

Audit en vue de l'obtention de la marque Qualité Tourisme TM

Informations Établissement

Etablissement audité	Restauration (DOCID:110943)
Adresse	97600 Mayotte Mayotte
Responsable de l'établissement	***
Filière	Restauration + critères réassurance sanitaire
Partenaire(s)	Direction Générale des Entreprises, DGE Mayotte

Informations Audit

Cabinet d'audit	***
Nom de l'auditeur	***
Type d'audit	Adhésion
Date de visite mystère	
Date de visite du site web	
Date demande info écrit (français)	
Date demande info écrit (autre langue)	
Date demande info tel (français)	
Date demande info tel (autre langue)	
Date de debriefing	
Commentaire sur l'audit	

Compte-rendu de l'audit

Rapport de visite

Points forts

Points d'amélioration

Audit Complet

PROMOTION ET COMMUNICATION

Présence numérique : visibilité et référencement

1 - Les informations relatives à l'établissement disponibles sur au moins un moteur de recherche sont actualisées

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Ex : Google, pages jaunes partie gratuite,... L'outil de référencement gratuit est au choix du professionnel. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 9. Famille Information Communication

2 - Les informations relatives à l'établissement disponibles sur au moins un moteur de recherche sont complètes

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Ex : Google, bing, Pages jaunes... L'outil de référencement gratuit est au choix du professionnel. A minima: adresse, courriel, téléphone, jours et horaires d'ouverture et de dégustation, géolocalisation. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 9. Famille Information Communication.

3 - BONUS : Une réservation par voie numérique est possible

Oui Non Non Mesuré

Bonus noter Non mesuré si réponse négative Réservez par le site internet ou par celui des partenaires acceptée, ou place de marché territoriale. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 9. Famille Information Communication.

4 - BONUS : Les informations relatives aux modalités de réservation et d'annulation sont facilement accessibles.

Oui Non Non Mesuré

Bonus noter Non mesuré si réponse négative Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication.

Le site internet

5 - L'établissement possède un site internet dédié

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Si présence d'un site internet propre à l'établissement et d'un site internet partagé, le site internet audité est le site internet de l'établissement. En l'absence d'un site internet propre à l'établissement, le site internet du Partenaire ou celui de l'office de tourisme est audité. Constat visuel. Rattrapable. Coef 9. Famille Information Communication

6 - Le site internet est bien référencé.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de site Internet. Le référencement est efficace : le nom de l'établissement apparaît sur les 2 premières pages du moteur de recherche avec les mots clés nom de la structure et ville. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

7 - La présentation du site internet est soignée, attractive et ergonomique.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si pas de site Internet. Le site internet donne envie de fréquenter l'établissement. Evaluation de la qualité des photos, bon affichage des pages, absence de faute d'orthographe, absence de lien qui n'aboutit pas, navigation aisée et accès rapide aux informations principales, etc. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

8 - Le site internet contient les coordonnées de l'établissement : l'adresse, le courriel et le numéro de téléphone.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de site Internet. Formulaire accepté. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

9 - Le site internet contient les informations suivantes : jours et horaires d'ouverture du lieu d'accueil, moyens de paiement acceptés, le type de restauration, les spécialités...

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de site Internet..Les périodes d'ouverture sont à mentionner si l'établissement n'est pas ouvert 365 jours par an. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

10 - Le site internet contient des informations sur l'accès à l'établissement. Le plan d'accès est téléchargeable et imprimable et/ou des outils de gestion d'itinéraire sont mis à disposition.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de site Internet. Si absence de parking privé, le site internet mentionne une solution de stationnement public à proximité. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

11 - Les informations du site internet sont actualisées.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de site internet. ...Constat visuel. Rattrapable. Coef 9. Famille Information Communication

12 - Le site internet est traduit dans une langue étrangère au moins.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de site Internet. La langue étrangère correspond au bassin touristique émetteur. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

13 - BONUS - Le site internet est traduit dans une deuxième langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Bonus noter Non mesuré si réponse négative Traduction partielle tolérée avec a minima présentation de l'offre. La langue étrangère correspond au bassin touristique émetteur. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

14 - Le site internet valorise la destination touristique

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de site Internet. Présence d'une page dédiée ou présence de plusieurs liens sur la page 'Partenaires' ou d'un lien vers un site d'information touristique. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

15 - L'établissement informe ses clients par mail ou / et sur son site internet des offres particulières, repas de fête, des nouveaux menus, animations, etc.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

16 - Le logo Qualité Tourisme™ est présent sur le site internet.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de site internet et/ou si audit d'adhésion. Dans le cadre d'une démarche territoriale, auditer également la présence du logo territorial le cas échéant (PACA, Bourgogne Franche-Comté, Normandie, Occitanie...). Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

17 - La démarche Qualité Tourisme™ est explicitée sur le site internet ou il existe un lien vers le site de Qualité Tourisme™.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré en cas d'adhésion et Non mesuré si absence de site internet. Dans le cadre d'une démarche territoriale, auditer également la présence d'un lien vers le dispositif Qualité Territorial le cas échéant (PACA, Bourgogne Franche-Comté, Normandie, Occitanie...). Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

18 - Le site Internet est consultable sur smartphone et/ou tablette

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

Réseaux sociaux

19 - L'établissement est présent sur au moins un réseau social

Oui Non

Contrôle documentaire. Le profil personnel du gérant ne valide pas ce critère et la présence sur Trip Advisor ne valident pas ce critère. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

20 - La page dédiée à l'établissement sur le réseau social choisi par le Professionnel est actualisée

Oui Non Non Mesuré

Ex : Facebook,... Contrôle documentaire. Le profil personnel du gérant ne valide pas ce critère. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

21 - BONUS 2020 : La page dédiée à l'établissement sur le réseau social choisi par le Professionnel est animée

Oui Non Non Mesuré

BONUS 2020 :indiquer non mesuré si non respecté. A minima une publication mensuelle. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 9. Famille Information Communication

22 - En cas d'audit de renouvellement, la Marque Qualité Tourisme est valorisée sur le réseau social choisi par le Professionnel

Oui Non Non Mesuré

A minima une publication annuelle. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

L'outil de communication

23 - L'établissement possède son propre outil de communication.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Tous supports autorisés sauf site internet/réseau social évalués par ailleurs Ex : applications Smartphone, brochure papier ou téléchargeable, flyer, carte de visite. L'établissement doit être à l'initiative de la création de l'outil (par exemple, la présence sur la brochure de l'OT ne valide pas le critère). La présence d'une carte visite permet de valider ce critère. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

24 - La présentation de l'outil de communication est soignée et attractive.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si pas d'outil de communication. Absence de visuels peu qualitatifs, bonne lisibilité des caractères, absence de faute d'orthographe, absence de photocopie, etc. L'outil de communication reflète la structure et donne envie de séjourner. Si carte de visite, point à mesurer. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

25 - L'outil de communication est représentatif de l'offre

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas d'outil de communication. Les informations délivrées sont conformes à la réalité. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

26 - L'outil de communication contient les coordonnées de l'établissement : l'adresse, le site internet, le courriel et le numéro de téléphone.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas d'outil de communication. Si carte de visite, point à mesurer. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

27 - L'outil de communication contient les informations suivantes : jours d'ouverture, moyens de paiement acceptés, le type de restauration, les spécialités.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas d'outil de communication ou si carte de visite, point à mesurer. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

28 - L'outil de communication contient des informations sur l'accès à l'établissement.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas d'outil de communication ou si carte de visite. En fonction de la localisation de l'établissement, les informations pertinentes sont présentées (ex: accès transport communs, localisation par rapport aux axes routier, à des équipements ou points d'attraction phare de la destination). Si absence de parking, indication sur les possibilités de stationnement à proximité. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

29 - L'outil de communication est actualisé.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas d'outil de communication. Tarifs, périodes d'ouverture, etc. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

30 - L'outil de communication est traduit dans une langue étrangère au moins.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré en cas d'adhésion ou si carte de visite. La langue étrangère correspond au bassin touristique émetteur. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

31 - BONUS - L'outil de communication est traduit dans une deuxième langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Bonus - Noter Non mesuré si réponse négative. A minima la présentation de l'offre. La langue étrangère correspond au bassin touristique émetteur. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

32 - Le logo Qualité Tourisme™ est présent sur un outil de communication.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré en cas d'adhésion. Dans le cadre d'une démarche territoriale, auditer présence du logo territorial le cas échéant (PACA, Bourgogne Franche-Comté, Normandie, Occitanie) Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

Stratégie de communication

33 - L'établissement fait connaître son offre et ses services grâce à au moins 1 action de communication annuelle

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Actions marketing sur les réseaux sociaux, participation à des salons, manifestations, presses locale, sponsoring, partenariat sportif/culturel, événements locaux, autres. L'outil de communication et le site internet de la structure ne valident pas ce critère. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 9. Famille Information Communication

34 - L'établissement fait connaître son offre et ses services grâce à au moins 1 action de communication annuelle gérée par un de ses partenaires

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Ex : OT, partenaire territorial et national Qualité Tourisme (chaîne commerciale, association). Les actions de l'OT et du Partenaire Qualité Tourisme (Campagne presse, radio, TV, participations à des salons,...) sont prises en compte pour valider ce critère. L'outil de communication et le site internet de la structure ne valident pas ce critère.. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 9. Famille Information Communication

35 - BONUS : La présence numérique, les outils de communication et les actions de communication traduisent une identification des cibles

Oui Non Non Mesuré

Bonus - Noter Non mesuré si réponse négative. Une réflexion sur la segmentation du marché a été menée par la structure et les cibles prioritaires ont été identifiées. Ces cibles sont immédiatement distinguables dans les outils de communication (clientèle internationale, séniors, famille, clientèle de proximité, affaires ou loisirs, etc.) et dans les actions de communication engagées (salons professionnels ciblés, communication institutionnelle adaptée, organisation et/ou participation à des événementiels visés, etc.). Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 9. Famille Information Communication

36 - BONUS : La présence numérique, les outils de communication et les actions de communication traduisent le positionnement marketing de la structure

Oui Non Non Mesuré

Bonus noter Non mesuré si réponse négative. Le positionnement marketing est clair. Il se différencie de la concurrence et correspond aux cibles identifiées. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 9. Famille Information Communication

37 - Il existe une cohérence graphique entre les différents supports de communication de la structure.

Oui Non Non Mesuré

Vérifier au minimum la cohérence graphique des supports imprimés et du site internet. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

LA RESERVATION TELEPHONIQUE - LA DEMANDE D'INFORMATIONS

La prise de ligne

38 - L'appel doit aboutir avant la 5ème sonnerie.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Soit par un interlocuteur, soit par un pré-décroché, soit par un répondeur. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

39 - L'interlocuteur annonce le nom de l'établissement.

Oui Non Non Mesuré

Restaurant X....., bonjour'. Non mesuré si absence de réponse. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

40 - Si la conversation est mise en attente, celle-ci n'excède pas une minute.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de mise en attente ou si absence de réponse. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

Le traitement de la demande

41 - Les informations communiquées par l'interlocuteur sont précises et répondent à la demande.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Questions à poser : les horaires, animaux acceptés, présence d'un parking, etc. Dans le cas où l'auditeur ne parvient pas à joindre l'établissement, point pénalisé. Si l'interlocuteur n'est pas en mesure d'enregistrer une réservation et/ou ne propose pas un rappel rapide, point pénalisé. . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

42 - Les éléments essentiels de la réservation sont bien précisés avec le client.

