MINISTERE DU TOURISME

CABINET

REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE
Union – Discipline – Travail

PRIX DU MEILLEUR ETABLISSEMENT D'HEBERGEMENT 2023

GRILLE DE NOTATION POUR ETABLISSEMENT D'HEBERGEMENT

Dénomination de l'établissement : ……

Date de l'évaluation : ……

N°	CRITERES	NOTE
	A- ENVIRONNEMENT EXTERIEUR DE L'ETABLISSEMENT	
1	Environnement immédiat de l'établissement (voisinage) salubre et bien entretenu	**/1**
2	Enseigne visible et en bon état	**/1**
3	Façade propre et en bon état	**/1**
	B- RAISONS AYANT MOTIVE LA CANDIDATURE	
4	Présenter en 03 pages maximum un projet d'amélioration de la qualité des infrastructures, des équipements et des services des 12 derniers mois ayant motivé la présente candidature. Le projet se présente comme suit : 1. Contexte et justification du projet 2. Objectifs 3. Résultats attendus 4. Moyens de mise en œuvre La notation portera sur : - Originalité du projet : **2 points** - Innovation technologique : **2 points** - Promotion thématique (activité à thème : gastronomie, week-end spéciaux, etc.) : **2points** - **Technicité : 2 points** - **Efficience : 1 point**	**/09**
	C- AMENAGEMENT GENERAL ET COHERENCE DES ESPACES	
5	Accessibilité aux chambres à partir de la réception sans passer par le bar ou le restaurant	**/2**
6	Organisation de la réception : comptoir ou espace d'accueil, TV, liste des prestations et des prix (1seul de ces éléments manquants annule les points)	**/3**
7	Existence d'un bar à la réception ou à proximité de la réception	**/3**
8	Désinsectisation et dératisation annuelle (fournir les preuves de l'opération pour l'année 2022)	**/3**
9	Disposition pour la clientèle à mobilité réduite (rampes, sanitaires spéciaux, etc.)	**/3**
10	Sanitaires communs séparés homme femme à la réception comportant une poubelle et une boîte à rebus pour les dames et du papier hygiénique (**1seul point** est accordé si les sanitaires ne sont pas séparés)	**/3**
11	Harmonie des couleurs (extérieur, chambres, espaces communs agréables, etc.)	**/2**
12	Originalité de la décoration des espaces (ils doivent être salubres et disposer d'œuvres reflétant l'artisanat d'art ivoirien)	**/3**

	D- ATTRACTIVITE ET POLYVALENCE	
13	Originalité architecturale générale de l'établissement	**/3**
14	Politique des prix pour attirer la clientèle	**/3**
15	Autres particularités distinctives (fournir des éléments de preuve)	**/3**
16	Promotion de la gastronomie ivoirienne dans les menus affichés	**/3**
	E- INNOVATION ET TIC	
17	Site internet de promotion en français et une autre langue étrangère depuis au moins 12 mois (communiquer le lien) ***2 points par langue (au moins deux (2) langues étrangères)***	**/6**
18	Présence active sur les réseaux sociaux (communiquer l'adresse et le nombre d'abonnés). ***A partir de 5 000 abonnés 1 point puis 1 point supplémentaire pour tous les 1 000 autres. A partir de 8 000 abonnés les 4 points sont validés***	**/4**
19	Accès internet à la réception et au restaurant	**/2**
20	Réservation et vente des plats en ligne à partir de sites de réservation web de l'entreprise (Communiquer le site)	**/4**
	F- ENVIRONNEMENT, HYGIENE ET DEVELOPPEMENT DURABLE	
21	Mesures prises en vue d'économie d'énergie et d'eau (fournir les preuves)	**/2**
22	Dispositif adéquat de stockage d'eau en quantité suffisante pour tenir pendant au moins 24 heures (fournir les preuves)	**/2**
23	Sanitaires propres et en bon état (murs recouverts de carreaux, sol avec carreaux anti dérapant, mélangeur eau chaude - eau froide	**/2**
24	Vaccination et contrôle médical du personnel tous les ans (copies des vaccins dans les carnets de vaccination à fournir)	**/2**
25	Système de climatisation fonctionnel en bon état et à très faible émission de CO2 et bruits	**/ 2**
	G. RESTAURANT ET CUISINE	
26	Existence d'un restaurant : - Climatisé ou tout autre système de ventilation avec un aspect soigné de la salle de restaurant : **1 points** - Mobilier en bon état sans casses, sans rayures, etc. : **1 points** - Nappes et serviettes de table propres correctement repassées, dressées **: 2 points**	**/4**
27	Horaires de tous les services affichés au restaurant	**/1**
28	Intérieur de la cuisine non visible de la salle à manger (**1 point**) avec un revêtement du sol en carrelage antidérapant propre (**1 point**). Poubelle munie de sacs étanche et dotée d'un système de commande à pied (**1 point**)	**/3**
	H.ENGAGEMENT CITOYEN	
29	Promotion du genre (pourcentage de filles par rapport aux hommes)	**/2**
30	Actions sociales en faveur des populations locales en 2022 ou 2023 (au moins 2 actions) ***2 points par action*** (don d'équipements, construction d'infrastructures communautaires, emplois des populations (travaux saisonniers ou permanents)	**/4**
	I.PARTENARIAT	
31	Partenariat formel avec les agences de voyages ou d'évènementiel au plan local en 2021 et 2022 (copie du partenariat signé)	**/1**
	J- QUALIFICATION DU PERSONNEL	

32	Formation Professionnelle continue du personnel aux techniques hôtelières, étages ou en cuisine prise en charge par l'entreprise une seule formation valide ce critère	**/2**
	K- SECURITE, HYGIENE ET SANTE	
33	Présence de trousse d'infirmerie pour les premiers soins	**/2**
34	Présence d'une infirmerie et d'un infirmier ou médecin	**/2**
35	Présence d'agents de sécurité disposant d'au moins un détecteur de métaux : **1 point** ou existence de portique de sécurité : **2 points** (Fournir les preuves)	**/2**
36	Consignes de sécurité en français et en anglais, numéros utiles et plan d'évacuation en cas d'incendie affichées et bien visibles dans les espaces communs et dans les chambres	**/2**
	L- ADMINISTRATION	
37	Situation sociale : déclaration d'au moins 2/3 du personnel	**/1**
38	Détenir une attestation de régularité fiscale à jour	**/1**
39	Détenir un certificat de salubrité à jour	**/1**
	TOTAL	**/100**