

Arrêté conjoint du ministre de l'intérieur et de la ministre du tourisme, de l'artisanat et de l'économie sociale et solidaire n° 986-24 du 22 joumada II 1446 (24 décembre 2024) fixant les normes de classement du restaurant touristique et le modèle du formulaire des normes minimales.

LE MINISTRE DE L'INTÉRIEUR,

LA MINISTRE DU TOURISME, DE L'ARTISANAT ET DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE,

Vu le décret n° 2-23-441 du 24 hija 1444 (13 juillet 2023) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n° 80-14 relative aux établissements touristiques et aux autres formes d'hébergement touristique, notamment les articles 42 et 43,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – En application des articles 42 et 43 du décret n° 2-23-441 susvisé portant application de certaines dispositions de la loi n° 80-14 relative aux établissements touristiques et autres formes d'hébergement touristique, sont fixés en annexes du présent arrêté conjoint :

- Annexe 1 : Les normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles, d'hygiène, de production de service et d'exploitation.
- Annexe 2 : Le modèle du formulaire des normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles, d'hygiène, de production de service et d'exploitation.

ART. 2. – Le présent arrêté conjoint est publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 22 joumada II 1446 (24 décembre 2024).

Le ministre de l'intérieur,
ABDELOUAFI LAFTIT.

*La ministre du tourisme,
de l'artisanat et de l'économie
sociale et solidaire,*
FATIM ZAHRA AMMOR.

*
* * *

Annexe N° 1 : Les normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles, d'hygiène, de production de service et d'exploitation.
--

Les normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles, d'hygiène, de production de service et d'exploitation du restaurant touristique

Les normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles, d'hygiène, de production de service et d'exploitation sont réparties en normes obligatoires et normes complémentaires.

Le restaurant touristique doit se conformer à 100% des normes obligatoires précitées et à 70% au minimum du total des points des normes complémentaires précitées.

Les normes obligatoires sont représentées par le signe « A » et les normes complémentaires par le signe « B ». Une note est attribuée pour chaque norme complémentaire permettant de calculer le total des points des normes complémentaires.

N'entrent pas en ligne de compte du total des points, les normes issues d'une norme principale dont le restaurant touristique ne dispose pas.

1- Les normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles, de production de service et d'exploitation :

Normes		Type des normes	
Enseigne extérieure et façade :		Norme obligatoire "A"	Norme complémentaire "B"
L'établissement doit disposer d'une enseigne extérieure permettant d'identifier clairement l'établissement.		A	-
L'enseigne extérieure doit être en bon état d'entretien et de propreté.		-	3
L'enseigne extérieure doit être dotée d'un éclairage nocturne en bon état d'entretien et de propreté.		-	4
L'entrée de l'établissement doit être dotée d'un éclairage nocturne.		-	4
L'ensemble des façades visibles de l'établissement doivent être en bon état d'entretien et de propreté.		A	-
Entrée de l'établissement :		Norme obligatoire "A"	Norme complémentaire "B"
L'établissement doit assurer un service de gardiennage à l'entrée de l'établissement.		-	4
L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.		A	-
L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.		-	3
Les vitres et les miroirs, lorsqu'ils sont prévus, doivent être en bon état d'entretien et de propreté.		A	-
Les sols doivent être en bon état d'entretien et de propreté.		A	-
Les plafonds doivent être en bon état d'entretien et de propreté.		A	-
Les murs doivent être en bon état d'entretien et de propreté.		A	-
Salle de restauration :		Norme obligatoire "A"	Norme complémentaire "B"
L'espace de restauration doit être d'une superficie minimale de 1,20 m ² par couvert.		A	-
Une distance minimale de 0,5m doit être prévue entre les tables.		A	-