Oui Non Non Mesuré

A minima : nom, nombre de personnes, heure d'arrivée, garantie de réservation. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

43 - L'interlocuteur est courtois, employant les formules de politesse adaptées. Le cas échéant, la mise en attente et la reprise de ligne s'accompagnent des formules d'usage.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Utilisation des civilités. Un mot d'excuse ou de remerciement est prononcé à la reprise de la ligne. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

44 - La reformulation orale doit comporter les éléments essentiels de la réservation.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

45 - L'accueil téléphonique est assuré en au moins une langue étrangère.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. L'auditeur effectue une demande de renseignement par téléphone dans une langue étrangère de son choix. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

Le répondeur

46 - En cas d'absence, un répondeur assure l'accueil téléphonique. Le ton de message est courtois, employant les formules de politesse adaptées.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si accueil 24h/24. Point pénalisé si absence de répondeur. Si renvoi vers un n° de portable, point mesuré. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

47 - Le message du répondeur annonce le nom de l'établissement et informe des horaires d'ouverture.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si accueil 24h/24. Si renvoi sur un portable et message sur portable, point mesuré. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

48 - Le message du répondeur téléphonique mentionne les horaires d'ouverture en au moins une langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

La demande d'informations

49 - Suite à un échange téléphonique, l'auditeur fait une demande d'informations par mail en intégrant une requête spécifique, la réponse écrite est personnalisée et correspond à la demande.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. L'auditeur fait une demande d'informations par mail en intégrant une requête spécifique. Exemple : présence d'un parking, présence d'un animal, etc. A minima, la réponse personnalisée reprend le nom du client et comprend les coordonnées de l'établissement. . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

50 - Suite à un échange téléphonique en langue étrangère, l'auditeur fait une demande d'informations par mail en intégrant une requête spécifique, la réponse est personnalisée et correspond à la demande.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. L'auditeur fait une demande d'informations par mail en intégrant une requête spécifique. Exemple : présence d'un parking, présence d'un animal, etc. A minima, la réponse personnalisée reprend le nom du client et comprend les coordonnées de l'établissement. . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

51 - Suite à un échange téléphonique, l'auditeur fait une demande d'informations par mail et la réponse mentionne le logo Qualité Tourisme™ dans la signature.

Oui Non Non Mesuré

Item noté Non mesuré en cas d'adhésion. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

52 - Suite à un échange téléphonique, l'auditeur fait une demande d'informations par mail, la réponse écrite (mail ou courrier) est reçue sous 48h.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Délai de 48h basé sur le cachet de la poste. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

53 - BONUS - Pendant les périodes d'ouverture de l'établissement, lors d'une demande d'informations, la réponse écrite par mail est envoyée sous 24h.

Oui Non Non Mesuré

Bonus - Indiquer Non mesuré si non vérifié. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

L'ACHEMINEMENT SUR LE LIEU - LES EXTERIEURS - LA SIGNALISATION - LA TERRASSE (SI EXISTANTE)

Les abords de l'établissement et la signalétique

54 - Si autorisée, une signalisation d'accès est visible, lisible et uniforme.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si non autorisée ET si pas de fléchage organisé par la commune. L'auditeur vérifie si les autres établissements sont signalés. Non mesuré pour les restaurants de plage. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

55 - L'établissement est facile à trouver.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. A partir des indications fournies en amont, l'auditeur note son accès. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

56 - Les abords privatifs de l'établissement sont propres.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant

Pas de Non mesuré possible. Prendre en compte la ou les façades et les abords de l'entrée. Même sur le domaine public, l'entrée doit être propre. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

57 - Les abords privatifs de l'établissement sont en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant

Pas de Non mesuré possible. Prendre en compte : façades, entrée. Même sur le domaine public, l'entrée doit être en bon état. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

58 - Une enseigne est présente et on identifie clairement l'entrée de l'établissement.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Par enseigne, on entend un support permettant l'identification de l'établissement. Pas de Non mesuré possible. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

59 - Les enseignes et la signalétique privée sous la responsabilité du site (si existante) sont propres.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

60 - Les enseignes et la signalétique privée sous la responsabilité du site (si existantes) sont en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Par enseigne, on entend à minima le nom de l'établissement sur l'établissement. Ce n'est pas obligatoirement sur la façade du restaurant. Si plusieurs enseignes, mesure sur l'ensemble. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

61 - Les enseignes et la signalétique privée sous la responsabilité du site (si existantes) sont harmonieuses.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

62 - La façade et l'entrée sont mises en valeur par un fleurissement, un élément décoratif, un éclairage, etc.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible sauf si bâtiment classé. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

Le parking, la terrasse et les extérieurs privatifs (si existants)

63 - Le site dispose d'un parking privé.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Si absence de parking privé, présence d'une information sur les solutions de stationnement public à proximité. Parking non couvert validé, pas d'exigence sur le nombre minimum de places. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

64 - L'établissement dispose au moins d'une solution de stationnement pour les moyens de locomotion alternatifs à la voiture.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si implantation en centre ville. Présence d'un garage ou local pour les vélos ou motos, présence d'un système d'attaches pour les vélos, espace suffisant pour le stationnement des autocars. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

65 - Les extérieurs privatifs de l'établissement sont propres.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si absence d'extérieurs privatifs. Prendre en compte : chemins d'accès, parking, espaces verts, mobilier de jardin. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

66 - Les extérieurs privatifs de l'établissement sont en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si absence d'extérieurs privatifs. Prendre en compte : chemins d'accès, parking, espaces verts, mobilier de jardin. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

67 - Si présence d'extérieurs privatifs, l'ensemble est bien éclairé.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence d'extérieurs privatifs. Prendre en compte : parking, chemin d'accès. Pénaliser si impression d'insécurité liée à l'absence ou à la faiblesse de l'éclairage. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

68 - Les extérieurs privatifs et l'entrée sont dotés de poubelles et de cendriers, vidés régulièrement.

Oui Non Non Mesuré

Si absence d'extérieurs privatifs, présence à minima d'un cendrier à proximité de l'entrée. Observation au début et à la fin de la prestation. Pénaliser si absence d'action. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Confort Propreté

69 - Si existante, les revêtements et le mobilier de la terrasse sont propres.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si pas de terrasse. Contrôle de la couverture de la terrasse si existante. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

70 - Si existante, les revêtements et le mobilier de la terrasse sont en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si pas de terrasse. Contrôle de la couverture de la terrasse si existante. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

71 - Si existante, la terrasse est aménagée de manière confortable et harmonieuse.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de terrasse. Prendre en compte les parasols, stores, chaises, tables, etc. Pénaliser si présence de mobilier publicitaire. Le mobilier doit être stable. Le mobilier en plastique est accepté. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Confort Propreté

Les affichages extérieurs

72 - La plaque Qualité Tourisme™ est apposée à l'entrée de l'établissement.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré en cas d'adhésion. Placée dans un endroit visible. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

73 - A minima, il est affiché les prix, les horaires et les périodes d'ouverture du restaurant, l'ensemble des moyens de paiement acceptés, les cartes et les menus.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Pour les restaurants de plage, les prix des prestations complémentaires ont indiqués. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

74 - Les affichages extérieurs sont soignés et à jour.

Oui Non Non Mesuré

La mesure porte sur la qualité de l'affichage (calligraphie soignée, absence de ratures, feuilles non jaunies, feuilles non scotchées, etc.). Non mesuré si absence d'affichage. Absence de vitrophanies obsolètes. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

75 - Le support extérieur est propre.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si absence d'affichage. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

76 - Le support extérieur est en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si absence d'affichage. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

77 - Les affichages extérieurs sont traduits dans une langue étrangère au moins.

Oui Non Non Mesuré

A minima : Menus, tarifs / prix des services, horaires, moyens de paiement acceptés, etc. La langue étrangère correspond au bassin touristique émetteur. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

78 - BONUS - Les affichages extérieurs sont traduits dans une deuxième langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Bonus - Indiquer Non mesuré si non vérifié. Les informations à traduire sont : température de l'eau et de l'air, tarifs / prix des services, horaires, moyens de paiement acceptés. La langue étrangère correspond au bassin touristique émetteur. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

L'ACCUEIL DU CLIENT - LA PRISE EN CHARGE DURANT LE SEJOUR - LE DEPART

L'accueil du client au restaurant

79 - Le comportement du personnel et/ou la tenue vestimentaire permet une identification aisée à l'arrivée du client au restaurant.

Oui Non Non Mesuré

Présence d'un badge et/ou comportement actif et/ou prise en charge immédiate et/ou tenue distinctive. L'auditeur contrôle l'item pour l'ensemble de l'équipe. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

80 - La tenue corporelle et vestimentaire du personnel est propre et soignée.

Oui Non Non Mesuré

L'auditeur contrôle l'item pour l'ensemble de l'équipe. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

81 - Le client identifie rapidement les langues parlées par le personnel de l'établissement soit par un affichage extérieur, soit par la mention des langues parlées sur le badge du personnel en contact avec le client.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de langues étrangères parlées. Peut être à indiqué à l'extérieur ou à l'intérieur. Support indifférent (carte, affichage...). Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

82 - Le client est spontanément salué par le personnel à son arrivée dans la salle de restaurant.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

83 - L'accueil est cordial à l'arrivée du client.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Comportement souriant, ton aimable, etc. . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

84 - La prise en charge du client est efficace. Si le personnel est occupé, il fait un signe de reconnaissance. Il donne priorité à l'accueil des clients par rapport aux autres tâches.

Oui Non Non Mesuré

La prise en compte de l'arrivée du client passe par un signe, une invitation à patienter, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

85 - La prise en charge est adaptée aux clientèles spécifiques.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si non observé. Réactivité par rapport à la clientèle familiale, clientèle en situation de handicap, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

86 - Si une réservation a été effectuée, elle est vérifiée avec le client.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de réservation. Vérification du nom, du nombre de personnes, éventuellement le choix de la table (terrasse...). Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

87 - Le client est accompagné jusqu'à sa table.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

88 - La remise des cartes est effectuée rapidement. La remise des cartes s'accompagne d'un mot présentant les plats du jour, les spécialités...

Oui Non Non Mesuré

Moins de 5 minutes sauf affluence exceptionnelle. Les plats en rupture sont annoncés spontanément, ainsi que les solutions alternatives. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

Les cartes et les menus

89 - Présence d' une carte des boissons et une carte de l'offre restauration distinctes ou une carte commune boisson et restauration

Oui Non Non Mesuré

Tous les supports sont acceptés. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

90 - L'offre de vins est variée et il existe une possibilité de vin au verre.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

91 - Les cartes et menus sont soignés, attractifs et complets

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de carte. Prendre en compte également les ardoises, si elles remplacent les cartes (calligraphie, propres et non abîmées, non surchargées ni raturées). Présence des mentions obligatoires (prix net et service compris, ci etc.) et application de la mention 'Fait maison'. Constat visuel. Rattrapable'. Coef 1. Famille Information Communication

92 - Si l'établissement propose des spécialités maison (entrées, plats ou desserts), elles sont valorisées sur la carte.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si non existants. La valorisation sur la carte peut être sous forme de : chapitre spécifique, astérisque au regard des plats concernés.... Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

93 - Si l'établissement propose des spécialités issues de la gastronomie locale ou élaborées à base de produits locaux (entrées, plats, fromages ou desserts), elles sont valorisées sur la carte.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si non existants. La valorisation sur la carte peut être sous forme de : chapitre spécifique, astérisque au regard des plats concernés.... Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

94 - La carte comporte au moins une entrée à base de produits de saison ou de produits locaux

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

95 - La carte comporte au moins un plat à base de produits de saison ou de produits locaux

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

96 - La carte comporte au moins un dessert à base de produits de saison ou de produits locaux

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

97 - La carte des menus est traduite au moins en une langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

La langue étrangère correspond au bassin touristique émetteur. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

98 - BONUS - La carte des menus est traduite dans une deuxième langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Bonus- indiquer Non mesuré si non vérifié. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

La prise de commande

99 - La prise de commande est rapide et complète.

