

Grille Classification de la Restauration 2008

Nom de l'hôtel

Ville N° Adhérent Code Postal Hôtel Étape Affaires Date Visité par du cabinet Synthèse généraleNombre de points obtenus

	Points obtenus	Total points grille	Taux conformité
Critères obligatoires	0	2	0,00%
Restauration Niveau 1	0	64	0,00%
Restauration Niveau 2	0	42	0,00%
Restauration Niveau 3	0	34	0,00%
Points Bonus	0	42	0,00%
Étape Affaires	0	2	0,00%
TOTAL	0	182	0,00%

Résultats par axe

	Points obtenus	Total points grille	Taux conformité
Propreté	32	32	100,00%
Etat-Entretien-Vétusté partie restaurant	29	29	100,00%

Informations complémentairesNombre de couverts le jour de la visite Tarif du Menu

Énumération du menu

(ex. : Foie gras, côte d'agneau, tarte tatin, vin)

Le visiteur a déjeuné Le visiteur a dîné

Classification de la Restauration - Grille 2008

Nom de l'hôtel		Réponse	Propreté	État Entretien Vétusté		Niv. 1	Points obtenus	Niv. 2	Points obtenus	Niv. 3	Points obtenus	Bonus	Points obtenus	PQF	Remarque complémentaire
GRILLE 2008 - CRITERES OBLIGATOIRES															
1	Il est proposé en permanence "Mes Sélections du Terroir" clairement identifiées sur la carte ou sous forme de menu du terroir (5 sélections du terroir dont 2 recettes élaborées à la carte ou en menus) Doit être affiché à l'extérieur.	O/N				1	0	1	0	1	0	1	0		Il n'est pas obligatoire d'avoir l'appellation "Mes Sélection du Terroir" si les produits sont identifiés sur la carte ou sous forme de "Menu du Terroir". Si l'affichage extérieur n'est pas présent, ne pas valider le critère et le préciser dans le commentaire.
2	Une ou des formule(s) enfant jusqu'à 12 ans (portion et tarifs adaptés) est proposée à la carte ou sous forme de menu. Doit être visible sur la carte affichée à l'extérieur	O/N				1	0	1	0	1	0	1	0	0	Si c'est au choix dans la carte, le tarif doit être adapté.
Nb "Critères obligatoires" à respecter		2				2	0	2	0	2	0	2	0		
1 - RESTAURANT - CUISINE - OFFICE															
LA SALLE															
1	La salle de restaurant : les murs		1	1											
2	La salle de restaurant : le plafond		1	1											
3	La salle de restaurant : le sol		1	1											
4	Les vitres et huisserie de fenêtres		1	1											
5	Les voilages et rideaux		1	1											
6	Une salle de restaurant est climatisée	O/N										1	0		
7	La température de la salle est agréable	O/N				1	0								
8	La salle du restaurant ne donne pas directement sur l'extérieur ou si c'est le cas, un sas permet d'éviter les courants d'air	O/N								1	0				
9	S'il y a un fond sonore, ce n'est pas une radio	O/N						1	0						<i>Si le fond sonore est la radio, valider N. Si le musique d'ambiance, valider O. Si Cet item peut être saisi en NM.</i>
10	Le fond sonore musical est discret et agréable (pas de radio)	O/N						1	0						<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
11	Il n'y a pas de télévision dans la salle (sauf vidéo de la cuisine ou thématique particulière)	O/N						1	0						<i>Valider si la télévision est éteinte ou si événement exceptionnel</i>
12	Il existe un vestiaire aménagé correspondant à la capacité de la salle	O/N										1	0	0	
13	Le vestiaire est fermé (porte ou rideau)	O/N		1	1							1	0		
14	La salle de restaurant est à l'abri des nuisances sonores générées par les autres parties de l'établissement (bar, cuisine, etc.)	O/N						1	0						
15	L'odeur dans la salle est agréable.	O/N				1	0								
16	L'éclairage est agréable et approprié	O/N				1	0								
17	L'éclairage peut varier en fonction des services	O/N								1	0				<i>Éclairage direct, indirect ou variateur. Éclairage différent entre le midi et le</i>

