

ART. 18. - Lorsque l'exposition sonore quotidienne subie par un salarié dépasse le niveau de 85 dB ou lorsque la pression acoustique de crête dépasse le niveau de 135 dB, l'employeur doit mettre à la disposition des salariés des protecteurs individuels il prend toutes les dispositions pour que ces protecteurs soient utilisés.

Les modèles de ces protecteurs doivent être choisis par l'employeur après avis du comité d'hygiène et de sécurité ou, à défaut, des représentants syndicaux, des délégués des salariés et du médecin du travail. Les modèles non jetables doivent être attribués personnellement et entretenus à la charge de l'employeur.

Les protecteurs doivent être adaptés aux salariés et à leurs conditions de travail. Ils doivent garantir que l'exposition sonore quotidienne résiduelle soit inférieure au niveau de 85 dB et que la pression acoustique de crête résiduelle soit inférieure au niveau de 135 dB.

Lorsque le port des protecteurs individuels est susceptible d'entraîner un risque d'accident, toutes mesures appropriées, notamment l'emploi de signaux d'avertissement adéquats, doivent être prises.

Art. 19. - Un salarié ne peut être affecté à des travaux comportant une exposition sonore quotidienne supérieure ou égale au niveau de 85 dB, que s'il a fait l'objet d'un examen préalable par le médecin du travail et si la fiche d'aptitude établie par ce dernier atteste qu'il ne présente pas de contre indication médicale à ces travaux.

Les salariés mentionnés au premier paragraphe ci-dessus doivent faire l'objet d'une surveillance médicale ultérieure pour diagnostiquer tout déficit auditif induit par le bruit en vue d'assurer la conservation de la fonction auditive.

Le salarié ou l'employeur peut contester les mentions portées sur la fiche d'aptitude, dans les quinze jours qui suivent sa délivrance, auprès de l'agent chargé de l'inspection du travail. Ce dernier statue, après avis conforme du médecin chargé de l'inspection du travail qui peut faire pratiquer au salarié concerné, aux frais de l'employeur, des examens complémentaires par des médecins spécialistes.

Les résultats des examens médicaux susmentionnés doivent être conservés pendant dix ans après la cessation de l'exposition du salarié au bruit. Si le salarié change d'établissement, un extrait de ces résultats est transmis au médecin du travail du nouvel établissement à la demande du salarié.

Si l'établissement cesse son activité, les résultats des examens médicaux susmentionnés sont adressés au médecin chargé de l'inspection du travail qui le transmet, à la demande du salarié, au médecin du travail du nouvel établissement où l'intéressé est employé.

Après le départ à la retraite du salarié, les résultats des examens médicaux susmentionnés doivent être conservés par le service médical du travail du dernier établissement fréquenté.

ART. 20. - Lorsque l'exposition sonore quotidienne subie par le salarié dépasse le niveau de 85 dB ou lorsque la pression acoustique de crête dépasse le niveau de 135 dB, les salariés concernés doivent être informés et recevoir une formation adéquate, avec le concours du médecin du travail, sur :

- les risques résultant, de l'exposition au bruit au sens de l'ouïe ;
- les moyens mis en œuvre pour prévenir ces risques ;
- l'obligation de se conformer aux mesures de prévention et de protection prévues par le règlement intérieur de l'établissement ;
- le port et les modalités d'utilisation des protecteurs individuels ;
- le rôle de la surveillance médicale de la fonction auditive.

Chapitre IV

Les locaux réservés aux repas et les locaux réservés à l'hébergement des salariés

Section I. - Les locaux réservés à la prise de repas

Art. 21. - Les salariés doivent prendre leurs repas dans les locaux réservés à cet effet durant la période et dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'établissement.

A cet effet et dans les établissements où le nombre de salariés désirant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est au moins égal à 25, l'employeur est tenu, après avis du comité d'hygiène et de sécurité ou, à défaut, des représentants syndicaux et des délégués des salariés, de mettre à leur disposition un local de restauration. Ce local doit être pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant et comporter un robinet d'eau potable fraîche et chaude pour chaque 10 salarié. Il doit, en outre, être doté d'un réfrigérateur pour conserver les aliments et les boissons et d'une installation pour réchauffer les plats.