Oui Non Non Mesuré

Interrogation sur la cuisson des viandes, proposition d'une boisson. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

100 - La prise de commande est agréable

Oui Non Non Mesuré

Sourire, ton aimable. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

101 - Le serveur doit être en mesure de conseiller le client (choix du vin, du plat...).

Oui Non Non Mesuré

Si méconnaissance ou impossibilité de réponse, l'aide peut être sollicitée auprès d'un autre membre du personnel. L'auditeur pose au moins une question sur l'origine ou la confection d'un plat, sur les vins proposés. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

102 - Les demandes spécifiques du client sont prises en compte.

Oui Non Non Mesuré

L'auditeur vérifie le bon respect de la cuisson de la viande. Si absence de viande, l'auditeur formule une demande du type : changement de garniture, temps de préparation, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

103 - Le serveur remercie le client à la fin de la prise de commande.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

Le service du client

104 - Le serveur s'assure de la satisfaction du client au moins une fois durant le repas.

Oui Non Non Mesuré

Mesure sur le service dédié à la table de l'auditeur. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

105 - Le serveur est attentif au bon déroulement du repas

Oui Non Non Mesuré

Mesure sur le service dédié à la table de l'auditeur. Pannière à pain, carafe d'eau, si insatisfaction exprimée par le client (table bancale, cuisson, etc.). Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

106 - Les couverts sont adaptés aux plats choisis

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

107 - Les couverts sont changés à chaque plat

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

108 - "Le serveur souhaite un ""bon appétit"" ou une ""bonne dégustation"" au client."

Oui Non Non Mesuré

Mesure sur le service dédié à la table de l'auditeur. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

109 - L'attente entre les plats est gérée.

Oui Non Non Mesuré

Le temps d'attente est laissé à discrétion de l'auditeur. L'auditeur note le temps d'attente si le point est pénalisé. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

110 - Le service de la boisson est adapté.

Oui Non Non Mesuré

Présentation de la bouteille au client (si vin au verre également). Ouverture correcte de la bouteille. Pour une restauration gastronomique ou équivalente : on fait goûter le vin et on sert le premier verre d'eau. Tolérance pour les autres types de restauration. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

111 - Le service est assuré avec professionnalisme

Oui Non Non Mesuré

Présentation de la bouteille au client (si vin au verre également). Ouverture correcte de la bouteille. Pour une restauration gastronomique ou équivalente : on fait goûter le vin et on sert le premier verre d'eau. Tolérance pour les autres types de restauration. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

112 - Le service des différents convives d'une même table est quasi simultané.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si observation non possible sur les tables voisines. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

113 - Le personnel de cuisine comprend au moins une personne qualifiée.

Oui Non Non Mesuré

Titulaire au minimum d'un certificat d'aptitude professionnelle cuisine ou d'un brevet d'enseignement professionnel option cuisine, ou titulaire du titre de maître-restaureur. En cas d'absence de diplôme, l'expérience professionnelle est prise en compte sur la base de trois ans. Sur déclaratif. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

114 - Le personnel de salle est constitué d'au moins une personne qualifiée.

Oui Non Non Mesuré

Titulaire au minimum d'un certificat d'aptitude professionnelle restaurant ou d'un titre homologué équivalent dans ce domaine de compétence. En cas d'absence de diplôme, l'expérience professionnelle est prise en compte sur la base d'une période de trois ans. Sur déclaratif. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

Le départ du client

115 - Une fois demandée, la note est apportée en moins de 5 minutes.

Oui Non Non Mesuré

Tolérance en cas d'affluence exceptionnelle. Dans ce cas, la demande du client a été prise en compte par un signe ou une invitation à patienter. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

116 - Le suivi de la satisfaction du client est effectué avant le règlement de la note.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

117 - BONUS - L'établissement propose un gourmet bag

Oui Non Non Mesuré

Bonus. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Qualité de la prestation

118 - La facture est conforme aux prestations consommées, présentée sur un support et complète.

Oui Non Non Mesuré

A minima dresse, TVA, prix TTC, SIRET. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

119 - L'établissement accepte au moins deux moyens de paiement.

Oui Non Non Mesuré

Espèces, chèques, carte bancaire, chèques vacances, ticket restaurant, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

120 - Le client est remercié et salué de façon individuelle au moment de son départ.

Oui Non Non Mesuré

Salutations par un 'Au revoir Madame', 'Au revoir Monsieur', etc. . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

121 - L'accueil, la prise de commande, le service et le règlement de la note peuvent être assurés en au moins une langue étrangère.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Observation lors du repas et rapprochement par rapport à la mesure sur l'accueil téléphonique dans une langue étrangère correspondant au bassin touristique émetteur. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

122 - BONUS - L'accueil, la prise de commande, le service et le règlement de la note peuvent être assurés dans une deuxième langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Bonus - Indiquer Non mesuré si non vérifié. . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

LA SALLE DE RESTAURANT

L'aspect général de la salle de restaurant

123 - L'aspect général de la salle de restaurant est accueillant.

Oui Non Non Mesuré

Température adaptée, absence de nuisance sonore, absence d'odeur désagréable, éclairage adapté, fond musical discret (si existant), etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

124 - La décoration et l'ameublement de la salle de restaurant sont harmonieux.

Oui Non Non Mesuré

Impression générale sur la salle de restaurant. Homogénéité dans le style de la décoration et de l'ameublement. . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

125 - La décoration de la salle de restaurant est au goût du jour.

Oui Non Non Mesuré

Absence de décoration surannée. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

126 - La salle de restaurant est aménagée de manière confortable.

Oui Non Non Mesuré

Assises confortables, largeur des tables adaptée au nombre de convives présents. Stabilité du mobilier (tables et chaises) . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

127 - La salle de restaurant ne souffre pas de nuisances sonores internes : bruits de cuisine, bruits de porte

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

128 - La salle de restaurant ne souffre pas de nuisances sonores externes : bruits de circulation (voitures, trains...)

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

129 - Les revêtements et les équipements de la salle de restaurant sont propres.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Contrôle également des murs, plafonds, sols, portes, fenêtres, rideaux et/ou voilages. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

130 - Les revêtements et les équipements de la salle de restaurant sont en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Contrôle également des murs, plafonds, sols, portes, fenêtres, rideaux et/ou voilages. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

131 - Le mobilier de la salle de restaurant est propre.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Prendre en compte : tables, chaises, fauteuils, consoles, guéridon, buffet, vaisselier.... Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

132 - Le mobilier de la salle de restaurant est en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Prendre en compte : tables, chaises, fauteuils, consoles, guéridon, buffet, vaisselier.... Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

133 - L'espacement des tables préserve le confort du client.

Oui Non Non Mesuré

Circulation aisée sans gêner les autres clients en se levant. L'intimité de chacune des tables est préservée. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

La mise en place de la table au restaurant

134 - La mise en place de la table est harmonieuse.

Oui Non Non Mesuré

Harmonie des couleurs, des matériaux en accord avec la catégorie de l'établissement. Absence d'éléments dépareillés. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

135 - La mise en place de la verrerie est adaptée à la consommation du client.

Oui Non Non Mesuré

Le second verre n'est pas nécessairement sur table. Il est apporté à table en fonction de la commande du client. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

136 - Le nappage et les serviettes sont propres.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Tolérance sur la présence de sets et des serviettes en papier en fonction du type de restauration. Si serviette en papier, elle ne se déchire pas facilement. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

137 - Le nappage et les serviettes sont en bon état

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

138 - La mise en place de la table est constituée d'éléments propres.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Prendre en compte : couverts, verres, assiettes, ménagères. Si existante, l'auditeur évalue également la terrasse. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

139 - La mise en place de la table est constituée d'éléments en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

LES PRODUITS DE LA TABLE

Le service de l'apéritif

140 - "BONUS - Un professionnel de l'établissement est ""maître-restaurateur"", les produits proposés correspondent au cahier des charges du titre"

Oui Non Non Mesuré

Bonus. Ne pas pénaliser. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Qualité de la prestation

141 - L'apéritif est servi avec des amuse-bouches.

Oui Non Non Mesuré

Observation sur les autres tables si pas de consommation d'apéritif. Toutes sortes d'accompagnement, boissons alcoolisées ou pas. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

142 - Les verres sont adaptés à la boisson servie.

Oui Non Non Mesuré

Mesure au moment de l'apéritif si consommé ou sur observation des tables voisines. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

143 - Le service de l'apéritif intervient rapidement après la prise de commande et est débarrassé avant le service du premier plat

Oui Non Non Mesuré

Moins de 5 minutes. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

144 - Les boissons sont servies à bonne température.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

L'entrée

145 - La présentation de l'entrée est harmonieuse et appétissante.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas d'entrée consommée. Peut être observé sur les tables voisines. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

146 - Les quantités de l'entrée sont bien proportionnées.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas d'entrée consommée. Constat de l'équilibre entre la garniture (si existante) et l'entrée. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

147 - L'entrée est servie à bonne température.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas d'entrée consommée. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

148 - L'entrée est savoureuse.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas d'entrée consommée. Les saveurs sont identifiables. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

Le plat principal

149 - La présentation du plat est harmonieuse et appétissante.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

150 - Les quantités du plat sont bien proportionnées.

Oui Non Non Mesuré

Constat de l'équilibre entre la garniture et le plat. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

151 - Le plat est servi à bonne température.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

152 - Le plat est savoureux.

Oui Non Non Mesuré

Les saveurs sont identifiables. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

Le fromage, le dessert

153 - La présentation du dessert et/ou du fromage est appétissante.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

154 - Les quantités du dessert et/ou du fromage sont bien proportionnées.

Oui Non Non Mesuré

Constat de l'équilibre entre la garniture et le dessert. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

155 - Le dessert et/ou les fromages sont servis à bonne température.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

156 - Le dessert et/ou les fromages sont savoureux. Les fromages servis sont affinés.

Oui Non Non Mesuré

Les saveurs sont identifiables. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

La boisson chaude en fin de repas

157 - Un minimum de choix pour les boissons chaudes est possible en fin de repas.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

158 - La boisson (café, infusion...) est de bon goût et servie chaude.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de café ou d'infusion consommés. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

159 - Le café est servi avec un accompagnement.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de café ou d'infusion consommés. Peut être observé sur les tables voisines. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

LES ESPACES ET SERVICES COMMUNS

Le hall d'accueil et les espaces communs (si existant(s) et distinct(s) de la salle de restaurant)

160 - L'aspect général de l'espace d'accueil et des espaces communs est accueillant.

Oui Non Non Mesuré

Le hall d'accueil et les espaces communs (si existant(s) et distinct(s) de la salle de restaurant). Température adaptée, pas de nuisance sonore, absence d'odeurs désagréables, éclairage adapté, si existant, fond musical discret.... Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

161 - La décoration et l'ameublement de l'espace d'accueil et des espaces communs sont harmonieux.