Classification de la Restauration - Grille 2008

	SI TERRASSE (du restaurant, pas du bar)																				
18	Le mobilier est confortable	O/N					1	0												0	<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
19	Le mobilier est sans publicité	O/N								1	0										<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
20	Le mobilier est de qualité (pas de plastique bas de gamme)	O/N		1	1								1	0							<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
21	Le mobilier est de qualité et n'est pas en plastique (fer forgé, teck...)	O/N											1	0							<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
22	L'éclairage est suffisant et adapté	O/N					1	0													<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
23	Le sol de la terrasse est stable	O/N		1	1		1	0													<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
	DÉCOR ET DÉCORATION																				
24	Les éléments de décors sont en harmonie	O/N		1	1		1	0													<i>Revêtement, mobilier, etc. (harmonie entre les éléments de décor)</i>
25	La décoration fait l'objet d'une recherche et/ou d'un soin particulier	O/N											1	0							
26	La salle donne une impression de confort	O/N								1	0										
27	Les chaises sont solides et en bon état	O/N		1	1		1	0													
28	Les chaises sont confortables	O/N											1	0							
29	Les tables sont stables (plateaux et pieds)	O/N		1	1		1	0													
30	Les tables sont suffisamment larges	O/N								1	0										
31	Le reste du mobilier est en bon état (console, buffet, etc. ...)	O/N		1	1					1	0										
32	Il y a un motif de décoration sur chaque table	O/N		1	1					1	0										
33	Une recherche est apportée à la décoration de table, élégante et personnalisée, qui évolue au rythme des saisons (fleurs, couleurs, etc. ...)	O/N											1	0							
34	La décoration florale est particulièrement soignée et composée exclusivement de fleurs ou plantes naturelles (cumulable avec préc.)	O/N											1	0							
35	L'établissement dispose de tables rondes de différentes capacités	O/N											1	0							
36	La disposition des tables préserve la tranquillité des convives, voire l'intimité	O/N								1	0										
37	Il n'y a pas de tables non débarrassées.	O/N								1	0										
	LE DRESSAGE																				
38	Le nappage et les serviettes sont en papier de très bonne qualité ou "non tissé" pour les formules rapides ou plus économiques (ex. menu de midi ou 1er prix)	O/N		1	1		1	0													<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
39	Le nappage est en tissu	O/N		1	1					1	0										<i>Cumulable avec Q. 38 si il y a deux type de mise en place.</i>
40	Les serviettes sont en tissu	O/N		1	1					1	0										
41	Le nappage et/ou les serviettes sont en tissu de belle qualité	O/N											1	0							<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
42	Nappes, sets ou chemins de table sont en accord avec le décor et la qualité de la table (tables sans nappage autorisées si mobilier de qualité)	O/N					1	0													
43	Le nappage descend jusqu'au sol et/ou les pieds de table sont élégants	O/N											1	0							
44	Les couverts, la verrerie et la vaisselle.			1	1																
45	Les couverts sont en harmonie et dressés correctement	O/N					1	0													
46	Les couverts sont de qualité	O/N								1	0										
47	Les couverts sont de très belle qualité et élégants	O/N											1	0							
48	La verrerie est en harmonie	O/N					1	0													
49	La verrerie est en harmonie et de qualité	O/N								1	0										<i>Ces items fond référence à l'argenterie, le cristal et la porcelaine</i>

