

PREPAREZ LES CONTRÔLES

Vérifiez vos affichages obligatoires

Pour tout DÉBIT DE BOISSONS

- Panonceau de LICENCE (Grande Restauration, III, IV),
- Tarif des consommations pour l'extérieur,
- Tarif des consommations pour l'intérieur,
- **Règlementation de la Police générale** des Débits de boissons de l'Ille et Vilaine (2011)
- **Protection des Mineurs** et répression de l'ivresse publique



Boissons à consommer sur place



Boissons à Emporter



Interdiction de fumer



Interdiction de Vapoter



Interdiction de Vente de tabac et de produits de vapotage aux mineurs



A Mettre en exposition : 10 bouteilles de boissons sans alcool (date de péremption non dépassée) et mesures

Pour les Restaurants, en supplément :

- A l'extérieur : menus, cartes, 5 vins minimum.
- Affichage de l'origine des viandes
- Attestation de formation HACCP et Plan de nettoyage des cuisines, de lutte contre les nuisibles
- Allergènes
- Éventuellement Registre du gibier
- Panonceau « Maître Restaurateur ».

Pour les Hôtels :

Affichage à l'extérieur

À l'extérieur de l'établissement, à proximité de l'entrée principale, doivent être affichés, de manière claire, lisible et à jour :

- Panonceau Hôtel classement normes 2012 (tout autre ancien panonceau est à retirer)
- le prix pratiqué pour la prochaine nuitée en chambre double, ou le prix maximum pratiqué pour une nuitée en chambre double pendant une période au choix incluant la prochaine nuitée ;
- l'information selon laquelle un petit déjeuner est servi ou non dans l'établissement, celle précisant si une connexion internet est accessible ou non depuis les chambres et, le cas échéant, si ces prestations sont comprises ou non dans le prix de la prestation d'hébergement ;
- les modalités selon lesquelles, le consommateur peut accéder à l'information sur les prix de l'ensemble des autres prestations commercialisées.

À la réception

Les informations relatives au prix figurant à l'extérieur de l'établissement doivent être affichées selon les mêmes modalités, et de manière visible et lisible, à la réception de l'hôtel.

Les heures d'arrivée et de départ doivent être indiquées à cet endroit, ainsi que les suppléments appliqués en cas de départs tardifs. L'information sur l'ensemble des prix des prestations fournies accessoirement aux nuitées doit aussi être accessible.

Dans chaque chambre

L'hôtelier n'a plus l'obligation d'afficher le prix de la nuitée au dos de la porte de chambre. Il doit seulement fournir l'information sur l'ensemble des prix et prestations fournies accessoirement aux nuitées. Le client doit être informé des modalités de consultation de ces informations de manière claire, lisible et visible.

Dans tout établissement employant au moins 1 salarié :

- Registre unique du personnel,
- Affichage relatif à l'horaire du personnel et aux numéros d'urgence, Feuilles d'émargement des horaires individuels
- Convention collective,
- Récépissés des Déclarations uniques d'embauche,
- Contrats de travail,
- Guide des risques professionnels et psycho (*attention aux sociétés qui vous démarchent pour le vendre à plus de 180€, notre modèle, spécifique aux professionnels est en vente à 25€*)

Accessibilité

- Registre Public d'accessibilité si attestation sur l'honneur de conformité déposée en préfecture ou dérogation obtenue par la préfecture

DEBITS DE BOISSONS

Tableaux récapitulatifs des règles à respecter quant à l'accès et au service de boissons à consommer sur place en fonction de l'âge du client et de la licence détenue par le professionnel.

AGE	LICENCE III	LICENCE IV
Mineur de moins de 13 ans	OUI si accompagné – boissons du 1 ^{er} groupe	
Mineur de 13 à 16 ans	OUI si accompagné – boissons du 1 ^{er} groupe	
Mineur de + 16 à 18 ans	OUI – boissons du 1 ^{er} groupe	
+ de 18 ans	OUI	

Mineur accompagné : mineur en compagnie de son père, mère, tuteur ou de toute personne de plus de 18 ans en ayant la charge ou la surveillance.

Licence IV – Licence RESTAURANT – Licence A EMPORTER			
Licence III - Petite Licence Restaurant Petite Licence à emporter		Boissons du 4 ^{ème} GROUPE	Boissons du 5 ^{ème} GROUPE
Boissons du 1 ^{er} GROUPE	Boissons du 3 ^{ème} GROUPE		
Boissons sans alcool, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, des traces d'alcool supérieures à 1,2°	Boissons fermentées non distillées, à savoir : vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, crèmes de cassis et jus de fruits ou de légumes comportant de 1,2° à 3° d'alcool. Vins doux naturels, Vins de liqueur, apéritifs à base de vin, liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises ne titrant pas plus de 18° d'alcool pur.	Rhums, tafias et alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence, liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de miel ou de glucose à raison de 400g minimum /litre pour les liqueurs anisées et de 200g /litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus de ½ g d'essence /litre	Toutes les autres boissons alcooliques, whisky, vodka, gin, genièvre, amer, goudron, gentiane, apéritifs anisés, etc...

LICENCE RESTAURANT : pour ces licences, les boissons ne peuvent être servies qu'à l'occasion des repas principaux et comme accessoire de la nourriture.

LICENCE A EMPORTER : seule la vente à emporter est permise



UMIH 35 – Immeuble LE DELTA 3 - Forum de la Rocade - 40 Rue du Bignon - CS 27733
35577 CESSON-SEVIGNE Cedex

☎ 02.99.36.00.59 📠 02.99.36.61.36 ✉ contact@umih35.com