Oui Non Non Mesuré

Le hall d'accueil et les espaces communs (si existant(s) et distinct(s) de la salle de restaurant). Impression générale sur l'espace d'accueil. Homogénéité dans le style de la décoration et de l'ameublement. . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

162 - l'espace d'accueil et les espaces communs sont propres.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Prendre en compte le mobilier, les équipements et les revêtements. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

163 - l'espace d'accueil et les espaces communs sont en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Prendre en compte le mobilier, les équipements et les revêtements. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

Les sanitaires

164 - Les sanitaires sont bien équipés.

Oui Non Non Mesuré

A minima, présence de tous les équipements suivants : lavabo avec eau chaude et eau froide, miroir, robinet mitigeur, papier hygiénique en quantité suffisante, distributeur de savon approvisionné, essuie-mains à usage unique ou sèche main électrique, poubelle, brosse WC, miroir, patère. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

165 - L'aspect général des sanitaires est accueillant.

Oui Non Non Mesuré

Eclairage et température adaptés, harmonie générale des équipements. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

166 - Les équipements des sanitaires sont propres.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

167 - Les équipements des sanitaires sont en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

168 - Les revêtements muraux, les sols et les plafonds des sanitaires sont propres.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

169 - Les revêtements muraux, les sols et les plafonds des sanitaires sont en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

L'observation des joints est mesurée sur ce critère. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

170 - L'ensemble des équipements des sanitaires fonctionne bien.

Oui Non Non Mesuré

Contrôle du bon débit d'eau chaude, de l'évacuation efficace des eaux usées (WC et lavabo), de l'absence de fuite, du fonctionnement équipements électriques (éclairages, sèche mains, etc.). Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

171 - Les sanitaires ne présentent pas d'odeur désagréable.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

Les services à la clientèle

172 - La presse du jour est disponible. Présence d'au moins deux exemplaires, presse locale et/ou nationale.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

173 - Une connexion WIFI gratuite est disponible.

Oui Non Non Mesuré

Accès wifi gratuit et/ou présence d'un web corner. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

174 - Au moins deux services complémentaires sont à disposition du client.

Oui Non Non Mesuré

Exemples : fax, un porte-manteau/vestiaire, 1 moyen de communication, prêt d'un parapluie, un espace de jeux pour les enfants, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

L'information à la clientèle

175 - Les informations essentielles sont portées à la connaissance du client.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Mise à disposition des menus ou cartes de jour, horaires, consignes de sécurité, moyens de paiement acceptés, origine des viandes. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

176 - Les informations sont soigneusement présentées et actualisées.

Oui Non Non Mesuré

Qualité de la présentation (calligraphie soignée, absence de ratures, feuilles non jaunies, feuilles non scotchées, etc.), la lisibilité, la visibilité. Non mesuré si absence d'affichage. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

177 - Les services et équipements complémentaires sont portés à la connaissance du client.

Oui Non Non Mesuré

L'auditeur teste un service ou un équipement. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

178 - Les affichages des services et équipements complémentaires sont traduits en au moins une langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Support indifférent (carte, affichage...). Si accueil 24h/24 et accueil dans une langue étrangère, point validé. Affichage à minima de la carte du restaurant, horaires, consignes de sécurité, moyens de paiement acceptés, origine des viandes. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

179 - BONUS - Les affichages des services et équipements complémentaires sont traduits dans une deuxième langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Bonus - indiquer Non mesuré si non vérifié Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

La prise en charge des enfants

180 - Un menu enfant est proposé ou une possibilité de choisir des plats à la carte en portion réduite.

Oui Non Non Mesuré

La possibilité de choisir des plats à la carte doit être mentionnée sur la carte. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Confort Propreté

181 - Au moins deux équipements sont disponibles pour les enfants en bas âge.

Oui Non Non Mesuré

Chaise haute, rehausseur, matelas à langer, vaisselle adaptée, etc. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Confort Propreté

182 - Au moins un élément ludique est mis à disposition des enfants

Oui Non Non Mesuré

Set de table à colorier, crayons, livre ou jeux à disposition, etc. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Confort Propreté

183 - Si existants, les espaces et/ou les équipements à destination des enfants sont propres.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si absence d'espaces et d'équipements spécifiques. L'auditeur vérifie que le lit et le linge de lit sont propres et en bon état. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

184 - Si existants, les espaces et/ou les équipements à destination des enfants sont en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si absence d'espaces et d'équipements spécifiques. Exemples d'équipements : chaise haute, table à langer, vaisselle adaptée, possibilité de réchauffer la nourriture, lit pour enfant. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

185 - L'affichage concernant la responsabilité des parents quant à l'utilisation des jeux par leurs enfants (responsabilité civile), précisant l'âge des enfants pouvant utiliser ces jeux, est parfaitement visible, lisible, propre et en bon état.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence d'espaces spécifiques. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

LE BAR (si existant)

L'espace de bar (si existant et distinct de la salle de restaurant)

186 - L'établissement dispose d'un bar.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si bar commun avec la salle de restaurant et/ou si espace commun avec la réception. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

187 - L'ambiance du bar est accueillante.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si bar commun avec la salle de restaurant et/ou si espace commun avec la réception. La température et l'éclairage sont adaptés. Il n'y a pas de nuisances sonores ou olfactives. . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

188 - La décoration et l'ameublement sont harmonieux.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si bar commun avec la salle de restaurant et/ou si espace commun avec la réception. Absence de décoration vieillissante, homogénéité de l'ensemble. . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

189 - Les revêtements et les équipements sont propres.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si bar commun avec la salle de restaurant et/ou si espace commun avec la réception. Contrôle du sol, du plafond, des murs, des portes, des fenêtres, des rideaux et/ou voilages. . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

190 - Les revêtements et les équipements sont en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si bar commun avec la salle de restaurant et/ou si espace commun avec la réception. Contrôle du sol, du plafond, des murs, des portes, des fenêtres, des rideaux et/ou voilages. . Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

191 - Le mobilier du bar est propre.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si bar commun avec la salle de restaurant et/ou si espace commun avec la réception. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

192 - Le mobilier du bar est en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si bar commun avec la salle de restaurant et/ou si espace commun avec la réception. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

193 - Le comptoir et l'arrière du bar sont propres et ordonnés.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si bar commun avec la salle de restaurant et/ou si espace commun avec la réception. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

194 - Le comptoir et l'arrière du bar sont en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si bar commun avec la salle de restaurant et/ou si espace commun avec la réception. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

L'offre de bar

195 - Il existe une carte de bar.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible si présence d'un bar. L'affichage réglementaire des tarifs ne permet pas de valider le critère. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

196 - La carte de bar est traduite dans une langue étrangère au moins.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de carte. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

197 - BONUS - La carte de bar est traduite dans une deuxième langue étrangère

Oui Non Non Mesuré

Bonus - indiquer Non mesuré si non vérifié. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

198 - La carte du bar est soignée et attractive.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de carte. Prendre en compte également les ardoises, si elles remplacent les cartes (calligraphie, propres et non abîmées, non surchargées ni raturées). La carte donne envie de consommer. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

Le service du client au bar

199 - Le client est spontanément salué par le personnel du bar.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de personnel de bar. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

200 - L'accueil est cordial.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Comportement souriant, ton aimable, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

201 - La prise en charge est rapide.

Oui Non Non Mesuré

Le temps d'attente pour être servi ne dépasse pas 5 minutes ou le barman fait signe au client qu'il l'a vu et qu'il arrive dès qu'il est disponible. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

202 - Les verres sont adaptés à la boisson servie.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Confort Propreté

203 - La vaisselle est propre.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

204 - La vaisselle est en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

205 - Les boissons sont servies avec des amuse-bouches.

Oui Non Non Mesuré

Toutes sortes d'accompagnement, boissons alcoolisées ou pas. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

206 - Les boissons sont servies à bonne température.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

207 - La tenue corporelle et vestimentaire du personnel de bar est propre et soignée.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

208 - Le service est assuré avec professionnalisme.

Oui Non Non Mesuré

Utilisation d'un plateau, verre disposé correctement, etc. Sur déclaratif. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

LE SUIVI DE LA QUALITE ET LA FIDELISATION DU CLIENT

Le suivi de l'e-réputation

209 - L'établissement prend connaissance des avis des consommateurs sur au moins 2 sites.

Oui Non

CRITERE CONFORMITE ECOUTE CLIENT. Non si aucun référencement sur aucun site d'avis en ligne. L'auditeur interroge pour savoir quels sites d'avis de consommateurs il suit : Tripadvisor, Michelin, Cityvox, Booking, google, OTA, réseaux sociaux, sites réseaux pro ...etc. et l'interroge sur le contenu des derniers commentaires. Sur déclaratif. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Qualité de la prestation.

210 - L'établissement a revendiqué la fiche de son établissement sur au moins 2 sites d'avis en ligne

Oui Non Non Mesuré

Sur déclaratif mais l'auditeur peut constater l'existence de réponses faites par le professionnel. Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

211 - L'établissement exerce son droit de réponse aux avis de consommateurs

Oui Non Non Mesuré

Contrôle visuel sur les sites d'avis en ligne. Non mesuré possible dans le cas d'une création/reprise récente de l'entreprise. Non mesuré possible si aucun avis mentionnant une insatisfaction notable (insatisfaction majeure, et/ou récurrente, présentant des éléments factuels de mécontentement pouvant entraîner la perte des nouveaux clients). Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation.

212 - La réponse apportée par l'établissement est constructive.

Oui Non Non Mesuré

La réponse est factuelle. Si la responsabilité de l'établissement est avérée, un mot d'excuse est formulé. Suivant les cas, un geste commercial est proposé. Sur déclaratif. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

Le suivi de la satisfaction

213 - Au moins, un outil de recueil de la satisfaction existe

Oui Non

CRITERE CONFORMITE ECOUTE CLIENT. Exemples d'outils : questionnaire de satisfaction papier/dématérialisé/QR code du partenaire et/ou du professionnel, utilisation et suivi d'une ou plusieurs plateformes d'avis en ligne, module d'écoute client DGE, outil d'analyse de l'e-réputation, suivi des avis ou recommandations Facebook, borne...Un outil de recueil permet de mesurer la satisfaction client. Le livre d'or en texte libre n'est pas un outil de recueil et de mesure. Contrôle visuel. Rattrapable. Coef 9. Famille Qualité de la prestation

214 - Les clients sont informés de l'outil de recueil de la satisfaction

Oui Non

Une sollicitation orale ou écrite (affichage, e-mail, autocollant ...) informe le client du recueil de la satisfaction. Contrôle visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation.

215 - L'outil de recueil de la satisfaction est traduit dans une langue étrangère.

Oui Non

L'utilisation régulière du module d'écoute client DGE valide le critère. Si les outils du professionnel ne permettent pas la gestion en une langue étrangère l'auditeur choisit « non ». Contrôle visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation.

216 - BONUS - L'outil de recueil de la satisfaction est traduit dans une deuxième langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Bonus- Ne pas pénaliser si non vérifié. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

Le suivi des réclamations

217 - L'établissement a formalisé une procédure écrite pour le suivi des réclamations.

Oui Non

A minima, la procédure précise qui répond aux réclamations et sous quel délai de réponse et où sont archivées les réclamations. La mise en œuvre de la procédure de réclamation du partenaire valide le critère. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation.

