

## ANNEXE N° 1

### Les normes minimales, dimensionnelles, fonctionnelles et de gestion des cabarets

#### 1- Hall d'accueil :

L'entrée des clients doit être aménagée en hall d'accueil disposant de places assises et doit comprendre un vestiaire pour le dépôt des effets des clients, un miroir à pied et un téléphone à la disposition de la clientèle.

#### 2- Scène de Spectacle :

- la scène de spectacle doit être climatisée et suffisamment aérée,

- la superficie requise ne doit pas être inférieure à 0,5 mètre carré par personne,

- la scène doit comprendre un arrière scène, une loge artiste et un local costume,

- la scène doit comprendre une régie technique de sonorisation de lumière et d'éclairage.

#### 3- Diffusion sonore :

- la législation et la réglementation en vigueur relatives à la lutte contre les bruits doivent être respectées.

- lors de la construction des aires diffusant de la musique amplifiée, il faut veiller à la limitation de la diffusion sonore et du bruit et ce par la présentation d'une étude d'impacts sonores, approuvée par un bureau de contrôle agréé et qui prouve essentiellement :

\* L'utilisation des matériaux spécifiques et appropriés à l'absorption des nuisances sonores.

\* La limitation de la pression acoustique dans les aires à un niveau maximal inférieur à 105 dB(A).

\* L'exigence d'une isolation phonique minimale entre l'établissement concerné et les locaux de voisinage tout en limitant le niveau maximal d'émergence au niveau de 3dB.

- La présentation d'une attestation d'un bureau de contrôle agréé, relative à la qualité de l'isolation phonique et ce avant le début de l'exploitation.

Dans tous les cas et s'il s'avère l'insuffisance de l'isolation phonique exigée pour le respect des normes précitées, un limiteur de pression acoustique doit être mis en place réglé et scellé par un bureau de contrôle agréé.

L'étude sonore doit être actualisée en cas de changements effectués dans l'aire diffusant de la musique amplifiée.

#### 4- Dispositions techniques de l'utilisation du laser :

Les émissions d'une installation à faisceau laser ne doivent pas produire d'émission nuisible pour le public.

A cet effet, les exigences suivantes doivent être respectées :

- le faisceau direct ou une partie du faisceau direct ne doit pas atteindre le public (même après plusieurs réflexions sur des objets réfléchissants),

- le faisceau laser doit passer au minimum à 2,5 mètres au-dessus du plancher,

- l'installation à faisceau laser doit être inaccessible au public,

- l'installation à faisceau laser ne doit pas pouvoir être dérégulée par des événements extérieurs,

- l'installation à faisceau laser ne doit pas subir des réglages ou des corrections du faisceau au cours des spectacles.

#### 5- Premiers soins et sécurité incendie et de panique :

- La législation et la réglementation en vigueur dans ce domaine doivent être respectées.

En outre, il faut veiller à :

- présenter un dossier de sécurité incendie et de panique avant la réalisation du projet, approuvé par les services de la protection civile,

- présenter une attestation de prévention en cours de validité,

- préparer un plan d'intervention interne propre à l'établissement approuvé par les services de la protection civile,

- présenter des attestations de la conformité des installations techniques relatives à la sécurité, délivrées par un bureau de contrôle spécialisé et agréé,

- désigner une équipe de premières interventions parmi les employés de l'établissement, formée dans le domaine des premiers soins et d'extinction, et dirigée par un responsable de sécurité.

#### 6- Les mesures de sûreté :

Il faut mettre en place un système de sûreté en collaboration avec les services de sûreté régionale qui doit prendre en considération notamment :

- la protection de toutes les entrées et sorties du cabaret ainsi que toutes ses issues,

- la protection des locaux sensibles à l'intérieur du cabaret,
- couvrir l'environnement du cabaret par un éclairage suffisant et par une couverture technique (des caméras de surveillance),
- l'obligation de port des badges avec photo et identité pour tous les agents,
- la tenue d'un manuel de procédures de sécurité à suivre en cas d'accident nécessitant l'intervention, qui doit être préparé en collaboration avec les services de sûreté nationale et de la protection civile,
- la mise en place d'un programme annuel de formation pour l'équipe de sécurité du cabaret visé par les services concernés,
- l'affectation d'un chef de sécurité formé et ayant une expérience dans le domaine.

#### **7- La salle :**

- elle doit être climatisée et bien aérée avec un éclairage suffisant et un dispositif de chauffage,
- la surface réservée à chaque siège ne doit être inférieure à 1.5 mètre carré,
- les meubles de la salle doivent être de bonne qualité et offrant aux clients un confort convenable,
- la décoration de la salle doit être cohérente et de bonne qualité,
- la liste des prix des différents services doit être fournie.

