



LE GRAND PARQUET
FONTAINEBLEAU

LE GRAND PARQUET

FONTAINEBLEAU

Cahier des charges de la restauration du Grand Parquet

Table des matières

1- Obligations des restaurateurs -----	Page 3
2- Structure et équipement-----	Page 3
3- Branchements eau et électricité -----	Page 4
4- Stockage et présentation de la marchandise -----	Page 4
5- Evacuation des déchets -----	Page 4
6- Documentation administrative -----	Page 5
7- La réglementation -----	Page 5
8- Les points de contrôle -----	Page 6
9- Hygiène -----	Page 6

Fontainebleau Tourisme se réserve le droit de faire appel à notre prestataire « La société A.V.E.C » pour effectuer un contrôle Hygiène et Sécurité lors des manifestations sur le site du Grand Parquet.

1-Obligations des restaurateurs

Les restaurateurs s'engagent à :

- S'implanter sur les espaces prévus à cet effet (voir plan) avec électricité, eau potable et évacuation des eaux usées
- Demander et obtenir une autorisation d'ouverture de débit boissons à la Mairie de Fontainebleau au 01.60.74.64.64 - Service protocole
- Disposer soit :
 - d'une licence IV pour les professionnels délivrant des boissons alcoolisées seules.
 - d'une licence de vente à emporter.
 - d'une licence de petite restauration.
 - d'une grande restauration pour la vente des boissons alcoolisées avec prestations alimentaires.

2-Structure et équipement

- Tente couverte équipée d'un plancher isolant du sol (absence de contact direct avec le sol, terre, herbe, sable, ...).
- Plancher isolé par un linoléum facilement lavable pour répondre à l'obligation réglementaire.
- Lave-Mains à commande non manuelle parfaitement équipé (savon, essuie-mains à usage unique, brosse à ongles, produits lave mains bactéricides, eau tempérée). Compte tenu des particularités de la vente, il est souhaitable d'utiliser un produit bactéricide sans rinçage pour les mains et les surfaces. Produit commercialisé sous forme de spray, à l'utiliser régulièrement et aussi souvent que nécessaire.
- Présence d'une zone « vestiaires », ou d'un système de rangement des effets personnels, isolés de la zone de production et de vente
- Moyens de conservation « Chaîne du Froid » ; (froid positif entre 0°C et 4°C et froid négatif inférieur à -18°C)

3-Branchements eau et électricité

- Les raccordements électriques aux bornes mises à disposition devront être effectués par l'électricien référencé pris par l'organisateur.
- Le Grand Parquet vous facturera un forfait fluide (eau et électricité) que vous lui réglerez directement à l'ordre du trésor public (la somme sera calculée par rapport au nombre de jours d'utilisation).
- Les branchements depuis les bornes mises à disposition « eau et électricité » devront être pris en charge et mis en place par le restaurateur.

4-Stockage et présentation de la marchandise

- Les marchandises et préparations alimentaires fabriquées sur place sont à conserver en froid positif et doivent être stockées à une température de $+4^{\circ}$ C maximum.
- Les denrées alimentaires surgelées doivent être stockées à une température de -18° C.
- Absence de tout stockage à même le sol pour les denrées alimentaires, ainsi que pour le matériel et les contenants de ventes à emporter.
- Les denrées et préparations alimentaires devront être exposées dans des meubles de présentation conformes à la Règlementation (meubles neutres, ou réfrigérés selon les produits) ou dans des boîtes permettant d'isoler les préparations des pollutions environnementales (poussières...).
- Les denrées devront être protégées de tous insectes volants (mouche, abeille, guêpe,...) et de tous rongeurs.
- L'utilisation de vitrines réfrigérées est à privilégier par le professionnel.

5-Évacuation des déchets

- Des poubelles doivent être mises à disposition pour la clientèle, et devront être vidées aussi souvent que nécessaire.
- Les déchets doivent être éliminés dans les bacs prévus à cet effet tout au long de la journée (Mis en place par l'organisateur ou le Grand Parquet), pour éviter la présence de nuisibles au sein du lieu de fabrication et de vente.
- Afin de donner une bonne image du stand, le professionnel s'engage à nettoyer régulièrement devant le stand.

6- Documentation administrative

Le professionnel s'engage à pouvoir présenter à demande les documents suivants, et ce en permanence :

- Copie de la déclaration d'activités auprès de DDPP du siège de l'entreprise.
- Copie d'une attestation de formation hygiène et sécurité alimentaire conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011.
- Copie du KBIS de la société et/ou de la déclaration à la CMA du ressort du siège social.
- Présence des factures d'achats de l'ensemble des matières premières présentes sur le site.
- Présence du Plan de Maitrise sanitaire complet et de la mise en œuvre HACCP, pour la manifestation.
- Copie des déclarations à l'URSAFF depuis 5 ans.

7- Réglementation

- Règlement (CE) n° 178/2002 du 28/01/02 fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29/04/04 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 853/2004 du 29/04/04 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15/11/05 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce, de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- Décret du 24 juin 2011 précisant l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres services de la restauration de type rapide.
- Arrêté du 05 octobre 2011 définissant le contenu obligatoire de la formation professionnelle visée par le décret du 24 juin 2011.
- Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

8- Les points de contrôle

- Les équipements présents, leur entretien, le nettoyage et la désinfection.
- Absence de bois ou de tout matériau susceptible d'être contaminant, et de présenter un risque pour le consommateur.
- Rangements et aménagements des locaux.
- Tenue du personnel conforme à la réglementation.
- Présence par affichage des règles d'hygiène applicables au sein de la société exploitante.
- Conservation des denrées alimentaires, durées de vie des matières premières et préparations : DLC et DLUO.
- Application du Plan de Maîtrise sanitaire (procédures de prévention des risques).
- Procédures de nettoyages et de désinfection, moyens de contrôle mis en œuvre par le prestataire.
- Protocoles de remise et maintien en températures (protocole liaison chaude).
- Protocoles de conservation par la chaîne du froid des aliments et des préparations.
- Traitement des produits et des matières premières sur le site dans le respect de la réglementation.
- Absence de tout stockage directement à même le sol.

9- Hygiène

- Lave-mains à commande non manuelle parfaitement équipée (savon, essuie-mains à usage unique brosse à ongles).
- Plancher isolé par un linoléum facilement lavable pour répondre à l'obligation réglementaire.
- Se servir de gants jetables aussi souvent que nécessaire en prévention.

L'organisateur

Le directeur