

cantal
A U V E R G N E



**Proposer la table d'hôtes
aux clients de votre maison d'hôtes ?**



Clévacances Cantal
36 Rue de Sistrières
15000 AURILLAC
www.clevacances-cantal.com
Tél : 04 71 63 85 25

TABLE D'HÔTES

Il s'agit de servir, dans une salle à manger de caractère familial, un repas traditionnel à base de produits régionaux, issus autant que possible de produits soit d'exploitations agricoles, soit du terroir.

Pour distinguer l'activité de table d'hôtes de celle de restauration traditionnelle, quatre conditions cumulatives doivent être respectées :

- constituer un **complément** de l'activité d'**hébergement** ;
- proposer **un seul menu** (sans possibilité de choisir les entrées, plats ou desserts) et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir ;
- servir le repas à la **table familiale** (il n'est donc pas possible de disposer plusieurs tables dans une salle réservée à cet effet) ;
- offrir une **capacité** d'accueil **limitée à celle de l'hébergement** (donc quinze personnes maximum).

Si l'une des conditions n'est pas respectée, la table d'hôtes devient un restaurant avec toutes les obligations légales que cela implique.

Si vous souhaitez exercer l'activité tables d'hôtes, vous devez également avoir une ASSURANCE couvrant les risques d'INTOXICATION ALIMENTAIRE. L'assurance responsabilité civile contractée à titre privée ne couvre pas l'activité de loueur de chambres et tables d'hôtes.

La période d'ouverture est libre mais doit être clairement définie. Lorsque la table d'hôtes est occasionnelle, la mention « sur réservation » doit être indiquée sur tous supports promotionnels.

LICENCE POUR DEBITS DE BOISSONS

Par dérogation, la licence de première catégorie n'est pas exigée lorsque la fourniture de boissons du premier groupe est l'accessoire d'une prestation d'hébergement.

Classification des boissons par groupe

1^{er} groupe : boissons sans alcool : eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1,2° , limonades , infusions, lait , café, thé, chocolat, etc...

2^{ème} groupe : boissons fermentées non distillées : vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, crèmes de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1, 2° à 3° d'alcool

3^{ème} groupe : vins doux naturels autres que ceux du 2^{ème} groupe : vins de liqueur, apéritifs à base de vin, liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises ne titrant pas plus de 18 ° d'alcool pur

4^{ème} groupe: rhums, tafias, alcools provenant de la distillation : des vins, cidres, poirés ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence ainsi que des liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 gr minimum par litre pour les liqueurs anisées et de 200 gr minimum par litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre

5^{ème} groupe: toutes les autres boissons alcooliques

Classification des débits de boissons

DEBITS DE BOISSONS A CONSOMMER SUR PLACE

Licence I : 1ère catégorie licence de boissons sans alcool

↳ autorisation de vendre à consommer sur place que les boissons du 1er groupe

Licence II : 2ème catégorie licence de boissons fermentées

↳ autorisation de vendre pour consommer sur place et à emporter les boissons des deux premiers groupes

Licence III : 3ème catégorie licence restreinte

↳ autorisation de vendre pour consommer sur place et à emporter les boissons des trois premiers groupes

Licence IV : 4ème catégorie grande licence ou licence plein exercice

↳ autorisation de vendre pour consommer sur place et à emporter toutes les boissons dont la consommation à l'intérieur demeure autorisée, y compris celles du quatrième et du 5ème groupe

RESTAURANTS NON TITULAIRES DE LICENCE DEBIT DE BOISSONS A CONSOMMER SUR PLACE

PETITE LICENCE RESTAURANT

↳ autorisation de vendre les boissons des deux premiers groupes pour les consommer sur place mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture

↳ autorisation de vendre à emporter les boissons correspondant aux deux premiers groupes

LICENCE RESTAURANT

↳ autorisation de vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation est autorisée, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture

↳ autorisation de vendre à emporter toutes les boissons dont la consommation est autorisée

DEBITS DE BOISSONS A EMPORTER

PETITE LICENCE A EMPORTER

↳ autorisation de vendre pour emporter les boissons des deux premiers groupes

LICENCE A EMPORTER

↳ autorisation de vendre pour emporter toutes les boissons dont la vente est autorisée

Déclaration administrative à la mairie

Toute ouverture, mutation ou transfert de débit de boissons doit donner lieu à une déclaration à l'autorité administrative, qu'il s'agisse de débits permanents ou temporaires. Cette déclaration, obligatoire, doit être souscrite auprès de la mairie où est situé le débit, par la personne qui doit le gérer, c'est à dire celle qui doit l'exploiter personnellement et effectivement.