La brigade de service doit comprendre obligatoirement dans son effectif :

- un directeur de salle ayant la qualification professionnelle confirmée par l'expérience requise,
- un chef d'équipe pour 60 sièges,
- un serveur pour 20 sièges.

La moitié au minimum du personnel de la salle doit être diplômée d'une école hôtelière ou d'un centre spécialisé en formation hôtelière.

#### **8- cuisine et économat :**

##### A- Aménagement et installations :

\* l'aménagement de la cuisine ainsi que son rangement doivent permettre le respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments ainsi que la prise en considération du principe de « la marche en avant ».

\* la superficie de la cuisine et de l'économat ne doit pas être inférieure à :

- 55 % de la superficie de la salle à manger si le nombre de tables est inférieur ou égal à 50 sièges,
- 50 % de la superficie de la salle à manger si le nombre de tables est supérieur à 50 sièges.

\* La cuisine et l'économat doivent être équipés comme suit :

- le local de la cuisine doit être suffisamment aéré, éclairé et muni de hotte aspirante d'une capacité suffisante avec filtres pour éliminer les matières grasses,

- le sol doit être revêtu de carrelage antidérapant et doit avoir une pente de façon à diriger les eaux vers un orifice d'évacuation muni d'un grillage et d'un siphon garni d'eau avec raccordement au réseau public des égouts,

- les orifices d'aération doivent être munis d'un grillage moustiquaire à petites mailles,

- la porte de service doit être doublée d'un cadre en bois en guise de porte à fermeture automatique avec un grillage moustiquaire,

- la cuisine et ses dépendances doivent être recouvertes de faïence de couleur claire d'une hauteur de deux mètres au minimum. Au dessus de cette hauteur, la peinture sera à l'huile ou similaire,

- le local de la cuisine doit être branché au réseau public d'eau potable et doit disposer à tout moment de l'eau chaude et froide sous pression suffisante. De même, des lave-mains doivent être mis à la disposition du personnel qui soient installés dans les endroits sensibles du local de la cuisine. Deux lave-mains au moins doivent être mis à la disposition du personnel dont l'un est à l'entrée de la cuisine et le deuxième à l'intérieur,

- la cuisine doit être dotée d'un économat pour la conservation du jour des boissons et produits de conserve et d'une table chaude,

- un réduit à ordures doit être disponible d'une superficie de 6 mètres carré au minimum, les murs internes peints à l'huile ou recouverts en faïence. Il doit être doté d'un point d'eau avec raccordement au réseau public des égouts et d'une aération d'une superficie de 60cmx60cm au minimum. Il doit disposer d'une porte en fer forgé aérée en haut et en bas. Les ordures doivent être déposées en sachets dans des poubelles en plastique à roues pour qu'elles puissent être tirées à l'extérieur lors de la levée des ordures.

##### B- Le matériel :

Le matériel exigible en permanence est déterminé selon la capacité d'accueil et ce comme suit :

- des armoires frigorifiques, des réfrigérateurs et un refroidisseur à bouteilles dotés d'indicateurs de température en nombre et en capacité suffisants pour conserver les denrées alimentaires et ce selon la nature et la spécificité de chacune,

- un bloc cuisson comprenant feux vifs, plaques chauffantes, des fours, une friteuse, un grill, un bain marie, des tables de travail en inox de 1.50/0.60 mètre au moins, des grandes poubelles hermétiques, une plonge en inox de trois bacs pour laver les ustensiles, une deuxième plonge pour la poissonnerie et la légumerie et une troisième pour la vaisselle, verrerie, couverts et la batterie de cuisine. En outre, un lave-vaisselle doit être fourni,

- une gamme complète de marmites, des poêles de toutes les dimensions, des braisières de la capacité du four, chinois, tamis fin, un jeu de casseroles professionnelles, un jeu de couteaux de cuisine, ouvre-boîtes, différentes spatules en inox et bois, araignées et écumoirs, terrine, fouets et des planches pour découpage en différentes couleurs,

- un appareil pour la fabrication de cubes de glace,
- des gammes complètes de verrerie et autres, des couverts, nappes et napperons, des serviettes de bonne qualité pour servir les plats,
- les tables garnies de nappes et napperons, molletons et serviettes en tissu. Les napperons et les serviettes doivent être changés à chaque départ du client,
- les serviettes doivent être disponibles dans une proportion de trois fois le nombre de sièges,
- la verrerie et autre, les couverts nécessaires doivent être disponibles dans une proportion d'une fois et demi le nombre de sièges,
- les nappes et napperons doivent être disponibles dans une proportion de trois fois le nombre de tables,
- les ménages doivent être disponibles dans une proportion d'une fois et demi le nombre de tables,
- un cendrier par table doit être disponible,
- une paire de huiliers vinaigriers pour trois tables, doit être disponible,
- une machine à café et une théière doivent être disponibles,
- un sceau à glace pour le service de vin doit être disponible et ce pour chaque deux tables,
- une décoration florale, cure-dents et un détacheur doivent être disponibles,
- un chauffe plats et un petit guéridon pour chaque groupe de dix sièges,
- doit être disponible le petit matériel suivant :