L'établissement doit être ouvert à la clientèle 7j/7.	-	4
Les services de déjeuner et de dîner peuvent être prévus 7j/7 dans le ou les espaces de restauration.	-	4
Le service de déjeuner ou de dîner doit être prévu 7j/7 dans le ou les espaces de restauration.	A	-
La carte de restauration et de boissons doit être prévue. Les prix doivent être affichés sur la carte de restauration et de boissons en devise marocaine (soit en "MAD" soit en DH). Le montant des taxes et des services pouvant être facturés au client doit être mentionné lorsqu'ils ne sont pas inclus dans les prix affichés.	A	-
La carte de restauration et de boissons doit être prévue dans une langue étrangère au minimum.	A	-
Les espaces de restauration doivent être strictement non-fumeur avec la possibilité de disposer d'une zone isolée réservée aux fumeurs.	-	4
L'espace de restauration fermé doit avoir une température ambiante comprise entre 18°C et 26°C.	-	4
Un système d'extraction d'air ou d'aération doit être installé, dans les espaces fermés, pour empêcher la propagation de l'odeur de la fumée, des odeurs de cuisine et/ou de préparation dans la salle.	-	4
Le mobilier, en particulier les tables et les chaises, doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Les stations ou unités de service et/ou de distribution, lorsqu'elles sont prévues, doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Une distance minimale de 1,5 m doit être prévue entre les stations ou unités de service et/ou de distribution et les tables réservées aux clients.	-	3
Des chaises hautes réservées aux bébés doivent être mises à disposition des clients.	-	2
Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles par les clients.	-	3

Les points d'éclairage doivent être en bon état de maintenance.	A	-
Les points d'éclairage doivent être propres.	A	-
Les tableaux, les sculptures ou tout élément de décoration doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	-	4
Les voilages, les tentures et les stores, lorsqu'ils sont prévus, doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	-	4
Les vitres et les miroirs, lorsqu'ils sont prévus, doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Les tapis et les moquettes doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	-	4
Les sols, les plafonds, les vélums et les verrières doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Les murs doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Arts de la table dans l'espace de restauration :		
La vaisselle doit être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Les couverts doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
La verrerie doit être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Le linge de la table (nappes, set de table, autres nappes, etc.) doit être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Des serviettes de table en papier doivent être prévues.	A	-
Les serviettes de table doivent être en tissu.	-	4
Services de buffets :		
Un service de buffet peut être prévu dans les espaces de restauration. Dans ce cas il faut respecter les normes, ci-après, qui découlent de cette norme principale.	-	4
Des panneaux en verre protecteur contre les odeurs doivent être prévus pour protéger les plats froids et les pâtisseries.	-	4
Des chauffe-plats doivent être prévus avec des couvercles coulissants ou à ouverture automatique par un système à infrarouge.	-	4

L'ensemble des câbles électriques sur ou proches des buffets ne doit pas être apparent. Il ne doit pas y avoir de câbles traversant la salle de service.	-	4
Les assiettes réservées au buffet doivent être stockées à une hauteur de 70 centimètres du sol au minimum.	-	3
Personnel des espaces de restauration		
Le personnel de service doit être présent en permanence et doit parler une langue étrangère au minimum.	A	-
Le personnel de service doit porter un uniforme. Les uniformes et l'apparence du personnel doivent être propres et soignés tout en respectant les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.	A	-
Le personnel de service doit porter un badge indiquant le prénom et/ou le nom, la fonction et les langues parlées.	-	3
Le personnel de service doit être souriant, courtois et disponible.	-	5
Le personnel de service doit éviter de discuter entre eux devant les clients, sauf si c'est pour des raisons liées au service.	-	5
Le personnel de service doit éviter de consulter les téléphones portables ou d'utiliser les appareils électroniques mis à leur disposition, sauf si c'est pour des raisons liées au service.	-	5
Le personnel de service doit assurer le suivi de la satisfaction du client.	-	5
Animation :		
Une animation musicale par instruments doit être prévue.	-	3
Une animation par un groupe de musiciens doit être prévue.	-	5
Sanitaires et toilettes :		
Des toilettes hommes et des toilettes femmes avec une signalétique adaptée, doivent être prévues.	A	-

Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes hommes et les toilettes femmes.	A	-
La porte d'entrée de chacune des sections séparées doit avoir un système de verrouillage de l'intérieur.	A	-
Les portes d'entrées des toilettes ne doivent pas donner directement sur la salle du restaurant.	-	4
L'extraction de l'air doit se faire par une fenêtre, ou par ventilation mécanique contrôlée "VMC" dans l'ensemble des toilettes.	-	5
La ventilation mécanique contrôlée "VMC" et/ou la fenêtre dans l'ensemble des cabines et parties communes doit être en bon état de maintenance et de propreté.	-	5
Des lavabos alimentés d'eau froide et chaude et équipés d'un point lumineux et d'un miroir doivent être prévus.	A	-
Les lavabos peuvent-être dotés d'un mitigeur automatique avec contrôle externe de la température de l'eau. Le déclenchement de la robinetterie au niveau des lavabos peut être par commande infrarouge.	-	3
Un économiseur d'eau doit être installé sur la robinetterie des lavabos (mousseur ou réducteur de pression).	-	3
Un économiseur d'eau doit être installé sur les réservoirs d'eau des cuvettes de WC (chasse à double volume, système "stop", etc.).	-	3
La plomberie des lavabos et des WC ne doit pas être apparente, sauf dans le cas d'ensemble design.	-	4
Un distributeur de savon liquide et un sèche-mains à usage unique (papier prédécoupé ou carré coton de dimensions 30x30 cm avec corbeille spécifique) ou un sèche-main électrique doivent être prévus.	A	-
Une poubelle avec un couvercle et ouverture à pied ou automatique doit être prévue.	A	-
Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond.	A	-

Les cabines WC doivent être dotées d'un système de verrouillage de l'intérieur et dotées d'un point lumineux.	A	-
Les cuvettes des toilettes doivent être équipées de sièges et de couvercles en bon état d'entretien et de de propreté.	A	-
Un rouleau de papier toilette sur dérouleur doit être prévu.	A	-
Dans le cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue entre chaque urinoir.	A	-
Une patère dans chaque cabine WC hommes et femmes doit être prévue.	-	4
La balayette de WC doit être en bon état d'entretien et de propreté et elle doit être dans son récipient isolant et fermé.	A	-
Les toilettes doivent être en bon état d'entretien et de propreté (absence d'odeur désagréable).	A	-
La robinetterie, la tuyauterie et les siphons doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Les miroirs et les vitres, lorsqu'elles sont prévues, doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Les sols doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Les plafonds doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Les murs doivent être en bon état de d'entretien et de propreté.	A	-
Piscine ou exploitation d'une plage privative :		Norme obligatoire "A"
Le service de natation peut être prévu dans la piscine ou une plage privative. Dans ce cas il faut respecter les normes, ci-après, qui découlent de cette norme principale.	-	4
Un panneau d'instructions à respecter doit être placé d'une manière visible à proximité de la piscine ou de la plage privative. Les informations peuvent être soit écrites soit illustrées par des pictogrammes.	A	-

Le panneau d'instructions à respecter doit préciser en particulier : - Les horaires d'ouverture ; - Le numéro de contact en cas d'urgence et l'emplacement du téléphone le plus proche ; - Les règles d'utilisation des plongeurs ou toboggans lorsqu'ils existent ; - L'âge des enfants devant être accompagnés ; - La tenue adaptée à la natation ; - L'interdiction de l'accès des animaux.	A	-
Les douches aménagées près de la piscine ou la plage privative doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Un service de changement de vêtements doit être prévu dans les vestiaires.	-	5
Les vestiaires doivent être équipés d'assises et de casiers sécurisés.	-	5
Un service de douches et de toilettes doit être prévu.	A	-
La robinetterie des douches et toilettes doit être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Les façences, le marbre et la peinture dans les douches, les toilettes et les vestiaires, lorsqu'ils sont prévus, doivent être en bon état de maintenance et de propreté.	A	-
Les sols des douches, des toilettes et des vestiaires, lorsqu'ils sont prévus, doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Les murs des douches, des toilettes et des vestiaires, lorsqu'ils sont prévus, doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Les douches et les toilettes doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Des transats ou des chaises et des tables à leur proximité doivent être prévus.	A	-
Des parasols doivent être prévus près de la piscine ou la plage privative.	A	-
Les transats ou les chaises, les parasols et les tables doivent être disponibles en nombre suffisant.	-	5
Les transats ou les chaises, les parasols et les tables doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
Des matelas disposés sur les transats, en bon état d'entretien et de propreté, doivent être prévus.	-	5