Cependant, dans les établissements où le nombre des salariés désirant prendre habituellement leurs repas sur les lieux de travail est inférieur à 25, l'employeur est tenu de mettre à leur disposition un emplacement leur permettant de prendre leurs repas dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité..

Après chaque repas, l'employeur doit veiller nécessairement au nettoyage du local de restauration ou de l'emplacement et des équipements qui y sont installés.

L'employeur doit mettre à la disposition des salariés de l'eau potable. Lorsque cette eau ne proviendra pas d'une distribution publique, l'agent chargé de l'inspection du travail mettra en demeure l'employeur de faire effectuer, à ses frais, l'analyse de cette eau et de lui communiquer les résultats de cette analyse.

Section II - Les locaux réservés à l'hébergement des salariés

ART. 22. - Lorsque l'établissement prend en charge l'hébergement des salariés, la surface et le volume des locaux réservés à l'hébergement, ne doivent pas être inférieur à 6 mètres carrées et 15 mètres cubes pour chaque salarié. Les parties des locaux d'une hauteur inférieure à 1,90 mètre ne sont pas considérées comme surfaces habitables. Il est interdit d'héberger les salariés dans les locaux affectés à un usage industriel ou commercial.

Ces locaux doivent être aérés d'une façon permanente et maintenus dans un état constant de propreté et d'hygiène.

Le salarié doit pouvoir clore son logement et y accéder librement.

Chaque couple a le droit d'avoir une chambre.

Les pièces à usage de dortoir ne doivent être occupées que par des salariés du même sexe. Le nombre de salariés par dortoir ne doit pas dépasser six. Les lits doivent être distants les uns des autres de 80 centimètres au moins.

L'employeur doit mettre à la disposition de chaque salarié, pour son usage exclusif, une literie et un mobilier nécessaires, qui sont maintenus propres et en bon état.

ART. 23. - Les équipements et caractéristiques des locaux réservés à l'hébergement des salariés doivent permettre de maintenir à 18°C au moins la température intérieure et d'éviter les condensations.

Les installations électriques doivent être conformes aux dispositions réglementaires en vigueur.

Art. 24. - L'employeur doit mettre à la disposition des salariés hébergés, des serviettes, du savon et des lavabos à eau potable à raison d'un lavabo par trois salariés.

Des toilettes et des urinoirs doivent être installés à proximité des locaux réservés à l'hébergement des salariés dans les conditions fixés par l'article 9 ci-dessus.

Des douches, à température réglable, doivent être installées à proximité des locaux réservés à l'hébergement des salariés dans des cabines individuelles, à raison d'une cabine pour six salariés.

Chapitre V

Prévention contre les incendies

Art. 25. - Pour l'application des dispositions du présent chapitre, les matières inflammables sont classées en trois groupes :

- Premier groupe : Les produits facilement inflammables :

Comprend les matières émettant des vapeurs inflammables, les matières susceptibles de brûler sans apport d'oxygène, les matières dans un état physique présente de grandes divisions, susceptibles de former avec l'air un mélange explosif.

- Deuxième groupe : Les produits extrêmement inflammables :

Comprend les autres matières susceptibles de prendre feu presque instantanément au contact d'une flamme ou d'une étincelle et de propager rapidement l'incendie.

- Troisième groupe : Les produits comburants :

Comprend les matières combustibles moins inflammables que le premier et le deuxième groupe précités.

Art. 26. - Conformément aux dispositions de l'article 282 de la loi précitée n° 65-99, les locaux où sont entreposées ou manipulées des produits facilement inflammables ne doivent être éclairés que par des lampes électriques munies d'une double enveloppe ou par des lampes extérieures derrière un verre dormant.

Ces locaux ne doivent contenir aucun foyer, aucune flamme, aucun appareil pouvant donner lieu à une production extérieure d'étincelle ou présentant des parties susceptibles d'être portées à l'incandescence.

Ces locaux doivent être parfaitement ventilés. Il est interdit de fumer dans ces locaux. Un avis doit être affiché et rédigé en français et en arabe avec des caractères apparents rappelant l'interdiction de fumer

ART. 27. - Dans les locaux où sont entreposés ou manipulés des produits facilement ou extrêmement inflammables ou des produits comburants, aucun poste habituel de travail ne doit se trouver à plus de 10 mètres d'une issue.

