CAHIER DES CHARGES

RESTAURATION

Restaurants, traiteurs, tables d'hôtes, restauration à la ferme, bars à vins

Version du 17/04/2019

Les prestataires intègrent le réseau Tourisme de Terroir® et obtiennent le label Vignobles & Découvertes en fonction des critères énumérés ci-après, différenciés par leur caractère **obligatoire** ou **recommandé**.

CRITERES OBLIGATOIRES

- Être en conformité avec la réglementation en vigueur (ERP, hygiène, sécurité, tourisme).
- Avoir souscrit une assurance couvrant les risques liés à l'accueil du public, notamment en termes de responsabilité civile, vols et incendies.
- Suivre a minima une démarche qualité d'accueil parmi les suivantes :
    - Qualité Tourisme
    - Qualité Tourisme Occitanie Sud de France
    - Toques Blanches du Roussillon
    - Maître Restaurateur
    - Bistrot de Pays
    - Bienvenue à la Ferme
    - Tables & Auberges de France
    - Auberge et bistrot de France
    - Logis
    - Famille Plus
    - Tourisme & Handicap
- Prôner et pratiquer une politique de développement durable et de consommation responsable.
- Disposer de son propre site internet ou à défaut, être référencée sur le site internet d'un organisme institutionnel local.
- Afficher les jours et heures d'ouverture.
- Être ouvert au minimum de Pâques à la Toussaint.
- Disposer d'une équipe capable de parler des vins de la région, de conseiller le client sur les accords mets et vins et sur le patrimoine local de proximité.
- Disposer d'au moins un membre du personnel de salle connaissant les rudiments d'accueil en anglais.
- Proposer une carte au moins en une langue étrangère nationale en plus du français.
- Proposer une carte des vins proposant de manière significative et prioritaire les vins de la région (> 75 % des vins proposés).
- Proposer du vin de la région au verre.
- Disposer de verres à vin et servir les vins à température idéale.
- Proposer une cuisine en partie ou exclusivement locale (> 60 % des plats proposés).
- Proposer au moins deux des « plus » suivants :
    - Lauréat du Prix National de l'Œnotourisme,
    - Titre de « Maître restaurateur » et/ou porteur de la marque Qualité Tourisme et/ou d'un label de qualité local ou national,
    - Equipe en capacité de s'exprimer dans une langue étrangère,
    - Cave à vin électrique afin de garantir la qualité du vin servi,
    - Référencement dans un guide touristique et/ou gastronomique daté de moins de 3 ans.
    - Démarche de partage autour du vin,
    - Site internet traduit dans une langue étrangère au moins.

ENGAGEMENTS

- Respecter les horaires d'ouverture communiquées sur la documentation et l'affichage.
- Communiquer sur le réseau et sur ses partenaires.
- Participer aux actions entreprises par le réseau (promotion, réunions d'information, formations,…)
- Assister, pendant la période de labellisation, au minimum à une séance de formation proposée par le réseau sur les « Vins du Roussillon ».

CRITERES RECOMMANDES NON ELIMINATOIRES

- Être facile à trouver à partir d'un plan ou d'un fléchage.
- Avoir des abords en parfait état de propreté.
- Avoir un parking aménagé ou une possibilité de stationnement à moins de 100 m.
- Être chauffé en hiver et frais en été.
- Être accessible aux personnes handicapées.
- Disposer de sanitaires, accessibles aux handicapés, en quantité suffisante et en parfait état de propreté
- Présenter une carte attrayante, en bon état, bien présentée et sans fautes d'orthographe.
- Traduire les menus, cartes et principales informations en anglais ou autres langues.
- Afficher les langues étrangères pratiquées.
- Accepter les paiements par chèque, carte bancaire, chèque déjeuner, chèque vacances.
- Proposer un espace de présentation de documentations à la disposition de la clientèle sur le réseau Vignobles & Découvertes Destination Roussillon et ses partenaires.
- Sensibiliser à la modération de la consommation d'alcool et mettre à disposition des alcootests.
- Mettre en valeur les spécialités locales dans les cartes et menus, ou par tout autre moyen adapté (affiches, fiches informative, dépliant producteur, photographie,…)
- Proposer un menu enfant mettant en valeur les produits du territoire.
- Le cuisinier est titulaire d'un diplôme professionnel en cuisine ; CAP, BEP, BT, BAC Pro ou BTS, ou bénéficie d'une expérience cumulée d'au moins 7 ans.
- Le responsable de l'établissement est titulaire d'un diplôme d'état en restauration : CAP, BEP, BT, BAC Pro ou BTS, ou doté d'une expérience d'au moins 5 ans.