

# CHARTRE DE QUALITE TABLE D'HOTES

La table d'hôtes concerne exclusivement les chambres Clévacances. Elle est réservée aux clients hébergés dans la structure, dans la limite de 15 personnes.

Les repas doivent se dérouler à la table familiale, en compagnie des propriétaires, sur la base d'un menu unique, vendu à un prix forfaitaire qui devra présenter un bon rapport qualité-prix.

## A - Critères obligatoires

### *1 – Aspects réglementaires*

La table d'hôtes répondra à la réglementation en vigueur.

- ↳ Nécessité d'obtenir une petite licence restaurant qui permet de vendre les boissons des deux premiers groupes pour les consommer sur place, seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoire à la nourriture.

*Boissons non alcoolisées (groupe 1).*

*Vins, bières, cidres, vins doux naturels (groupe 2).*

Le panneau de licence doit être affiché près de la porte d'entrée de façon à pouvoir être vu de la clientèle.

- ↳ Déclaration auprès des services fiscaux.

- ↳ Application de l'arrêté du 09 Mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis au consommateur et notamment :

- le raccordement au réseau public d'adduction d'eau potable,
- la propreté et le bon état d'entretien des locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires. Ils doivent pouvoir être nettoyés, désinfectés de manière convenable, permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissures,
- la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène (prévention de la contamination croisée entre et durant les opérations par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux ...),
- la mise en place de conditions de température permettant une transformation et un stockage hygiénique des produits, veiller à avoir une ventilation adéquate et suffisante ...
- les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à être propres en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

- ↳ Interdiction de servir des denrées alimentaires d'origine animale congelées par les propriétaires eux-mêmes, sauf s'ils disposent des équipements obligatoires et obligation de ne servir du gibier sauvage qu'en période de chasse.
- ↳ La stérilisation des conserves à base de viande devra se faire avec un autoclave agréé, l'abattage des petits animaux aura lieu dans un abattoir agréé.
- ↳ Affichage, sur un document d'information visible des personnes hébergées, d'une information sur la composition des repas ou un menu type, son prix, éventuellement l'heure du service.

## ***2 – L'accueil***

De façon à permettre aux clients de bénéficier d'un accueil convivial, les repas, sans être gastronomiques, doivent permettre d'apprécier la cuisine régionale et/ou les spécialités de l'hôte et se dérouleront à la table familiale.

## ***3 – Le cadre***

La pièce où se dérouleront les repas sera aménagée et décorée avec soin. La propreté sera une préoccupation constante.

La vaisselle sera non ébréchée, parfaitement propre, assortie et de qualité.

Les serviettes et nappes seront en harmonie. Les nappes en papier seront exclues, les serviettes en papier devront être d'excellente qualité.

## ***4 – Les produits***

Les produits du terroir (y compris les boissons) et spécialités seront valorisées dans une cuisine familiale ; les plats proposés seront copieux et élaborés, autant que faire se peut, à base de produits frais.

## ***5 – La cuisine***

Tout doit être mis en œuvre pour garantir une hygiène optimale. Ainsi, les revêtements de la cuisine seront dans un état parfait d'entretien.

Il faudra en outre être équipé :

- de plans de travail en inox ou stratifié, faciles à entretenir,
- d'un évier avec savon liquide et essuyages jetables,
- d'un réfrigérateur moderne, ventilé, à dégivrage automatique, en parfait état de fonctionnement,
- de tables de cuisson et four en parfait état de fonctionnement et de propreté,
- d'une batterie de cuisine et d'appareils ménagers en parfait état,
- de boîtes de conservation, film alimentaire, papier aluminium,
- de produits d'entretien, eau de javel ...

L'ensemble sera entretenu et remplacé régulièrement.

Les formations à l'hygiène proposées seront obligatoirement suivies afin de maîtriser la qualité sanitaire des produits proposés sous leur responsabilité.

## **B - Engagement**

Je soussigné(e) .....

- Déclare avoir pris connaissance de la charte de qualité « Table d'hôtes » Clévacances et en accepter librement les termes.

Déclare les locaux mis à la disposition de la clientèle conforme en matière de sécurité (gaz, électricité...)

- M'engage à accomplir sous ma seule responsabilité toutes les démarches administratives et tous les contrôles sanitaires et de sécurité requis, conformément aux dispositions légales.  
L'attribution du label Clévacances pour l'activité ne saurait remplacer ces contrôles, l'association n'ayant pas compétence en la matière.
- Accepte de me soumettre à tous contrôles de Clévacances, à l'échelon départemental, régional ou national.

Je m'engage également à souscrire les assurances obligatoires (responsabilité civile professionnelle, incendie, intoxication alimentaire)

Tout manquement à l'un des critères ci-dessus entraînera la perte de la marque Clévacances pour la table d'hôtes et pour les chambres, selon les termes de l'article 6 de la charte de qualité « Chambres d'hôtes ».

Date : ..... Signature