218 - L'établissement accuse réception des réclamations dans un délai de 72h et répond dans un délai maximum de 15 jours.

Oui Non Non Mesuré

CRITERE CONFORMITE ECOUTE CLIENT. Si la réclamation nécessite des recherches, envoi d'une lettre (ou courriel) de prise en compte de la réclamation. Les réponses se font dans un délai maximum de 15 jours ouvrés exception faite des demandes de remboursement. Non mesuré possible dans le cas d'une création/reprise récente de l'entreprise. Non mesuré possible si aucun avis mentionnant une insatisfaction notable (insatisfaction majeure, et/ou récurrente, présentant des éléments factuels de mécontentement pouvant entraîner la perte des nouveaux clients). Contrôle documentaire. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Qualité de la prestation.

219 - Les réponses aux réclamations sont personnalisées et constructives.

Oui Non Non Mesuré

CRITERE CONFORMITE ECOUTE CLIENT. La réponse marque la prise en compte de la réclamation, fait preuve d'empathie, clarifie les circonstances et apporte une solution. Non mesuré possible dans le cas d'une création/reprise récente de l'entreprise. Non mesuré possible si aucun avis mentionnant une insatisfaction notable (insatisfaction majeure, et/ou récurrente, présentant des éléments factuels de mécontentement pouvant entraîner la perte des nouveaux clients) . Contrôle documentaire. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Qualité de la prestation.

220 - L'établissement apporte une réponse aux insatisfactions notables et les traite comme une réclamation.

Oui Non Non Mesuré

CRITERE CONFORMITE ECOUTE CLIENT. L'établissement contacte le client qui mentionne une insatisfaction notable (insatisfaction majeure, et/ou récurrente, présentant des éléments factuels de mécontentement pouvant entraîner la perte des nouveaux clients). Contrôle documentaire. Non Rattrapable. Non mesuré en cas d'absence d'insatisfaction notable ou de création/reprise récente de l'entreprise. Coef 3. Famille Qualité de la prestation.

LE DEVELOPPEMENT DURABLE

La sensibilisation

221 - Le personnel a été sensibilisé au tri des déchets.

Oui Non Non Mesuré

Présence de note de sensibilisation et d'une preuve de diffusion (émargement lors d'une réunion, mail de diffusion). Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Développement Durable

222 - Le personnel est sensibilisé à la gestion économe de l'eau et de l'énergie.

Oui Non Non Mesuré

Présence de note de sensibilisation et d'une preuve de diffusion (émargement lors d'une réunion, mail de diffusion). Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Développement Durable

La prise en compte de l'environnement

223 - Le tri sélectif est mis en place dans l'établissement.

Oui Non Non Mesuré

Au minimum : emballage, piles, verres... ET communiqué par affichage (carte, circulations...). Non mesuré si pas de tri organisé par la commune. Le tri sélectif est effectué par le personnel. Constat Visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Développement Durable

224 - L'établissement a mis en place au moins une mesure visant à réduire la production de déchets.

Oui Non Non Mesuré

Utilisation de piles rechargeables (télécommandes), utilisation produits d'accueil non jetables, réduction de la consommation de papier (utilisation recto-verso), compostage des déchets organiques, etc. Sur déclaratif. Rattrapable. Coef 1. Famille Développement Durable

225 - L'établissement a mis en place au moins trois mesures visant à réduire la consommation énergétique et/ou eau.

Oui Non Non Mesuré

Exemples de mesures : ampoules basse consommation, utilisation de papier recyclé, utilisation écocertifiée / écolabellisée, suivi et analyse des consommations d'eau et d'énergie, présence de double vitrage, robinets équipés de mitigeurs et de réducteurs de débit ou de cellule, présence de chasses d'eau à double volume, etc. Constat visuel / sur déclaratif. Rattrapable. Coef 1. Famille Développement Durable

226 - L'établissement utilise au moins deux produits présentant un faible impact sur l'environnement.

Oui Non Non Mesuré

Exemples de produits : sacs en papier, serviettes en coton non blanchies au chlore, serviettes en papier contenant 30% de matières recyclées, papier recyclé, produits écocertifiés, favorise les produits réemployables et recyclables (ex: gobelets lavables). Sur déclaratif. Rattrapable. Coef 1. Famille Développement Durable

227 - Présence d'une information présentant les actions de l'établissement en faveur de l'environnement.

Oui Non Non Mesuré

Présence d'un affichage dans l'établissement et/ou d'une information sur le livret d'accueil. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Développement Durable

228 - L'établissement a prévu de mettre au moins une mesure supplémentaire dans les 3 ans à venir

Oui Non Non Mesuré

Exemples de mesures : détecteurs de mouvements / minuterie / cellule photo électrique, contrôle automatique du chauffage/climatisation, isolation performante (mise en place de double vitrage), réducteurs de débit sur les robinets, chasses d'eau à double débit, arroseurs goutte à goutte / arrosage en dehors des heures les plus chaudes, utilisation de piles rechargeables. . Sur déclaratif. Rattrapable. Coef 1. Famille Développement Durable

Les aspects sociaux

229 - L'établissement a sensibilisé son personnel à l'accueil des personnes en situation de handicap.

Oui Non Non Mesuré

Présence de note de sensibilisation et d'une preuve de diffusion (émargement lors d'une réunion, mail de diffusion). Cet item est validé si le prestataire est labellisé 'tourisme et handicap' pour au moins deux handicaps. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

230 - BONUS - L'établissement est labellisé pour Tourisme et Handicap pour deux handicaps.

Oui Non Non Mesuré

Bonus - Ne pas pénaliser si non vérifié. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 9. . Famille Qualité de la prestation

La valorisation de la région

231 - L'établissement privilégie des produits issus de la production locale.

Oui Non Non Mesuré

Miel, confiture, charcuterie, fromage d'un producteur local, vins, alcool, etc. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Développement Durable

232 - Présence d'un point d'informations touristiques.

Oui Non Non Mesuré

Tolérance sur la forme du support. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

233 - L'établissement a mis en place une action de valorisation du territoire

Oui Non Non Mesuré

Exemples : carte de la région affichée dans l'établissement, rappel de l'identité régionale sur la carte de restaurant (texte de présentation, photos, etc.), rappel de la région dans la décoration (photos, objets), présence d'ouvrages sur la région, etc. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Développement Durable

234 - Le personnel peut conseiller le client pour des visites ou des activités touristiques.

Oui Non Non Mesuré

L'auditeur questionne le serveur sur : un lieu de visite emblématique du territoire ou un point de vente d'un produit local, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Développement Durable

235 - Les coordonnées et les horaires des services de proximité peuvent être communiqués au client.

Oui Non Non Mesuré

Présence d'un document sur l'établissement. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Développement Durable

236 - L'exploitant a noué des relations partenariales avec d'autres prestataires pour proposer leurs services à ses clients : lieux de visite, taxis, activités...

Oui Non Non Mesuré

Présence d'un document sur l'établissement rassemblant les coordonnées des partenaires. Sur déclaratif. Rattrapable. Coef 1. Famille Développement Durable

237 - Si existant, le site alimente le système d'information touristique local.

Oui Non Non Mesuré

Dans le cadre de démarches territoriales uniquement. Sur déclaratif. Rattrapable. Coef 1. Famille Développement Durable

238 - Présence d'une documentation touristique en langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

239 - BONUS - Présence d'une documentation touristique dans une deuxième langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Bonus - Noter Non mesuré si non vérifié. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT

Dispositions de management (si plus de 5 employés)

240 - L'établissement a une connaissance fine de ses clientèles

Oui Non Non Mesuré

Fréquentation globale + profil (indiv/groupes) + provenance. Non mesuré possible dans le cas d'une création/reprise récente de l'entreprise. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation.

241 - Il est remis un livret d'accueil aux nouveaux embauchés. Ce livret présente les principales caractéristiques de l'entreprise et son environnement proche.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré possible si moins de 5 employés. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

242 - Il y a une réunion de présentation de la saison et une réunion de bilan.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré possible si moins de 5 employés. L'auditeur interroge le gestionnaire du site et les employés afin de s'assurer qu'une réunion de présentation de la saison et une réunion de bilan ont bien été réalisées. Sur déclaratif. Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

243 - Un référent qualité est identifié dans l'établissement.

Oui Non

Identification en amont de la visite mystère. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

244 - Le personnel (stagiaires et bénévoles compris) est informé de la démarche qualité.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré possible si moins de 5 employés. L'auditeur interroge le gestionnaire du site afin de s'assurer que le personnel a été informé à la démarche qualité. Sur déclaratif. Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

245 - Une réunion du personnel annuelle sur le déploiement de la démarche qualité est organisée.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré possible si moins de 5 employés. Sur déclaratif. Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

246 - Un bilan annuel de l'écoute client est présenté aux employés.

Oui Non Non Mesuré

L'écoute client comprend les questionnaires de satisfaction, les réclamations, les avis clients, etc. Non mesuré possible dans le cas d'une création/reprise récente de l'entreprise. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

247 - Un plan d'action relatif à la démarche qualité est mis en place annuellement.

Oui Non Non Mesuré

Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

248 - Si un plan d'actions a été établi lors du pré-audit ou de l'audit précédent, celui-ci a été complété.

Oui Non Non Mesuré

Item noté Non mesuré si adhésion ou si absence de plan d'actions fourni par le Porteur de démarche. Contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

249 - Il y a une identification des besoins de formation et des compétences.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré possible si moins de 5 employés. L'auditeur interroge le gestionnaire du site sur la gestion des ressources humaines et s'assure que les étapes d'identification des besoins ont bien été prises en considération. Registre des formations et /ou fiches de poste. contrôle documentaire. Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

Thématique : RESTAURANT DE PLAGE

L'accueil du client à la plage

250 - Les supports de l'affichage de la température de l'eau et de l'air, et des conditions de sécurité liées à la baignade sont propres, en bon état et soignés

Oui Non Non Mesuré

Pictos acceptés. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

251 - Le comportement du personnel et/ou la tenue vestimentaire permet une identification aisée à l'arrivée du client à la plage

Oui Non Non Mesuré

Présence d'un badge et/ou comportement actif et/ou prise en charge immédiate et/ou tenue distinctive. L'auditeur contrôle l'item pour l'ensemble de l'équipe. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

252 - La tenue corporelle et vestimentaire du personnel est propre et soignée.

Oui Non Non Mesuré

L'auditeur contrôle l'item pour l'ensemble de l'équipe. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

253 - Le client identifie rapidement les langues parlées par le personnel de l'établissement soit par un affichage extérieur, soit par la mention des langues parlées sur le badge du personnel en contact avec le client.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de langues étrangères parlées. Peut être à indiquer à l'extérieur ou à l'intérieur. Support indifférent (carte, affichage...). Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

254 - Le client est spontanément salué par le personnel à son arrivée dans l'espace plage

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

255 - L'accueil est cordial à l'arrivée du client.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Comportement souriant, ton aimable, etc. . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

256 - Les prestations de la plage, les activités de loisir , les conditions tarifaires ainsi que les modes de règlements sont présentés et expliqués clairement

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

L'espace plage

257 - La plage doit respecter le caractère spécifique du lieu

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

258 - Si spécifique à la plage, l'espace d'accueil est ordonné et propre

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

259 - Il est accueillant et ouvert pour recevoir du public (décoration adaptée, fleurs, bonbons...)

