Soixante-quinzième année - N° 3866 30 rebia I 1407 (3 décembre 1986).

ROYAUME DU MAROC

BULLETIN OFFICIEL

ÉDITION DE TRADUCTION OFFICIELLE

Le prix du numéro : 4 DH. — Numéro des années antérieures : 6 DH

Les tables annuelles sont fournies gratuitement aux abonnés

ÉDITIONS	TARIFS D'ABONNEMENT AU MAROC 6 mois	AU MAROC 1 an	A L'ÉTRANGER
Édition générale	50 DH	90 DH	*Par voie ordinaire ou aérienne, les tarifs prévus ci-contre sont majorés des frais d'envoi, tels qu'ils sont fixés par la réglementation postale en vigueur.*
Édition des débats de la Chambre des Représentants		80 DH	
Édition des annonces légales, judiciaires et administratives.	50 DH	90 DH	
Édition de traduction officielle	45 DH	80 DH	

DIRECTION ET ADMINISTRATION

Abonnement et publicité

IMPRIMERIE OFFICIELLE

Rabat-Chellah

Tél. 650-24 — 650-25

651-79 et 654-13

C.C.P. 101-16 à Rabat

L'édition de traduction officielle contient la traduction officielle des lois et règlements ainsi que le texte en langue étrangère des accords internationaux lorsqu'aux termes de ces accords, ledit texte fait foi, soit seul, soit concurremment avec le texte arabe.

AVIS IMPORTANT

RÉABONNEMENT

Il est rappelé à tous les abonnés au Bulletin officiel que les abonnements expirent le 31 décembre 1986 et ne font pas l'objet d'une reconduction tacite.

Afin d'éviter toute interruption dans le service de ce bulletin, il convient de procéder instamment aux formalités habituelles de réabonnement, en application des dispositions des décrets nos 2-80-52 du 6 hija 1400 (16 octobre 1980) et 2-85-425 du 26 rebia I 1406 (9 décembre 1985) relatifs aux éditions du Bulletin officiel et aux tarifs d'abonnement pour ces mêmes éditions.

Il y a lieu par ailleurs de se référer sur chaque demande adressée à cet effet, au numéro d'abonnement porté sur les bandes d'envoi du Bulletin officiel.

SOMMAIRE

TEXTES GÉNÉRAUX

Page.

Office national des chemins de fer. — Tarifs du transport des voyageurs et des bagages.

Arrêté du ministre des transports n° 1400-86 du 10 safar 1407 (15 octobre 1986) fixant les tarifs du transport des voyageurs et des bagages effectué par l'Office national des chemins de fer 340

Office national des chemins de fer. — Tarifs du transport des marchandises.

Arrêté du ministre des transports n° 1401-86 du 10 safar 1407 (15 octobre 1986) fixant les tarifs du transport des marchandises effectué par l'Office national des chemins de fer 341

Pages

Transports de voyageurs et de messageries par autocars. — Tarifs maxima.

Arrêté du ministre des transports n° 1398-86 du 10 rebia I 1407 (13 novembre 1986) fixant les tarifs maxima pour les transports de voyageurs et de messageries par autocars 342

Transports de marchandises par camions. — Tarifs maxima.

Arrêté du ministre des transports n° 1399-86 du 10 rebia I 1407 (13 novembre 1986) fixant les tarifs maxima pour les transports des marchandises par camions .. 343

Établissements touristiques. — Normes de classement.

Arrêté du ministre du tourisme n° 899-84 du 22 rebia I 1407 (25 novembre 1986) fixant les normes de classement des établissements touristiques 346

ORGANISATION ET PERSONNEL DES ADMINISTRATIONS PUBLIQUES

TEXTES PARTICULIERS

Ministère des affaires étrangères et de la coopération.

Arrêté du ministre des affaires étrangères et de la coopération n° 1121-86 du 10 ramadan 1406 (19 mai 1986) modifiant et complétant l'arrêté n° 181-86 du 30 chaabane 1405 (21 mai 1985) relatif aux frais de représentation 368

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Pages

Arrêté du ministre des affaires étrangères et de la coopération n° 1122-86 du 13 rejeb 1406 (24 mars 1986) complétant l'arrêté n° 181-86 du 30 chaabane 1405 (21 mai 1985) relatif aux frais de représentation. 368

Pages

Arrêté du ministre des affaires étrangères et de la coopération n° 1123-86 du 13 rejeb 1406 (24 mars 1986) complétant l'arrêté n° 719-85 du 30 chaabane 1405 (21 mai 1985) relatif à l'indemnité journalière de séjour des agents du ministère des affaires étrangères et de la coopération en poste à l'étranger. 368

TEXTES GENERAUX

Arrêté du ministre des transports n° 1400-86 du 10 safar 1407 (15 octobre 1986) fixant les tarifs du transport des voyageurs et des bagages effectué par l'Office national des chemins de fer.

LE MINISTRE DES TRANSPORTS,

Vu l'arrêté du Premier ministre n° 3-334-71 du 4 février 1972 fixant la liste des produits et services dont les prix peuvent être réglementés, tel qu'il a été complété ;

Vu l'arrêté du secrétaire d'Etat auprès du Premier ministre chargé des affaires économiques et de la coopération n° 3-171-72 du 13 juin 1972 classant en listes « A » « B » « C » les marchandises, produits et services dont les prix peuvent être réglementés, tel qu'il a été modifié et complété ;

Vu le décret n° 2-72-557 du 10 chaabane 1392 (19 septembre 1972) portant délégation de pouvoirs au ministre des travaux publics et des communications ;

Vu le décret n° 2-86-662 du 9 safar 1407 (14 octobre 1986) portant délégation d'attributions et de pouvoirs au ministre délégué auprès du Premier ministre chargé des affaires économiques ;

Après avis de la commission centrale des prix,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. — A compter du 28 rebia I 1407 (1er décembre 1986) les tarifs du transport des voyageurs et des bagages effectué par l'Office national des chemins de fer sont fixés ainsi qu'il suit :

ART. 2. — *Voyageurs* : les tarifs de transport des voyageurs ordinaires adultes sont fixés par voyageur et par kilomètre à :

— 0,222 dirham en 1re classe ;

— 0,148 dirham en 2e classe et ;

— 0,093 dirham en classe économique.

Pour les familles nombreuses, il est perçu au minimum par voyageur adulte et par kilomètre :

— 0,144 dirham en 1re classe ;

— 0,096 dirham en 2e classe.

Quelle que soit la catégorie du voyageur, il est perçu un minimum de :

— 3,42 dirhams en 1re classe ;

— 2,44 dirhams en 2e classe ;

— 1,95 dirham en classe économique.

ART. 3. — *Supplément des trains rapides* : dans les trains navettes rapides, reliant Rabat et Casablanca, il est perçu un supplément par voyageur et par kilomètre de :

— 0,118 dirham en 1re classe ;

— 0,039 dirham en 2e classe.

Dans les autres trains rapides, le supplément exigible est de 0,039 dirham par voyageur et par kilomètre.

ART. 4. — *Bagages* : les bagages sont transportés moyennant un droit fixe de 3,91 dirhams par enregistrement et un droit de 2,43 dirhams par tonne et par kilomètre avec une franchise de 30 kgs par voyageur adulte et 20 kgs par enfant de 4 à 10 ans.

ART. 5. — Les prix et tarifs des autres prestations ainsi que les taxes accessoires sont fixés par référence aux tarifs fixés aux articles 2, 3 et 4 ci-dessus suivant l'annexe jointe au présent arrêté.

ART. 6. — La taxe sur la valeur ajoutée est perçue en sus des tarifs fixés aux articles ci-dessus.

ART. 7. — Les prix découlant de l'application des tarifs fixés par le présent arrêté sont arrondis comme suit :

— au dirham inférieur, si le montant se termine par un chiffre inférieur à 0,25 ;

— à 0,50 dirham, si le montant se termine par un chiffre compris entre 0,25 et 0,75 ;

— au dirham supérieur, si le montant se termine par un chiffre supérieur à 0,75.

ART. 8. — Est abrogé l'arrêté du ministre des transports n° 279-86 du 16 joumada I 1406 (27 janvier 1986) fixant les tarifs du transport des voyageurs et des bagages effectué par l'Office national des chemins de fer.

ART. 9. — Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 10 safar 1407 (15 octobre 1986).

MOHAMED BOUAMOUD.

Le ministre délégué
auprès du Premier ministre
chargé des affaires économiques,
MOULAY ZINE ZAHIDI.

*
* *

Annexe prévue à l'article 5 de l'arrêté du ministre des transports n° 1400-86 du 10 safar 1407 (15 octobre 1986) fixant les tarifs de transport des voyageurs et des bagages effectué par l'Office national des chemins de fer

1 — Tarif de transport des militaires acquittant le prix de leur place :

Les militaires acquittant le prix de leur place paient en 1re et 2e classe 25% du tarif fixé à l'article 2 du présent arrêté pour les voyageurs ordinaires adultes.

2 — Cartes donnant droit à la délivrance de billets à demi-tarif :

Carte valable 6 mois	1re classe	362 dirhams
	2e classe	244 dirhams
Carte valable 1 an	1re classe	474 dirhams
	2e classe	319 dirhams

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

3 — Cartes d'abonnement de libre circulation.

3.1. — Cartes d'abonnement valables dans les trains sans supplément :

Prix fixé selon la durée de validité et le parcours et variant de :

189 DH à 4.005 DH en 1re classe.

126 DH à 2.673 DH en 2e classe.

3.2. — Cartes d'abonnement valables dans les trains à supplément :

Prix fixé selon la durée de validité et le parcours et variant de :

240 DH à 5.097 DH en 1re classe.

162 DH à 3.396 DH en 2e classe.

3.3. — Cartes d'abonnement pour étudiants, apprentis, jeunes ouvriers :

Prix fixé selon la durée de validité et le parcours et variant de :

98 DH à 2.039 DH dans les trains à supplément.

64 DH à 1.338 DH dans les autres trains.

3.4. — Cartes d'abonnement valables dans les trains navettes rapides entre Casablanca et Rabat :

Prix fixé selon la durée de validité et le parcours et variant de :

433 DH à 6.320 DH en 1re classe.

298 DH à 4.164 DH en 2e classe.

4 — Prix des suppléments « couchette » y compris la réservation.

40,19 DH en 1re classe ;

33,57 DH en 2e classe.

5 — Prix des suppléments « voitures-lits » de Casablanca à Oujda ou vice versa (y compris les droits de service et de location).

— single « par personne » ..... 108,35 DH

— double « par personne » ..... 75,28 DH

6 — Prix de transport, aller et retour, des groupes sportifs en voitures réservées.

— de Casablanca-port à Oujda ou vice-versa. 4.074,00 DH

— de Rabat-ville à Oujda ou vice versa .... 3.540,00 DH

— de Kenitra à Oujda ou vice versa ..... 3.303,00 DH

7 — Prix de transport de groupes par trains spéciaux ou voitures spéciales.

7.1. — Transports par trains spéciaux :

— Prix découlant du produit du plein tarif par le nombre de places offertes par chaque voiture (parcours simple) ;

— Réduction de 20% du nombre de places offertes, en cas d'aller et retour.

7.2. — Transport par voitures spéciales.

Prix découlant du produit du plein tarif par le nombre de places offertes réduit de 20% (parcours simple ou aller et retour).

7.3. — Minimum de perception par fraction indivisible de 100 km : 2.529 dirhams.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 3865 du 23 rebia I 1407 (26 décembre 1986).

Arrêté du ministre des transports n° 1401-86 du 10 safar 1407 (15 octobre 1986) fixant les tarifs du transport des marchandises effectué par l'Office national des chemins de fer.

LE MINISTRE DES TRANSPORTS,

Vu l'arrêté du Premier ministre n° 3-334-71 du 4 février 1972 fixant la liste des produits et services dont les prix peuvent être réglementés, tel qu'il a été complété ;

Vu l'arrêté du secrétaire d'Etat auprès du Premier ministre chargé des affaires économiques et de la coopération n° 3-171-72 du 13 juin 1972 classant en listes « A » « B » « C » les marchandises, produits et services dont les prix peuvent être réglementés, tel qu'il a été modifié et complété ;

Vu le décret n° 2-72-557 du 10 chaabane 1392 (19 septembre 1972) portant délégation de pouvoirs au ministre des travaux publics et des communications ;

Vu le décret n° 2-86-662 du 9 safar 1407 (14 octobre 1986) portant délégation d'attributions et de pouvoirs au ministre délégué auprès du Premier ministre chargé des affaires économiques ;

Après avis de la commission centrale des prix,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. — A compter du 28 rebia I 1407 (1er décembre 1986) les tarifs du transport des marchandises effectué par l'Office national des chemins de fer sont fixés ainsi qu'il suit :

ART. 2. — Le droit fixe prévu aux conditions générales d'application des tarifs généraux grande vitesse (G.V) et petite vitesse (P.V.) est fixé à :

— 9,65 dirhams par tonne pour les expéditions par wagon complet ;

— 19,31 dirhams par tonne pour les expéditions de détail.

ART. 3. — Les barèmes applicables pour les transports en petite vitesse par wagon complet sont les suivants :

BARÈME	1	2	3	4, 5 et 6
Prix par tonne et par kilomètre	0,303	0,276	0,237	0,204

ART. 4. — Les prix et tarifs des autres prestations ainsi que les taxes accessoires sont fixés par référence aux tarifs prévus aux articles 2 et 3 ci-dessus suivant l'annexe jointe au présent arrêté.

ART. 5. — La taxe sur la valeur ajoutée est perçue en sus des tarifs fixés aux articles ci-dessus.

ART. 6. — Est abrogé l'arrêté du ministre des transports n° 280-86 du 16 joumada I 1406 (27 janvier 1986) fixant les tarifs du transport des marchandises effectué par l'Office national des chemins de fer.

ART. 7. — Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 10 safar 1407 (15 octobre 1986).

MOHAMED BOUAMOUD.

Le ministre délégué auprès du Premier ministre chargé des affaires économiques,

MOULAY ZINE ZAHIDI.

***

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Annexe prévue à l'article 4 de l'arrêté du ministre des transports n° 1401-86 du 10 safar 1407 (15 octobre 1986) fixant les tarifs de transport des marchandises effectué par l'Office national des chemins de fer

1 — Minimum de perception (droit fixe compris).
par expédition ..... 6,76 dirhams

2 — Envois en grande vitesse :

2.1. — Colis express :
— Prix variant entre 9,59 DH et 59,44 DH suivant les distances de jalonnement et les coupures de poids dans la limite de 50 kg par envoi.

2.2. — Expéditions par wagon complet :
— Prix variant de 0,434 DH à 0,835 DH par tonne et par km suivant la catégorie des marchandises à transporter.

Ces prix sont à augmenter d'un droit fixe par tonne de ..... 9,65 DH

3 — Animaux vivants.
— Prix par mètre carré et par kilomètre ..... 0,086 DH

4 — Objets de dimensions exceptionnelles :
Le minimum à percevoir par wagon et par km varie entre 1,263 DH et 2,198 DH suivant la longueur de l'objet.

5 — Transport des wagons de particuliers vides.
— Par tonne de tare réelle et par km ..... 0,039 DH

6 — Transport des conteneurs agréés vides.

6.1. — Conteneurs autres que ceux pour le transport des liquides :

Le tarif de transport des conteneurs vides varie entre 4,42 DH et 91,44 DH l'unité suivant les distances de jalonnement (50 km à 800 km et au-delà) et la contenance des conteneurs (7 m³ à plus de 20 m³).

6.2. — Conteneurs spéciaux pour le transport des liquides :
Application jusqu'à 50 hectolitres d'un prix à l'unité variant entre 8,17 dirhams et 159,22 dirhams suivant la distance et la contenance du conteneur.

Au-dessus de 50 hectolitres, ces prix sont à augmenter de 3,76 dirhams par fraction indivisible de 10 hectolitres en excédent.

Arrêté du ministre des transports n° 1398-86 du 10 rebia I 1407 (13 novembre 1986) fixant les tarifs maxima pour les transports de voyageurs et de messageries par autocars.

LE MINISTRE DES TRANSPORTS,

Vu la loi n° 008-71 du 21 chaabane 1391 (12 octobre 1971) sur la réglementation et le contrôle des prix et les conditions de détention et de vente des produits et marchandises, telle qu'elle a été modifiée et complétée ;

Vu le décret n° 2-71-580 du 5 kaada 1391 (23 décembre 1971) pris pour l'application de la loi n° 008-71 du 21 chaabane 1391 (12 octobre 1971) précitée, tel qu'il a été modifié et complété ;

Vu l'arrêté du Premier ministre n° 3-334-71 du 4 février 1972 fixant la liste des produits et services dont les prix peuvent être réglementés, tel qu'il a été complété ;

Vu l'arrêté du secrétaire d'Etat auprès du Premier ministre chargé des affaires économiques et de la coopération n° 3-171-72 du 13 juin 1972 classant en listes « A » « B » « C » les marchandises, produits et services dont les prix peuvent être réglementés, tel qu'il a été modifié et complété ;

Vu le décret n° 2-72-557 du 10 chaabane 1392 (19 septembre 1972) portant délégation de pouvoirs au ministre des travaux publics et des communications ;

Vu le décret n° 2-86-662 du 9 safar 1407 (14 octobre 1986) portant délégation d'attributions et de pouvoirs au ministre délégué auprès du Premier ministre chargé des affaires économiques ;

Après avis de la commission centrale des prix,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. — Les tarifs maxima applicables pour les transports de voyageurs par autocars de transports en commun, dans l'ensemble du territoire marocain, sont les suivants :

Par place occupée de voyageurs, chaque voyageur ayant droit à une franchise de 10 kilos de bagages :

A. — CARS DE 1re CATÉGORIE

Route de plaine

Pour les parcours inférieurs à 100 kilomètres :
0,1891 DH le kilomètre en 1re classe luxe avec minimum de perception de ..... 3,05 DH
0,1508 DH le kilomètre en 1re classe, avec minimum de perception de ..... 2,70 DH
0,1152 DH le kilomètre en 2e classe, avec minimum de perception de ..... 2,05 DH

Pour les parcours compris entre 100 et 110 kilomètres :
18,90 DH en 1re classe luxe ;
15,10 DH en 1re classe ;
11,55 DH en 2e classe.

Pour les parcours supérieurs à 110 kilomètres :
0,1714 DH le kilomètre en 1re classe luxe ;
0,1373 DH le kilomètre en 1re classe ;
0,1039 DH le kilomètre en 2e classe.

B. — CARS DE 2e CATÉGORIE

1° Cars de 2e catégorie ordinaires, dits « cars de 2e classe ».

