

* 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.

3- 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 une distance de :

* 2.5 mètres au dessus de la piste de danse, pour les spectacles organisés dans espaces clos/couverts,

* 5 mètres au dessus du sol pour les spectacles organisés dans les espaces ouverts.

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

- l'installation à faisceau laser ne doit pas pouvoir être déréglée par des événements extérieurs (les rafales de vent ou mouvements des foules par exemple),

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

4- 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 à 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.

ANNEXE N° 3

Les normes minimales, dimensionnelles, fonctionnelles et de gestion des discothèques

1-La piste de danse et la salle :

- la salle doit être climatisée et suffisamment aérée et éclairée,

- la superficie requise ne doit pas être inférieure à 1 mètre carré par personne,

- une régie technique de sonorisation, de lumière et d'éclairage doit être disponible,

- la salle et la piste de danse doivent avoir un sol antidérapant,

- les meubles de la salle doivent être de bonne qualité et offrant aux clients un confort convenable.

2- Diffusion sonore :

- la législation et la réglementation en vigueur relatives à 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,

5- 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 de la discothèque ainsi que toutes ses issues,
- la protection des locaux sensibles à l'intérieur de la discothèque,
- un éclairage convenable doit être fourni dans les coins et les endroits isolés,
- couvrir l'environnement des discothèques par un éclairage suffisant et 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 de la discothèque, visé par les services concernés,
- l'affectation d'un chef de sécurité formé et ayant une expérience dans le domaine.

6- Un espace où manger :

- il doit être climatisé et bien aéré avec un éclairage suffisant et un dispositif de chauffage,
- la superficie réservée à chaque chaise ne doit être inférieure à 1.2 mètre carré,
- la liste des prix des différents services doit être fournie,

La brigade du personnel doit comprendre obligatoirement :

- * un maître d'hôtel,
- * un chef de brigade pour 60 clients,
- * un serveur pour 20 clients.

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

7- La cuisine et l'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 ne doit pas être inférieure à :
 - 55 % de la superficie de la salle à manger si le nombre de chaises est inférieur ou égal à 50 chaises,
 - 50 % de la superficie de la salle à manger si le nombre de chaises est supérieur à 50 chaises,
- 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 mètre 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. En outre, doit être disponible le matériel minimal suivant :

- 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 écumeurs, terrine, fouets et des planches pour découpage en différentes couleurs,

- un appareil pour la fabrication de cubes de glace,
- une gamme des ustensiles selon la capacité d'accueil,
- 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.

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 la cuisine :

La brigade de cuisine doit comprendre obligatoirement dans son effectif :

- un chef de cuisine ayant la qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme ou confirmée par l'expérience dans le domaine de la cuisine de luxe,
- 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.

8- Le bar :

- il doit être aménagé d'une manière distinguée et bien décoré de façon à permettre la présentation des boissons de bonne qualité,
- la liste des prix des différents services doit être fournie.

A- Aménagement et installations :

- le local réservé aux services du bar doit être d'une superficie de 25% au moins de la superficie totale de la salle,

- l'aménagement du bar et du local voisin doit permettre le respect des règles d'hygiène et de la sécurité des aliments,
 - il doit être suffisamment éclairé et aéré,
 - un réduit à ordures doit être disponible,
 - les murs du local des services doivent être recouverts de faïence d'une couleur claire et d'une hauteur de 2 mètres au minimum. Au dessus de cette hauteur, la peinture sera à l'huile ou similaire,
 - le local des services doit être branché au réseau public d'eau potable et doit disposer à tout moment de l'eau chaude et froide sous pression suffisante avec des lave-mains pour le personnel,
 - le matériel et les équipements exigibles doivent être déterminés en permanence selon la capacité d'accueil,
 - des armoires frigorifiques et un refroidisseur à bouteilles dotés d'indicateurs de température en nombre et en capacité, doivent être disponibles,
 - un feu vif, des tables de travail en inox de 1.50/0.60 mètre au moins, des grandes poubelles hermétiques, une plonge en inox à trois bacs et un lave-vaisselle doivent être disponibles,
 - un chinois, des couteaux, un ouvre-boîte et des planches pour découpage doivent être disponibles,
 - des différents appareils pour la préparation des boissons frais doivent être fournis ainsi qu'un appareil pour la fabrication de cubes de glace, une machine à café et une théière.
- 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 pour 10 chaises
Pot à thé	1 pour 10 chaises
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 dans des casiers ou enceintes hermétiquement clos dans les réfrigérateurs et doivent être convenablement agencées à fin d'éviter une éventuelle contamination.

B- la brigade du bar :

La brigade du bar doit comprendre obligatoirement dans son effectif :

- un barman chef.
- un barman pour 16 clients.
- un commis de bar pour 30 clients.

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 cm² 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 clients), 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 24m²,

- 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).

- Ils doivent 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 faut assurer un éclairage suffisant et 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 25m² 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 25m² de la totalité de la superficie couverte.

- assurer le gardiennage nécessaire au parking.