Le délai entre la déclaration et le début de l'exploitation doit être au minimum de :

- 15 jours pour une ouverture ou une mutation ;
- 2 mois pour un transfert.

Permis d'exploitation

Tout futur titulaire de licence de débit de boissons de 2^{ème}, 3^{ème} ou 4^{ème} catégorie doit, à l'occasion de l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'une licence de débit de boissons, suivre une formation minimale pour obtenir un permis d'exploitation valable 10 ans.

Formation de 3 jours (21 heures) délivrée par l'Union des **Métiers et des Industries de l'Hôtellerie**.

Tarif : 837,20 € TTC par participant (hors repas et hors hébergement) - N° AZUR : 0810 122 368

✓ Fédération de l'Industrie Hôtelière du Cantal

8, Rue Marie Maurel – 15000 AURILLAC. Tél : 04 71 48 08 10 – cantal.hotels@wanadoo.fr

Déclaration fiscale

Vous devez également souscrire une déclaration fiscale 15 jours avant le début de l'exploitation, auprès de la recette locale des douanes dont dépend le débit. (Formulaire cerfa 11795)

✓ Recette principale des douanes d'Aurillac - 16 rue d'Humières – BP 513 - 15005 AURILLAC CEDEX

Tel : 04 71 48 19 55 – r-aurillac@douane.finances.gouv.fr

Ouvert au public de 8h à 12h et de 13h à 17h du lundi au vendredi inclus

Déclaration auprès du centre de formalités des entreprises.

S'il s'agit d'un débit de boisson marchand, d'une activité **habituelle** pour rechercher des profits, d'une profession, vous devez souscrire une déclaration (formulaire p0 116676*01) auprès du centre des formalités des entreprises – CFE – de la chambre de commerce et d'industrie dont dépend le lieu d'exploitation du débit.

✓ Centre de Formalités des Entreprises

=> CCI du Cantal - 44 Bd du Pont Rouge - 15013 AURILLAC Cedex

Annick BONNET - Tel : 04 71 45 40 43 - Mail : abonnet@cantal.cci.fr

=> Village d'entreprises Zone de Rozier / Coren - 15100 SAINT-FLOUR

Christine FRANCON - Tel : 04 71 60 47 37 - Mail : cfrancon@cantal.cci.fr

LES AFFICHAGES OBLIGATOIRES

L'affichage à l'extérieur de façon visible de la licence est obligatoire pour les débits de boissons à consommer sur place et les restaurants par le moyen d'un panneau indiquant la catégorie de l'établissement par un chiffre en caractères romains : I, II, III, IV et/ou R (petite licence restaurant ou licence restaurant).



Une affiche sur la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique doit être apposée à l'intérieur de l'établissement, de manière à être immédiatement visible par la clientèle soit à proximité de l'entrée, soit à proximité du comptoir.

Un étalage obligatoire de boissons non alcoolisées mises en vente doit être en évidence dans les lieux où sont servis les consommateurs et doit être séparé des autres boissons.

L'étalage doit comprendre au moins dix bouteilles ou récipients et présenter, dans la mesure où le débit est approvisionné, un échantillon au moins de chaque catégorie des boissons suivantes :

- jus de fruits, jus de légumes ;
- boissons au jus de fruits gazéifiées ;
- sodas ;
- limonades ;
- sirops ;
- eaux ordinaires gazéifiées artificiellement ou non ;
- eaux minérales gazeuses ou non.



L'affichage d'un menu est obligatoire à l'extérieur de l'établissement :

- l'indication du nombre de plats servis (apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, café)
- l'indication de la nature et de la contenance des boissons servies
- le prix du repas, 1/2 pension, pension complète, repas enfants, etc...

Si le propriétaire pratique des réductions pour les séjours, il est obligatoire d'afficher le montant de la réduction et à partir de quand elle est appliquée.

A l'intérieur, un document identique doit être fourni au client ou être visible par tous.

ASPECT SANITAIRE

L'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur s'applique à l'activité de chambres et tables d'hôtes, même s'il s'agit d'une activité occasionnelle.