Route de plaine

Parcours compris entre :
0 et 10 kilomètres, prix forfaitaire ..... 1,90 DH
10 et 20 kilomètres, le kilomètre ..... 0,1857 DH
20 et 30 kilomètres, prix forfaitaire ..... 3,70 DH
30 et 50 kilomètres, le kilomètre ..... 0,1263 DH
50 et 60 kilomètres, prix forfaitaire ..... 6,30 DH
60 et 90 kilomètres, le kilomètre ..... 0,1039 DH
90 et 100 kilomètres, prix forfaitaire ..... 9,65 DH
Au-dessus de 100 kilomètres, le kilomètre ..... 0,0966 DH

Pour les cars de 2e catégorie (2e classe), le prix des huit places situées auprès du chauffeur et sur la première banquette placée à l'avant du car, peut être majoré de 25%.

2° Cars de 2e catégorie neufs ou reconnus à l'état de neuf et soumis à des horaires fixes, dits « cars de 1re classe ».

Route de plaine

Parcours compris entre :
0 et 10 kilomètres, prix forfaitaire ..... 1,90 DH
10 et 20 kilomètres, le kilomètre ..... 0,2002 DH
20 et 30 kilomètres, prix forfaitaire ..... 4,10 DH
30 et 50 kilomètres, le kilomètre ..... 0,1339 DH

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

50 et 60 kilomètres, prix forfaitaire ..... 6,75 DH
60 et 90 kilomètres, le kilomètre ..... 0,1113 DH
90 et 100 kilomètres, prix forfaitaire ..... 10,45 DH
Au-dessus de 100 kilomètres, le kilomètre ..... 0,1039 DH

Pour les cars de 2e catégorie (1re classe), le prix des huit places situées auprès du chauffeur et sur la première banquette placée à l'avant du car, peut être majoré de 25%.

L'état des cars « neufs ou à l'état neuf » fait l'objet d'un certificat de visite délivré depuis moins de six mois par le centre immatriculateur le plus voisin. A partir de la date où le car n'est plus reconnu comme répondant à la qualité « neuf ou à l'état neuf » les tarifs applicables redeviennent ceux du paragraphe B. 1°.

Des pancartes opposées à demeure sur les cars et signées par le ministre des transports, ou son délégué, indiquent la classe du car par l'une des mentions « cars de 1re classe » ou « car de 2e classe ».

C. — POUR LES PARCOURS EN RÉGION ACCIDENTÉE TOUS LES TARIFS CI-DESSUS SERONT PASSIBLES DES MAJORATIONS MAXIMA SUIVANTES

Pistes carrossables : majoration dans une proportion inférieure ou au plus égale à 15% :

Routes moyennement accidentées et pistes en mauvais état : majoration dans une proportion inférieure ou au plus égale à 30% ;

Routes de montagnes : majoration dans une proportion inférieure ou au plus égale à 60%.

ART. 2. — Le tarif maximum des bagages et messageries est le suivant, sous réserve de la franchise de bagages de 10 kilos par voyageur visée à l'article premier.

A. — CARS DE 1re CATÉGORIE

a) *Tarifs maxima des messageries* :

Par kilo et par kilomètre ..... 0,00139 DH
Le minimum de perception est fixé à ..... 2,80 DH

Il sera perçu en outre, des taxes selon les maxima ci-après :

Enregistrement et timbre ..... 0,40 DH
Taxe *ad valorem* 3‰ avec minimum de ..... 0,30 DH
Frais de manutention, par colis et par demi-quintal indivisible ..... 0,20 DH
Frais réels des lettres ou communications téléphoniques d'avis.

Livraison à domicile dans un rayon de 5 kilomètres :

Par colis de poids inférieur à 25 kilos ..... 4,65 DH
Compris entre 25 et 50 kilos ..... 9,40 DH
Par colis de poids supérieur à 50 kilos ..... 14,10 DH

b) *Tarifs maxima des bagages accompagnés* :

Les bagages accompagnés voyagent aux tarifs des messageries mais bénéficient pour l'application des prix, d'une franchise de 10 kilos avec minimum de perception de 1,25 DH.

Bicyclette : jusqu'à 150 kilomètres ..... 3,35 DH
au-delà de 150 kilomètres ..... 5,05 DH

B. — CARS DE DEUXIÈME CATÉGORIE

Par kilogramme : le centième du prix fixe par place « voyageurs » sur le même itinéraire, avec minimum de perception de 0,25 DH, quelle que soit la distance.

Les taxes accessoires seront au maximum égales à celles fixées ci-dessus pour les transports par cars de 1re catégorie. Aucune taxe accessoire ne devra être perçue s'il n'est pas délivré de bulletin de bagage ou d'expédition.

ART. 3. — Frais maxima de consigne et de magasinage.

a) *Consigne (tarifs par colis)* :

Du premier au cinquième jour, par jour ..... 0,95 DH
Au-delà du cinquième jour, par jour ..... 1,85 DH

b) *Magasinage (tarif par colis)* :

Du premier au cinquième jour ..... Néant
Du sixième au dixième jour ..... 0,10 DH
Par colis et par jour et ainsi de suite, avec majoration du taux de ..... 0,022 DH par jour supplémentaire.

Pour l'application de ces taxes de consigne et de magasinage les colis de plus de 60 kilos sont comptés pour deux colis.

ART. 4. — Taxe de retour de fonds, pour messageries grevées de remboursement :

MONTANT DU REMBOURSEMENT	TAXE
De 0,01 à 250 dirhams	1,35 dirham.
De 251 à 500 dirhams	Augmentation de 0,10 dirham par 25 dirhams ou fraction de 25 dirhams.
Au-dessus de 500 dirhams.	Augmentation de 0,10 dirham par 50 dirhams ou fraction de 50 dirhams.

ART. 5. — Taxe pour messageries à remettre aux destinataires contre constatation de versement aux chèques postaux :

Taxe fixe : 0,90 dirham majorée d'un droit proportionnel de 0,035 dirham par 25 dirhams ou fraction de 25 dirhams jusqu'à une valeur de 500 dirhams.

Au-dessus de 500 dirhams : 0,018 dirham par 25 dirhams ou fraction de 25 dirhams, avec maximum de 5,75 dirhams par opération.

ART. 6. — Le présent arrêté prend effet du 28 rebia I 1407 (1er décembre 1986) et abroge à compter de la même date l'arrêté n° 66-85 du 26 safar 1405 (20 novembre 1984) relatif au même objet.

ART. 7. — Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 10 rebia I 1407 (13 novembre 1986).

MOHAMED BOUAMOUD.

Le ministre délégué
auprès du Premier ministre
chargé des affaires économiques,

MOULAY ZINE ZAHIDI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 3865 du 23 rebia I 1407 (26 novembre 1986).

Arrêté du ministre des transports n° 1399-86 du 10 rebia I 1407 (13 novembre 1986) fixant les tarifs maxima pour les transports des marchandises par camions.

LE MINISTRE DES TRANSPORTS,

Vu la loi n° 008-71 du 21 chaabane 1391 (12 octobre 1971) sur la réglementation et le contrôle des prix et les conditions de détention et de vente des produits et marchandises, telle qu'elle a été modifiée et complétée ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Vu le décret n° 2-71-580 du 5 kaada 1391 (23 décembre 1971) pris pour l'application de la loi n° 008-71 du 21 chaabane 1391 (12 octobre 1971) précitée, tel qu'il a été modifié et complété ;

Vu l'arrêté du Premier ministre n° 3-334-71 du 4 février 1972 fixant la liste des produits et services dont les prix peuvent être réglementés, tel qu'il a été complété et modifié ;

Vu l'arrêté du secrétaire d'Etat auprès du Premier ministre chargé des affaires économiques et de la coopération n° 3-171-72 du 13 juin 1972 classant en listes « A » « B » « C » les marchandises, produits et services dont les prix peuvent être réglementés, tel qu'il a été modifié et complété ;

Vu le décret n° 2-72-557 du 10 chaabane 1392 (19 septembre 1972) portant délégation de pouvoirs au ministre des travaux publics et des communications ;

Vu le décret n° 2-86-662 du 9 safar 1407 (14 octobre 1986) portant délégation d'attributions et de pouvoirs au ministre délégué auprès du Premier ministre chargé des affaires économiques ;

Après avis de la commission centrale des prix,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. — Les tarifs maxima à appliquer par l'Office national des transports (O.N.T.) pour le transport des marchandises par véhicules de tous tonnages sont fixés ainsi qu'il suit pour les expéditions par minimum d'une tonne :

1° *Sur route de plaine :*

Le tarif de base à la tonne kilométrique est fixé à 0,3319 dirham. Ce tarif est établi pour une distance de transport comprise entre 151 et 175 kilomètres.

Ce tarif est multiplié en fonction de la distance parcourue par un coefficient variant de 3,77 à 0,88 donné par le tableau ci-après :

DISTANCE EN KILOMETRES	COEFFICIENT applicable
0 à 5	3,77
6 à 10	2,25
11 à 15	1,81
16 à 25	1,45
26 à 30	1,36
31 à 35	1,30
36 à 40	1,25
41 à 45	1,21
46 à 50	1,185
51 à 55	1,164
56 à 70	1,14
71 à 80	1,11
81 à 90	1,085
91 à 100	1,07
101 à 125	1,05
126 à 150	1,025
151 à 175	Tarif d'équilibre
176 à 200	0,995
201 à 250	0,975
251 à 300	0,95
301 à 350	0,93
351 à 400	0,92
401 à 450	0,91
451 à 500	0,90
501 à 600	0,89
601 à 700	0,885
Au-dessus de 700	0,88

Ces prix de base seront majorés :

a) Des différentiels de transports officiels affectant les prix du carburant ;

b) Des pourcentages d'augmentation divers figurant sur les barèmes établis par l'Office national des transports et tenant compte soit du nombre moyen de sens à vide normaux constatés sur chaque itinéraire, ou dans chaque région ou territoire considéré, soit des sens à vide systématiques entrainés par certains transports spéciaux.

2° *Sur route moyennement accidentée ou sur piste facile :*

Les tarifs du paragraphe 1° ci-dessus seront majorés d'un pourcentage qui ne pourra pas dépasser 30%.

3° *Sur route de montagne ou sur piste de moyenne difficulté :*

Les tarifs du paragraphe 1° ci-dessus seront majorés d'un pourcentage qui ne pourra pas dépasser 50%.

4° *Sur route très difficile ou sur bonne piste de montagne :*

Les tarifs du paragraphe 1° ci-dessus seront majorés d'un pourcentage qui ne pourra pas dépasser 70%.

5° *Sur piste très difficile ou très mauvaise :*

Les tarifs du paragraphe 1° ci-dessus seront majorés d'un pourcentage qui ne pourra pas dépasser 125%.

ART. 2. — Les tarifs maxima ci-dessus sont majorés de 10% pour les expéditions d'un poids compris entre 101 et 1.000 kilogrammes ;

25% pour les expéditions d'un poids inférieur ou égal à 100 kilogrammes.

ART. 3. — Les tarifs ci-dessus sont les tarifs à facturer par l'Office national des transports à la clientèle ; ils comprennent la part revenant à l'Office national des transports pour ses propres frais.

ART. 4. — A ces prix s'ajoutent les tarifs de prestations de service de l'Office national des transports, ainsi que les taxes prévues par la réglementation en vigueur ci-après :

1° Une taxe sur valeur dont le taux est fixé ainsi qu'il suit :

a) Toutes marchandises à l'exclusion de celles citées aux paragraphes *b*) et *c*) ci-dessous :

2‰ (deux pour mille) jusqu'à 150 km de distance avec un minimum de perception de 3,00 dirhams par expédition et un maximum de perception de 6,00 dirhams par expédition et par tonne ;

3‰ (trois pour mille) pour les distances supérieures à 150 km avec un minimum de perception de 3,00 dirhams par expédition et un maximum de perception de 9,00 dirhams par expédition et par tonne.

b) Sucres et céréales :

1,5‰ (un et demi pour mille) quelle que soit la distance avec un minimum de perception de 3,00 dirhams par expédition.

c) Minerais :

1‰ (un pour mille) quelle que soit la distance avec un minimum de perception de 3,00 dirhams par expédition.

Sont exonérés de la taxe sur valeur les pierres, sables et gravettes.

En cas de déclaration erronée de la valeur de la marchandise à transporter, le chef de l'agence de l'Office national des transports qui délivrera la feuille de route, rectifiera d'office la valeur inscrite sur la déclaration d'expédition et établira la taxation en conséquence.

La révision de cette taxation d'office pourra être demandée par l'expéditeur sur présentation de documents justificatifs établissant la valeur réelle de la marchandise transportée.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

2° Une taxe fixe de 1,75 dirham par expédition.

3° Une taxe de camionnage forfaitaire par expédition pour livraison ou prise à domicile des expéditions inférieures à 4 tonnes, dont le taux est de :

jusqu'à	50	kilogrammes	.....	2,55 DH.
de	51 à	100 kilogrammes	.....	3,35 DH.
de	101 à	200 kilogrammes	.....	4,90 DH.
de	201 à	300 kilogrammes	.....	6,40 DH.
de	301 à	400 kilogrammes	.....	7,70 DH.
de	401 à	500 kilogrammes	.....	8,50 DH.
de	501 à	600 kilogrammes	.....	8,80 DH.
de	601 à	700 kilogrammes	.....	10,20 DH.
de	701 à	800 kilogrammes	.....	11,20 DH.
de	801 à	900 kilogrammes	.....	11,40 DH.
de	901 à	1.000 kilogrammes	.....	12,20 DH.
de	1.001 à	2.000 kilogrammes	.....	14,00 DH.
de	2.001 à	3.000 kilogrammes	.....	18,00 DH.
de	3.001 à	3.999 kilogrammes	.....	20,70 DH.

Aucune taxe n'est prise pour les expéditions d'un tonnage supérieur ou égal à 4 tonnes, la manutention étant à la charge du client.

Les expéditions devront mentionner obligatoirement le lieu d'enlèvement et de livraison (domicile ou dépôt O.N.T.) sur leurs déclarations d'expédition.

A défaut d'une des deux mentions, les expéditions seront automatiquement classées « domicile » tant au départ qu'à l'arrivée.

Lorsque le destinataire n'est pas en mesure de réceptionner les marchandises présentées à son domicile un jour ouvrable, celles-ci sont ramenées à l'O.N.T. ; un deuxième camionnage peut être effectué sur la demande au prix de 10,70 dirhams la tonne manutention par l'O.N.T. avec minimum de perception de 5,55 dirhams.

4° Une majoration pour encombrement :

a) applicable soit aux marchandises dont le volume est supérieur à un mètre cube pour 300 kgs de poids, soit aux marchandises qui ne peuvent être superposées ou arrimées rationnellement absorbant une surface supérieure à 1 m² pour 720 kgs de poids. Le poids taxé est alors calculé à raison de 300 kgs par mètre cube dans le premier cas et de 720 kgs par mètre carré dans le deuxième cas ;

b) de 10% pour les chargements de grandes longueurs supérieures à 10 mètres et jusqu'à 12 mètres inclus ;

c) de 20% pour les chargements de grandes longueurs supérieures à 12 mètres ;

d) de 10% pour les grosses pièces d'un poids unitaire de 4 à 10 tonnes inclus ;

e) de 15% pour les grosses pièces d'un poids unitaire supérieur à 10 tonnes et jusqu'à 15 tonnes et 20% au-delà de 15 tonnes.

5° Une taxe de stationnement de véhicules :

a) *Normaux* : franchise de 5 minutes par tonne de charge utile ; passé ce délai, il sera perçu 5,45 dirhams par tonne et par heure pour l'immobilisation du matériel.

b) *Spéciaux* : franchise de stationnement de 4 heures pour chargement.

Franchise de stationnement de 4 heures pour déchargement.

Passé ce délai, il est perçu une taxe supplémentaire d'immobilisation de 56,45 dirhams par jour ouvrable et par tonne de charge utile.

6° Pour les expéditions contre remboursement, il est perçu une taxe de retour de fonds calculée en fonction des tarifs officiels des postes et télécommunications.

7° Les frais d'avis seront perçus en fonction des tarifs officiels des postes et télécommunications majorés de 0,20 dirham correspondant au coût de l'imprimé.

8° Une taxe de magasinage perçue dans les conditions ci-dessous :

a) *Marchandises périssables* : fruits et légumes etc...

— Du 4e au 5e jour inclus : 4,00 dirhams par quintal ou fraction de quintal et par jour.

— Du 6e au 10e jour inclus : 8,00 dirhams par quintal ou fraction de quintal et par jour.

— Au-delà du 10e jour : 15,85 dirhams par quintal ou fraction de quintal et par jour.

b) *Marchandises diverses :*

Du 4e jour au	10e jour inclus	1,95 dirham	le quintal
Du 4e jour au	15e jour inclus	4,00 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	20e jour inclus	7,90 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	25e jour inclus	11,85 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	30e jour inclus	15,85 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	35e jour inclus	19,75 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	40e jour inclus	23,75 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	45e jour inclus	27,70 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	50e jour inclus	31,70 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	55e jour inclus	35,60 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	60e jour inclus	39,60 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	65e jour inclus	43,60 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	70e jour inclus	47,50 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	75e jour inclus	51,45 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	80e jour inclus	55,50 dirhams	le quintal
Du 4e jour au	85e jour inclus	59,40 dirhams	le quintal

c) *Taxe de magasinage pour les chargements complets :*

La taxe de magasinage est perçue à compter du lendemain de l'arrivée aux mêmes taux que ci-dessus.

ART. 5. — Les prix ci-dessus constituent des prix limites dont le dépassement sera considéré comme hausse illicite et passible des sanctions prévues par la réglementation des prix.

ART. 6. — Le présent arrêté prend effet du 28 rebia I 1407 (1er décembre 1986) et abroge à compter de la même date l'arrêté n° 65-85 du 26 safar 1405 (20 novembre 1984).

ART. 7. — Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 10 rebia I 1407 (13 novembre 1986).

MOHAMED BOUAMOUD.

Le ministre délégué
auprès du Premier ministre
chargé des affaires économiques,

MOULAY ZINE ZAHIDI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 3865 du 23 rebia I 1407 (26 décembre 1986).

Copie téléchargée sur bomaroc:com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Arrêté du ministre du tourisme n° 899-84 du 22 rebia I 1407 (25 novembre 1986) fixant les normes de classement des établissements touristiques.