Oui Non Non Mesuré

Il n'y a pas de nuisances sonores ou olfactives. . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

260 - La plage est aménagée et décorée agréablement

Oui Non Non Mesuré

Les éléments ne sont pas dépareillés, mise en place harmonieuse. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

261 - La plage est entretenue

Oui Non Non Mesuré

La plage est ratisée si sable, les séparations sont visibles. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

262 - Les transats, les parasols, les matelas et les draps de bain sont en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si bar commun avec la salle de restaurant et/ou si espace commun avec la réception. Contrôle du sol, du plafond, des murs, des portes, des fenêtres, des rideaux et/ou voilages. . Constat visuel. Rattrapable. Coef 9. Famille Confort Propreté

263 - Les transats, les parasols, les matelas et les draps de bain sont propres.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Confort Propreté

264 - Les transats et matelas sont confortables

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

Le snack plage

265 - Il existe une carte de snack

Oui Non

Pas de Non mesuré possible si présence d'un bar. L'affichage réglementaire des tarifs ne permet pas de valider le critère. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

266 - Le choix est suffisant

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de carte. Prendre en compte également les ardoises, si elles remplacent les cartes (calligraphie, propres et non abîmées, non surchargées ni raturées). La carte donne envie de consommer. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

267 - La carte est traduite dans une langue étrangère au moins.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de carte. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

268 - BONUS - La carte est traduite dans une deuxième langue étrangère

Oui Non Non Mesuré

Bonus - indiquer Non mesuré si non vérifié. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

269 - La carte est soignée et attractive.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de carte. Prendre en compte également les ardoises, si elles remplacent les cartes (calligraphie, propres et non abîmées, non surchargées ni raturées). La carte donne envie de consommer. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

270 - Possibilité de prendre le snack dans un espace spécifique

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de carte. Prendre en compte également les ardoises, si elles remplacent les cartes (calligraphie, propres et non abîmées, non surchargées ni raturées). La carte donne envie de consommer. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

271 - Le mobilier (table, chaises) de l'espace spécifique est propre

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si bar commun avec la salle de restaurant et/ou si espace commun avec la réception. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

272 - Le mobilier (table, chaises) de l'espace spécifique est en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si bar commun avec la salle de restaurant et/ou si espace commun avec la réception. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

273 - La présentation du plat est harmonieuse et appétissante.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

274 - Les quantités du plat sont bien proportionnées.

Oui Non Non Mesuré

Constat de l'équilibre entre la garniture et le plat. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

275 - Le plat est servi à bonne température.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

276 - Le plat est savoureux.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Les saveurs sont identifiables. L'assaisonnement initial est correct. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

Le service snack plage

277 - La personne est aimable et souriante

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de personnel de bar. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

278 - La prise de commande est rapide et satisfaisante

Oui Non Non Mesuré

Comportement souriant, ton aimable, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

279 - Le service est rapide.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Si vous appelez, le délai de réponse est satisfaisant. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

280 - Le service au transat est professionnel

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Les produits sont apportés sur un plateau. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

281 - La vaisselle est propre.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

282 - La vaisselle est en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

283 - La vaisselle est appropriée

Oui Non Non Mesuré

Toutes sortes d'accompagnement, boissons alcoolisées ou pas. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

284 - Les boissons sont servies à bonne température.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

285 - Le service est assuré avec professionnalisme.

Oui Non Non Mesuré

Utilisation d'un plateau, verre disposé correctement, etc. Sur déclaratif. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

286 - La tenue corporelle et vestimentaire du personnel est propre et soignée.

Oui Non Non Mesuré

Si tenues libres, elles sont en rapport avec le style de la maison et le personnel a les cheveux attachés (si long). Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

287 - Le serveur s'assure de la satisfaction du client au moins une fois durant la prestation

Oui Non Non Mesuré

Mesure sur le service sur le matelas de l'auditeur . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

288 - Le serveur est attentif au bon déroulement de la prestation

Oui Non Non Mesuré

Mesure sur le service sur le matelas de l'auditeur . Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

289 - Le personnel discute avec les clients, mais il privilégie avant tout son service

Oui Non Non Mesuré

Sur déclaratif. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

290 - Le personnel sait hiérarchiser les priorités (si vent = danger parasol avant même la prise de commande d'un client)

Oui Non Non Mesuré

Sur déclaratif. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

291 - L'équipe de plagistes comprend au moins une personne qualifiée (au moins 3 ans d'expérience ou formation initiale lors de l'embauche)

Oui Non Non Mesuré

Sur déclaratif. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

292 - Le service est assuré avec professionnalisme.

Oui Non Non Mesuré

Sur déclaratif. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

Les douches et les cabines

293 - Les douches et les cabines ne s'ouvrent pas directement sur l'extérieur

Oui Non Non Mesuré

Eclairage et température adaptés, harmonie générale des équipements, le système d'entrée évite l'apport de sable à l'intérieur. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

294 - L'ensemble des équipements des douches et des cabines fonctionne bien.

Oui Non Non Mesuré

la robinetterie est en bon état (visuel et fuites, absence de rouille), du fonctionnement équipements électriques (éclairages, sèche mains, etc.). Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

295 - Les recoins des cabines sont parfaitement nets

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

296 - Les revêtements muraux, les sols et les plafonds des douches et des cabines sont en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

L'observation des joints est mesurée sur ce critère. Dans les douches, les murs sont en matériaux lisses (ciment peint exclu) ou carrelage, en parfait état. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

297 - Les douches sont confortables et bien équipées.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

a minima : patère, porte savon ou un porte flacon, coin deshabillage avec tablette hors éclaboussure, espace suffisant 90cm. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

298 - Les douches fonctionnent bien

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

L'eau est rapidement chaude dans les douches, le débit d'eau est satisfaisant dans les douches, le client peut régler la température de l'eau dans les douches, l'eau s'écoule sans stagner dans les douches, on ne reçoit pas l'eau d'écoulement des autres douches. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

299 - Les cabines sont bien équipées.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Dans les cabines, l'espace est suffisant et il y a une patère dans chaque cabine. Elles ferment, revêtement au sol confortable, possibilité de poser son sac, de s'asseoir. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

Les sanitaires

300 - Les sanitaires sont bien positionnés

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

301 - Les sanitaires sont bien indiqués

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

Les services complémentaires

302 - Au moins un service complémentaire est proposé

Oui Non Non Mesuré

location engins non motorisés, service navette, boutique, animation enfant.... Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

303 - Le personnel est disponible, agréable

Oui Non Non Mesuré

Evaluer uniquement pour les navettes, massages, les animations adultes... La boutique la location d'engins et les animations enfant font l'objet d'une évaluation distincte. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

304 - Les tarifs sont visiblement affichés, en plusieurs langues (utilisation de pictogrammes par exemple)

Oui Non Non Mesuré

Evaluer uniquement pour les navettes, les animations adultes... La boutique la location d'engins et les animations enfant font l'objet d'une évaluation distincte. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

Location engins non motorisés

305 - Les informations concernant leur utilisation sont claires (ne pas aller au dessus des 300m, chenal...)

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

306 - Les engins sont propres

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

307 - Les engins sont en bon état

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

308 - Les tarifs sont visiblement affichés, en plusieurs langues (utilisation de pictogrammes par exemple)

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

309 - Le personnel est disponible, agréable

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

310 - Le personnel est capable de renseigner la clientèle et d'effectuer une transaction commerciale dans au moins une langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

311 - BONUS - Le personnel est capable de renseigner la clientèle et d'effectuer une transaction commerciale dans au moins une langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Bonus, noter Non mesuré si non vérifié. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

312 - Le service navette est gratuit

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

313 - La navette est propre

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

314 - La navette est en bon état

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

315 - Le personnel est disponible, agréable

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

316 - Le personnel est capable de renseigner la clientèle dans au moins une langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

317 - BONUS - Le personnel est capable de renseigner la clientèle dans une deuxième langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Bonus, noter Non mesuré si non vérifié. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

La boutique

318 - La boutique ou espace de vente est accueillant.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si absence de boutique ou espace de vente non dédiée. Evaluation d'ensemble sur les revêtements, le mobilier, l'éclairage, la température, harmonie des équipements, etc. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

319 - La boutique ou espace de vente est propre

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

320 - La boutique ou espace de vente est en bon état.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

321 - L'aménagement de la boutique est attractif et la boutique est bien achalandée.

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Non mesuré si absence de boutique ou espace de vente non dédiée. L'auditeur contrôle le soin particulier apporté à présentation des produits (ex : veiller à quantité suffisante sur les étagères, possibilité de libre-service etc.), la circulation dans la boutique, etc. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

322 - La gamme de produits est diversifiée.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de boutique ou espace de vente. Librairie, cartes postales, gadgets, produits enfants etc. . Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

323 - La gamme de prix est large.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de boutique ou espace de vente. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

324 - Les produits sont en cohérence avec l'esprit du lieu

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de boutique ou espace de vente. Evaluer sur l'ensemble de la gamme de produits la cohérence avec la thématique du site. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

325 - Sur demande un paquet cadeau est réalisé.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de boutique ou espace de vente. Vérifier présence papier cadeau lors du débriefing. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

326 - Le prix est indiqué de manière visible pour chaque produit.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de boutique ou espace de vente. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

327 - Le personnel est aimable, disponible et attentif aux besoins de la clientèle. Il est capable d'apporter des renseignements sur les produits proposés.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de boutique ou espace de vente. Poser une question sur un produit. Evaluer capacité à répondre. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

328 - Le personnel est capable de renseigner la clientèle et d'effectuer une transaction commerciale dans au moins une langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence de boutique ou espace de vente. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

329 - BONUS - Le personnel est capable de renseigner la clientèle et d'effectuer une transaction commerciale dans une deuxième langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Bonus - Noter Non mesuré si non vérifié ou si absence de boutique ou espace de vente. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

Les services proposés aux enfants

330 - Des services et / ou équipements spécifiques pour les enfants sont mis à disposition du client.

Oui Non Non Mesuré

Chaise haute, table à langer, possibilité de réchauffer nourriture, espace réservé au change . . Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

331 - Si existants, les activités et/ou les supports pour les enfants sont proposés spontanément.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence d'activités et des supports. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

332 - Il y a des animations encadrées pour les enfants

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Visite/animation/atelier groupes + individuels. Point évalué en amont lors de la demande d'informations. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

333 - Il y a un espace où l'animation peut se concentrer

Très satisfaisant Satisfaisant Insatisfaisant Très insatisfaisant Non Mesuré

Visite/animation/atelier groupes + individuels. Point évalué en amont lors de la demande d'informations. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

334 - Le programme d'animation est affiché pour la semaine. Le programme est clair et les informations détaillées

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de d'aire ou de zone de jeux et d'animations spécifiques . Contrôle visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

335 - Les animations paraissent organisées avec sérieux

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de d'aire ou de zone de jeux et d'animations spécifiques . Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

336 - Les animations sont adaptées à la clientèle étrangère

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de d'aire ou de zone de jeux et d'animations spécifiques . Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

337 - Si existants, les espaces et/ou les équipements à destination des enfants sont propres.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence espaces et/ou les équipements. Présence d'une poubelle. Prise en compte de l'aire de jeu dans ce critère. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

338 - Si existants, les espaces et/ou les équipements à destination des enfants sont en bon état.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si absence espaces et/ou les équipements. Prise en compte de l'aire de jeu dans ce critère. Contrôle visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Confort Propreté

339 - Si existants, un affichage concernant la responsabilité des parents quant à l'utilisation des jeux par leurs enfants (responsabilité civile), précisant l'âge des enfants pouvant utiliser ces jeux est parfaitement visible, lisible, propre et en bon état.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de d'aire ou de zone de jeux. . Contrôle visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

340 - Si existants, cet affichage est traduit en au moins une langue étrangère.

