

Café de Pays

Grille – Commission Locale d’Agrément

Afin d’harmoniser les procédures de contrôle des commissions locales d’agrément, une grille de contrôle commune a été élaborée. Elle repose sur les éléments de la charte régionale et vise à étudier le café de pays dans son contexte.

L’analyse porte sur plusieurs points :

- L’engagement du cafetier dans le concept Café de pays, son implication concernant la communication du label au sein de son établissement
- La volonté du cafetier à valoriser les produits et cultures locales et à développer des animations pour les populations locales et les touristes.

Après l’avis du Pays Touristique concerné, la commission émet un avis final sur l’acceptation ou non du café et présente les postulants au comité régional d’agrément.

Nom du Café :

Pays Touristiques :

Nombre de Café dans le réseau :

Période d’ouverture :

ouverture au minimum 9 mois dans l’année avec une amplitude horaire en dehors de la période de restauration (4 heures supplémentaires d’ouverture en dehors des heures dites de repas 12-14h et 20-22h).



Partie I : Les Critères obligatoires Cafés de Pays

<i>Mise en place des critères dans l'établissement :</i>	oui	non	EVA	commentaires
1. L'établissement possède une licence débit de boisson				
2. Mise en valeur d'au minimum 3 boissons locales servies au verre ou à la bouteille				Précisez
3. Mise en valeur d'un espace produits locaux (vitrine ou autre) : 7 produits mini de 3 producteurs différents				Précisez
4. Posséder de la documentation touristique mise à disposition des touristes dans l'établissement				Précisez
5. Organisation d'au minimum 3 animations culturelles par an				Précisez
6. La thématique des animations est diversifiée				
7. Le cafetier est installé depuis plus d'un an				
8. Les animations ne sont pas concentrées exclusivement sur Juillet Aout				
9. Une Assiette de Pays ou un Casse croute de Pays (pour les établissements ne possédant pas de service restauration) est servi à tout moment de la journée				Précisez
<i>Pour les établissements classés sous code restauration (5610A)</i>				

1. Maintien de l'activité Bar Café pendant le service du repas				
2. Présence d'un espace dédié et identifiable à l'activité « bar/café »				
3. Proposition de produits locaux à travers les plats de la carte ou une Assiette de Pays.				
4. Affichage dans l'établissement (en cas de détention d'une licence grande restauration et d'une licence débit de boisson II ou III) d'une information claire auprès du client sur les conditions de délivrance des alcools de 4 ^{ème} et 5 ^{ème} groupe.				

La motivation du professionnel :	oui	non	EVA	commentaires
1. Bonne connaissance des producteurs et du tissu local				
2. Bonne connaissance du territoire, des activités et manifestations				
3. Motivation du cafetier à adhérer au réseau				
4. Accueil <i>Mot de bienvenue, prise en charge immédiate, attentif aux besoins du client, contacts visuels signifiant que le cafetier sera au service du client dans les plus brefs délais, accueil souriant et chaleureux avec tous les clients, prise de congé....</i>				
5. Disponibilité, sens de l'écoute et de la communication <i>(ex : encourage la conversation sans trop s'imposer pour discerner les besoins du client en matière d'informations, assistance permanente tout au long de la prestation...)</i>				

Partie 2 : l'établissement

Norme hygiène – sécurité - qualité :	oui	non	EVA	commentaires
1. Affichage des prix, horaires d'ouvertures et autres informations				
2. Assurance de la conformité (commission)				

de sécurité, consignes de sécurité, services vétérinaires si restauration)				
--	--	--	--	--

Aspects extérieurs :	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>EVA</i>	<i>commentaires</i>
1. Propreté et entretien de l'extérieur de l'établissement (façade...)				
2. Etat et propreté de la terrasse et du mobilier				
3. Qualité des abords				
4. Situé dans un environnement touristique				
5. Caractère certain de l'architecture de l'établissement				
6. Possibilité de parking à proximité				
7. Propreté des affichages extérieurs (enseigne commerciale, affichage des prix...)				

Aspects intérieurs :	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>EVA</i>	<i>commentaires</i>
1. Propreté et entretien de l'établissement				
2. Propreté et entretien du mobilier de salle				
3. Décoration en adéquation avec le territoire				
4. Atmosphère accueillante et chaleureuse				
5. Etat irréprochable des toilettes				
6. Confort des toilettes (poubelle, essuie mains, savon...)				

Service – Accueil	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>EVA</i>	<i>commentaires</i>
1. Accueil spontané				
2. Tenue / présentation du personnel				
3. Disponibilité, sens de l'écoute et de la communication				

Visite de l'établissement le//.....

Sentiment de la commission suite à l'entretien avec le cafetier :

Les membres de la Commission :

Nom et Prénom	Structure	Signature

Décision finale : Avis

Favorable

Défavorable

Réservé