LE MINISTRE DU TOURISME,

Vu le décret n° 2-81-471 du 21 rebia II 1402 (16 février 1982) instituant un classement des établissements touristiques, notamment son article 2,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. — Sous réserve de conditions particulières dûment justifiées, le classement des établissements touristiques s'effectue suivant les normes annexées au présent arrêté.

ART. 2. — Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 22 rebia I 1407 (25 novembre 1986).
MOUSSA SAADI.

*
* *

Normes minima de classement des hôtels de tourisme

I. — *Hôtels*

A. — HÔTELS CLASSÉS « LUXE »

A — 1 *Conditions générales* :

L'hôtel classé « luxe » est situé soit dans un quartier de standing élevé, soit dans un lieu de haute valeur touristique.

L'hôtel « luxe » est caractérisé par la très haute qualité de ses services et de ses équipements, la pluralité de ses installations, la qualification et la correction de son personnel.

Les suites, appartements, chambres, ainsi que tous les locaux communs doivent être climatisés, (chaud et froid) et dénoter un aspect luxueux sur le plan de l'aménagement et de l'équipement.

L'eau chaude doit être assurée en permanence dans l'ensemble de l'établissement.

A — 2 *Conditions particulières* :

L'hôtel classé « luxe » doit présenter les caractéristiques suivantes :

A — 2-1 Installations communes :

a) *Un garage* gardé à proximité de l'établissement, d'une capacité égale à un emplacement pour trois chambres.

b) *Un parking* : abrité et gardé avec revêtement en dur, et emplacements numérotés, d'une capacité égale à un emplacement pour trois chambres.

c) *Un parking* pour autocars.

d) *L'entrée des clients* : doit être spacieuse, d'un aspect particulièrement luxueux, éclairée, abritée des intempéries et distincte des entrées de services.

e) *Le hall de réception* : Doit être aménagé et décoré de façon particulièrement luxueuse et marqué du cachet traditionnel marocain. Sa surface doit être calculée sur la base de 2 m² par chambre et peut, toutefois, être limitée à 350 m² lorsque les conditions techniques l'exigent.

Il doit comprendre les services suivants :

— réception,
— conciergerie séparée de la réception et ayant à disposition portier, chasseurs, concierges, garçons de course,
— caisse,
— renseignements,
— coffres-forts individuels,
— vestiaires,
— standard dans un local indépendant,
— cabines téléphoniques insonorisées et en nombre suffisant,
— télex,
— kiosque à journaux et tabac,
— secrétariat à la disposition de la clientèle,
— Salon.

L'escalier principal, d'une largeur minimale de 2 m, doit être recouvert de moquette de première qualité ou de tapis ou d'un matériau noble.

Les couloirs des étages, d'une largeur minimale de 2 m, doivent être recouverts de moquette de première qualité ou de tapis et luxueusement décorés et dotés d'un éclairage bien étudié.

f) *Les ascenseurs* : l'établissement ayant plus d'un étage doit comporter un ou plusieurs ascenseurs suivant la capacité de l'hôtel. Les ascenseurs doivent être climatisés, sonorisés et dotés d'un appareil de téléphone.

g) *Les restaurants* (3 au moins) : doivent dénoter un aspect de grand luxe à la fois dans le mobilier, l'équipement et la décoration ; leur superficie doit être calculée sur la base de 1,50 m² par couvert. 100% des clients doivent pouvoir être servis en même temps.

L'une des salles de restauration doit être luxueusement aménagée dans le style national et offrir un grand choix de spécialités propres au pays ou à la région en sus du restaurant de cuisine étrangère.

Le snack-bar doit être équipé convenablement pour assurer un service rapide (petits déjeuners et variétés de plats). Le service doit être assuré 24 heures sur 24 heures.

Le room-service doit fonctionner sans interruption 24 heures sur 24 heures.

Le petit matériel de restaurant et la vaisselle doivent être de qualité supérieure et marqués du sigle de l'hôtel.

h) *Salons-bars* : en ce qui concerne l'aménagement, l'équipement et la décoration, l'ensemble des salons (principal, salon de télévision), bar doit dénoter un aspect luxueux et un grand raffinement.

Leur superficie totale doit être calculée à raison de 4 m² (quatre mètres carrés) par chambre.

L'ensemble de ces locaux doit être insonorisé et doté de musique d'ambiance.

i) *Les toilettes* à l'usage de la clientèle doivent être en bloc au niveau des différents locaux communs de l'hôtel, commandées par une anti-chambre, séparées pour hommes et femmes et comprendre un W.C., un lavabo et un urinoir par fraction de 15 chambres.

Les lavabos doivent être équipés de savon et pourvus d'essuie-mains pour une seule utilisation.

Les vestiaires doivent être en parfait état de propreté et gardés en permanence.

j) *Une salle de conférences-séminaires* doit être aménagée et disposer de tous les équipements adéquats.

k) *Le centre commercial* doit comprendre différentes boutiques de luxe, notamment de mode et de souvenirs et des salons de coiffure pour dames et messieurs.

A — 2-2 Chambres - suites - appartements :

Les chambres, suites et appartements, doivent être luxueux, décorés et pourvus d'un système d'air conditionné et de chauffage, d'une installation radio, d'un poste de télévision avec un système de commande (circuit fermé avec 3 films au moins) et d'un réfrigérateur.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

a) Chambres :

Toutes les chambres doivent comprendre en outre :

— Une anti-chambre d'une largeur minimum de 1,25 m,

— Une salle de bains complète d'une superficie de 7,50 m² (y compris un W.C. indépendant) avec un revêtement et un équipement de grand luxe. Téléphone supplémentaire.

Superficie intérieure des chambres (penderie, vestibule et salle de bains non compris) :

— Chambre à 1 lit : 14 m²

— Chambre à deux lits joints : 18 m²

— Chambre à deux lits séparés : 20 m²

L'ameublement doit comprendre :

— une literie d'une qualité supérieure (2,10 m × 1,40 m),

— deux tables de chevet,

— deux lampes de chevet ou deux appliques de qualité,

— un siège par occupant,

— un fauteuil par occupant,

— une table,

— une coiffeuse,

— une écritoire,

— une penderie complète avec rangement,

— moquette ou tapis de qualité supérieure,

— un appareil téléphonique communiquant avec l'extérieur,

— système d'occultation.

b) Suites et appartements :

Quinze pour cent au moins (15%) de la capacité totale en chambres de l'établissement doivent être aménagés en suites ou appartements et comprendre outre l'ameublement des chambres :

— un ou plusieurs salons particuliers, d'une superficie de 18 m² chacun au minimum,

— un mobilier de grand luxe,

— tapis de qualité supérieure,

— un poste de télévision avec système de commande,

— un poste radio supplémentaire,

— un appareil téléphonique supplémentaire.

A — 2-3 Dépendances et installations de service :

Un local pour bagages doit être prévu à proximité du hall de réception. L'acheminement des bagages dans les chambres doit se faire par des escaliers ou par des ascenseurs de service.

L'escalier de service, le monte-charge et le monte-plat doivent desservir tous les étages et offices d'étages.

Les offices d'étages doivent être suffisamment équipés.

La cuisine doit être étudiée et équipée de façon à assurer un service rapide et de grande qualité. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts des restaurants. Elle doit comprendre :

— aire de cuisson avec bain-marie, grill, salamandre, tableau de travail, batteries de cuisine et matériel, tables chauffantes,

— hotte avec aspiration mécanique,

— aire de préparation de cuisine froide,

— local pour la préparation des poissons,

— patisserie avec matériel nécessaire,

— en différents points des bains-marie, des prises d'eau et des bacs à ordures,

— chambres froides et réfrigérateurs,

— plonges,

— cave du jour et économat dans des endroits adéquats,

En outre l'établissement doit être doté d'une cuisine marocaine bien équipée pour assurer un service convenable.

La lingerie doit être suffisamment équipée pour assurer un service convenable. Le service de nettoyage à sec et de repassage est destiné exclusivement à la clientèle de l'hôtel.

Les locaux du personnel doivent être prévus en nombre suffisant, chauffés, bien équipés et comporter un réfectoire, une salle de repos, des vestiaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche, un W.C. et un lavabo pour 20 personnes) des armoires et éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

A — 3 *Animation* :

L'hôtel classé « luxe » doit avoir selon la région d'implantation et les besoins de la clientèle, un équipement complet pour chaque activité tendant à l'animation, notamment une piscine chauffée avec pataugeoire, des terrains de sports, des jeux d'enfants, un night-club, des salles de lecture, de bridge, une bibliothèque avec documentation sur le Maroc.

A — 4 *Prestations de service - Personnel* :

Cinquante-cinq pour cent (55%) du personnel doivent être qualifiés et issus d'un établissement de formation hôtelière. Le reste doit justifié d'une formation ou d'un apprentissage méthodique et complet. La norme d'emploi est de 1,2 employé par chambre.

a) Direction :

Les postulants aux postes de direction doivent être titulaires :

— soit d'un diplôme délivré par un institut supérieur de tourisme (section gestion hôtelière) ou de tout autre diplôme équivalent et avoir occupé au moins pendant 5 ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement de grand standing,

— soit du diplôme de technicien hôtelier et justifier d'une expérience de 10 années au moins dans le secteur hôtelier.

b) Réception - conciergerie :

Le chef de réception et le concierge doivent être constamment en tenue impeccable et parler, outre la langue arabe, les langues française, anglaise et espagnole au moins.

c) Étage - chambres :

L'entretien des chambres est assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et de valets de chambres.

En outre, chaque étage doit comprendre un bloc sanitaire pour le personnel.

d) Restaurants :

Dans les salles de restaurant, le service est assuré par un directeur de restauration assisté de maîtres d'hôtel, sommeliers et d'un personnel qualifié à raison d'un maître d'hôtel pour 60 couverts, 1 chef de rang et 1 commis pour 20 couverts.

Le directeur de restauration, le maître d'hôtel, les chefs de rang et les barmen doivent parler outre la langue arabe, deux langues étrangères dont l'anglais.

Une première carte, rédigée en arabe, en anglais et en français, doit comporter une variété de plats de cuisine nationale et internationale. Une deuxième carte doit comporter des vins de marque.

Le menu du jour doit être présenté de façon à permettre aux clients le choix entre trois ou quatre spécialités au moins pour chaque groupe de plats.

e) Service de nuit :

Une permanence doit être assurée de nuit au moins par sept (7) personnes pour répondre à la demande de la clientèle notamment pour les services de réception, de bagages, de téléphone et d'étages.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

f) Service de téléphone :

Le service de téléphone doit être assuré en permanence par un personnel parlant outre la langue arabe, au moins, les langues française et anglaise.

g) Divers :

Un médecin de garde conventionné doit être à la disposition de la clientèle à n'importe quel moment.

Une infirmerie équipée et dirigée par des infirmières attitrées doit être à la disposition de la clientèle en permanence.

A — 5 *Dispositions générales* :

— Des horloges doivent être installées dans le hall, le bar, le restaurant, la salle de petit déjeuner et dans les principaux locaux de service.

— Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et équipements. Ce service doit disposer d'un atelier, d'un dépôt et du matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel de démontage et de réparation).

— Le stockage des ordures doit se faire selon le rythme de l'évacuation. Le local aménagé à cette fin doit être isolé, ventilé et réfrigéré de façon à ce que ni la clientèle, ni le service ne puissent en être importunés.

— Un groupe électrogène et un réservoir d'eau doivent être prévus.

— Au niveau de la réception il doit y avoir une documentation donnant des renseignements sur l'hôtel, son emplacement et sur la ville où il se trouve.

Le livre de réservations doit être soigneusement tenu.

Les tarifs doivent être signalés par voie d'imprimés.

B. — HÔTELS CLASSÉS « 5 ÉTOILES »

B — 1 *Conditions générales* :

L'hôtel classé « 5 étoiles » est un établissement caractérisé par le luxe et le confort de l'édifice et des équipements ainsi que par la haute qualité de ses services et la qualification et la correction de son personnel.

Les chambres et les services communs doivent être climatisés (chaud et froid).

L'eau chaude doit être assurée en permanence dans l'ensemble de l'établissement.

B — 2 *Conditions particulières* :

L'hôtel classé « 5 étoiles » doit présenter les caractéristiques suivantes :

B — 2-1 Installations communes :

a) *Un garage* gardé à proximité de l'établissement, d'une capacité égale à un emplacement pour quatre chambres.

b) *Un parking* abrité et gardé avec revêtement en dur et emplacements numérotés d'une capacité égale à un emplacement pour quatre chambres (plus un parking pour autocars).

c) *L'entrée des clients*, doit être d'un aspect luxueux, bien éclairée la nuit, abritée des intempéries et distincte des entrées de service.

d) *Le hall de réception* : doit être aménagé et décoré luxueusement, marqué du cachet traditionnel marocain. Sa surface doit être calculée sur la base de 1,50 mètre carré (1,50 m²) par chambre et peut, toutefois, être limitée à 300 m² lorsque les conditions techniques l'exigent. Il doit comprendre les services suivants :

— réception,

— conciergerie séparée de la réception et ayant à disposition : portier, chasseurs, concierges, garçons de course,

— renseignements,

— salon,

— coffres-forts individuels,

— vestiaires,

— standard dans un local indépendant,

— cabines téléphoniques insonorisées et en nombre suffisant,

— télex,

— caisse,

— kiosque et boutiques,

— secrétariat à la disposition de la clientèle.

L'escalier principal, d'une largeur minimale de 1,75 m, doit être recouvert de moquette de première qualité ou de tapis ou d'un matériau noble.

Les couloirs des étages, d'une largeur minimale de 1,75 m, doivent être recouverts de moquette de première qualité ou de tapis, luxueusement décorés et dotés d'un éclairage bien étudié.

e) *Les ascenseurs* : L'établissement ayant plus d'un étage doit comporter un ou plusieurs ascenseurs suivant la capacité de l'hôtel. Ceux-ci doivent être climatisés, sonorisés et dotés d'un appareil de téléphone.

f) *Les salles de restaurants* (3 au moins) : les restaurants doivent présenter un aspect luxueux au niveau du mobilier et de l'équipement. Leur superficie doit être calculée sur la base de 1,50 m² par couvert. 80% des clients doivent pouvoir être servis en même temps.

Un restaurant à caractère traditionnel, luxueusement aménagé dans le style national, offrant un grand choix de mets propres au pays ou à la région doit être prévu, en sus du restaurant de cuisine internationale.

Un snack-bar servant petits déjeuners et variétés de plats avec service rapide, doit fonctionner sans interruption de 6 heures à 1 heure du matin.

Le room-service doit fonctionner 24 heures sur 24 heures.

Le petit matériel de restaurant et la vaisselle doivent être de qualité supérieure et marqués du sigle de l'hôtel.

g) *Salons-bars* :

En ce qui concerne l'aménagement, l'équipement et la décoration, l'ensemble des salons (principal, salon de télévision) et bar doit dénoter un aspect luxueux et un grand raffinement.

La superficie des salons et des bars doit être calculée à raison de 3 m² par chambre.

L'ensemble de ces locaux doit être insonorisé et doté de musique d'ambiance.

h) *Les toilettes* à l'usage de la clientèle doivent être prévues en bloc au niveau des différents locaux communs de l'hôtel, commandées par une anti-chambre, séparées pour hommes et femmes et en nombre suffisant, à raison d'un W.C., d'un urinoir et d'un lavabo par fraction de 20 chambres.

Les lavabos doivent être équipés de savons et pourvus d'essuie-mains pour une seule utilisation.

Les vestiaires doivent être en parfait état de propreté et gardés en permanence.

i) *Des salons de coiffure* pour dames et messieurs doivent être prévus.

B — 2-2 Chambres - suites - appartements :

Les chambres, suites et appartements doivent être luxueusement équipés, décorés et dotés d'un système de chauffage et d'air conditionné, d'un appareil radio, de télévision (circuit fermé) et d'un réfrigérateur.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

a) Chambres :

Toutes les chambres doivent comprendre en outre :

— Une anti-chambre d'une largeur de 1,25 mètre.

— Une salle de bain complète d'une superficie de 7,50 m² (W.C. isolé compris) avec un revêtement et un équipement de grande qualité.

Surface habitable minimale (vestibule, penderie et salles de bains non compris).

— chambre à un lit : 12 m²,

— chambre à deux lits joints ou à un grand lit : 16 m²,

— chambre à deux lits séparés : 17 m².

L'ameublement doit comprendre :

— une literie de grande qualité (2,10 m × 1,40 m),

— deux tables de chevet,

— deux lampes de chevet ou deux appliques de qualité,

— un siège par occupant,

— une table,

— une coiffeuse,

— une écritoire,

— penderie avec rangement,

— moquette ou tapis de qualité supérieure,

— un appareil téléphonique,

— un système d'occultation,

— portes bagages.

b) Suites et appartements :

Dix pour cent (10%) au moins de la capacité totale en chambres de l'établissement doivent être aménagés en suites ou appartements et comprendre outre l'ameublement des chambres :

— un ou plusieurs salons particuliers, d'une superficie de 12 m² chacun au minimum,

— un mobilier luxueux,

— un appareil téléphonique supplémentaire,

— un poste radio supplémentaire.

B — 2-3 *Dépendances et installations de service :*

Un local pour les bagages doit être situé à proximité du hall de réception. Les bagages doivent être acheminés dans les chambres soit par des escaliers de service, soit par les ascenseurs réservés à cette fin.

L'escalier de service, les monte-charges et les monte-plats doivent desservir tous les étages et offices d'étages.

Les offices d'étages doivent être suffisamment équipés.

La cuisine doit être étudiée et équipée pour assurer un service rapide et de qualité. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts des restaurants. Elle doit comprendre :

— aire de cuisson avec bain-marie, grill, salamandre, tableau de travail, batteries de cuisine et matériel, tables chauffantes,

— hotte avec aspiration mécanique,

— aire de préparation de cuisine froide,

— local pour la préparation des poissons,

— pâtisserie avec matériel nécessaire,

— local pour préparation des légumes avec matériel nécessaire,

— en différents points des bains-marie, des prises d'eau et des bacs à ordures,

— chambres froides et réfrigérateurs,

— plonge,

— cave du jour et économat dans des endroits adéquats.

En outre l'établissement doit être doté d'une cuisine marocaine bien équipée pour assurer un service convenable.

La lingerie doit être suffisamment équipée pour assurer un service convenable. Le service de néttoyage à séc et de repassage doit être réservé à la clientèle de l'hôtel.

Les locaux du personnel doivent être en nombre suffisant, chauffés, bien équipés et comporter un réfectoire, des vestiaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche, un lavabo et un W.C. pour 20 personnes) et des armoires individuelles. Ils doivent être en parfait état de propreté.