Si les fenêtres de ces locaux sont munies de grilles ou de grillages, ceux-ci doivent s'ouvrir très facilement de l'intérieur.

Il est interdit de déposer et de laisser séjourner des produits facilement ou extrêmement inflammables dans les escaliers, passages et couloirs ou sous les escaliers ainsi qu'à proximité des issues des locaux de travail et bâtiments.

Les récipients mobiles contenant des produits facilement ou extrêmement inflammables doivent être étanches. Si ces récipients mobiles sont en verre, ils seront munis d'une enveloppe métallique également étanche.

Les chiffons, cotons et papiers imprégnés de liquides inflammables ou de matières grasses doivent être, après usage, enfermés dans des récipients métalliques clos et étanches.

Art. 28. - Les établissements visés à l'article premier de cet arrêté, doivent posséder des issues et dégagements judicieusement répartis afin de permettre en cas d'incendie une évacuation rapide du personnel et de la clientèle dans des conditions de sécurité maximale.

Les dégagements doivent être toujours libres. Aucun objet, marchandises ou matériel ne doit faire obstacle à la circulation des personnes ou réduire la largeur des dégagements au-dessous des minima fixés ci-dessous.

Les dégagements doivent être disposés de manière à éviter les cul-de-sac.

Le nombre des dégagements des locaux ou bâtiments ne doit pas être inférieur à deux lorsqu'ils devront donner passage à plus de 100 personnes appartenant ou non au personnel de l'établissement. Ce nombre doit être augmenté d'une unité par 500 personnes.

La largeur des dégagements ne doit jamais être inférieure à 80 cm.

La largeur des dégagements, devant donner passage à un nombre de personnes à évacuer compris entre 21 et 100 ne doit pas être inférieure à 1,50 mètre. Pour un nombre de personnes compris entre 101 et 300, cette largeur ne doit pas être

inférieure à 2 mètres. Pour un nombre de personnes compris entre 301 et 500, elle ne doit pas être inférieure à 2,50 mètres. Elle augmentera de 50 centimètres par 100 personnes lorsque le nombre de personnes dépasse 500.

ART. 29. - Les portes susceptibles d'être utilisées pour l'évacuation de plus de 20 personnes, les portes des locaux où sont entreposés des produits facilement ou extrêmement inflammables ainsi que les portes des magasins de vente, doivent s'ouvrir dans le sens de la sortie, si elles ne donnent pas accès sur la voie publique.

ART. 30. - Les établissements visés à l'article premier de cet arrêté, doivent disposer d'une signalisation permettant d'indiquer le chemin vers la sortie la plus proche.

Les dégagements qui ne sont pas habituellement utilisés doivent, pendant les périodes de travail pouvoir s'ouvrir très facilement et rapidement de l'intérieur et être signalées par la mention "sortie de secours" inscrite en caractères bien lisibles.

Les établissements doivent disposer d'un éclairage de sécurité permettant l'évacuation des personnes en cas d'interruption accidentelle de l'éclairage normal.

ART. 31.-L'employeur doit prendre les mesures nécessaires pour que tout départ d'incendie puisse être rapidement et efficacement combattu et ce, dans l'intérêt du sauvetage des salariés.

Chaque établissement doit posséder un nombre suffisant d'extincteurs, maintenus en bon état de fonctionnement, d'une puissance suffisante et utilisant un produit approprié au type de feu.

L'employeur doit consulter un service d'incendie compétent et agréé pour la détermination du type et du nombre des équipements nécessaires.

Le matériel de lutte contre l'incendie doit être entretenu et tenu en bon état. Il doit être aisément accessible, judicieusement repartit, signalé de manière efficace et facilement utilisable.

Chapitre VI

Prévention des accidents du travail

Art. 32. - Conformément aux dispositions de l'article 282 de la loi précitée n° 65-99, les passerelles, planchers en encorbellement, plates-formes en surélévation ainsi que leurs moyens d'y accéder, doivent être construits, installés ou protégés de telle façon que les salariés ne soient pas exposés aux chutes.