Classification de la Restauration - Grille 2008

50	La verrerie est de très belle qualité	O/N								1	0				<i>L'argenterie, le cristal et la porcelaine</i>
51	Il y a des verres de dégustation adaptés	O/N										1	0		
52	La vaisselle est en harmonie	O/N					1	0							
53	La vaisselle est en harmonie et de qualité	O/N							1	0					
54	La vaisselle est en harmonie et de très belle qualité	O/N									1	0			
55	Il y a une recherche pour la qualité de la vaisselle, les couverts et la verrerie ainsi que pour le dressage de la table	O/N							1	0					
56	Le dressage est élégant	O/N									1	0			
57	La carafe d'eau et/ou les bouteilles sont propres			1	1										
	CARTE														
58	L'établissement propose un service à la carte	O/N							1	0					<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
59	La carte extérieure et support			1	1										<i>Ardoise autorisée</i>
60	La carte intérieure et support			1	1										<i>Ardoise autorisée</i>
61	La carte est saisonnière	O/N							1	0					
62	La carte est sans publicité (intérieure et extérieure)	O/N									1	0			
63	La (ou les) carte(s) des mets et des vins sont de belle présentation (calligraphie, illustrations et sans publicité) (intérieure et extérieure)	O/N							1	0					
64	La ou les carte(s) sont totalement personnalisées (support personnalisé au nom de l'établissement) et de très belle qualité	O/N									1	0			
65	La carte est claire et lisible	O/N					1	0							0
66	Le chef est mis en avant sur la carte	O/N										1	0		
67	Les producteurs locaux sont mis en avant sur la carte	O/N										1	0		
68	La carte des mets et les menus sont présentés en langue(s) étrangère(s) (ou l'ardoise)	O/N							1	0					0
69	La carte est traduite en braille	O/N										1	0		
70	La carte / l'offre propose suffisamment de choix, au moins 3 dans chaque prestation	O/N							1	0					
71	Si les menus sont présentés sur une ardoise, il y a un choix d'au moins deux plats selon les prestations de base (entrée, plat, dessert)	O/N		1	1		1	0							<i>Cet item inclus le menu du jour</i>
72	On repère facilement les Sélections du Terroir (carte ou autre)	O/N					1	0							
73	La carte ou l'ardoise met en avant les plats régionaux	O/N					1	0							
74	Des formules rapides sont présentes dans l'offre.	O/N										1	0		
75	L'offre restauration peut s'adapter aux demandes spécifiques du client (végétarien, végétalien, diététique, allergique, etc. - indiqué sur la carte)	O/N										1	0		
76	Il est proposé une offre de restauration bio - indiqué sur la carte	O/N										1	0		
77	Il existe un menu accord "mets et vins"	O/N										1	0		
78	La composition de la carte et des menus est diversifiée (viande, poisson, légumes, féculents)	O/N					1	0							
79	Sur l'ensemble du repas, les quantités sont adaptées.	O/N					1	0							
	LE SERVICE / LE PERSONNEL														
80	Vous êtes salué à votre arrivée dans le restaurant	O/N					1	0							
81	L'accueil est spontané, chaleureux et souriant	O/N					1	0							
82	L'accueil est particulièrement professionnel et prévenant	O/N							1	0					