Verre à eau	2 par chaise
Verre à jus	2 par chaise
Verre à vin	2 par chaise
Sceau à glace	1 pour 2 tables
Sceau à vin et à champagne	1 pour 6 tables
Verre à boissons gazeuses	1 par chaise
Verre à bière	2 par chaise
Verre à apéritif	1 par chaise
Verre à whisky	1 par chaise
Verre à liqueur	1 par chaise
Verre à cognac	1 par chaise
Verre à cocktail	1 par chaise
Verre à champagne	1 pour 2 chaises
Tasse et sous tasse à café	1 par chaise
Tasse et sous tasse à thé	1 pour 2 chaises
Pot à lait	1 par chaise
Pot à thé	1 par chaise
Cuillères à thé	3 pour 2 chaises
Cuillères à café	3 pour 2 chaises
cendrier	2 pour 3 tables

- Les denrées alimentaires doivent être conservées dans des conditions d'hygiène permettant de préserver intégralement leur qualité. Elles doivent être placées dans des casiers ou enceintes hermétiquement clos dans les réfrigérateurs et convenablement agencées à fin d'éviter une éventuelle contamination.

### C- La brigade de cuisine :

La brigade de cuisine doit comprendre obligatoirement dans son effectif :

- un chef de cuisine,
- trois cuisiniers qualifiés pour 50 sièges,
- deux plongeurs pour 50 sièges,
- la moitié du personnel de la cuisine au moins doit être diplômée d'une école hôtelière ou d'un centre spécialisé en formation hôtelière,
- le chef de cuisine doit avoir la qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme ou confirmée par l'expérience dans le domaine de la cuisine de luxe.

### **9- Les blocs sanitaires :**

Les blocs sanitaires doivent être aérés de façon naturelle soit directement ou indirectement à travers des canaux d'aération dont les dimensions sont de 30 x 60 cm<sup>2</sup> au minimum, totalement libérés et liés directement au toit du bâtiment à fin de permettre l'absorption naturelle de l'air. Ils peuvent être aérés de façon mécanique sur garantie d'un bureau de contrôle agréé.

#### 9-1 Les blocs sanitaires réservés aux clients :

- ils doivent être en rapport avec la capacité d'accueil de l'établissement (un bloc pour 20 chaises), séparés l'un pour les hommes et l'autre pour les femmes. Ils doivent être bien propres et désinfectés en permanence,

- dans tous les cas, la superficie réservée à ces blocs ne doit être inférieure à 24m<sup>2</sup>,

- les blocs sanitaires réservés aux clients doivent être proches du hall d'accueil,

- un bloc sanitaire propre aux handicapés doit être disponible. Ne sont pas soumis à cette condition les établissements construits avant la date de parution de cet arrêté et qui sont dans l'impossibilité technique d'exécuter cette condition.

#### 9-2 Les blocs sanitaires réservés au personnel :

- ils doivent être séparés (un pour les hommes et autre pour les femmes).

- le bloc sanitaire ne doit pas communiquer avec la cuisine et doit comprendre :

- \* un vestiaire avec armoires individuelles,
- \* une salle d'eau comprenant un lavabo avec miroir, un savon et un sèche-mains automatique,
- \* un WC par tranche de 8 employés,
- \* une douche comprenant eau chaude et froide par tranche de 12 employés,
- \* le mur du bloc sanitaire doit être complètement revêtu de faïence.

### **10- Le parking :**

- il doit être suffisamment éclairé et avoir une couverture technique (des caméras de surveillance),

- la réglementation urbaine relative au nombre de places de stationnement doit être respectée,

- il est interdit de stationner dans la voie publique et ses dépendances,

- une superficie de stationnement de 25m<sup>2</sup> doit être réservée à chaque auto.

Néanmoins, en cas de non précision par la réglementation urbaine du nombre de places de stationnement, ou en cas de la construction des établissements touristiques d'animation musicale dans des zones non couvertes par un plan d'aménagement urbain, il faut fournir une place de stationnement pour chaque 25m<sup>2</sup> de la totalité de la superficie couverte.

- Assurer le gardiennage nécessaire au parking.