Art. 33. - Les échelles de service doivent être disposées ou fixées de façon à ne pouvoir ni glisser, ni basculer. Leurs échelons devront être rigides, équidistants et soit encastrés, soit emboîtés dans les montants.

La hauteur de l'échelle ne doit pas, à moins qu'elle soit consolidée en son milieu, dépasser 5 mètres.

Les échelles reliant les étages doivent être chevauchées et un palier de protection sera établi à chaque étage.

Seules pourront être utilisées des échelles solides et munies de tous leurs échelons. Il est interdit d'utiliser les échelles pour le transport de fardeaux pesant plus de 50 kilogrammes.

Les montants des échelles doubles doivent, pendant l'emploi de celle-ci, être immobilisés ou reliés par un dispositif rigide.

Les ponts volants ou les passerelles réservés au chargement ou le déchargement des navires ou bateaux doivent être munis de garde-corps des deux côtés. Leurs éléments doivent constituer un ensemble rigide.

Art. 34. - Les locaux des machines génératrices et des machines motrices ne doivent être accessibles qu'aux salariés affectés à la conduite et à l'entretien de ces machines. Une affiche, rédigée en français et en arabe, rappelant cette interdiction, sera apposée de façon apparente à la porte d'entrée de ces locaux.

Les passages entre les machines, mécanismes, outils mus mécaniquement, doivent avoir une largeur d'au moins quatre-vingt centimètres.

Le sol des salles et celui des passages doivent être nivelés de façon à ne pas causer de glissade.

Art. 35. - Les cuves, bassins ou réservoirs doivent être construits, installés de manière à assurer la sécurité des salariés et à les protéger notamment contre les risques de chute, de débordement, d'éclaboussement ainsi que contre les dangers de déversement par rupture des parois des cuves, bassins, réservoirs et bonbonnes contenant des produits susceptibles de provoquer des brûlures d'origine thermique ou chimique.

Des visites périodiques destinées à s'assurer de l'état des cuves, bassins et réservoirs contenant des produits corrosifs doivent avoir lieu au moins une fois par an. Ces visites doivent être effectuées par une personne qualifiée sous la responsabilité de l'employeur. La date de chaque vérification et ses résultats doivent être consignés dans un registre tenu à la disposition de l'agent chargé de l'inspection du travail et du comité d'hygiène et sécurité.

ART. 36. - Les bouteilles contenant des gaz comprimés ou dissous, doivent être soit placées sur chariot, soit immobilisées au poste d'utilisation ou en parc. Les bouteilles vides doivent être posées horizontalement si elles ne sont pas immobilisées.

Les salariés travaillant à la soudure ainsi que leurs aides, doivent, pendant l'exécution de ces travaux, être munis de lunettes ou d'écrans spéciaux pour la vue, à verres teintés mis à leur disposition par l'employeur.

Un avis, rédigé en français et en arabe, rappelant aux salariés et leurs aides l'obligation d'utiliser les lunettes ou les écrans protecteurs pendant les travaux de soudure, doit être affiché de manière apparente dans le local où sont effectués ces travaux.

ART. 37. - Les fosses utilisées pour la visite et la réparation de tous les véhicules automobiles doivent être pourvues d'un escalier d'accès à chacune de leur extrémité. Ces escaliers doivent être entièrement dégagés quand les véhicules seront en place.

Le véhicule en stationnement sur la fosse doit être disposé de façon à pouvoir être déplacé rapidement en cas de besoin.

Un extincteur doit être installé dans chaque fosse.

Art. 38. - Les empilements de caisses, sacs, planches, balles de crin végétal, briques et autres matériaux ou objets, doivent être conditionnés de manière à éviter leur chute ou effondrement.

Les salariés ne doivent pas passer directement d'une pile à l'autre, sauf si les piles se touchent entre elles. Cette prescription leur sera rappelée par un avis apparent rédigé en arabe et en français et affiché dans les locaux où sont effectués les empilements.

L'accès au sommet des empilements doit se faire par le biais d'un plat penchant constitué par deux madriers au moins soigneusement entretoisés.