B — 3 *Animation* :

L'hôtel classé « 5 étoiles » doit avoir, selon la région d'implantation et les besoins de la clientèle, un équipement complet pour chaque activité tendant à l'animation, notamment une piscine chauffée, avec pataugeoire, des terrains de sports, des jeux d'enfants, un night-club, salles de bridge.

B — 4 *Prestations de service - personnel :*

45% du personnel doivent être issus d'une école hôtelière ; le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet.

L'hôtel classé « 5 étoiles » doit disposer au minimum de 1 employé par chambre.

a) Direction :

Les postulants aux postes de direction doivent :

— être titulaires d'un diplôme délivré par un institut supérieur de tourisme (section gestion hôtelière) ou de tout autre diplôme équivalent, et avoir occupé au moins pendant 3 ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement de grand standing.

— ou justifier d'une expérience à un poste de responsabilité pendant 10 années au moins dans un établissement de 4 ou 5 étoiles.

b) Réception - conciergerie :

Le chef de réception et le concierge doivent être constamment en tenue impéccable et parler, outre la langue arabe, les langues française, anglaise et espagnole au moins.

c) Étages - chambres :

L'entretien des chambres est assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres.

En outre, un bloc sanitaire pour le personnel doit être prévu au niveau de chaque étage.

d) Restaurants :

Dans les salles de restaurant, le service est assuré par un directeur de restauration assisté de maîtres d'hôtel et d'un personnel qualifié à raison d'un maître d'hôtel pour 70 couverts, 1 chef de rang et un commis pour 30 couverts.

Le directeur de restauration, le maître d'hôtel, les chefs de rang et les barmen doivent parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères dont l'anglais.

Une première carte rédigée en arabe, en anglais et en français, doit comporter une variété de plats de cuisine nationale et internationale. Une deuxième carte doit comporter des vins de marque.

Le menu du jour doit être présenté de façon à permettre aux clients le choix entre trois spécialités au moins pour chaque groupe de plats.

e) Service de nuit :

Une permanence doit être assurée de nuit au moins par sept (7) personnes pour répondre à la demande de la clientèle, notamment pour les services de réception, de bagages, de téléphone et d'étages.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

f) Service de téléphone :

Le service de téléphone doit être assuré en permanence par un personnel parlant outre la langue arabe, au moins les langues française et anglaise.

g) Divers :

Un médecin de garde conventionné doit être à la disposition de la clientèle à n'importe quel moment.

Une infirmerie équipée et dirigée par une infirmière attitrée doit être à la disposition de la clientèle.

B — 5 *Dispositions générales :*

Le livre de réservations doit être soigneusement tenu ; les tarifs doivent être signalés par voie d'imprimés.

Des horloges doivent être installées dans le hall, le bar, le restaurant, la salle de petit déjeuner et dans quelques locaux de service.

Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements.

Ce service doit disposer d'un atelier, d'un dépôt et du matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel de démontage et de réparation).

— Le stockage des ordures doit se faire selon le rythme de l'évacuation. Le local aménagé à cette fin doit être isolé, ventilé et réfrigéré de façon à ce que ni la clientèle, ni le service ne puissent en être importunés.

— Un groupe électrogène et un réservoir d'eau doivent être prévus.

— Au niveau de la réception il doit y avoir une documentation donnant des renseignements sur l'hôtel, son emplacement et sur la ville où il se trouve.

C — Hôtels classés « 4 étoiles »

C — 1 *Conditions générales :*

L'hôtel classé « 4 étoiles » est un établissement caractérisé par le grand standing et le confort de ses installations et de ses équipements.

Les chambres et les services communs doivent être climatisés (chaud et froid).

L'alimentation de l'hôtel en eau chaude doit être assurée.

C — 2 *Conditions particulières :*

L'hôtel classé « 4 étoiles » doit présenter les caractéristiques suivantes :

C — 2-1 Installations communes :

a) *Un garage* gardé à proximité de l'hôtel, d'une capacité d'un emplacement pour 5 chambres.

b) *Un parking* abrité et gardé à proximité de l'hôtel d'une capacité d'un emplacement pour 5 chambres (plus un parking pour autocars).

c) *L'entrée des clients* doit être bien aménagée, abritée des intempéries, bien éclairée la nuit et distincte des entrées de service.

d) *Le hall de réception* doit être aménagé de façon confortable, marqué du cachet traditionnel marocain. Sa superficie doit être calculée sur la base de 1,50 m² par chambre et peut être limitée à 250 m² lorsque les conditions techniques l'exigent. Il doit comprendre les services suivants :

— réception,

— conciergerie séparée de la réception et ayant à disposition portier, chasseurs, concierges,

— coffres-forts,

— vestiaires,

— standard dans un local indépendant,

— cabines téléphoniques insonorisées et en nombre suffisant,

— télex,

— caisse,

— kiosque et boutiques,

— salon.

L'escalier principal d'une largeur minimale de 1,50 m doit être recouvert de moquette de première qualité ou d'un matériau noble.

Les couloirs doivent avoir une largeur de 1,50 m et être recouverts d'une moquette ou d'un matériau noble.

e) *Les ascenseurs :*

Ascenseurs exigés si l'établissement comporte plus de deux étages.

f) *Le restaurant :*

Doit présenter un aspect de confort sur le plan de l'aménagement et de l'équipement. Sa superficie doit être calculée à raison de 1,50 m² par couvert. 70% des clients doivent pouvoir être servis en même temps.

Un room service, servant petits déjeuners et variétés de plats avec service rapide, doit fonctionner sans interruption 24 heures sur 24 heures.

Le petit matériel de restaurant et la vaisselle doivent être de très bonne qualité et marqués du sigle de l'hôtel.

g) *Les salons :*

Doivent être aménagés et équipés très confortablement. Leur superficie doit être calculée à raison de 3 m² par chambre. Ils doivent être bien décorés, dotés d'un poste de télévision et de musique d'ambiance.

Les bars doivent être meublés avec confort et dotés de musique d'ambiance.

h) *Les toilettes :*

A l'usage de la clientèle doivent être prévues en bloc au niveau des différents locaux communs de l'hôtel, précédées d'une anti-chambre, séparées pour hommes et femmes et en nombre suffisant à raison d'un lavabo, 1 W.C. et un urinoir par fraction de 25 chambres.

Les lavabos doivent être équipés de savon et pourvus d'essuie-mains pour une seule utilisation.

C — 2-2 Chambres - suites - appartements :

Les chambres, suites et appartements doivent être caractérisés par la qualité et le confort des installations et du mobilier.

a) Chambres :

Toutes les chambres doivent être dotées :

— d'un sas,

— d'une salle de bains d'une superficie de 6 m² (y compris un W.C. isolé) avec un équipement sanitaire de qualité supérieure.

Surface des chambres (sas, penderie, salles de bains non compris) :

— chambres à 1 lit : 11 m²,

— chambres à 2 lits joints : 15 m²,

— chambres à 2 lits séparés : 16 m².

L'ameublement doit comprendre :

— une literie de grande qualité (2 m × 1,40 m),

— deux tables de chevet,

— deux lampes de chevet ou deux appliques,

— un siège par occupant,

— un fauteuil par occupant,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

— une table,
— une coiffeuse,
— une écritoire,
— penderie avec rangement,
— moquette ou tapis de qualité,
— un poste radio,
— un appareil téléphonique communiquant avec les différents services de l'hôtel,
— porte-bagages.

b) Suites et appartements :

Six pour cent (6%) au moins de la capacité totale en chambres doivent être dotés d'un salon communiquant de 10 m² au moins meublé avec goût et disposant d'un appareil de télévision, d'un poste radio, d'un réfrigérateur et d'un appareil de téléphone supplémentaire.

C — 2-3 Dépendances et installations de service :

Un local pour bagages doit être prévu à proximité du hall de réception. Les bagages ne doivent pas être portés aux chambres par les escaliers ou par les ascenseurs réservés à la clientèle.

L'escalier de service, le monte-charges, les ascenseurs et le monte-plats doivent desservir tous les étages et offices d'étages.

Les offices d'étages doivent être suffisamment équipés.

La cuisine doit être étudiée et équipée de façon à assurer un service rapide et de grande qualité. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts du restaurant ; elle doit comprendre :

— aire de cuisson avec bain-marie, grill, salamandre, tableau de travail, batteries de cuisine et matériel, tables chauffantes,
— hotte avec aspiration mécanique,
— aire de préparation de cuisine froide,
— local pour la préparation des poissons,
— pâtisserie avec matériel nécessaire,
— local pour préparation des légumes avec matériel nécessaire,
— en différents points des bains-marie, des prises d'eau et des bacs à ordures,
— chambres froides et réfrigérateurs,
— plonges,
— cave du jour et économat dans des endroits adéquats.

La lingerie doit être suffisamment équipée pour assurer un service convenable. Le service de nettoyage à sec et de repassage est réservé à la clientèle de l'hôtel.

Les locaux du personnel doivent être prévus en nombre suffisant, chauffés, bien équipés et comporter un réfectoire, une salle de repos, des vestiaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche, un W.C. et un lavabo pour 20 personnes) et des armoires individuelles.

C — 3 *Animation* :

L'hôtel classé « 4 étoiles » doit avoir selon la région d'implantation et les besoins de la clientèle un équipement complet pour chaque activité tendant à l'animation, notamment une piscine chauffée avec pataugeoire, des terrains de sports, des jeux d'enfants et un night-club.

C — 4 *Prestations de service - personnel* :

Trente-cinq pour cent du personnel (35%) doivent être qualifiés et issus d'une école de formation hôtelière ; le reste doit justifier d'un apprentissage méthodique et complet.

L'hôtel classé « 4 étoiles » doit disposer au moins de 0,9 employé par chambre.

a) Direction :

Les postulants aux postes de direction doivent être :

— titulaires d'un diplôme délivré par un institut supérieur de tourisme (section gestion hôtelière) ou de tout autre diplôme équivalent et avoir occupé au moins pendant 3 ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement de grand standing.
— ou justifier d'une expérience à un poste de responsabilité de 10 années, au moins, dans des établissements classés 4 ou 5 étoiles.

b) Réception - conciergerie :

Le chef de réception et le concierge doivent être constamment en tenue impeccable et parler outre la langue arabe, deux langues étrangères dont l'anglais.

c) Étages - chambres :

L'entretien des chambres est assuré par une gouvernante qualifiée assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres.

Un bloc sanitaire pour le personnel doit être prévu au niveau de chaque étage.

d) Restaurant :

Dans la salle de restaurant, le service est assuré par un directeur de restauration (Si l'établissement comporte plus d'un restaurant) assisté de maîtres d'hôtel et d'un personnel qualifié à raison de 1 maître d'hôtel pour 80 couverts, 1 chef de rang et un commis pour 40 couverts. Le directeur de restauration, le maître d'hôtel, les chefs de rang et le barman doivent parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères dont l'anglais.

Une première carte, rédigée en arabe, en anglais et en français, doit comporter une variété de plats de cuisine nationale et internationale. Une deuxième carte doit comporter des vins de marque.

Le menu du jour doit être présenté de façon à permettre aux clients le choix entre trois spécialités au moins pour chaque groupe de plats.

e) Service de nuit :

Une permanence doit être assurée de nuit au moins par six (6) personnes pour répondre à la demande de la clientèle, notamment pour les services de réception, de bagages, de téléphone et d'étages.

f) Service de téléphone :

Le service de téléphone doit être assuré en permanence par un personnel parlant outre la langue arabe au moins les langues française et anglaise.

g) Divers :

— Un médecin de garde conventionné doit être à la disposition de la clientèle à n'importe quel moment.
— Une infirmerie équipée et dirigée par une infirmière attitrée doit être à la disposition de la clientèle.

C — 5 *Dispositions générales* :

Au niveau de la réception : il doit y avoir une documentation donnant des renseignements sur l'hôtel, son emplacement et sur la ville où il se trouve.

Le livre de réservations doit être soigneusement tenu.

Les tarifs doivent être signalés par voie d'imprimés.

Des horloges doivent être installées dans le hall, le bar, le restaurant, la salle de petit déjeuner et dans quelques locaux de service.

Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Ce service doit disposer d'un atelier, d'un dépôt et du matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel de démontage et de réparation).

Le stockage des ordures doit se faire selon le rythme de l'évacuation ; le local aménagé à cette fin doit être isolé, ventilé et réfrigéré de façon à ce que ni la clientèle, ni le service ne puissent en être importunés.

Un système d'occultation est indispensable ; toutes les chambres doivent être équipées avec des dispositifs qui permettent à la clientèle d'obscurcir complètement leur chambre.

Un groupe électrogène et un réservoir d'eau doivent être prévus.

D. — HÔTELS CLASSÉS « 3 ÉTOILES »

D — 1 *Conditions générales :*

L'hôtel classé « 3 étoiles » est un établissement présentant de bonnes conditions de confort. Les installations et les équipements sont de très bonne qualité. Il doit disposer d'une installation de chauffage central et d'un appareil téléphonique dans toutes les chambres et dans les couloirs des étages.

Lorsque les conditions climatiques l'exigent, les chambres, les locaux communs devront être climatisés (froid).

L'eau chaude doit être assurée dans les chambres et les locaux communs.

D — 2 *Conditions particulières :*

L'hôtel classé « 3 étoiles » doit présenter les caractéristiques suivantes :

D — 2-1 Installations communes :

a) *Un parking* gardé à proximité de l'hôtel, d'une capacité égale à un emplacement pour 6 chambres.

Un parking pour autocars.

b) *L'entrée* des clients doit être éclairée la nuit, séparée de l'entrée de service et abritée des intempéries.

c) *Le hall de réception* : sa superficie doit être calculée sur la base de 1 m² par chambre et peut être limitée à 200 m² lorsque les conditions techniques l'exigent. Il doit comprendre les services suivants :

— réception,
— conciergerie,
— standard séparé de la réception,
— cabines téléphoniques insonorisées et en nombre suffisant,
— caisse,
— télex,
— kiosque à journaux et tabac,
— coffres-forts,
— dépôt pour bagages.

d) *L'escalier principal*, d'une largeur minimale de 1,50 m doit être recouvert de moquette ou d'un matériau de qualité. Les couloirs des étages doivent avoir une largeur de 1,50 m au moins.

e) *Les ascenseurs* : en proportion avec la capacité d'hébergement si l'hôtel comporte plus de deux étages.

f) *Le restaurant* : doit comprendre un mobilier et un équipement de bonne qualité. Sa superficie doit être calculée sur la base d'un mètre carré (1 m²) par couvert. 70% au moins des clients doivent pouvoir être servis en même temps.

— un snack-bar.
— un bar.

g) *Un salon* dont la superficie doit être calculée à raison de 1,50 m² par chambre.

h) *Des toilettes séparées* pour hommes et femmes en nombre suffisant et en parfait état d'hygiène (à raison d'un W.C., un lavabo et un urinoir par fraction de 25 chambres).

D — 2-2 Chambres :

75% des chambres au moins doivent comporter des salles de bains avec baignoires et W.C. (d'une superficie de 5 m²) le reste pourvues de douches avec W.C. (superficie de 4 m²).

Surface habitable (penderie, salle de bain non comprises) :

— chambre à 1 lit : 10 m²
— chambre à 2 lits joints : 13 m²
— chambre à 2 lits séparés : 14 m²

Les chambres doivent être dotées d'un mobilier de bonne qualité et comprendre en outre :

— literie de bonne qualité (2 m × 1,40 m),
— tables de chevet,
— lampes de chevet,
— une table,
— un siège par occupant,
— une coiffeuse,
— une écritoire,
— un porte-bagages,
— penderie,
— descentes de lits ou moquette,
— appareil téléphonique.

D — 2-3 Dépendances et installations de service :

L'escalier de service doit communiquer avec tous les étages. Le monte-charge est exigé si l'hôtel comporte plus de trois (3) étages.

Des vestiaires et des toilettes indépendants doivent être prévus à l'usage du personnel.

La cuisine doit être étudiée et équipée de façon à assurer un service rapide et convenable.

D — 2-4 Prestations de service-personnel :

Vingt pour cent (20%) du personnel doivent être qualifiés et issus d'une école de formation hôtelière ; le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage méthodique et complet.

L'hôtel classé « 3 étoiles » doit disposer au moins de 0,7 employé par chambre.

Les postulants au poste de direction doivent être titulaires d'un diplôme délivré par une école de formation hôtelière et avoir occupé un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier similaire pendant deux ans au moins ou justifier d'une expérience de quatre années au moins à un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier de standing supérieur.

Le personnel de réception, le concierge, le maître d'hôtel et le barman doivent parler deux langues étrangères au moins, en plus de la langue arabe.

Le service de blanchisserie et de repassage doit être assuré.

Une pharmacie de secours est exigée.

Un médecin conventionné doit être à la disposition de la clientèle à n'importe quel moment.

D — 3 *Dispositions générales :*

Au niveau de la réception : il doit y avoir une documentation donnant des renseignements sur l'hôtel, son emplacement et sur la ville où il se trouve.

Le livre de réservations doit être soigneusement tenu.

Les tarifs doivent être signalés par voie d'imprimés.

Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Ce service doit disposer d'un atelier, d'un dépôt et du matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel de démontage et de réparation).

— Le stockage des ordures doit se faire selon le rythme de l'évacuation. Le local aménagé à cette fin doit être isolé, ventilé et réfrigéré de façon à ce que ni la clientèle, ni le service ne puissent en être importunés.

— Un système d'occultation est indispensable. Toute les chambres doivent être équipées avec des dispositifs qui permettent à la clientèle d'obscurcir complétement leur chambre.

E. — HÔTELS CLASSÉS « 2 ÉTOILES »

E — 1 *Conditions générales :*

L'hôtel classé « 2 étoiles » est un établissement qui doit offrir aux clients de bonnes conditions de confort et de commodité tant sur le plan des locaux et des installations que sur celui de l'équipement.

L'hôtel classé « 2 étoiles » doit disposer d'une installation de chauffage central et d'un appareil téléphonique dans toutes les chambres et dans les couloirs des étages.

L'eau chaude doit être assurée en permanence.

