

PRIX DU MEILLEUR ETABLISSEMENT DE RESTAURATION 2023

GRILLE DE NOTATION POUR ETABLISSEMENT DE RESTAURATION

Dénomination de l'établissement :

Date de l'évaluation :

N°	CRITERES	NOTES
A- ENVIRONNEMENT EXTERIEUR DU RESTAURANT		
1	Environnement immédiat de l'établissement (voisinage) salubre et bien entretenu.	/2
2	Enseigne visible et en bon état.	/2
3	Façade propre et en bon état.	/2
B- RAISONS AYANT MOTIVE LA CANDIDATURE		
4	<p>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 :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contexte et justification du projet. 2. Objectifs. 3. Résultats attendus. 4. Moyens de mise en œuvre. <p>La notation portera sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Originalité du projet : 2 points. - Innovation technologique : 2 points. - Promotion thématique (activité à thème : gastronomie, nouvelles recettes, terroirs, week-end spéciaux, etc.) : 2points. - Technicité : 2 points. - Efficience : 2 points. 	/10
C- AMENAGEMENT GENERAL ET COHERENCE DES ESPACES		
5	Organisation de la réception : comptoir ou espace d'accueil, liste des prestations et des prix affichés	/2
6	Existence d'un bar à la réception ou à proximité de la réception	/1
7	Disposition intérieure des tables, ambiance du restaurant	/2
8	Disposition pour la clientèle à mobilité réduite (rampes, sanitaires spéciaux, etc.)	/2
09	Sanitaires communs séparés homme/femme à la réception comportant une poubelle et une boîte à rebus pour les dames et du papier hygiénique (2 points sont accordés si les sanitaires ne sont pas séparés).	/4
10	Harmonie des couleurs (extérieur, espaces communs).	/1
11	Originalité de la décoration des espaces (ils doivent être salubres et disposer d'œuvres reflétant l'artisanat d'art ivoirien).	/2
D- ATTRACTIVITE ET POLYVALENCE		
12	Originalité architecturale générale de l'établissement	/2
13	Tarifs spéciaux pour Ivoiriens et autres résidents permanents et/ou pendant les périodes à faible taux d'occupation (fournir des éléments de preuve).	/2
14	Autres particularités distinctives (fournir des éléments de preuve).	/2
15	Plages horaires (matinée, après-midi, soirée ou week-end à thème) organisées au cours des 12 derniers mois (fournir les preuves de l'organisation). Une seule manifestation valide ce critère.	/2
E- INNOVATION ET TIC		
16	Site internet de promotion en français et une autre langue étrangère depuis au moins 12 mois (communiquer le lien) 2 points par langue	/6
17	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

18	Accès internet à la réception, au restaurant et dans toutes les chambres	/1
19	Réservation à partir de sites de réservation web de l'entreprise (Communiquer le site)	/2
20	Conception, promotion et vente des produits sur les plateformes digitales de l'entreprise (2 points) ou de plateformes digitales partenaires (site internet et réseaux sociaux) : 2 points	/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	Utilisation d'énergie renouvelable (fournir les preuves)	/2
24	Sanitaires propres séparés homme/femme avec au moins une salle pour les PMR	/2
25	Vaccination et contrôle médical du personnel tous les ans (copies des vaccins dans les carnets de vaccination à fournir)	/1
26	Système de climatisation fonctionnel en bon état et à très faible émission de CO2 et bruits avec réglage individuel	/1
G. RESTAURANT ET CUISINE		
27	Existence d'un restaurant : <ul style="list-style-type: none"> - Climatisé ou tout autre système de ventilation avec un aspect soigné de la salle de restaurant : 2 points - Mobilier en bon état sans casses, sans rayures, etc. : 2 points - Nappes et serviettes de table propres correctement repassées, dressées : 2 points - Table pour bébé à la demande : 1 point 	/7
28	Sol permettant l'écoulement des eaux vers les orifices d'évacuation DANS LA CUISINE	/2
29	Table de travail en matière inoxydable (bois ou carreaux proscrits)	/2
30	Chambres froides ou armoires frigorifiques équipées de thermomètre en état de marche	/2
31	Intérieur de la cuisine non visible de la salle à manger (1 point) avec un revêtement du sol en carrelage antidérapant propre (2 points). Poubelle munie de sacs étanche et dotée d'un système de commande à pied (2 points)	/5
G- ENGAGEMENT CITOYEN		
32	Promotion du genre (pourcentage de filles par rapport aux hommes)	/1
33	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
H- PARTENARIAT		
34	Partenariat formel avec les agences de voyages ou d'évènementiel au plan local en 2021 et 2022 (copie du partenariat signé)	/2
I- QUALIFICATION DU PERSONNEL		
35	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
J- SECURITE, HYGIENE ET SANTE		
36	Présence de trousse d'infirmerie pour les premiers soins	/1

37	Présence d'une infirmerie et d'un infirmier ou médecin	/1
38	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
39	Extracteur de fumée / vapeur ou hôte aspirante	/2
40	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
TOTAL		/100