Art. 39. - Il est interdit aux salariés portant des vêtements non ajustés ou flottants de s'installer près des machines ou des pièces mobiles de machines

Chapitre VII

Dispositions diverses

ART. 40. - L'employeur est tenu d'afficher le règlement intérieur de l'établissement dans les locaux où se font le recrutement et la paie des salariés et de veiller à son exécution.

ART. 4L - Cet arrêté entre en vigueur dès la date de sa publication au Bulletin officiel et abroge à compter de la même date, toutes les dispositions qui en sont contradictoire, notamment l'arrêté du 15 safar 1372 (4 novembre 1952) déterminant les mesures générales de protection et de salubrité applicables à tous les établissements dans lesquels est exercée une profession commerciale, industrielle ou libérale.

Rabat, le 6 jourmada 11429 (12 mai 2008). Jamal Rahmani.

Bulletin officiel	
n°	5680
daté du	6 novembre 2008
Page	1410

TROISIEME PARTIE

CHAPITRE III

RESPONSABILITES DU FAIT PERSONNEL, **DU FAT D'AUTRUI,...**

Extrait du dahir formant
code des obligations et des contrats

Le Code des Obligations et des Contrats est la codification du droit des contrats au Maroc. Il repose sur le dahir promulgué le 12 septembre 1913.

Ci-après un Extrait du dahir formant code des obligations et des contrats version consolidée du 19 décembre 2019.

Article 77

Tout fait quelconque, de l'homme qui, sans l'autorité de la loi, cause sciemment et volontairement à autrui un dommage matériel ou moral, oblige son auteur à réparer ledit dommage, lorsqu'il est établi que ce fait en est la cause directe.

Toute stipulation contraire est sans effet.

Article 78

Chacun est responsable du dommage moral ou matériel qu'il a causé, non seulement par son fait, mais par sa faute, lorsqu'il est établi que cette faute en est la cause directe.

Toute stipulation contraire est sans effet.

La faute consiste, soit à omettre ce qu'on était tenu de faire, soit à faire ce dont on était tenu de s'abstenir, sans intention de causer un dommage.

Responsabilité du fait personnel (art. 77, 78) :

Chaque fois qu'une faute est commise et chaque fois que cette faute cause un dommage à un tiers, il faut réparer.

Chacun est responsable du dommage qu'il a causé non seulement par son fait, mais encore par sa négligence ou par son imprudence.

Article 85

On est responsable non seulement du dommage que l'on cause par son propre fait, mais encore de celui qui est causé par le fait des personnes dont on doit répondre.

Le père et la mère après le décès du mari sont responsables du dommage causé par leurs enfants mineurs habitant avec eux ;

Les maîtres et les commettants, du dommage causé par leurs domestiques et préposés dans les fonctions auxquelles ils les ont employés ;

Les artisans, du dommage causé par leurs apprentis pendant le temps qu'ils sont sous leur surveillance ;

La responsabilité ci-dessus a lieu à moins que les père et mère et artisans ne prouvent qu'ils n'ont pu empêcher le fait qui donne lieu à cette responsabilité.

Le père, la mère et les autres parents ou conjoints répondent des dommages causés par les insensés et autres infirmes d'esprit, même majeurs, habitant avec eux, s'ils ne prouvent :

1. Qu'ils ont exercé sur ces personnes toute la surveillance nécessaire;
2. Ou qu'ils ignoraient le caractère dangereux de la maladie de l'insensé;
3. Ou que l'accident a eu lieu par la faute de celui qui en a été la victime.

La même règle s'applique à ceux qui se chargent, par contrat, de l'entretien ou de la surveillance de ces personnes.

Responsabilité du fait d'autrui (art. 85) - Responsabilité des parents, des artisans, des instituteurs et des commettants :

Le père ou la mère, en tant qu'ils exercent le droit de garde, sont solidairement responsables du dommage causé par leurs enfant mineurs habitant chez eux.

Les maîtres et les commettants, du dommage causé par leurs domestiques et préposés dans les fonctions auxquelles ils les ont employés ; les instituteurs et les artisans, du dommage causé par leurs élèves et apprentis pendant le temps qu'ils sont sous leur surveillance.

La responsabilité ci-dessus a lieu, à moins que les père et mère et les artisans ne prouvent qu'ils n'ont pu empêcher le fait qui donne lieu à cette responsabilité.