E — 2 *Conditions particulières :*

E — 2-1 Installations communes :

a) *Parking* à proximité de l'hôtel d'une capacité d'un emplacement pour 7 chambres.

b) *Entrée* : l'entrée des clients doit être spacieuse, bien éclairée la nuit et abritée des intempéries.

c) *Le hall* : sa superficie doit être calculée sur la base de 0,50 m² par chambre. Il doit comprendre les services suivants :

— réception,
— conciergerie,
— standard,
— cabines téléphoniques.

d) *Les escaliers* doivent avoir une largeur minimale de 1,30 m.

e) *Couloirs* : ils doivent être recouverts de moquette ou de matériau de qualité. Leur largeur ne doit pas être inférieure à 1,30 m.

f) *Restaurant* : si l'établissement comporte un restaurant la superficie de celui-ci doit être calculée sur la base de 0,90 m² par couvert.

g) *Salon* : d'une superficie de 0,60 m² par chambre, doit être bien conçu et bien équipé. Si l'établissement comporte un salon-bar la superficie de celui-ci doit être augmentée de 0,30 m² par chambre.

h) *Les toilettes* : elles doivent être bien entretenues et en nombre suffisant, à raison d'un W.C., un lavabo et un urinoir par fraction de 25 chambres.

E — 2-2 Chambres :

Cinquante pour cent (50%) des chambres doivent comprendre des salles de bains complètes d'une superficie de 4 m². Le reste doit être doté d'une salle d'eau (d'une superficie de 3,50 m²) composée d'une douche, W.C. et un lavabo).

Surface habitable (salle de bain, salle d'eau, penderie non comprises).

— chambre à 1 lit : 9 m²
— chambre à 1 lit double : 10 m²
— chambre à 2 lits séparés : 12 m²

Les chambres doivent être dotées d'un mobilier de bonne qualité et comprendre :

— literie de bonne qualité (2 m × 1,40 m),
— tables de chevet,
— lampes de chevet,
— une table,
— penderie,
— un siège par occupant,
— une coiffeuse,
— une écritoire,
— un porte-bagages,
— descentes de lits,
— téléphone ou sonnette d'appel.

E — 2-3 Dépendances :

Les locaux du personnel doivent comprendre des vestiaires et des toilettes en nombre suffisant.

E — 2-4 Prestations de service - personnel :

Quinze pour cent (15%) du personnel doivent être qualifiés et issus d'une école de formation hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage méthodique et complet.

L'hôtel classé « 2 étoiles » doit disposer d'un minimum de 0,5 employé par chambre.

Les postulants au poste de direction doivent :

Être titulaires d'un diplôme délivré par une école de formation hôtelière et avoir travaillé à un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier pendant deux ans au moins.

Ou justifier d'une expérience de quatre années au moins à un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier.

Le personnel de réception ainsi que le maître d'hôtel et le barman (au cas où l'établissement comporterait un restaurant et un bar) doivent parler outre la langue arabe, une langue étrangère au moins.

— Le service du petit déjeuner doit être assuré.

— Une pharmacie de secours est exigée.

— L'établissement doit disposer des services d'un médecin conventionné.

E — 3 *Dispositions générales* :

Au niveau de la réception il doit y avoir une documentation donnant des renseignements sur l'hôtel, son emplacement et sur la ville où il se trouve.

Le livre de réservations doit être soigneusement tenu.

Les tarifs doivent être signalés par voie d'imprimés.

Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements.

Ce service doit disposer d'un atelier, d'un dépôt et du matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel de démontage et de réparation).

Le stockage des ordures doit se faire selon le rythme de l'évacuation. Le local aménagé à cette fin doit être isolé, ventilé et réfrigéré de façon à ce que ni la clientèle, ni le service ne puissent en être importunés.

F. — HÔTELS CLASSÉS « 1 ÉTOILE »

F — 1 *Conditions générales :*

L'hôtel classé « 1 étoile » est un établissement caractérisé par la simplicité des locaux et des équipements, mais qui offre un minimum de confort.

L'eau chaude doit être assurée en permanence.

F — 2 *Conditions particulières :*

F — 2-1 Installations communes :

a) *Le hall* de réception doit être bien aménagé et comprendre les services suivants :

— réception,
— conciergerie,
— cabines téléphoniques.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

b) *Entrée* : l'entrée des clients doit être bien aménagée, éclairée et abritée des intempéries.

c) *Les escaliers* doivent avoir une largeur minimale de 1,20 m.

d) *Les couloirs* doivent avoir une largeur minimale de 1,20 m.

e) *Les toilettes* communes doivent être bien entretenues et en nombre suffisant, à raison d'un W.C., un lavabo et un urinoir par fraction de 25 chambres.

F — 2-2 Chambres :

50% des chambres au moins doivent être dotées de douches, W.C. et lavabos d'une superficie de 3 m² ; le reste de lavabos et bidets.

Une salle de bains complète et un W.C. indépendant par fraction de 25 chambres ne disposant pas de salle d'eau doivent être prévus par étage.

Surface habitable des chambres (penderie, douche, lavabo, W.C. non compris).

— chambres à 1 lit : 9 m²

— chambres à 2 lits séparés : 10 m²

Les chambres doivent être dotées d'un mobilier convenable :

— literie en bon état,

— tables de chevet,

— lampes de chevet,

— une table,

— un siège par occupant,

— une coiffeuse,

— une écritoire,

— un porte-bagages,

— penderie,

— descentes de lits,

A défaut de téléphone, des sonnettes d'appel doivent être prévues dans les chambres.

F — 2-3 Dépendances :

Les locaux du personnel doivent comprendre des vestiaires et des toilettes en nombre suffisant.

F — 2-4 Prestations de service - personnel :

Dix pour cent (10%) du personnel au moins doivent être qualifiés et issus d'une école de formation hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage méthodique et complet.

L'hôtel classé « 1 étoile » doit disposer d'un minimum de 0,4 employé par chambre.

Les postulants au poste de direction doivent :

Être titulaires d'un diplôme délivré par une école de formation hôtelière et avoir occupé un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier pendant deux ans au moins.

Ou justifier d'une expérience de quatre années au moins à un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier.

Le personnel affecté à la réception doit parler outre la langue arabe, une langue étrangère.

Le service du petit déjeuner doit être assuré.

Une pharmacie de secours est exigée.

L'hôtel doit disposer des services d'un médecin conventionné.

F — 3 *Dispositions générales* :

Au niveau de la réception il doit y avoir une documentation donnant des renseignements sur l'hôtel, son emplacement et sur la ville où il se trouve.

Le livre de réservation doit être soigneusement tenu.

Les tarifs doivent être signalés par voie d'imprimés.

Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements.

Ce service doit disposer d'un atelier, d'un dépôt et du matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel de démontage et de réparation).

Le stockage des ordures doit se faire selon le rythme de l'évacuation. Le local aménagé à cette fin doit être isolé, ventilé et réfrigéré de façon à ce que ni la clientèle, ni le service ne puissent en être importunés.

II. — *Motels*

A. — Motel de 1re catégorie

A — 1 *Conditions générales* :

Le motel classé en 1re catégorie est un établissement caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

— avoir un accès facile et bien signalé,

— avoir de l'eau chaude en permanence,

— le chauffage est obligatoire,

— la climatisation (froid) est obligatoire si les conditions climatiques l'exigent,

— la norme d'emploi est de 0,7 employé par chambre. La direction et les cadres doivent être issus d'une école hôtelière.

A — 2 *Conditions particulières* :

A — 2-1 Installations communes :

a) *Parking* : il doit être aménagé à proximité des chambres avec des emplacements délimités, abrité et gardé. Sa capacité doit être égale au nombre total des chambres.

b) *L'entrée* des clients dans le bâtiment principal doit être spacieuse, bien éclairée et abritée des intempéries.

c) *Le hall de réception* : sa superficie doit être calculée sur la base de 1.50 m² par chambre et peut être limitée à 250 m² si les conditions techniques l'exigent. Il doit comprendre les services suivants :

— réception-conciergerie,

— renseignements,

— caisse,

— cabines téléphoniques en nombre suffisant,

— dépôt pour bagages,

— kiosque à journaux, tabac,

— pharmacie de secours.

Le personnel de la réception doit être qualifié, en tenue impeccable. Il doit parler outre la langue arabe, 2 langues étrangères au moins dont l'anglais.

d) *Les couloirs ou passages* : entre les différents bâtiments et chambres d'une largeur minimale de 1,50 m doivent être dallés, éclairés et abrités des intempéries.

e) *Le restaurant* ou le snack-bar doit être fonctionnel et parfaitement adapté à la catégorie de l'établissement. Le service doit être assuré 24 heures sur 24 heures.

f) *Salon* : un ou plusieurs salons selon la capacité de l'établissement, très confortables, avec un ameublement d'excellente qualité et en parfait état. Leur superficie doit être calculée sur la base de 1,50 m² par chambre.

g) *Les toilettes* doivent être précédées d'une anti-chambre et séparées pour messieurs et dames à raison d'un W.C., un lavabo et un urinoir pour 25 chambres. Les lavabos doivent être équipés de savon et pourvus d'essuie-mains pour une seule utilisation.

L'ascenseur est obligatoire si l'établissement comporte plus de 3 étages.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

A — 2-2 Les chambres :

20% au maximum des chambres peuvent comporter trois ou quatre lits lorsque leur superficie le permet :

— chambre double : 14 m²

— chambre single : 10 m²

L'ameublement doit être de bonne qualité :

— 1 lit (1,40 m×2 m) ou 2 lits (1 m×1,90 m) avec tables et lampes de chevet,

— coiffeuse,

— 1 tapis ou descente de lits à défaut de moquette,

— téléphone,

— armoire-penderie,

— 1 ou 2 sièges,

— écritoire,

— un porte-bagages.

La literie et le linge doivent être de bonne qualité et en bon état. Toutes les chambres doivent avoir une salle de bain bien aérée (d'une superficie minimale de 4 m²) avec baignoire, lavabo, bidet et W.C.

A — 2-3 Dépendances et service - personnel :

— La cuisine est équipée du matériel nécessaire de façon à assurer un service rapide et permanent. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts du restaurant.

— locaux pour le personnel (vestiaire, réfectoire et dortoires),

— groupes électrogènes de secours,

— réservoir d'eau d'un volume suffisant pour assurer l'alimentation normale de l'établissement.

A — 2-4 Loisirs :

— piscine,

— terrain de sport,

— jardin.

B. — MOTEL DE 2E CATÉGORIE

B — 1 *Conditions générales* :

Le motel classé en 2e catégorie est un établissement caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements.

Il doit en outre présenter les caractéristiques suivantes :

— avoir un accès facile et bien signalé,

— le chauffage est obligatoire si les conditions climatiques l'exigent,

— la norme d'emploi est de 0,5 employé par chambre : la direction et les cadres doivent être qualifiés,

— l'eau chaude doit être assurée.

B — 2 *Conditions particulières* :

B — 2-1 Installations communes :

a) *Parking* : il doit être aménagé à proximité des chambres (avec des emplacements délimités) abrité et gardé. Sa capacité doit être égale au nombre total des chambres.

b) *L'entrée des clients* dans le bâtiment principal doit être accueillante, bien éclairée et abritée des intempéries.

c) *Le hall de réception* : sa superficie doit être calculée sur la base de 1 m² par chambre et peut être limitée à 200 m² lorsque les conditions techniques l'exigent. Il doit comprendre les services suivants :

— réception-conciergerie,

— cabine téléphonique,

— pharmacie de secours,

— kiosque à journaux, tabac,

— dépôt pour bagages.

Le personnel de la réception doit être qualifié, en tenue impeccable. Il doit parler, outre la langue arabe, une ou deux langues étrangères.

d) *Les couloirs ou passages* entre les différents bâtiments et chambres d'une largeur minimale de 1,20 m doivent être dallés, éclairés et abrités des intempéries.

e) *Restaurant ou snack - bar* : service assuré 24 heures sur 24 heures.

f) *Un salon* d'une superficie de 1 m² par chambre.

g) *Les toilettes* doivent être précédées d'une anti-chambre et séparées pour messieurs et dames à raison d'un W.C., un lavabo et un urinoir pour 30 chambres ; les lavabos doivent être équipés de savon et pourvus d'essuie-mains propres.

B — 2-2 Les chambres :

30% au maximum de chambres peuvent comporter trois ou quatre lits lorsque leur superficie le permet :

— chambre double : 13 m²

— chambre single : 9 m²

L'ameublement doit être de bonne qualité :

— 1 lit (1,40 m×2 m) ou 2 lits (1 m×1,90 m) avec tables de chevet,

— 1 éclairage à la tête des lits,

— 1 porte-bagages,

— 1 ou 2 sièges,

— 1 tapis ou descentes de lits à défaut de moquette,

— le téléphone,

— 1 armoire-penderie.

La literie et le linge doivent être de bonne qualité et en bon état. 50% au moins des chambres doivent avoir une salle de bain bien aérée d'une superficie de 4 m², avec baignoire, lavabo, bidet et W.C., une salle de bain complète et un W.C. doivent être prévus par fraction de 5 chambres qui en sont dépourvues.

B — 2-3 Dépendances et service - personnel :

— La cuisine doit être équipée du matériel nécessaire de façon à assurer un service rapide et permanent. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couvert du restaurant.

— locaux pour le personnel (vestiaires, réfectoires et dortoires),

— groupe électrogène de secours,

— réservoir d'eau d'un volume suffisant pour assurer l'alimentation normale de l'établissement.

III. — *Résidences touristiques*

A — RÉSIDENCES TOURISTIQUES « 1re CATÉGORIE » :

A — 1 *Conditions générales* :

La résidence touristique classée en 1re catégorie est un établissement caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements. Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

— avoir une situation bien sélectionnée,

— avoir un aspect particulièrement luxueux,

— avoir de l'eau chaude en permanence,

— la climatisation (chaud et froid) est obligatoire,

— les combustibles nécessaires aux cuisines doivent être fournis,

— un service de blanchisserie doit être assuré à la clientèle,

— le personnel de direction doit être qualifié et issu d'une école hôtelière, ayant une expérience au moins de 5 ans dans un établissement touristique. La norme d'emploi est de 0,7 employé par chambre,

— une infirmerie avec un personnel attitré.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

A — 2 *Conditions particulières :*

A — 2-1 Installations communes :

a) *Parking gardé* : le parking doit être assuré à 70% au moins de la clientèle de l'établissement et doit lui être exclusivement réservé.

b) *Garage* : doit être assuré à 30% au moins de la clientèle de l'établissement.

c) *Entrée* : l'entrée des clients doit être spacieuse, signalée et bien éclairée la nuit. Elle doit être distincte des entrées de service.

d) *Hall de réception* : l'aménagement et la décoration doivent dénoter un aspect luxueux.

Il doit comprendre les services suivants :

— réception, conciergerie (ayant à disposition portier, chasseur),
— cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant,
— un coffre-fort,
— télex,
— standard.

Le personnel de réception doit être qualifié, en tenue impeccable. Il doit parler outre la langue arabe, 2 langues étrangères dont l'anglais ou l'allemand.

e) *Les couloirs ou passages* : les couloirs ou passages entre les différents appartements et chambres, doivent avoir une largeur minimale de 1,70 m et doivent être bien éclairés.

f) *L'ascenseur et le monte-charge* sont obligatoires si l'établissement comporte plus de deux étages.

g) *Le restaurant* : facultatif. Dans le cas de son existence il doit répondre aux normes de classement des restaurants « luxe ».

En l'absence d'un restaurant, un snack-bar ou une cafeteria doit être prévu.

h) *Salon* : sa superficie doit être calculée sur la base de 1,50 m² par chambre. L'ameublement doit être très confortable, d'un aspect luxueux, d'excellente qualité et en parfait état d'entretien.

i) *Les toilettes* : elles doivent être précédées d'une antichambre, séparées pour messieurs et dames à raison d'un lavabo, 1 W.C. et un urinoir pour 30 personnes. Les lavabos doivent être pourvus de savon et d'essuie-mains pour une seule utilisation.

A — 2-2 Les locaux « privés » : les appartements ou studios doivent avoir une superficie minimale de 40 m². Ils doivent comprendre :

a) *La chambre à coucher :*

— un lit pour deux personnes (1,40 m×2 m) ou deux lits individuels (1 m×1,90 m),
— deux tables et des lampes de chevet,
— deux descentes de lits,
— une armoire-penderie,
— un téléphone,
— des rideaux et des voiles,
— coiffeuse,
— un poste radio.

b) *Le salon :*

— un fauteuil par occupant,
— une table basse,
— une décoration bien étudiée,
— un poste de télévision,
— tapis ou moquette de bonne qualité.

c) *La salle à manger :*

— une grande table couverte par une nappe en tissu de bonne qualité et en bon état de propreté,
— une chaise confortable par occupant,
— les murs doivent être décorés luxueusement.

d) *La cuisine* : elle doit comprendre :

— un garde manger ou une armoire de cuisine,
— une cuisinière électrique ou à gaz avec un four et un réfrigérateur,
— tous les ustensiles nécessaires à la cuisine : (couverts, assiettes, plats et verrerie de bonne qualité et en nombre suffisant),
— une aération naturelle ou forcée,
— bacs à plonge.

e) *La salle de bain* : elle doit être complète :

— une baignoire,
— un bidet,
— un lavabo,
— W.C. isolé.

En outre, elle doit être aérée, pourvue de savon, d'essuie-mains et de serviettes d'excellente qualité et en parfait état de propreté.

A — 2-3 Loisirs :

— piscine avec pataugeoire pour enfants,
— jardin avec jouets pour enfants,
— terrains de sports.

A — 2-4 Entretien :

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante d'étages secondée par des femmes de chambres.

L'entretien de l'équipement et des installations générales doit être assuré par un technicien attitré et qualifié.

B — RESIDENCE TOURISTIQUE « 2e CATÉGORIE » :

B — 1 *Conditions générales :*

La résidence touristique classée en 2e catégorie est caractérisée par le confort de ses installations et de ses équipements. Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

— avoir une situation bien choisie,
— avoir un aspect confortable,
— le chauffage est obligatoire, la climatisation (froid) l'est aussi si les conditions climatiques l'exigent,
— les combustibles et le matériel nécessaires aux cuisines doivent être fournis,
— un service de blanchisserie doit être assuré,
— le personnel de direction doit être qualifié et issu d'une école hôtelière,
— la norme d'emploi requise est de 0,5 employé par chambre,
— l'eau chaude doit être assurée en permanence.

B — 2 *Conditions particulières :*

B — 2-1 Installations communes :

a) *Parking* : le parking doit être assuré à 70% au moins de la clientèle et doit lui être exclusivement réservé.

b) *Garage* : un garage doit être assuré à 20% au moins de la clientèle.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

c) *Entrée* : l'entrée des clients doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit et distincte des entrées de service.

d) *Hall de réception* : l'aménagement et la décoration doivent être bien étudiés.

Il doit comprendre les services suivants :

— réception, conciergerie (ayant notamment à disposition un concierge et des porteurs),
— cabines téléphoniques insonorisées et en nombre suffisant,
— coffre-fort,
— pharmacie de secours,
— télex.