Classification de la Restauration - Grille 2008

83	La prise de vestiaire est proposée	O/N						1	0									<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
84	Vous avez la possibilité de choisir votre table en cas de faible affluence	O/N					1	0										
85	Vous êtes accompagné jusqu'à votre table	O/N									1	0						
86	Vous êtes installé à votre table	O/N									1	0						
87	La tenue vestimentaire du personnel est impeccable	O/N		1			1	0										
88	La tenue vestimentaire du personnel est professionnelle (tenue de service)	O/N							1	0								
89	La tenue du personnel est spécifique (distinctive)	O/N											1	0				<i>thématique, régionale, etc. ...</i>
90	La tenue corporelle du personnel est impeccable	O/N		1			1	0										
91	Présence d'un responsable en salle tout le long du service	O/N									1	0						<i>L'exploitant, le Maître d'Hôtel présent en salle. Pas de serveuse ou de chef.</i>
92	Il y a une personne affectée au service qui est en mesure d'informer la clientèle étrangère	O/N									1	0					0	
93	Le personnel est attentif à vos besoins et prévenant jusqu'au départ du client.	O/N							1	0							0	
94	Le personnel est discret	O/N							1	0								
95	On vous remercie et on vous salue lorsque vous quittez la salle	O/N					1	0									0	
96	Le départ s'accompagne d'une prise de congé chaleureuse	O/N					1	0									0	
97	Vous êtes accompagné à votre sortie	O/N									1	0						
	LE SERVICE A TABLE																	
98	La carte (ou l'offre de restauration) est présentée rapidement au client	O/N					1	0										
99	La prise de commande est rapide	O/N					1	0										<i>Le visiteur doit prendre un menu complet avec du vin.</i>
100	Le personnel peut vous aider dans votre choix de plats (est capable d'expliquer la composition de chaque plat)	O/N											1	0			0	
101	Si vous demandez une viande rouge, la cuisson est demandée	O/N					1	0										<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
102	Vous êtes remercié de la prise de commande	O/N					1	0										
103	On vous souhaite un bon appétit	O/N					1	0										
104	Le service est effectué dans un délai raisonnable, le rythme vous a convenu.	O/N					1	0										
105	Les plats chauds sont servis sur assiette chaude	O/N					1	0										
106	Les plats froids sont servis sur assiette froides	O/N					1	0										
107	Les couverts sont adaptés aux plats choisis	O/N							1	0								
108	La table est nettoyée de ses miettes avant le service du dessert ou du café	O/N							1	0								
109	Toute la commande a été honorée	O/N					1	0										
110	L'addition est apportée dans un délai raisonnable à ma demande	O/N		1			1	0										<i>Si l'addition est apportée sans demande, l'item n'est pas validé. Cet item peut être saisi en NM</i>
111	Le paiement est possible à table	O/N							1	0							0	
112	On s'assure de la satisfaction du client	O/N							1	0								
113	Les techniques de service sont respectées (pas d'attente pour le pain, verres de l'apéritif débarrassés, etc. ...)	O/N					1	0										
	LA PRÉPARATION ET LA PRÉSENTATION																	
	Le pain																	
114	Le pain servi est frais	O/N					1	0										

Classification de la Restauration - Grille 2008

115	L'établissement propose au moins 2 variétés de pains	O/N										1	0		
116	Le pain est de fabrication maison (pas de pré-poussé)	O/N										1	0		
117	Le pain est servi sur une assiette individuelle	O/N									1	0			
	Avant les plats...														
118	L'apéritif est servi avec un accompagnement pour l'ensemble de la table.	O/N					1	0							<i>Peut-être des olives, chips, etc. ...) Cet item peut être saisi en NM</i>
119	Des amuse-bouche (chauds ou froids) sont servis pour l'apéritif pour l'ensemble de la table	O/N									1	0			<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
120	Des amuse-bouche maison (chauds ou froids) sont proposés pour l'apéritif pour l'ensemble de la table	O/N										1	0		<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
121	Une mise en bouche est servie	O/N									1	0			
122	Une mise en bouche maison est servie	O/N										1	0		
123	Une mise en bouche est servie pour tous les menus ou carte. (y compris pension, Étape Affaires, etc. ...)	O/N										1	0		
	L'entrée														
124	Il y a un buffet	O/N		1	1		1	0							
125	Si buffet de hors d'œuvre, il est appétissant, bien présenté et suffisamment garni	O/N					1	0							<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
126	Il est aisé de circuler autour du buffet	O/N					1	0							<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
127	La décoration de l'assiette est harmonieuse	O/N									1	0			
128	Il y a une recherche (originalité, raffinement) dans la présentation	O/N									1	0			
129	L'assiette est appétissante	O/N					1	0							
130	Les produits sont de saison	O/N					1	0							
131	Le restaurateur travaille des produits frais	O/N										1	0		<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
132	Les saveurs sont équilibrées	O/N					1	0							
133	L'entrée est bonne	O/N					1	0							
	Le plat et ses garnitures														
134	La décoration de l'assiette est harmonieuse	O/N									1	0			
135	Il y a une recherche (originalité, raffinement) dans la présentation	O/N									1	0			
136	Pour la présentation, il y a un effort de mise en avant des contenants adaptés aux spécialités régionales (ex : cassoulet dans une terrine en terre, marmites, cocottes individuelles, ...)	O/N										1	0		
137	L'assiette est appétissante	O/N					1	0							
138	Les produits sont de saison	O/N					1	0							
139	Le restaurateur travaille des produits frais	O/N										1	0		<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
140	Les recettes sont élaborées et valorisent l'art culinaire français	O/N									1	0			
141	Les saveurs sont équilibrées	O/N					1	0							
142	La cuisine ose la créativité et l'étonnement dans l'alliance des saveurs et des mets	O/N										1	0		
143	La recette révèle les saveurs des ingrédients	O/N									1	0			
144	La cuisson respecte la nature des produits	O/N									1	0			
145	Les légumes sont du jardin de l'exploitant	O/N										1	0		
146	S'il y a une viande, la cuisson est conforme à la commande	O/N					1	0							<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
147	Les assaisonnements sont raisonnés	O/N									1	0			
148	Le plat est bon	O/N					1	0							
	Le fromage														