En ce qui concerne les instituteurs, les fautes, impudence ou négligence invoquées contre eux comme ayant causé le fait dommageable, devront être prouvées.

Article 86

Chacun doit répondre du dommage causé par l'animal qu'il a sous sa garde, même si ce dernier s'est égaré ou échappé, qu'il ne prouve :

1. Qu'il a pris les précautions nécessaires pour l'empêcher de nuire ou pour le surveiller;
2. Ou que l'accident provient d'un cas fortuit ou de force majeure, ou de la faute de celui qui en a été victime.

Le propriétaire d'un animal, ou celui qui s'en sert, pendant qu'il est à son usage, est responsable du dommage que l'animal a causé, soit que l'animal fût sous sa garde, soit qu'il fût égaré ou échappé.

Article 88

Chacun doit répondre du dommage causé par les choses qu'il a sous sa garde, lorsqu'il est justifié que ces choses sont la cause directe du dommage, s'il ne démontre :

1. Qu'il a fait tout ce qui était nécessaire afin d'empêcher le dommage;
2. Et que le dommage dépend, soit d'un cas fortuit, soit d'une force majeure, soit de la faute de celui qui en est victime.

Chaque personne doit répondre du dommage causé par les choses qu'il a sous sa garde - (art. 88).

Le propriétaire d'un bâtiment est responsable du dommage causé par sa ruine, lorsqu'elle est arrivée par une suite de défaut d'entretien ou par le vice de sa construction.

TABLE DE MATIERES		
PREMIERE PARTIE		
TEXTES DE LOIS ET ARRETES D'APPLICATION ORGANISANT L'HEBERGEMENT TOURISTIQUE AU MAROC		7
		Page
	Avant propos	3
	NORMES DE CLASSEMENT DES ETABLISSEMENTS TOURISTIQUES	9
	Arrêté du ministre du tourisme n° 1751-02 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant les normes de classement des établissements touristiques	11
	Normes d'accessibilité aux personnes handicapées	12
	Hôtels classés luxe	14
	Hôtels classés cinq étoiles (5*)	24
	Hôtels classés quatre étoiles (4*)	33
	Hôtels classés trois étoiles (3)	43
	Hôtels classés deux étoiles (2*)	51
	Hôtels classés une étoile (1*)	55
Chapitre I	Motels 1ère catégorie	60
	Motels 2ème catégorie	63
	Résidences Touristiques " Première catégorie "	66
	Résidences Touristiques " Deuxième catégorie "	72
	Résidences touristiques «Troisième catégorie»	79
	Villages de vacances "Première catégorie"	83
	Villages de Vacances "Deuxième Catégorie"	92
	Villages de vacances "Troisième catégorie"	101
	Auberges " 1ère catégorie "	108
	Auberges " 2ème Catégorie "	111
	Maisons d'hôtes " première catégorie "	114
	Maisons d'hôtes " deuxième catégorie "	122
	Pensions " 1ère catégorie "	128
	Pensions " 2ème catégorie "	130
	Camping - Caravaning International	133
	Camping-Caravaning 1ère catégorie	137
	Camping – Caravaning 2ème catégorie	140
	VOIR CHAPITRE II	

	Restaurants classés " 1 fourchette "	213
	Restaurants classés " 2 Fourchettes "	216
	Restaurants classes " 3 fourchettes "	219
	Restaurants classés " Luxe "	220
	Relais Catégorie unique	144
	Gîtes et refuges	147
	Centres et palais de congrès	157
	Bivouacs	151
Chapitre II	CLASSIFICATION DES ETABLISSEMENTS TOURISTIQUES	159
	La loi n° 80-14 relative aux établissements touristiques et aux autres formes d'hébergement touristique	161
Chapitre III	TELE-DECLARATION DES DONNEES RELATIVES AUX CLIENTS ET MODALITES D'INSCRIPTION AU SYSTEME DE TELE-DECLARATION	181
	Décret n° 2-15-865 du 9 juin 2016 fixant les modalités de télé-déclaration des données relatives aux clients de séjour ou de passage	183
	Arrêté n° 3171-16 du 10 février 2017 fixant les modalités d'inscription au système de télé-déclaration	189
Chapitre IV	LE CODE DE RELATIONS HOTELS / AGENCES DE VOYAGES	193
	Convention guidant les relations hôtels / agences de voyages	195
Chapitre V	LE CONTRAT HOTELIER ET LA RESPONSABILITE PARTICULIERE DE L'HOTELIER	205
	Extraits du dahir formant code des obligations et des contrats : Le contrat hôtelier naît à partir du moment où le client commande une chambre La responsabilité particulière de l'hôtelier du fait des effets des clients	207