Le personnel de réception doit être qualifié, en tenue impeccable.

Il doit parler outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins dont l'anglais.

e) *Les couloirs ou passages* : les couloirs entre les différents appartements et chambres doivent avoir une largeur minimale de 1,50 m et doivent être bien éclairés.

f) *L'ascenseur et le monte-charge* sont obligatoires si l'établissement comporte plus de trois étages.

g) *Le restaurant* : facultatif. Dans le cas où il existe il doit répondre aux normes de classement de la catégorie « 3 fourchettes » requises pour les restaurants.

h) *Salon* : sa superficie doit être calculée sur la base de 1,50 m² par chambre.

L'ameublement doit être confortable, de bonne qualité et en parfait état d'entretien.

i) *Les toilettes* : elles doivent être précédées d'une antichambre et séparées pour messieurs et dames et en nombre suffisant, à raison d'un lavabo, un W.C. et un urinoir pour trente personnes ; les lavabos doivent être pourvus de savon et d'essuie-mains propres.

B — 2-2 Les locaux privés « appartements » :

Ils doivent avoir une superficie minimale de 35 m².

Ils doivent comprendre :

a) *Chambre à coucher* :

— un lit pour deux personnes (1,40 m × 2 m) ou deux lits individuels (1 m × 1,90 m),
— tables et lampes de chevet,
— descentes de lits,
— armoire-penderie,
— téléphone,
— rideaux et voiles,
— coiffeuse.

b) *Salle de bain* : elle doit comprendre :

— une baignoire,
— un bidet,
— un lavabo,
— un W.C. séparé.

En outre, elle doit être bien aérée, pourvue de savons, d'essuie-mains et serviettes de qualité et en parfait état de propreté.

c) *Salon - salle à manger* : ils peuvent être groupés ou séparés.

La partie salon doit comprendre :

— un fauteuil par occupant,
— une table basse,
— une décoration bien étudiée,
— tapis ou moquette.

La partie salle à manger doit comprendre :

— une grande table couverte par une nappe en tissu et en bon état de propreté,
— une chaise confortable par occupant,
— des napperons.

Tout le mobilier doit être confortable et de bonne qualité.

Les murs doivent être bien décorés.

d) *Cuisine* : elle doit être dotée d'un système d'aération naturelle ou forcée et comprendre :

— un garde-manger ou une armoire de cuisine,
— une cuisinière électrique ou à gaz,
— un réfrigérateur,
— bac à plonge.

Tous les ustensiles nécessaires : couverts, assiettes et verrerie de bonne qualité et en nombre suffisant.

B — 2-3 Loisirs :

— piscine avec un pataugeoire pour enfants,
— jardin pour enfants,
— terrains de sports.

B — 2-4 Entretien :

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante assistée de femmes de chambres.

L'entretien de l'équipement et des installations générales doit être assuré par un technicien qualifié.

C — Résidence touristique « 3e catégorie »

C — 1 *Conditions générales* :

La résidence touristique classée en 3e catégorie est caractérisée par le confort de ses installations et de ses équipements.

Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

— avoir une situation bien choisie,
— avoir un aspect confortable,
— le chauffage est obligatoire si les conditions climatiques l'exigent,
— les combustibles et le matériel nécessaires aux cuisines doivent être fournis,
— le personnel de direction doit être qualifié et issu d'une école hôtelière,
— la norme d'emploi est de 0,4 employé par chambre,
— l'eau chaude doit être assurée.

C — 2 *Conditions particulières* :

C — 2-1 Installations communes :

a) *Parking* : le parking doit être assuré à 40% au moins de la clientèle et doit lui être exclusivement réservé.

b) *Garage* : doit être assuré à 20% au moins de la clientèle.

c) *L'entrée* des clients doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit et distincte des entrées de service.

d) *Hall de réception* :

L'aménagement et la décoration doivent être bien étudiés.

Il doit comprendre les services suivants :

— réception, conciergerie (ayant à disposition, concierge, porteur),
— cabines téléphoniques insonorisées,
— coffre-fort,
— pharmacie de secours.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Le personnel de réception doit être qualifié et en tenue impeccable.

Il doit parler outre la langue arabe au moins deux langues étrangères.

e) *Les couloirs ou passages* : ils doivent avoir une largeur minimale de 1,40 m et être bien éclairés.

f) *Restaurant* : facultatif. Dans le cas où il existe, il doit répondre aux normes de classement de la catégorie « deux fourchettes » requises pour les restaurants.

g) *Salon* : sa surface doit être calculée sur la base de 1,40 m² par chambre. L'ameublement doit être confortable et en parfait état d'entretien.

h) *Les toilettes* : elles doivent être précédées d'une antichambre, séparées pour messieurs et dames et en nombre suffisant à raison d'un lavabo, un W.C. et un urinoir pour trente personnes. Les lavabos doivent être pourvus de savon et d'essuie-mains propres.

C — 2-2 Les locaux privés « appartements » :

Ils doivent avoir une superficie minimale de 30 m² et comprendre :

a) *Chambre à coucher* :

— un lit pour deux personnes (1,40 m × 2 m) ou deux lits individuels (1 m × 1,90 m),
— tables et lampes de chevet,
— descentes de lit,
— armoire-penderie,
— rideaux-voiles,
— téléphone ou sonnette d'appel.

b) *Salle de bain* : elle doit comprendre :

— baignoire ou douche,
— bidet,
— lavabo,
— W.C.

En outre, elle doit être bien aérée, pourvue de savon, d'essuie-mains et serviettes de qualité et en parfait état de propreté.

c) *Salon - salle à manger* : ils peuvent être groupés ou séparés.

La partie salon doit comprendre :

— un fauteuil par occupant (ou divan),
— une table basse,
— une décoration bien étudiée,
— tapis ou moquette.

La partie salle à manger doit comprendre :

— une chaise par occupant,
— une grande table couverte par une nappe en tissu ou en plastique et en bon état de propreté,
— des napperons.

Tout le mobilier doit être confortable et de bonne qualité.

d) *La cuisine* : elle doit être dotée d'un système d'aération (naturelle ou forcée) et comprendre :

— un garde-manger ou une armoire de cuisine,
— une cuisinière,
— tous les ustensiles nécessaires (couverts, assiettes, verrerie, etc... en nombre suffisant),
— bac à plonge,
— réfrigérateur.

C — 2-3 Loisirs :

— jardin pour enfants,
— terrains de sports.

C — 2-4 Entretien :

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante d'étages secondée par des femmes de chambres.

L'entretien de l'équipement et des installations générales doit être assuré par un technicien.

IV. — *Village de vacance*

A — Village de vacances « première catégorie »

A — 1 *Conditions générales* :

Le village de vacances « première catégorie » est un établissement caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements ainsi que par la grande variété de ses activités d'animation.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

— avoir une situation bien choisie ; s'il s'agit d'un établissement balnéaire, il doit avoir un accès sur la plage avec des vues sur la mer.
— avoir un aspect particulièrement luxueux.
— la climatisation (chaud et froid) est obligatoire dans les chambres et les installations communes,
— avoir de l'eau chaude en permanence.

A — 2 *Conditions particulières* :

A — 2-1 Installations communes :

a) *Densité d'édification* : ne doit pas dépasser 50% de la superficie totale de l'établissement.

b) *Les zones vertes* : 15% de la superficie totale doit être réservé aux zones vertes avec arbres, jardin etc.).

c) *Garage* : doit être assuré pour 20% au moins de la clientèle.

d) *Parking* : abrité avec revêtement en dur d'une capacité égale à 1 emplacement pour deux chambres.

e) *Entrée* : l'entrée doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit et distincte des entrées de service.

f) *Hall de réception ou d'accueil* :

— aménagement et décoration luxueux.
— surface : 1,20 m² par chambre.

Il doit comprendre les services suivants :

— réception - conciergerie, standard.
— renseignements.
— caisse.
— cabines téléphoniques insonorisées et en nombre suffisant.
— coffre-fort.
— télex.
— centre commercial avec boutiques.
— salons de coiffure.

g) *Restaurant* : doit être parfaitement adapté à ce genre d'établissement. Sa surface doit être calculée sur la base de 1,20 m² par client. 100% des clients du village doivent pouvoir être servis en même temps.

h) *Cuisine* : doit être étudiée et équipée de façon à assurer un service rapide et de grande qualité. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts du restaurant. Elle doit comprendre :

— aire de cuisson avec bain-marie, gril, salamandre, tableau de travail, batteries de cuisine et matériel ; tables chauffantes,
— aire de préparation de cuisine froide,
— local pour la préparation des poissons,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

— pâtisserie avec matériel nécessaire,
— local pour préparation des légumes avec matériel nécessaire,
— en différents points des bains-marie, des prises d'eau et des bacs à ordures,
— chambres froides et réfrigérateurs,
— plonges,
— cave du jour et économat dans des endroits adéquats.

i) *Snack-bar ou cafeteria* : doit fonctionner de 6 h. à 24 h. sans interruption.

j) *Salon-bar* : un ou plusieurs salons doivent être prévus selon la capacité de l'établissement. Ils doivent être confortables avec un ameublement d'excellente qualité et en parfait état.

k) *Les toilettes* : doivent être précédées d'une anti-chambre et séparées pour dames et messieurs à raison d'un lavabo et un W.C. pour 30 personnes ; les lavabos doivent être équipés de savons et pourvus d'essuie-mains pour une seule utilisation.

l) *Bibliothèque* : une bibliothèque doit être mise à la disposition des clients et disposer de livres et de documents spécialisés en rapport avec les activités récréatives du village.

m) *Une garderie d'enfants* avec emplacement pour jeux.

n) *Ascenseurs et monte-charge* : en rapport avec la capacité du village si celui-ci est construit sous forme de bâtiment comportant plus de deux étages.

o) *Lingerie-buanderie* : doivent être équipées pour assurer un service convenable.

A — 2-2 Chambres - appartements :

Les chambres et appartements doivent être bien décorés et pourvus d'un système de chauffage et d'air conditionné. 10% au moins de la capacité totale doivent être aménagés en appartements.

Chambres : surface habitable : minimum 20 m².

Toutes les chambres doivent comprendre :
— un grand lit (1,40 m × 2 m) ou 2 lits individuels (1 m × 1,90 m),
— tables de chevet,
— lampes de chevet,
— armoire-penderie,
— table,
— une chaise par occupant,
— coiffeuse,
— téléphone,
— une salle de bain complète avec baignoire, lavabo, bidet, W.C. isolé. Elle doit être bien aérée,
— deux descentes de lits.

Appartements : l'appartement doit comprendre en outre un salon avec :
— un fauteuil par occupant,
— une table basse,
— une décoration bien étudiée,
— un poste de télévision,
— un appareil de téléphone supplémentaire,
— tapis ou moquette de qualité supérieure.

A — 2-3 Animation - personnel :

Animation :

Le village de première catégorie doit offrir une gamme très variée d'activités sportives, culturelles et récréatives en concordance avec la vocation du village.
— conférences et projections de films,
— piscines chauffées en hiver,
— un pataugeoire pour enfants,
— tennis,
— volley-ball,
— cours de gymnastique avec équipement nécessaire,
— golf ou mini golf,
— équitation et randonnées à bicyclette,
— pétanque,
— activités d'animation nocturne,
— une salle de théâtre pour manifestations (doit répondre à 85% au moins de la capacité de l'établissement),
— salle munie d'une sonorisation pour l'animation des soirées et de projection de films,
— night-club,
— un atelier d'apprentissage manuel (poterie, tissage, vannerie, cuisine marocaine etc...),
— tout le matériel nécessaire à la pratique du ski nautique : planche à voile, surf pour les établissements balnéaires.

Toutes les dispositions doivent être prises pour que ces activités ne gênent en rien la quiétude de la clientèle.

Personnel : 1 employé par chambre.

45% du personnel doivent être qualifiés et issus d'un établissement de formation hôtelière et des centres de formations d'animateurs.

— Le personnel de réception et les animateurs doivent parler outre la langue arabe deux langues étrangères au moins.

— Les postulants aux postes de direction doivent :
- être titulaires d'un diplôme délivré par un institut ou un centre de formation hôtelière ou d'un diplôme équivalent et avoir occupé au moins pendant 5 ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement de grand standing,
- ou justifier d'une expérience à un poste de responsabilité de 10 années au moins dans un établissement de grand standing.

Le village doit disposer en outre :
— des moniteurs attitrés et des maîtres-nageurs qualifiés et en nombre suffisant,
— d'une infirmière attitrée disposant d'une infirmerie avec le matériel nécessaire aux premiers soins,
— d'un médecin de garde pouvant être à la disposition des clients à n'importe quel moment,
— d'un ou de plusieurs techniciens attitrés pour l'entretien des différentes installations. Le service entretien doit disposer d'un atelier, dépôt avec tout le matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel de montage et de réparation).

B. — VILLAGE DE VACANCES « DEUXIÈME CATÉGORIE »

B — 1 *Conditions générales* :

Le village de vacances « deuxième catégorie » est un établissement caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements ainsi que par la variété de ses activités d'animation.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

— avoir une situation bien choisie ; s'il s'agit d'un établissement balnéaire, il doit avoir un accès sur la plage avec des vues sur la mer.

— la climatisation (chaud et froid) est obligatoire si les conditions climatiques l'exigent.

— avoir de l'eau chaude en permanence.

B — 2 *Conditions particulières* :

B — 2-1 Installations communes :

a) *Densité d'édification* : ne doit pas dépasser 50% de la superficie totale de l'établissement.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

b) *Les zones vertes* : 15% de la superficie totale doit être réservé aux zones vertes avec arbres, jardins, etc...

c) *Garage* : doit être assuré pour 15% au moins de la clientèle.

d) *Parking* : abrité avec revêtement en dur d'une capacité égale à un emplacement pour 3 chambres.

e) *Entrée* : l'entrée doit être spacieuse, signalée et bien éclairée la nuit.

f) *Hall de réception ou d'accueil* :

Aménagement et décoration bien étudiés.

— surface : 1 m² par chambre.

Il doit comprendre les services suivants :

— réception - conciergerie - standard,

— cabines téléphoniques insonorisées,

— centre commercial,

— coffre-fort,

— caisse.

g) *Restaurant* : un restaurant doit être parfaitement adapté à ce genre d'établissement ; sa superficie doit être calculée à raison de 1 m² par client. 100% des clients doivent pouvoir être servis en même temps.

h) *Cuisine* : doit être étudiée et équipée de façon à assurer un service rapide et de grande qualité. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts du restaurant.

i) *Salon-bar* : un salon-bar selon la capacité de l'établissement avec un ameublement de qualité et en parfait état.

j) *Les toilettes* : doivent être précédées d'une anti-chambre et séparées pour dames et messieurs à raison d'un lavabo et un W.C. pour 30 personnes, les lavabos doivent être équipés de savon et pourvus d'essuie-mains pour une seule utilisation.

k) *Une bibliothèque* : doit être mise à la disposition des clients.

l) *Ascenseurs et monte-charge* : en rapport avec la capacité du village s'il est construit sous forme de bâtiment comportant plus de 3 étages.

B — 2-2 Chambres et appartements : 5% de la capacité totale doivent être aménagés en appartements.

50% au moins des chambres doivent être pourvues de salles de bain avec baignoires, le reste de douches.

a) *Chambres* : superficie : 18 m² au moins.

— un grand lit (1,40 m × 2 m) ou 2 lits individuels (1 m × 1,90 m),

— tables et lampes de chevet,

— armoire penderie,

— téléphone,

— coiffeuse,

— une chaise par occupant,

— écritoire,

— une salle d'eau bien aérée avec baignoire ou douche, W.C. isolé, bidet, lavabo,

— deux descentes de lits.

b) *Appartements* : l'appartement doit comprendre en outre :

— un salon avec mobilier de qualité supérieure,

— un fauteuil par occupant,

— une table basse,

— une décoration bien étudiée,

— tapis ou moquette, ou à défaut, un matériau noble,

— téléphone supplémentaire.

B — 2-3 Animation-personnel :

a) *Animation* : le village de deuxième catégorie doit offrir une gamme variée d'activités sportives, culturelles et récréatives :

— conférences et projections de films,

— une ou plusieurs piscines selon la capacité de l'établissement,

— pataugeoire pour enfants,

— courts de tennis,

— cours de gymnastique avec équipement nécessaire,

— terrains de volley-ball,

— pétanque,

— emplacements pour jeux d'enfants,

— activités d'animation nocturne,

— salle de projection de films et de théâtre pouvant accueillir 50% au moins de la capacité du village,

— salon avec télévision,

— atelier d'apprentissage manuel (poterie, tissage, vannerie, cuisine marocaine etc...).

Toutes les dispositions doivent être prises pour que ces activités ne gênent en rien la quiétude de la clientèle.

b) *Personnel* : 0,9 employé par chambre ; 40% du personnel doivent être issus des écoles de formation hôtelière et des centres de formation d'animateurs, le personnel de réception et les animateurs doivent parler outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins.

Direction : les postulants au poste de direction doivent :

— être titulaires d'un diplôme délivré par une école de formation hôtelière et avoir occupé un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier similaire pendant 3 ans au moins.

— ou justifier d'une expérience de 5 années au moins à un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier de standing supérieur.

Le village doit disposer en outre des services de :

— animateurs et moniteurs attitrés,

— maîtres-nageurs qualifiés,

— une infirmière attitrée disposant d'une infirmerie avec matériel nécessaire aux premiers soins,

— un médecin de garde pouvant être à la disposition des clients à n'importe quel moment,

— un ou plusieurs techniciens attitrés pour l'entretien des différentes installations. Le service entretien doit disposer d'un atelier-dépôt avec tout le matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel de démontage et de réparation).

DISPOSITIONS GÉNÉRALES AUX VILLAGES DE VACANCES 1re ET 2e CATÉGORIES

Direction :

Une organisation efficace et une surveillance constante de tous les services du village sont indispensables pour la direction de l'établissement.

Réception :

Elle doit disposer d'une documentation donnant des renseignements sur l'établissement, son emplacement et sur la localité où il se trouve.

Le livre de réservations doit être soigneusement tenu,

Le livre de réclamations doit être mis à la disposition des clients,

Un dépôt de bagages doit être prévu à proximité du hall de réception.

Locaux - personnel :

Ils doivent être bien équipés et comporter un réfectoire, une salle de repos, des vestiaires (douches - lavabos, W.C., armoires individuelles) séparés pour messieurs et dames et éventuellement des dortoirs ou chambres.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Service de nuit :

Pour répondre à la demande de la clientèle, l'instauration d'un service de nuit est indispensable. Il doit être assuré au moins par un réceptionnaire, un groom, 2 garçons d'étage et valet de chambre.