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré si pas de d'aire ou de zone de jeux. (picotgrammes acceptés). Contrôle visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

La prise en compte de l'environnement

341 - Des poubelles sont accessibles en nombre suffisant et sont régulièrement vidées

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Développement Durable

CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

Critères obligatoires

342 - Etablissement fonctionnant au moins 8 mois / 25 week-ends par an, ou deux services par Week-end (cela peut être deux services le samedi en cas de fermeture le dimanche)

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

343 - Carte (hors glaces et pâtisseries) ne proposant pas plus de 25% de plats autres que les galettes et crêpes (salades, plats chauds)

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Calculer le nombre total de crêpes et galettes de la carte. Calculer le nombre de plats, d'entrées sans les fromages ni les desserts et ni les glaces. Ajouter ces deux chiffres. Calculer le pourcentage du premier chiffre sur le montant total : il ne doit donc pas être inférieur à 75 %. Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

344 - Crêpes et galettes fabriquées sur place

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

345 - Identité de la crêperie clairement mise en valeur par l'enseigne

Oui Non Non Mesuré

Pas Non mesuré possible. Mention autre tolérée (à préciser) : pizzeria, snack, bouchon.... Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

346 - Affichage des coordonnées d'au moins cinq producteurs locaux (carte ou autre). Deux pour la boisson, trois hors boisson. Nom, commune à minima.

Oui Non

Pas de Non mesuré possible. Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

347 - Participation à la formation au label des « Crêperies Gourmandes »

Oui Non Non Mesuré

Préciser : nom, prénom, qualité. Postulants : merci de vérifier le Nom et prénom de votre interlocuteur, afin qu'il corresponde bien à celui qui vous a été communiqué sur le planning. Oui pour les anciens adhérents, si la personne ayant assisté à la formation est toujours dans l'entreprise. Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

348 - ""Présence du logo ""Crêperies Gourmandes de Bretagne"" sur au moins un support de promotion de la Crêperie (carte, site Internet, cartes de visite, flyers...)""

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré pour les Postulants. Donnez votre avis sur sa lisibilité. Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

349 - Présence des outils de communication fourni par le réseau : plexiglas ou vitrophanie, visibles par le client

Oui Non Non Mesuré

Non mesuré pour les Postulants. Donnez votre avis sur sa lisibilité. Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

Critères culinaires

350 - Farine de froment transformée en Bretagne

Oui Non Non Mesuré

La provenance ne nous importe pas (Chine, Allemagne, c'est conforme). C'est le lieu de la transformation qui est IMPORTANTE. Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

351 - Farine de blé noir transformée en Bretagne

Oui Non Non Mesuré

Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

352 - Utilisation de produits frais pour la fabrication des garnitures

Oui Non Non Mesuré

Majoritairement sur l'ensemble de la carte. Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

353 - Préparation maison des garnitures

Oui Non Non Mesuré

Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

354 - Produits identifiés et tracés

Oui Non Non Mesuré

On vérifie EN CUISINE la conservation des étiquettes des produits (jambon, andouille ou autre) à minima un mois. . Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

355 - Utilisation de produits sous signe de qualité

Oui Non Non Mesuré

Ne concerne que deux produits : œufs et farine il s'agit du Label Rouge, du Certificat de Conformité du Produit (CCP), AOC, AOR, IGP. C'est très rarement le cas. Coef 1. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

356 - ""Si de l'épaule est utilisée, alors cela est indiqué sur la carte, La mention ""jambon"" n'est donc pas présente dans ce cas""

Oui Non Non Mesuré

ON NOTE DONC Non mesuré si la carte indique jambon, et que les frigos renferment bien du jambon...ON NOTE DONC NC Si la carte indique 'jambon', et que les frigos renferment de l'épaule. Il s'agit là de fraude. ON NOTE DONC C Si la carte indique 'épaule', et que les frigos renferment bien de l'épaule.'. Coef 1. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

357 - Proposition de spécialités à la carte

Oui Non Non Mesuré

Coef 1. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

358 - Fabrication de la crêpe et de la galette après la commande

Oui Non Non Mesuré

Coef 3. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

359 - Conformité entre le descriptif et le contenu des plats servis

Oui Non Non Mesuré

Coef 1. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

360 - Une mignardise est servie avec le café

Oui Non Non Mesuré

Coef 1. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

361 - Présentation du sucre sous emballage

Oui Non Non Mesuré

CHAPITRE SPECIFIQUE, ASTERISQUE.... Coef 1. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

362 - Mise en avant (sur la carte ou autre) d'une sélection régionale de boissons

Oui Non Non Mesuré

Au moins 2 marques ou 2 appellations différentes. LES NOTER DANS LE COMMENTAIRE. Coef 1. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

363 - Existence d'un choix de cidres

Oui Non Non Mesuré

à vérifier lors du débriefing sur l'étiquette de la bouteille de Cidre. NOTER LES MARQUES CONSTATEES. Coef 1. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

Cadre intérieur

364 - Au moins un cidre breton, non pasteurisé et pur jus de pomme

Oui Non Non Mesuré

Coef 1. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

365 - Nappage ou set de table sans supports publicitaires

Oui Non Non Mesuré

Marques commerciales non acceptées. Les supports publicitaires liés au terroir breton sont autorisés. Coef 1. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

Critères de service

366 - Traitement égalitaire du client entre la terrasse et la salle (service, mise en place...)

Oui Non Non Mesuré

Coef 1. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

367 - Les explications données par le personnel sont faites en termes compréhensibles et vendeurs (composition des galettes...)

Oui Non Non Mesuré

Coef 1. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

368 - Le guide d'accueil et de formation des saisonniers est en place dans l'établissement (et complété) ou a été utilisé dans la saison

Oui Non Non Mesuré

c'est un document fourni par la Fédération touristique de Bretagne. Il s'agit d'un livret qui reprend les us et coutumes de l'établissement. S'il est présent, VERIFIER que les rubriques des premières pages sont bien remplies (organigramme, visites à effectuer dans les environs...). Si pas rempli : NON. Le commentaire 'Non rempli' ne suffit pas : dire POURQUOI. Coef 1. Famille CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

REASSURANCE SANITAIRE

Information amont Covid-19

369 - Les mesures sanitaires sont précisées sur l'outil numérique pour informer les clients en amont de leur séjour/visite.

Oui Non

Assurer une communication claire sur l'ensemble des mesures de prévention contre le COVID-19 mises en place dans les structures sur le site internet de la structure ou présence sur un réseau social

370 - Les mesures sanitaires précisées sur l'outil numérique sont traduites

Oui Non

A minima dans une langue correspondant au bassin de fréquentation

371 - Les réservations sont encouragées pour limiter l'affluence et gérer les flux de clients

Oui Non Non Mesuré

Pour les LDV favoriser autant que possible la réservation à l'avance avec horodatage, afin de faciliter la gestion des flux d'entrées dans les sites. Non mesuré possible pour un OT (réponse à distance à une demande), ou si l'affluence est très faible (Ex caveaux), etc...

372 - Les principaux aménagements et restrictions de l'offre dus à la mise en oeuvre des mesures sanitaires sont précisés sur l'outil numérique

Oui Non Non Mesuré

Ex : accès limité à certains équipements ou activités

Information sur site Covid-19

373 - Les modalités d'accueil et les consignes pour le client sont affichées à l'entrée du site

Oui Non Non Mesuré

374 - Les modalités d'accueil et les consignes pour le client sont traduites

Oui Non Non Mesuré

Pictos autorisés

375 - Ces supports et la signalétique sont clairs, en bon état, visibles et positionnés aux endroits stratégiques du site.

Oui Non Non Mesuré

Affiches, écrans, signalétique...

Distanciation physique

376 - Lorsque cela est pertinent, notamment sur les lieux d'accueil (réception) des barrières physiques additionnelles sont installées (vitres, cloisons temporaires....) pour réduire les flux de circulation d'air et les contacts directs

Oui Non Non Mesuré

Constat visuel de la mise en place de toutes barrières physiques complémentaires.

377 - Les règles de distanciation physique au niveau du public sont rappelées et respectées tout au long du parcours client.

Oui Non Non Mesuré

Pour les hébergements ou la restauration, les parcs de loisir, si distanciation impossible à respecter ou risque de regroupement, alors le port du masque grand public est nécessaire. Pour les LDV, vérifier également passage en caisse, puis lors de sa déambulation dans le site

378 - La distance minimale entre les tables (au moins 1 mètre), est respectée

Oui Non Non Mesuré

Une distance minimale d'un mètre est garantie entre les tables occupées par chaque personne ou groupe de personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique (ex. les restaurants avec banquettes). Les tables partagées par des clients qui ne sont pas venus ensemble sont à éviter.

379 - Les clients rentrent un par un ou par groupe dans la limite de 10. À défaut, une distance d'un mètre entre les clients à l'accueil, est matérialisée par tout moyen

Oui Non Non Mesuré

Sauf groupe dans la limite de 10

Gestes barrière client

380 - Du gel hydro alcoolique ou toute autre solution désinfectante est mise à disposition du public de façon visible dès l'entrée au sein de l'établissement

Oui Non Non Mesuré

Preuve visuelle de la mise en place des solutions désinfectantes + pertinence de leur localisation. Présence d'un mot d'information demandant au client de signaler la rupture de stock de gel hydroalcoolique ou équivalent (ex: fin du flacon...) . Pour les sorties nature, le gel est proposé au départ de la sortie

381 - Le mode de paiement sans contact est privilégié,

Oui Non Non Mesuré

Tout mode de paiement sans contact (pré-paiement, virement, cartes bancaires, téléphone...) est privilégié, pour cela une communication explicite est affichée ou des consignes orales sont formulées. Présence affichette

382 - Les ventilateurs collectifs dans les espaces communs même extérieurs ne sont pas mis en marche

Oui Non Non Mesuré

L'utilisation de climatiseurs est possible, en évitant de générer des flux d'air vers les personnes, sans recyclage de l'air, et en recherchant le filtre le plus performant sur le plan sanitaire. Il convient de maintenir une aération des espaces clos tout en évitant des flux d'air horizontaux dirigés vers les clients. Brumisateurs collectifs autorisés en terrasse.

383 - Les objets pouvant être touchés par plusieurs personnes ne sont pas mis à disposition du client

Oui Non Non Mesuré

" Ex dans les hébergements : livres, jeux, journaux, dépliants réutilisables, stylos à l'accueil, ordinateurs en libre-service, etc.). Ex dans la restauration : livres, jeux, journaux, salières, etc (sauf éléments partagés au sein du même table : carafe, panière...). Le sel ou le poivre peuvent être proposés en sachets unitaires . Ex : dans les Lieux de visite et OT : limiter au maximum les supports de médiation (numériques et papier) et audioguides susceptibles de passer de mains en mains ou, si leur maintien est prévu, prévoir de les désinfecter après chaque utilisation ; Dans les caveaux : ne pas toucher les cuves, les bouteilles, les crachoirs et ne pas manipuler inutilement les produits ou le mobilier. Inviter à consulter les informations que l'établissement leur met à disposition (affichettes, etc). Si l'établissement a l'habitude de demander aux clients de remplir un livre d'or ou un questionnaire, remplacer les supports papier par un questionnaire informatique à envoyer par mail."