Les installations sont conçues, construites, nettoyées et entretenues de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires, y compris, dans la mesure du possible, du fait de la présence d'insectes et d'autres animaux. Plus particulièrement :

- a) Des dispositifs doivent être prévus pour permettre aux personnes manipulant les aliments de se nettoyer les mains de manière hygiénique
- b) Les surfaces en contact avec les aliments, y compris les comptoirs de vente, les étals et les tables, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, à désinfecter. Elles doivent être maintenues en état permanent de propreté. Elles doivent être conçues en matériaux lisses
- c) Des moyens adéquats doivent être prévus :
 - pour le nettoyage et, lorsque cela s'avère nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, la désinfection des outils et équipements de travail
 - pour protéger les denrées alimentaires des contaminations éventuelles
 - pour assurer le respect des conditions de température de conservation des aliments et leur contrôle (Interdiction de servir des denrées alimentaires d'origine animale congelées par les propriétaires eux-mêmes, sauf s'ils disposent des équipements obligatoires)
- d) De l'eau potable, froide ou chaude, doit être prévue en quantité suffisante, notamment pour réaliser les opérations de nettoyages.
- e) Des dispositions adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer dans de bonnes conditions d'hygiène, les déchets et substances dangereuses ou non comestibles qu'ils soient solides ou liquides

LA TABLE D'HOTES IMPLIQUE UNE OBLIGATION D'ENREGISTREMENT AUPRES DE LA DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES.

Les produits proposés

- *Les conserves*

Les conserves sont à éviter sachant qu'elles n'offrent pas autant de garanties que les conserves artisanales réalisées dans un autoclave agréé

- *Les denrées congelées et surgelées*

Il est interdit de servir des denrées alimentaires d'origine animale congelées par les propriétaires eux-mêmes, sauf s'ils disposent des équipements obligatoires (par exemple : surgélateur agréé).

- *Le gibier*

Le gibier sauvage ne pourra être servi qu'en période d'ouverture de la chasse. Il est rappelé que les chasseurs membres d'une ACCA (Association Communale de Chasse Agréée) n'ont jamais le droit de commercialiser le gibier qu'ils ont abattu.

- *Les confitures*

Les confitures maison sont à encourager et seront présentées dans des récipients de qualité.

Le cadre

La propreté doit être irréprochable. On veillera notamment :

- à l'hygiène corporelle : cheveux attachés, lavage soigneux des mains avant chaque préparation culinaire.
- à la tenue vestimentaire : blouse et tablier spécialement attribuées à la confection des repas.
- Les murs, sols, rideaux, parois,... doivent être facilement lavables.

Il est rappelé que l'accès des cuisines et salles où se prennent les repas est interdit aux animaux, notamment, aux chiens et chats, même appartenant aux propriétaires.

De plus, il est fortement recommandé d'avoir les appareils et aménagements suivants :

- un évier double-bac
- un réfrigérateur ventilé
- des plans de travail en inox ou mélaminés afin de faciliter le nettoyage.

✓ Direction Départementale de la Cohésion sociale et de la protection des populations

=> Service régulation et protection économique (DDCCRF) Immeuble Les Clarisses - 5, rue Eloi Chapsal

Tél : 04 71 46 81 30 - Fax : 04 71 48 10 86 - dd15@dgccrf.finances.gouv.fr

=> Service sécurité et offre alimentaires (DDSV) 10 Place du Champ de Foire

Tél : 04.71.64.33.83 Fax : 04.71.64.84.68 - ddsv15@agriculture.gouv.fr

FACTURE

Une note doit être remise à chaque client :

- dès que le montant total de la prestation est égal ou supérieure à 15,24 euros ;
- à la demande du client, si le montant est inférieur à cette somme.

Elle est établie en double exemplaire, original remis au client et double à conserver pendant 3 ans à compter de la prestation de service ou de la vente.

A noter :

- que l'administration fiscale dispose d'un délai de 6 ans pendant lequel elle peut exercer son droit de communication sur tout livre, registre, document ou pièce quelconque,
- que les commerçants sont tenus de conserver leurs documents commerciaux pendant 10 ans.

La note doit préciser la raison sociale (nom et adresse du propriétaire ; nom, forme sociale, siège social, capital social et n° de RCS pour les sociétés) ; la date ; l'adresse de la table d'hôtes ; le prix de la prestation. Pour les prestations soumises à la TVA, le montant de la TVA doit être mentionné. Pour les prestations bénéficiant du régime de la franchise de base, la mention « TVA non applicable – article 293 B du C.G.I. » doit figurer.

CHARTRE "TABLE D'HÔTES"

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