DEUXIEME PARTIE		
TEXTES DE LOIS ET ARRETES D'APPLICATION ORGANISANT LA RESTAURATION TOURISTIQUE AU MAROC		209
Chapitre I	MODALITES DE CLASSEMENT DES RESTAURANTS	211
	Classification des restaurants	213

Chapitre II	REGLEMENTATION DU COMMERCE DES BOISSONS ALCOOLIKES OU ALCOOLISEES	223
	Arrêté du directeur général du cabinet royal réglementant le commerce des boissons alcooliques ou alcoolisées (<i>Texte commun aux entreprises de commerce des boissons alcooliques ou alcoolisées</i>)	225
Chapitre III	INDICATION DE LA DUREE DE VALIDITE SUR LES CONSERVES ET ASSIMILEES ET LES BOISSONS CONDITIONNEES	239
	Décret n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) pris pour l'application de la loi n° 17-88 relative à l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées, destinées à la consommation (<i>Texte commun aux entreprises de production, de commercialisation, de transformation ou de stockage des produits alimentaires</i>)	241
Chapitre IV	DUREE DE VALIDITE ET CONDITIONS DE CONSERVATION DE CERTAINS PRODUITS	247
	Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts, du ministre de la pêche maritime et du ministre de la santé n° 440.01 du 2 hija 1421 (26 février 2001) relatif à la durée de validité et aux conditions de conservation de certains produits (<i>Texte commun aux entreprises de production, de commercialisation, de transformation ou de stockage des produits alimentaires</i>)	249
TROISIEME PARTIE TEXTES DE LOIS ET ARRETES D'APPLICATION ORGANISANT -LA SANTE ET LA SECURITE AU TRAVAIL- TEXTES COMMUNS AUX SECTEURS INDUSTRIELS ET COMMARCIAUX AU MAROC (<i>y compris l'hébergement et la restauration touristiques</i>)		254
Chapitre I	LE CODE DU TRAVAIL, LOI N° 65 – 99 DE DECEMBRE 2003, RESERVE A LA SANTE ET A LA SECURITE AU TRAVAIL QUATRE SECTIONS	255
Section 1	Dispositions générales (articles 281 –301)	258
Section 2	Services médicaux du travail (articles 304 – 331)	262
Section 3	Comités de sécurité et d'hygiène et comités d'entreprise (articles 336 -344)	268

Section 4	Dispositions concernant les salariés victime d'accident de travail ou de maladie professionnelle (articles 265 – 267)	271
Chapitre II	ARRETE DU MINISTRE DE L'EMPLOI ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE N° 93-08	273
	Arrêté du ministre de l'emploi et de la formation professionnelle fixant les mesures d'application générales et particulières relatives aux principes énoncés par les articles de 281 à 291 du code du travail	275
Chapitre III	RESPONSABILITES DU FAIT PERSONNEL, DU FAT D'AUTRUI,...	291
	Extraits du dahir formant code des obligations et des contrats : La responsabilité du fait personnel. La responsabilité du fait d'autrui. Chaque personne doit répondre du dommage causé par les choses qu'il a sous sa garde.	293

Titre : Hébergement et Restauration Touristiques au Maroc
*Textes de lois et arrêtés d'application nécessaires
pour la bonne gestion des établissements touristiques*

Auteur : Mohamed Ennazk

Edition : Janvier 2023

Dépôt légal : 2022MO5069

ISBN : 978-9920-40-879-0

Tous droits réservés à l'auteur

Ce livre a été imprimé à l'Imprimerie El Watanya
Rue Abou Oubaida Cité Mohammadia - Marrakech - MAROC