Gestes barrière client

384 - Le personnel porte un masque

Oui Non Non Mesuré

Dans tous les cas de risque de rupture des règles de distanciation physique sauf dispositif physique type pareflex à l'accueil par exemple. Restauration: port du masque obligatoire pour le service et pas de gants.

385 - Le personnel chargé du nettoyage porte un masque .

Oui Non Non Mesuré

Le personnel dédié aux activités administratives porte un masque grand public dans les parties communes.

386 - La taille maximale d'un groupe est de 10 personnes

Oui Non Non Mesuré

387 - Les personnes portent, au sein de l'établissement, un masque grand public mis à l'entrée, pendant les déplacements et à la sortie de l'établissement.

Oui Non Non Mesuré

388 - Les menus sont présentés sur ardoise, support jetable, support nettoyable recyclé, QR code ou oralement pour éviter tout contact

Oui Non Non Mesuré

"Les menus seront présentés dans la mesure du possible sur ardoise ou oralement pour éviter tout contact; dans le cas de l'utilisation d'un menu papier le client utilisera du gel hydro alcoolique pour se désinfecter les mains. "

389 - Les personnes accueillies ont une place assise

Oui Non Non Mesuré

Eviter de demander aux clients de changer de place ou de se déplacer en cours de service.

390 - Les buffets sont repensés pour respecter les règles de distanciation sociale et éviter les déplacements

Oui Non Non Mesuré

Le buffet en libre service est interdit. Le service est réalisé par du personnel de l'établissement ou les ustensiles utilisés par le client sont individualisés.

391 - Le paiement à table est privilégié (et non à l'accueil pour éviter les déplacements)

Oui Non Non Mesuré

392 - Les vestiaires client sont temporairement fermés, de préférence.

Oui Non Non Mesuré

Gestion des flux

393 - Un plan de circulation pour limiter les croisements et respecter les distances de sécurité, est établi et matérialisé, en fonction de la taille de l'établissement

Oui Non Non Mesuré

Des plans de circulation doivent ainsi être mis en œuvre pour garantir le respect de la distanciation physique minimale, que ce soit dans des lieux clos et exigus ou dans des espaces ouverts, mais sous une forme incitative plus que contraignante (fluidifier plutôt que ralentir). Inciter le public à privilégier les escaliers aux ascenseurs lorsque cela est possible. Non mesuré possible pour les petites surfaces déportant leur accueil à l'extérieur.

394 - Les emplacements des tables sont organisés pour maintenir la distance de sécurité de 1 m (entre les clients et le personnel)

Oui Non Non Mesuré

Rappel : Une distance minimale d'un mètre est garantie entre les tables occupées par chaque personne ou groupe de personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique.

395 - Le placement des clients est organisé de façon rapide afin d'éviter tout attroupement et file d'attente,

Oui Non Non Mesuré

396 - Le service est organisé de manière à espacer les départs des différentes tables,

Oui Non Non Mesuré

Respect des consignes

397 - Le personnel de l'établissement s'assure que les règles et les bonnes pratiques définies sont bien respectées par les clients

Oui Non Non Mesuré

En cas de non respect, le personnel rappelle les consignes aux personnes concernées et s'assurent de leur bonne application avec bienveillance et pédagogie. Pour les LDV, si la visite est libre, poster du personnel sur le parcours pour veiller au respect des consignes par les visiteurs, lorsque cela est possible.

Adaptation de l'offre Réaménagement & restrictions d'activité

398 - Le fonctionnement des fontaines à eau, les machines à cafés, distributeurs de boissons, équipements libres service destinées au public est suspendu de préférence

Oui Non Non Mesuré

Les mini-bars sont temporairement suspendus de préférence

399 - Les activités ou les espaces qui ne pourraient pas faire l'objet de mesures de prévention sont suspendus/fermés temporairement

Oui Non Non Mesuré

Ex : (banquettes et fauteuils dans les lobbys et accueils, aire de jeux pour enfants dans les hôtels, salles communes exigües, etc.). Pour les parcs d'attraction retrait des mascottes du site lorsque aucune solution ne permet de respecter les distances de sécurité.

Règles d'hygiène

400 - Les règles d'hygiène habituelles sont renforcées.

Oui Non

Elles se traduisent par un plan de nettoyage adapté à la prévention du risque COVID 19 et des procédures spécifiques pour le nettoyage du linge, serviettes, tenues de travail et autres vêtements (une température adaptée + utilisation des produits de nettoyage et de désinfection préconisés chapitre 7 du Protocole national de déconfinement) et une adaptation de l'organisation du nettoyage conformément aux fiches métier du ministère du travail (femme de chambre, cuisine, service en salle) + fréquence lavage de main définie + port masque charlotte en cuisine. Il convient de réaliser un nettoyage par détergent au minimum quotidien des sols et une désinfection pluriquotidienne des surfaces les plus fréquemment touchées par les personnes. Une attention particulière doit être accordée aux toilettes, en prévoyant un nettoyage/désinfection adéquat de ceux-ci (avec mise à disposition de savon, de serviettes à usage unique et d'une poubelle à régulièrement vider).
Caveaux : Nettoyer et désinfecter régulièrement en particulier le comptoir, les tables, les crachoirs, les verres utilisés pour le service (eau chaude 60 °C mini et détergent classique, cycle long de lavage)

401 - Un plan de nettoyage avec périodicité est suivi et établi

Oui Non

Le plan précise la fréquence de nettoyage qui est supérieure à la moyenne : des surfaces de travail, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escaliers, ascenseurs, matériels, plus généralement de tout objet et surface... susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains), équipements de travail communs et collectifs (machines à café, ...). Pour nettoyer les surfaces, il conviendra d'utiliser des produits contenant un tensioactif (solubilisant les lipides) présent dans les savons, les dégraissants, les détergents et les détachants. Outre son activité de dégraissage des surfaces, le tensioactif va également dégrader les lipides de l'enveloppe du virus SRAS-CoV-2 et ainsi l'inactiver. Ces produits de nettoyage pourront donc être utilisés pour l'entretien quotidien des locaux après le retour de personnels.

402 - Des actions spécifiques de désinfection sont programmées avec des modalités qui dépendent de la fréquence et de l'utilisation des objets potentiellement contaminés (les poignées de portes, les boutons d'ascenseurs, les casques audios, les lunettes 3D, audioguides, tablettes, tourniquets ...)

Oui Non

Ex LDV : mettre en place un nettoyage renforcé des espaces d'accueil, des boutiques, des sanitaires, des ateliers, avec traçage, des supports de médiation susceptibles d'être touchés, des audioguides s'ils sont maintenus par le passage d'un spray adapté avec un papier type essuie- tout ou des lingettes qui permettent de détruire les bactéries et les virus . Des actions spécifiques de désinfection sont programmées. Pour les sorties nature : proposer du matériel d'observation en désinfectant avant chaque utilisation et/ou Plastifier les documents papiers qui seront nettoyés après chaque sortie (qui seront mis dans un sac plastique jusqu'au prochaine désinfections. VTC : Désinfection du véhicule après chaque course/ désinfection approfondie après chaque course.

403 - Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les flux entrants (blanchisserie, produits alimentaires ...) et de façon générale l'ensemble des produits livrés à l'établissement .

Oui Non

Instructions spécifiques transmises au personnel Constat visuel de l'application des consignes renforcées en temps réel

404 - Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les flux sortants (linge, gestion de déchets ..) afin de limiter tout risque de contamination croisée.

Oui Non

Instructions spécifiques transmises au personnel. Constat visuel de l'application des consignes renforcées en temps réel

Règles d'hygiène - Sanitaires collectifs

405 - La fréquentation instantanée du sanitaire collectif est limitée (1 personne par équipement sanitaire : WC, douche...) et l'affichage est présent à l'entrée du sanitaire.

Oui Non Non Mesuré

406 - Les équipements ne permettant pas de préserver la distanciation sociale sont condamnés totalement ou en partie (ex : 1/2 urinoirs contigus)

Oui Non Non Mesuré

407 - Les clients peuvent se laver les mains avant l'entrée des sanitaires (ou gel)

Oui Non Non Mesuré

Les sanitaires non indispensables peuvent être condamnés (ex: OT)

408 - Les consignes sont affichées à l'entrée et à l'intérieur du sanitaire sur les règles

Oui Non Non Mesuré

"Pour le bien de tous, merci de vous laver les mains au savon. Portez votre masque lors de vos déplacements dans les couloirs et espaces communs du sanitaire. Merci de respecter les gestes barrière. Ne stationnez pas dans les couloirs du sanitaire ; patientez à l'extérieur en faisant la queue et en respectant la distanciation sociale."

409 - Les procédures de nettoyage détaillant le mode opératoire de désinfection et la fréquence des nettoyages sont affichées.

Oui Non Non Mesuré

L'augmentation de la fréquence du nettoyage est rappelée. Se reporter aux protocoles par filière et au chapitre 8 du protocole national de déconfinement.

Engagement de la direction

410 - La direction nomme un référent «protocole sanitaire»

Oui Non

La direction nomme un référent «protocole sanitaire» qui s'assure de la mise à jour et du respect des règles et bonnes pratiques au sein de chaque établissement. Il s'assure de la retranscription opérationnelle du plan de sécurité sanitaire COVID-19, supervise au quotidien la bonne application des mesures, traite de la gestion des aléas.

411 - La direction a pris connaissance du protocole national de déconfinement pour assurer la sécurité et la santé des salariés, des fiches métiers du ministère du Travail applicables à son activité, du protocole de sa filière rédigé par son OP.

Oui Non

412 - La direction fournit les moyens nécessaires pour s'assurer de la maîtrise du risque Covid-19

Oui Non

"Présence des équipements de prévention et de protection et gestion des stocks (masques, gants, charlottes...); Organisation de réunion d'équipe quotidienne ou régulière pour la gestion de la situation sanitaire, à partir d'un volume de salariés à définir. La fréquence des réunions est adaptée aux éventuelles rotations d'équipes."

413 - Les actions correctives suite aux remontées d'équipe et aux retours clients sont mises en place

Oui Non

Communication des règles au personnel

414 - Les règles et bonnes pratiques sont affichées pour le personnel

Oui Non

Rappel du socle de déconfinement+ affichage plan de circulation+ affichage procédure nettoyage + plan de désinfection, des plannings d'arrivée+gestion procédure livraison+ gestion salle repos/ vestiaires. Renvoi fiches ministère travail +Protocole national de déconfinement +protocoles par filière.

415 - Les analyses de risques réglementaires sur la santé sécurité du personnel sont mises à jour pour intégrer le risque Covid-19.

Oui Non

Mise à jour DUERP.

416 - Le personnel est sensibilisé et formé aux règles et bonnes pratiques du protocole sanitaire

Oui Non

Utilisation de E learning génériques et/ou sensibilisation...Des formations complémentaires propres à chaque établissement pourront être effectuées en complément

Gestion des cas suspects et avérés

417 - Le référent sanitaire connaît la procédure en cas de contamination.

Oui Non

Rappel : protocole national de déconfinement Chapitre VI – Le protocole de prise en charge d'une personne symptomatique et de ses contacts rapprochés