Classification de la Restauration - Grille 2008

149	Il y a une offre de fromage	O/N				1	0										
150	L'établissement propose une assiette de fromage. (3 minimum)	O/N						1	0								<i>A adapter en fonction des pays</i>
151	L'établissement propose, présentés en plateau ou en chariot, au moins 5 fromages, dont 2 de tradition ou production régionale (avec explication de ceux-ci)	O/N	1	1						1	0						<i>Cet item peut être saisi en NM pour les établissements étrangers</i>
152	L'établissement propose un ou des fromages préparés, chauds ou froids	O/N										1	0				
153	Le service du fromage est assuré	O/N						1	0								<i>Le fromage est servi à table par un membre du personnel. Préciser dans le commentaire quel type de couverts utilisés pour le service.</i>
	Les desserts																
154	Les desserts sont fait maison hors glaces	O/N								1	0						
155	Des glaces ou sorbets sont faites maison	O/N										1	0				
156	La décoration de l'assiette est harmonieuse	O/N								1	0						
157	L'assiette est appétissante	O/N				1	0										
158	Les fruits qui entrent dans la composition des desserts sont frais (non surgelés, pas de conserve)	O/N										1	0				<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
159	Il est possible d'avoir un fruit en dessert	O/N				1	0										
160	Il y a un choix de fruits frais	O/N								1	0						
161	Le dessert est savoureux	O/N				1	0										
	Vins et boissons																
162	Le personnel est capable de conseiller le client dans le choix du vin	O/N						1	0								
163	Il y a un sommelier	O/N										1	0				
164	Il y a un choix de vins qui fait la part belle aux régions [pas de mono région]	O/N				1	0										
165	La carte des vins propose 25 vins différents (cumulable avec préc.) [mono région ou pas]	O/N						1	0								
166	La carte des vins propose 40 vins différents (cumulable) [mono région ou pas]	O/N								1	0						
167	La carte propose des vins en demi-bouteilles ou 50 cl	O/N						1	0								
168	Sur sa carte, l'établissement propose un service de vins au verre	O/N						1	0								<i>Au moins 2 vins au verre</i>
169	Sur sa carte, l'établissement propose des vins d'appellation servis au verre (VDQS, AOC)	O/N								1	0						
170	Le vin est servi à bonne température	O/N				1	0										
171	La cave du jour est assurée par un moyen de conservation réfrigéré de type "cave à vins" ou naturel.	O/N								1	0						
172	Le service des vins en bouteille qui s'y prêtent, est assuré en seau à glace ou récipient isotherme de qualité	O/N	1	1				1	0								
173	Le seau à glace n'affiche pas de publicité (ou la signature est discrète)	O/N										1	0				
174	Avant de l'ouvrir, le personnel présente la bouteille choisie	O/N				1	0										
175	La bouteille est ouverte correctement devant le client	O/N				1	0										
176	Les accessoires oenologiques adaptés sont utilisés (carafe, panier, etc. ...)	O/N	1	1								1	0				<i>Ne sont pas pris en compte les objets de décoration</i>
177	Le personnel fait goûter le vin (en bouteille)	O/N						1	0								<i>Cet item peut être saisi en NM</i>
178	Le personnel fait goûter le vin (au verre)	O/N										1	0				
179	Il y a une carte des bières (10 références minimum)	O/N	1	1								1	0				<i>Cette carte doit être un support spécifique</i>

Grille Classification de la Restauration 2008

Nom de l'hôtel

Commentaire du visiteur