La surveillance de la piscine doit être assurée par un maître-nageur, ayant un certificat de sauveteur. Un employé polyvalent, ayant une formation adaptée, peut assurer ce service.	A	-
Installations de la piscine :	Norme obligatoire "A"	Norme complémentaire "B"
Les profondeurs de l'eau du bassin ou des bassins doivent être marquées soit en centimètres ou en mètres.	A	-
La marque doit être visible et lisible tout autour du bassin ou des bassins et en particulier à proximité de l'entrée du bassin.		
Le pourtour de la piscine doit être antidérapant.	A	-
L'espace piscine (incluant la piscine et ses abords) doit être en bon état de maintenance et de propreté.	A	-
Les joints dans et autour du bassin ou des bassins doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-
L'eau de la piscine doit être propre.	A	-
Locaux des employés :	Norme obligatoire "A"	Norme complémentaire "B"
L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes avec signalétique adaptée.	A	-
L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC avec porte pouvant être fermée de l'intérieur.	A	-
L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour les hommes et les femmes.	-	3
Un (1) lavabo au minimum alimenté en eau chaude et froide et équipé d'un miroir et d'un point lumineux doit être prévu.	A	-
L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo par 25 employés.	-	3
Un économiseur d'eau doit être installé sur la robinetterie (mousseur ou réducteur de pression).	-	3

Un distributeur de savon, sèche mains ou serviettes en papier à usage unique doivent être prévus.	A	-
Une poubelle avec couvercle doit être prévue.	A	-

2- Les normes minimales d'hygiène :

Normes	Type des normes	
	Norme obligatoire "A"	Norme complémentaire "B"
Cuisine :		
Les locaux et lieux de travail doivent respecter les principes de la marche en avant.	A	-
L'agencement de la cuisine et les matériaux utilisés pour son équipement doivent permettre un nettoyage facile.	A	-
Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.	A	-
Un espace climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.	A	-
Un espace climatisé pour la préparation des viandes doit être prévu.	A	-
Une aire pour la préparation des légumes doit être prévue.	A	-
Une aire de plonge vaisselle doit être prévue.	A	-
Une aire de plonge batterie doit être prévue.	A	-
Un espace sec de stockage doit être prévu.	A	-
Un ou des espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.	A	-
Un espace de stockage des boissons doit être prévu.	A	-
Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie facilitant leur évacuation vers les services de ramassage en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).	A	-

Un espace séparé et fermé doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.	A	-
Une porte battante à double accès doit être prévue pour accéder à la cuisine.	A	-
Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.	A	-
Le personnel de la cuisine doit porter une tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.	A	-
Les locaux de la cuisine doivent être en bon état d'entretien et de propreté.	A	-

* * *

Annexe N° 2 : Le modèle du formulaire des normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles, d'hygiène, de production de service et d'exploitation.

Formulaire des normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles, d'hygiène, de production de service et d'exploitation.

Liste des normes non conformes

Liste des normes obligatoires non conformes	- - - - - - -
Liste des normes complémentaires non conformes	- - - - - -

Résultat

Pourcentage des normes obligatoires conformes	
Pourcentage des normes complémentaires conformes	