Local des ordures :

Le local doit être ventilé et réfrigéré de façon à ce que ni la clientèle, ni les services n'en soient importunés.

Sécurité :

— extincteurs et bouches d'incendie en nombre suffisant,
— groupe électrogène de secours.

Prix :

Les tarifs doivent être signalés par voie d'imprimés.

C — VILLAGE DE VACANCES « TROISIÈME CATÉGORIE »

C — 1 *Conditions générales :*

Le village de vacances de troisième catégorie est un établissement caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements et qui présente les caractéristiques suivantes :

— avoir un accès direct à la plage (pour les balnéaires),
— la climatisation (chaud ou froid) est obligatoire si les conditions climatiques l'exigent,
— avoir de l'eau chaude.

C — 2 *Conditions particulières* :

C — 2-1 Installations communes :

a) *Densité d'édification* : ne doit pas dépasser 50% de la superficie totale de l'établissement.

b) *Les zones vertes* : 15% de la superficie totale doit être réservé aux zones vertes avec arbres, jardins.

c) *Parking* : abrité, d'une capacité égale à un emplacement pour 3 chambres.

d) *Entrée* : spacieuse, bien éclairée et signalée.

e) *Hall de réception ou d'accueil* :

Aménagement et décoration bien étudiés.
Surface : 0,40 m² par chambre.

Il doit comprendre les services suivants :

— réception, conciergerie,
— cabines téléphoniques,
— service coffre-fort,
— pharmacie de secours,
— kiosque.

f) *Restaurant* : un restaurant doit être parfaitement adapté à ce genre d'établissement ; sa surface doit être calculée sur la base de 0,80 m² par couvert. 80% des clients doivent pouvoir être servis en même temps.

g) *Cuisine* : doit être étudiée et équipée de façon à assurer un service rapide et de qualité.

h) *Salon-bar* : avec un ameublement en parfait état.

i) *Les toilettes* : doivent être séparées pour dames et messieurs et équipées de savon et d'essuie-mains propres.

j) *Un salon avec télévision* : doit être mis à la disposition des clients.

k) *Ascenseur* : en rapport avec la capacité du village s'il est construit sous forme de bâtiment de plus de 3 étages. Dans ce cas et à défaut de téléphone dans les chambres chaque étage doit disposer d'une cabine téléphonique au moins.

C — 2-2 Chambres appartements :

4% au moins de la capacité totale doivent être aménagés en appartements. 30% au moins des chambres doivent disposer d'une salle de bain avec baignoire, le reste de douches.

a) *Chambres* : superficie 17 m²

Les chambres doivent comprendre :

— un grand lit (1,40 m × 2 m) ou 2 lits individuels (1 m × 1,90 m),
— tables et lampes de chevet,
— une armoire-penderie,
— un système d'appel à défaut de téléphone,
— coiffeuse,
— siège,
— écritoire,
— salle d'eau bien aérée avec baignoire ou douche, lavabos, W.C. et bidet,
— deux descentes de lits.

b) *Les appartements* doivent comprendre en outre :

— un fauteuil par occupant,
— une table basse,
— une décoration bien étudiée,
— tapis ou moquette,
— téléphone.

C — 2-3 Animation - personnel :

Animation : le village de troisième catégorie doit offrir un nombre varié d'activités sportives, culturelles et récréatives :

— une piscine,
— pataugeoire pour enfants,
— activités d'animation nocturne,
— court de tennis,
— cours de gymnastique avec équipement nécessaire,
— terrain de volley-ball,
— emplacement pour jeux d'enfants.

Personnel : 0,6 employé par chambre.

20% au moins du personnel doivent être qualifiés et issus d'une école hôtelière.

— animateurs et moniteurs attitrés,
— maitre-nageur,
— une infirmière attitrée,
— un technicien qualifié pour l'entretien des différentes installations.

Divers :

— un service de nuit,
— un local pour linge,
— des vestiaires pour personnel hommes et dames,
— un local réfrigéré pour ordures,
— service d'un médecin conventionné,
— groupe électrogène de secours,
— extincteurs et bouches d'incendie en nombre suffisant.

Les tarifs doivent être signalés par voie d'imprimés.

V. — *Auberge*

A — AUBERGE DE 1re CATÉGORIE

A — 1 *Conditions générales :*

L'auberge classée en 1re catégorie est un établissement caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

— être implantée dans un site touristique,

— avoir un service de restauration à caractère gastronomique de grande qualité, correspondant à un restaurant classé 3 fourchettes,

— le chauffage et la climatisation sont obligatoires si les conditions climatiques l'exigent,

— le nombre de chambres ne doit pas être inférieur à 15.

A — 2 *Conditions particulières :*

A — 2-1 Installations communes :

a) *Parking* : parking abrité, gardé et dont la capacité correspond au nombre de clients de l'établissement.

b) *Entrée* :

— L'entrée des clients doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, abritée des intempéries et séparée de l'entrée de service.

— L'ascenseur est exigé si l'établissement comporte plus de 3 étages.

c) *Hall de réception* : aménagement et décoration bien étudiés. Il doit comprendre les services suivants :

— réception,

— conciergerie,

— vestiaires,

— cabines téléphoniques en nombre suffisant,

— pharmacie de secours.

d) *Les couloirs ou passages* : entre les différents bâtiments et chambres d'une largeur minimum de 1,40 m doivent être dallés, éclairés et abrités des intempéries.

e) *Restaurant* : doit avoir une superficie de 1,50 m² par couvert, 70% de la clientèle doivent pouvoir être servis en même temps.

f) *Cuisine* : doit être étudiée et équipée de façon à assurer un service rapide et de qualité.

g) *Salon - bar* : un salon - bar selon la capacité de l'établissement avec un ameublement d'excellente qualité et en parfait état. Sa superficie est calculée à raison de 0,80 m² par usager.

h) *Les toilettes* : doivent être précédées d'une anti-chambre et séparées, pour messieurs et dames, à raison d'un lavabo et W.C. pour 20 personnes ; les lavabos doivent être équipés de savon et pourvus d'essuie-mains pour une seule utilisation.

A — 2-2 Les chambres :

La superficie de la chambre doit être de 12 m² au moins.

L'ameublement doit comprendre :

— 1 ou 2 lits avec tables et lampes de chevet,

— 1 siège par occupant,

— 1 table,

— 1 armoire-penderie,

— descentes de lits,

— rideaux,

— porte-bagages,

Un W.C. et une salle de bain commune par fraction de 10 chambres ne disposant pas de salle d'eau.

A — 2-3 Animation et personnel :

A — 2-3-1 *Animation :*

L'auberge de 1re catégorie doit offrir des services de distraction, notamment : des salles de jeux.

A — 2-3-2 *Personnel :*

La norme d'emploi est de 0,6 employé par chambre.

Le personnel de la réception doit être qualifié. Il doit parler outre la langue arabe au moins une langue étrangère.

Des vestiaires et des toilettes indépendants à l'usage du personnel doivent être prévus.

B — Auberge de 2e catégorie

B — 1 *Conditions générales :*

L'auberge classée en 2e catégorie est un établissement caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements.

Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

— être implantée dans un site touristique,

— avoir un service de restauration à caractère gastronomique de grande qualité correspondant à un restaurant classé 2 fourchettes,

— le chauffage et la climatisation sont obligatoires si les conditions climatiques l'exigent,

— le nombre de chambres ne doit pas être inférieur à 10.

B — 2 *Conditions particulières :*

B — 2-1 Installations communes :

a) *Parking* : parking abrité, gardé et dont la capacité doit correspondre à celle de l'établissement.

b) *Entrée :*

— L'entrée des clients doit être accueillante, bien éclairée la nuit et abritée des intempéries.

— L'ascenseur est obligatoire au-delà de 4 étages.

c) *Hall de réception* : aménagement et décoration bien étudiés. Il doit comprendre les services suivants :

— réception,

— pharmacie de secours,

— cabines téléphoniques en nombre suffisant,

— service clés.

d) *Les couloirs ou passages* : entre les différents bâtiments et chambres, d'une largeur minimum de 1,20 m, doivent être dallés, éclairés et abrités des intempéries.

e) *Restaurant* : doit avoir une superficie de 1 m² par couvert ; 50% au moins des clients doivent pouvoir être servis en même temps.

f) *Cuisine* : doit être étudiée et équipée de façon à assurer un service rapide et de qualité.

g) *Salon-bar* : un salon-bar selon la capacité de l'établissement avec un ameublement de qualité et en bon état ; sa superficie est calculée à raison de 0,80 m² par usager.

h) *Les toilettes* : doivent être précédées d'une anti-chambre et séparées (pour messieurs et dames) à raison d'un lavabo et W.C. pour 30 personnes ; les lavabos doivent être équipés de savon et pourvus d'essuie-mains pour une seule utilisation.

B — 2-2 Les chambres :

La superficie unitaire de celles-ci ne doit pas être inférieure à 10 m².

L'ameublement doit comprendre :

— 1 ou 2 lits avec tables de chevet,

— 1 siège par occupant,

— 1 table,

— 1 armoire-penderie,

— des descentes de lits,

— porte-bagages,

— éclairage à la tête des lits.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Un W.C. et une salle de bain commune par fraction de 10 chambres ne disposant pas de salle d'eau.

B — 2-3 Animation et personnel :

B — 2-3-1 *Animation* : des services de distraction doivent être offerts à la clientèle.

B — 2-3-2 *Personnel* : la norme d'emploi est de 0,4 employé par chambre.

Le personnel de la réception doit être qualifié et parler outre la langue arabe, une langue étrangère au moins.

VI. — *Pension*

A — 1 *Conditions générales :*

La pension est un établissement caractérisé par le confort, la commodité de ses installations et de ses équipements. Elle peut occuper un ou plusieurs étages d'un immeuble. Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

— avoir de l'eau chaude et froide en permanence,

— le nombre d'employés est de 0,4 par chambre,

— avoir un minimum de 10 chambres.

A — 2 *Conditions particulières :*

A — 2-1 Installations communes :

a) *Entrée :*

— l'entrée des clients doit être signalée et bien éclairée la nuit,

— l'ascenseur est obligatoire si l'établissement est situé au-delà du 4e étage ou s'il comporte plus de 4 étages.

b) *Hall de réception* : aménagement et décoration bien étudiés, sa superficie doit être proportionnelle à la capacité de l'établissement. A défaut d'un salon indépendant, une partie du hall peut être aménagée en salon.

Il doit comprendre les services suivants :

— réception,

— standard-téléphone,

— service-clés,

— pharmacie de secours.

c) *Les couloirs ou passages* entre les différents bâtiments et chambres, d'une largeur minimum de 1,20 m, doivent être dallés, éclairés et abrités des intempéries.

d) *Restaurant familial* : s'il existe, il doit être conforme à la réglementation des restaurants « 1 fourchette ».

e) *Les toilettes* doivent être séparées, pour messieurs et dames, à raison d'un lavabo et W.C. pour 30 personnes.

A — 2-2 Les chambres d'une superficie minimum de 10 m² doivent comprendre :

— 1 grand lit (1,40 m × 2 m) ou 2 lits (1 m × 1,90 m) avec tables de chevet,

— 1 siège par occupant,

— 1 table,

— 1 armoire-penderie,

— porte - bagages.

25% au moins des chambres doivent être dotées de salles de bains complètes ou douches, bien aérées, avec W.C. ; le reste de cabinets de toilettes (lavabo et bidet).

1 W.C. et une salle de bain commune par fraction de 10 chambres ne disposant pas de salles de bains.

A — 2-3 Dépendances et service-personnel :

A — 2-3-1 *Dépendances :*

L'équipement et le matériel doivent être en parfait état d'entretien et d'hygiène.

Le linge et les draps doivent être parfaitement entretenus.

A — 2-3-2 *Service :*

La gestion de la pension étant à caractère familial le gérant ou l'exploitant peut lui même en assurer la direction.

Le personnel de la réception doit parler, outre la langue arabe une langue étrangère au moins.

Le service du petit déjeuner doit être assuré.

VII. — *Camping - Caravaning*

A — CAMPING CARAVANING « INTERNATIONAL »

A — 1 *Conditions générales :*

Le camping caravaning « international » est caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements et la perfection de son entretien.

Il doit, en outre, présenter les caractéristiques suivantes :

— être situé soit dans un quartier de standing, soit dans un site touristique de valeur,

— être clôturé, ombragé, abrité et gardé en permanence,

— avoir un accès facile par la route,

— avoir de l'eau potable en permanence,

— assurer l'éclairage électrique dans toutes les parties communes, les emplacements et les allées réservées aux véhicules,

— être divisé en secteurs gazonnés,

— pourvoir les locaux administratifs et l'infirmerie de téléphone,

— avoir deux cabines téléphoniques au minimum.

La superficie est calculée à raison de 200 emplacements par hectare. Les emplacements doivent être numérotés et dotés de poteaux électriques avec prises de courant. La distance entre les piquets des tentes est de 2 m.

A — 2 *Conditions particulières* :

A — 2-1 Installations communes :

a) *Parking* : il doit être gardé et situé près de l'entrée principale du camping.

b) *Entrée* : bien signalée, éclairée la nuit et gardée en permanence. L'entrée et la sortie des véhicules doivent être distinctes et séparées de celles réservées aux piétons.

Un pavillon administratif et un stand de vente doivent être prévus près de l'entrée principale.

c) *Pavillon réception* : il doit comprendre :

— un centre d'accueil,

— un centre administratif.

— un dépôt pour objets de valeurs,

— un centre commercial (kiosque, magasins d'approvisionnement, boutique d'artisanat, salon de coiffure).

d) *Les allées* : situées à l'intérieur du camping et réservées aux véhicules doivent être asphaltées et bordées de trottoirs.

e) *Restaurant* : une salle de restaurant ou snack-bar offrant des repas ou des plats de très bonne qualité et des boissons, doit être prévu (e) dans un endroit du camp.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

f) *Salle polyvalente* : pouvant servir de salon ou de salle de réunions, séminaires et expositions.

g) *Les sanitaires* : des blocs sanitaires comportant des W.C., douches et lavabos avec glaces, séparés pour messieurs et dames, doivent être prévus par fraction d'emplacements à raison d'un W.C. avec chasse et papier hygiénique, une douche et un lavabo pour 30 personnes. Les lavabos et les douches doivent être alimentés en eau chaude et froide.

La distance entre le bloc sanitaire et l'emplacement le plus éloigné ne doit pas dépasser 250 m.

Trente pour cent des lavabos doivent être individuels.

— prises de courant pour rasoirs électriques en nombre suffisant.

— des bacs à vaisselle à raison d'un bac pour 20 personnes.

— un bac à lessive pour 20 personnes.

— les toilettes et les bacs à lessive doivent être abrités et séparés.

A — 2-2 Animation - service - personnel :

A — 2-2-1 *Animation* : le camping caravaning « international » doit offrir les distractions suivantes :

— une piscine avec maître-nageur.

— terrains de sports notamment des terrains de volley-ball, basket-ball, pétanque.

— des jeux organisés.

— parc pour enfants avec accessoires.

A — 2-2-2 *Services :*

Le camping caravaning « international » doit assurer en outre les services suivants :

— une prise d'eau potable pour 40 campeurs.

— le repassage : une table de repassage avec prises de courant pour 20 campeurs.

— le service de blanchissage - repassage est assuré par la direction à la demande des campeurs.

— les bacs à lessive doivent être dotés d'eau chaude.

— une infirmerie bien signalée, réservée aux soins de première urgence, avec brancard, doit être en permanence à la disposition des campeurs.

— des robinets d'incendie et des extincteurs doivent être placés en fonction de la capacité du camping.

— les poubelles installées à une distance de 30 m au maximum les unes des autres, doivent être vidangées deux fois par jour au moins.

— un local réfrigéré pour les ordures.

— l'éclairage de secours doit être assuré.

— la désinfection du camp doit être effectuée régulièrement,

— le nettoyage et l'entretien des emplacements doivent être assurés.

— une aire pour lavage de voitures doit être prévue,

— l'énergie électrique doit être fournie de façon à assurer une intensité d'éclairage convenable.

A — 2-2-3 *Personnel :*

— Le nombre d'employés du camping, restaurant non compris, est calculé à raison d'un employé pour 20 emplacements.

— Le personnel de la direction doit être hautement qualifié et diplômé d'un centre de formation touristique ou hôtelière.

— Le personnel de la réception et le gardien doivent être qualifiés ; ils doivent parler outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins dont l'anglais.

Le camping caravaning « international » doit disposer d'un personnel qualifié pour l'entretien du camp et des locaux communs ; il doit comprendre en outre :

— des moniteurs,

— une infirmière attitrée,

— un médecin de garde pouvant être contacté à tout moment.

B — CAMPING CARAVANING CLASSÉ EN « 1re CATÉGORIE »

B — 1 *Conditions générales* :

Le camping caravaning classé en première catégorie est caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements.

Il doit en outre, présenter les caractéristiques suivantes :

— être situé soit dans un quartier de standing soit dans un site touristique de valeur,

— être clôturé, ombragé, abrité et gardé en permanence,

— avoir un accès facile par la route,

— avoir de l'eau potable en permanence,

— assurer l'éclairage électrique dans toutes les parties communes, les emplacements et les allées réservées aux véhicules,

— être divisé en secteurs gazonnés,

— doter les locaux administratifs et l'infirmerie de téléphone,

— prévoir deux cabines téléphoniques au minimum pour les campeurs, si le raccordement au réseau est possible,

— la superficie est calculée à raison de 250 emplacements par hectare. Les emplacements doivent être délimités, numérotés et pourvus de prises de courant électrique. La distance entre les piquets ne doit pas être inférieure à 2 m.

B — 2 *Conditions particulières :*

B — 2-1 Installations communes :

a) *Parking* : il doit être gardé et situé près de l'entrée principale du camping.

b) *L'entrée* : bien signalée, éclairée la nuit et gardée en permanence ; l'entrée et la sortie des véhicules doivent être distinctes et séparées de celles réservées aux piétons.

Un pavillon administratif et un stand de vente doivent être prévus près de l'entrée principale.

c) *Pavillon-réception* : il doit comprendre :

— un centre d'accueil,

— un centre administratif,

— un dépôt pour objets de valeur,

— un centre commercial (kiosque, magasins d'approvisionnement etc...).

d) *Les allées* : situées à l'intérieur du camping et réservées aux véhicules, doivent être asphaltées et bordées de trottoirs.

e) *Le restaurant* : une salle de restaurant ou snack-bar offrant des repas ou des plats de très bonne qualité et des boissons doit être prévue en fonction de la capacité du camp.

f) *Salle de réunions* : une salle de réunions, séminaires et expositions est exigée.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

g) *Les sanitaires* : des blocs sanitaires comportant des W.C., douches et lavabos, séparés pour messieurs et dames doivent être prévus par fraction d'emplacements à raison d'un W.C. avec chasse et papier hygiénique, une douche et un lavabo pour 40 personnes. 50% au moins des douches et lavabos doivent être alimentés en eau chaude.

— prises de courant pour rasoirs électriques en nombre suffisant,

— une prise d'eau potable pour 40 campeurs,

— des bacs à vaisselle à raison d'un bac pour 30 campeurs,

— un bac à lessive pour 30 campeurs,

— les toilettes. les bacs à vaisselles et les bacs à lessive doivent être abrités et séparés.

B — 2-2 Animation et services - personnel :

B — 2-2-1 *Animation* : le camping caravaning classé en première catégorie doit offrir au moins les distractions suivantes :

— une piscine,

— terrains de sports dotés de l'équipement nécessaire (des terrains de volley-ball et basket-ball, pétanque),

— un parc pour enfants avec accessoires.

B — 2-2-2 *Services* :

Le camping caravaning de 1re catégorie doit assurer en outre les services suivants :

— *Le repassage* : une table de repassage avec prises de courant pour 30 campeurs.

— *Une infirmerie* : bien signalée réservée aux soins de première urgence avec brancard doit être à la disposition des campeurs en permanence.

— Des robinets d'incendie et des extincteurs doivent être placés en fonction de la capacité du camping.

— Les poubelles installées à une distance de 30 m au maximum les unes des autres doivent être vidangées deux fois par jour au moins.

— Un local réfrigéré pour les ordures.

— Le nettoyage et l'entretien des emplacements doivent être assurés.

— La désinfection du camping doit être effectuée régulièrement.

— L'éclairage de secours doit être assuré.

— L'énergie électrique doit être fournie de façon à assurer une intensité d'éclairage convenable.

B — 2-2-3 *Personnel* :

— Le nombre d'employés du camping, restaurant non compris, est calculé à raison d'un employé pour 30 emplacements.

— Le personnel de la direction doit être qualifié et diplômé d'un centre de formation touristique ou hôtelière.

— Le personnel de la réception et le gardien doivent être qualifiés, ils doivent parler outre la langue arabe deux langues étrangères dont l'anglais.

Le camping caravaning classé en « première catégorie » doit disposer d'un personnel chargé de l'entretien du camp et des locaux. Il doit comprendre en outre :

— des moniteurs,

— une infirmière attitrée,

— un médecin de garde pouvant être contacté à tout moment.

C. — CAMPING CARAVANING CLASSÉ EN 2e CATÉGORIE

C — 1 *Conditions générales* :

Le camping caravaning classé en 2e catégorie est caractérisé par le bon entretien de ses installations et de ses équipements.

Il doit, en outre, présenter les caractéristiques suivantes :

— être situé dans un quartier ou un site reposant,

— être clôturé, ombragé et gardé en permanence,

— avoir de l'eau potable en permanence,

— assurer l'éclairage dans toutes les parties communes,

— doter les locaux administratifs de téléphone si le raccordement au réseau est possible,

— avoir un accès facile par la route,

— la superficie est calculée à raison de 300 emplacements par hectare.

C — 2 *Conditions particulières* :

C — 2-1 Installations communes :

a) *Parking* : doit être gardé et situé près de l'entrée principale du camping.

b) *L'entrée* : bien signalée, bien éclairée et gardée en permanence.

c) *Réception* :

— un pavillon administratif,

— un kiosque ou boutique,

— un bureau d'accueil.

d) *Les allées* situées à l'intérieur du camping doivent être carrossables.

e) *Les sanitaires* : des blocs sanitaires comportant des W.C., douches et lavabos avec glaces, séparés, pour messieurs et dames, doivent être prévus par fraction d'emplacements à raison d'un W.C. avec chasse et papier hygiénique, une douche et un lavabo pour 50 personnes. 10% au moins des douches doivent être alimentées en eau chaude.

— des bacs à vaisselle à raison d'un bac pour 40 campeurs.

— un bac à lessive pour 40 campeurs.

C — 2-2 Animation - service - personnel :

C — 2-2-1 *Animation* : le camping caravaning classé en 2e catégorie doit offrir au moins les distractions suivantes :

— terrains de volley-ball et basket-ball,

— parc pour enfants.

C — 2-2-2 *Service* :

— une trousse de secours,

— l'éclairage de secours doit être assuré,

— les robinets d'incendie et les extincteurs doivent être placés en fonction de la capacité du camping,

— les poubelles doivent être en nombre suffisant et vidangées une fois par jour au moins,

— le camp doit être constamment en parfait état de propreté,

— la désinfection du camp doit être effectuée régulièrement,

— une prise d'eau potable pour 40 campeurs.

C — 2-2-3 *Personnel* :

Le nombre d'employés du camping est calculé à raison d'un employé pour 50 emplacements.

Le personnel de la direction doit être qualifié et diplômé d'un centre de formation hôtelière ou touristique.

Le gardien et les réceptionnaires doivent parler outre la langue arabe au moins une langue étrangère.

— personnel pour l'entretien du camp et des locaux.

VIII. — *Les restaurants*

Peuvent être classés comme restaurants de tourisme les établissements de restauration répondant aux normes citées ci-après ainsi qu'aux critères requis pour chaque catégorie.

— partie architecturale.

— locaux et installations,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

— aménagement,

— équipement technique,

— qualité du service et de la cuisine.

A. — RESTAURANT CLASSÉ « 1 FOURCHETTE »

C'est un restaurant-snack ou self service caractérisé par la bonne qualité de ses repas, la simplicité de sa cuisine et qui répond aux normes suivantes :

Salle à manger :

Elle doit être bien aérée, éclairée et décorée.

— La superficie requise ne doit pas être inférieure à 0,80 m² par couvert ;

— Les tables doivent être revêtus de polyester ou de nappes. Les nappes, napperons et serviettes doivent être en parfait état de propreté et changés au départ de chaque client ;

— La distance entre les tables ne doit pas être inférieure à 0,50 m ;

— La vaisselle, la verrerie et les couverts doivent être de bonne qualité et en bon état d'entretien et de propreté.

Cuisine :

La surface de la cuisine ne doit pas être inférieure à :

— 55% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est inférieur ou égal à 30 ;

— 50% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 30 et inférieur ou égal à 50 ;

— 40% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 50 ;

La cuisine doit être suffisamment aérée (aération naturelle, ou mécanique) et disposer notamment de :

— Matériel de plonge en nombre suffisant pour la vaisselle, la batterie et les légumes.

— Une chambre froide ou réfrigérateur ;

— Un bloc cuisson qui doit comprendre au moins quatre feux vifs, deux plaques chauffantes et deux fourneaux ;

— Une réserve pour les marchandises ;

— Des tables de travail.

Personnel :

Le personnel de cuisine doit avoir une qualification professionnelle confirmée par l'expérience, et comprendre un chef de cuisine qualifié assisté du personnel nécessaire.

Prestations :

Le restaurant classé « 1 fourchette » doit :

— présenter une carte rédigée en langues arabe et française au moins, contenant les différents plats, repas et boissons servis avec la mention de leur prix.

— présenter un menu touristique, comprenant au moins un hors-d'œuvre, un plat garni et un dessert. Le menu touristique doit être présenté de façon à permettre au client le choix entre deux ou trois spécialités pour chaque groupe de plats.

Lorsque le prix des repas est établi, boisson non comprise, le prix de celle-ci doit être mentionné nécessairement.

Le mode de service est le service sur assiettes.

Les locaux sanitaires :

Les blocs sanitaires, nettoyés et désinfectés 2 fois par jour doivent comprendre au moins, deux lavabos avec eau courante, 1 W.C. pour dames, 1 W.C. pour messieurs avec urinoirs indépendants par tranche de capacité d'accueil de 40 personnes.

B. — RESTAURANT CLASSÉ « 2 FOURCHETTES »

C'est un établissement de restauration caractérisé par la bonne qualité de ses repas, de ses services, de son équipement et qui répond aux normes suivantes :

Salle à manger :

Elle doit être dotée d'un système d'aération et de climatisation, d'une décoration bien étudiée et d'un ameublement en bon état.

— La superficie requise ne doit pas être inférieure à 1 m² par couvert ;

— Le sol doit être revêtu de moquette de bonne qualité ou de tapis ;

— Les tables doivent être munies de nappes, napperons et serviettes en tissu, en parfait état de propreté et changés au départ de chaque client ;

— La distance entre les tables ne doit pas être inférieure à 0,70 m ;

— Les vestiaires doivent être gardés et aménagés dans des endroits facilement accessibles à la clientèle ;

— Une cabine téléphonique doit être mise à la disposition de la clientèle.

Cuisine :

La surface de la cuisine ne doit pas être inférieure à :

— 55% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est inférieur ou égal à 30 ;

— 50% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 30 et inférieur ou égal à 50 ;

— 40% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 50 ;

La cuisine doit être carrelée à une hauteur de 1,60 m, éclairée et suffisamment aérée pour préserver la salle de restaurant des odeurs et des eaux de condensation.

Elle doit être munie :

— d'un matériel de plonge comprenant :

+ 1 plonge pour la vaisselle,

+ 1 plonge pour la batterie,

+ 1 plonge pour les légumes.

— d'une chambre froide ou d'un réfrigérateur.

— d'un bloc cuisson qui doit comprendre au moins 4 feux vifs, deux plaques chauffantes et deux fourneaux ;

— d'une réserve pour marchandises,

— de tables de travail.

Personnel :

— Le personnel de cuisine doit avoir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme, ou confirmée par l'expérience et comprendre un chef de cuisine, assisté d'un personnel en nombre suffisant (cuisiniers, commis de cuisine, plongeurs),

— Le personnel de salle doit être proportionnel à la capacité d'accueil de l'établissement et comprendre obligatoirement un maître d'hôtel.

Toutefois, l'exploitant peut, lui-même remplir cette fonction dans la mesure où il justifie de la qualification professionnelle requise.

Le personnel doit être en tenue vestimentaire correcte et parler outre la langue arabe le français au moins.

— Les circulations clients-service, fournisseurs et personnel doivent être séparées.

— Les vestiaires et les blocs sanitaires du personnel doivent être isolés et comprendre au moins 2 lavabos et un W.C. avec 1 urinoir par tranche de capacité de 30 employés.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Prestations :

Le restaurant classé « 2 fourchettes » doit :

— Présenter une carte rédigée en langue arabe, française et anglaise au moins, avec mention des prix et comprendre, une gamme variée de spécialités culinaires.

— Présenter au moins deux menus dont la composition doit permettre au client le choix entre deux ou trois spécialités pour chaque groupe de plats.

a) Un menu touristique comprenant au moins un hors-d'œuvre, un plat garni et un dessert ;

b) Un menu du jour comprenant au moins un hors-d'œuvre, une entrée, un plat garni et un dessert.

Lorsque le prix des repas est établi, boissons non comprises, une carte des vins doit être présentée avec le menu.

Les clients doivent avoir la possibilité de demander le changement des plats qui font partie du menu moyennant le paiement de la différence pouvant exister entre le prix du plat changé et celui du plat demandé, pris à la carte.

— La vaisselle doit être d'excellente qualité portant le monogramme du restaurant ; les couverts et la verrerie de bonne qualité doivent être disponibles dans une proportion d'une fois et demie la capacité en couverts. Le stock de nappes, napperons et serviettes doit être trois fois le nombre de tables.

Locaux sanitaires :

Les locaux sanitaires doivent être en constant état de propreté.

— les murs doivent être carrelés à une hauteur de 1,20 m,

— les blocs sanitaires, nettoyés et désinfectés 2 fois par jour doivent comprendre au moins, deux lavabos avec eau courante, 1 W.C. pour dames, 1 W.C. pour messieurs avec urinoirs indépendants par tranche de capacité d'accueil de 30 personnes,

— les W.C. doivent être dotés de papier hygiénique et les lavabos de savon et d'essuie-mains pour une seule utilisation.

C. — RESTAURANT CLASSÉ « 3 FOURCHETTES »

Les restaurants de tourisme répondant aux normes des restaurants « 2 fourchettes » et à celles énoncées ci-après, sont classés dans la catégorie « 3 fourchettes ».

Salle à manger :

— superficie : 1,30 m² par couvert,

— couvert en métal argenté et verrerie fine,

— vaisselle d'excellente qualité,

— tables roulantes de présentation,

— décoration bien étudiée,

— mode de service : sur guéridon. Un guéridon par tranche de 20 couverts.

Cuisine :

— patisserie séparée de la cuisine,

— table chaude,

— cuisine - patisserie séparée de la salle à manger par un sas ventilé,

— chambre froide,

— préparation des aliments (crus et cuits) sur des surfaces séparées,

— extracteur d'air vicié.

Divers :

— bar isolé,

— installations générales bien entretenues,

— service effectué rapidement,

— personnel de salle qualifié et pratiquant outre la langue arabe deux langues étrangères au moins.

D. — RESTAURANTS CLASSÉS « LUXE »

Les restaurants de tourisme répondant aux normes requises pour la catégorie « 3 fourchettes » et à celles énoncées ci-après sont classés dans la catégorie « luxe ».

Entrée : entrée des clients séparée de l'entrée de service.

Salle à manger :

— superficie : 1,50 m² par couvert,

— couverts en métal argenté, verrerie en cristal,

— vaisselle de qualité supérieure avec monogramme,

— nappes et serviettes en tissu de haute qualité,

— système de climatisation (chaud et froid),

— présentation d'une grande carte gastronomique et une carte des boissons,

— présentation d'un menu comprenant des spécialités marocaines,

— chauffe-assiettes,

— service d'apéritifs et de digestifs dans la salle et sur demande.

Personnel :

— Chef de cuisine qualifié et ayant une expérience professionnelle de cinq années au moins ou justifiant d'une expérience de dix années à un poste similaire dans un établissement touristique.

— Un chef de partie saucier, un chef de partie rotisseur, un chef de partie pâtissier.

— Un maître d'hôtel, deux chefs de rangs et deux commis par tranche de 30 tables.

Cuisine :

Armoire frigorifique, sorbetière, grill, bain-marie.

Divers :

— un bureau de tabac,

— une cabine téléphonique insonorisée,

— un parking pour 50% de la clientèle.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

ORGANISATION ET PERSONNEL DES ADMINISTRATIONS PUBLIQUES

TEXTES PARTICULIERS

MINISTERE DES AFFAIRES ETRANGERES ET DE LA COOPERATION

Arrêté du ministre des affaires étrangères et de la coopération n° 1121-86 du 10 ramadan 1406 (19 mai 1986) modifiant et complétant l'arrêté n° 181-86 du 30 chaabane 1405 (21 mai 1985) relatif aux frais de représentation.

LE MINISTRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET DE LA COOPÉRATION,

Vu l'arrêté n° 181-86 du 30 chaabane 1405 (21 mai 1985) relatif aux frais de représentation,

ARRÊTE :

ARTICLE UNIQUE. — A compter du 21 chaabane 1406 (1er mai 1986) le tableau de l'article premier de l'arrêté n° 181-86 du 30 chaabane 1405 (21 mai 1985) susvisé, est modifié ainsi qu'il suit :

CAPITALE Ville de résidence	NATURE de la mission	MONTANT annuel
		(*en dirhams*)
Groupe I :		
Paris	Ambassade	300.000
Tokyo	Ambassade	300.000
Washington	Ambassade	300.000
.....	.....	.....
Groupe III :		
.....	.....	.....
Téhéran	Ambassade	150.000
Varsovie	Ambassade	150.000
.....	.....	.....

(Le reste sans changement.)

Rabat, le 10 ramadan 1406 (19 mai 1986).

ABDELLATIF FILALI.

Arrêté du ministre des affaires étrangères et de la coopération n° 1122-86 du 13 rejeb 1406 (24 mars 1986) complétant l'arrêté n° 181-86 du 30 chaabane 1405 (21 mai 1985) relatif aux frais de représentation.

LE MINISTRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET DE LA COOPÉRATION,

Vu l'arrêté n° 181-86 du 30 chaabane 1405 (21 mai 1985) relatif aux frais de représentation,

ARRÊTE :

ARTICLE UNIQUE. — A compter du 23 ramadan 1406 (1er juin 1986) le tableau de l'article premier de l'arrêté n° 181-86 du 30 chaabane 1405 (21 mai 1985) susvisé, est complété ainsi qu'il suit :

CAPITALE Ville de résidence	NATURE de la mission	MONTANT annuel
		(*en dirhams*)
.....	.....	.....
Groupe III :		
.....	.....	.....
Bucarest	Ambassade	150.000
Budapest	Ambassade	150.000
Buènos-Aires	Ambassade	150.000
.....	.....	.....

(Le reste sans changement.)

Rabat, le 13 rejeb 1406 (24 mars 1986).

ABDELLATIF FILALI.

Arrêté du ministre des affaires étrangères et de la coopération n° 1123-86 du 13 rejeb 1406 (24 mars 1986) complétant l'arrêté n° 719-85 du 30 chaabane 1405 (21 mai 1985) relatif à l'indemnité journalière de séjour des agents du ministère des affaires étrangères et de la coopération en poste à l'étranger.

LE MINISTRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET DE LA COOPÉRATION,

Vu l'arrêté n° 719-85 du 30 chaabane 1405 (21 mai 1985) relatif à l'indemnité journalière de séjour des agents du ministère des affaires étrangères et de la coopération en poste à l'étranger,

ARRÊTE :

ARTICLE UNIQUE. — A compter du 23 ramadan 1406 (1er juin 1986) le tableau de l'arrêté n° 719-85 du 30 chaabane 1405 (21 mai 1985) susvisé, est complété comme suit :

POSTES	GROUPE I Echelle 11 et emplois supérieurs	GROUPE II Echelle 10	GROUPE III Echelles 8 et 9	GROUPE IV Echelles 5, 6 et 7	GROUPE V Echelles 1, 2, 3 et 4
.....	.....	.....	.....	.....	.....
Algérie - Hongrie - France (sauf Paris) Tunisie	252	214	182	167	130
.....	.....	.....	.....	.....	.....

(Le reste sans changement.)

Rabat, le 13 rejeb 1406 (24 mars 1986).

ABDELLATIF FILALI.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.