

## **Conditions d'obtention de nos trophées et distinctions.**

cahier des charges (extrait)

### I Le Laurier d'or :

Il est remis aux différents secteurs de l'économie nationale et internationale et est attribué après un test anonyme effectué et le vote de la commission d'admission. (composition exprimée dans les statuts de la Fédération)

Ce trophée de prestige sera attribué à la personne dirigeante, le chef d'entreprise, ou la personne responsable de la société concernée et sera nominativement titulaire de ce trophée en fonction des critères suivants :

- 1 Son action dans cette entreprise,
- 2 son dynamisme,
- 3 son efficacité,
- 4 l'excellence des produits traités et proposés
- 5 le service proposé

Lorsque la décision de remettre le trophée du Laurier d'Or est prise par notre Commission d'Admission celle-ci doit auparavant s'assurer qu'une notion de comparaison aura été faite auprès des entreprises ou société qui proposent des services similaires et qui sont dans un environnement proche.

### II L'épi d'or

Ce trophée est attribué dans les mêmes conditions et critères que le laurier d'or cité ci-dessus mais est réservé aux meuniers, boulangers, et en général à tous les organismes concernés par l'économie de l'industrie céréalière.

### III Le cep d'or

Ce trophée est attribué dans les mêmes conditions et critères que laurier d'or mais est réservé exclusivement aux associations viticoles, propriétaire viticulteur, récoltant et les négociants éleveurs, respectueux de la maintenance de la qualité de la tradition vinicole.

### IV La fourchette d'or

Ce trophée est réservé au propriétaire ou responsable voir gérant du restaurant dont la gastronomie exprime la délicatesse de la table, l'innovation de la cuisine, respectant la qualité de l'accueil et insistant de leur qualité de leur service contribuant ainsi au renom de la gastronomie concernée.

Pour être attribuée, il faut que les établissements répondant aux normes minimales suivantes :

- 1 Un minimum de 50 couverts assis
- 2 Des nappages et serviettes en tissu
- 3 Une qualité d'accueil irréprochable
- 4 Un minimum de 10 personnes en personnel, habillées d'une manière correcte
- 5 Les couverts et les assiettes doivent être changés à chaque changement de plats
- 6 La propreté du restaurant doit être irréprochable dans la salle comme dans les cuisines
- 7 La carte doit proposer un menu varié et équilibré
- 8 Les mets doivent être préparés de façon talentueuse dans le respect des produits concernés
- 9 La carte des vins doit proposer une large variété susceptible de satisfaire une clientèle exigeante.

### V Le Crustacé d'or

Il est remis dans les mêmes conditions et critères que la fourchette d'or mais est réservée pour la haute restauration et la gastronomie et récompense les propriétaires des établissements qui y par la délicatesse de leur table, l'innovation de leur cuisine, la qualité de leur accueil et leurs services contribuent au renom de la gastronomie dans le domaine de la préparation des poissons et crustacés.

## VI Les Baguettes d'or

Ce trophée est réservé au propriétaire ou responsable voir gérant d'un restaurant asiatique dont la gastronomie exprime la délicatesse de la table, l'innovation de la cuisine, respectant la qualité de l'accueil et insistant de leur qualité de leur service contribuant ainsi au renom de la gastronomie asiatique (chinoise, japonaise ou autre)

Pour être attribuées, il faut que les établissements répondant aux normes minimales suivantes :

- 1 Un minimum de 50 couverts assis
- 2 Des nappages et serviettes en tissu
- 3 Une qualité d'accueil irréprochable
- 4 Un minimum de 10 personnes en personnel, habillées d'une manière correcte
- 5 Les couverts et les assiettes doivent être changés à chaque changement de plats
- 6 La propreté du restaurant doit être irréprochable dans la salle comme dans les cuisines
- 7 La carte doit proposer un menu varié et équilibré
- 8 Les mets doivent être préparés de façon talentueuse dans le respect des produits concernés
- 9 La carte des vins doit proposer une variété susceptible de satisfaire une clientèle exigeante.

## VII Le Dragon d'Or

Ce trophée est réservé au propriétaire ou responsable voir gérant d'un restaurant asiatique au décor raffiné dont la gastronomie exprime la délicatesse de la table, l'innovation de la cuisine, respectant la qualité de l'accueil et insistant de leur qualité de leur service contribuant ainsi au renom de la gastronomie asiatique (chinoise, japonaise ou autre) qui doit être d'une qualité irréprochable sous tous rapports.

Pour être attribuées, il faut que les établissements répondant aux normes minimales suivantes :

- 1 Un minimum de 100 couverts assis
- 2 Des nappages et serviettes en tissu
- 3 Une qualité d'accueil irréprochable
- 4 Un minimum de 10 personnes en personnel, habillées d'une manière correcte
- 5 Les couverts et les assiettes doivent être changés à chaque changement de plats
- 6 La propreté du restaurant doit être irréprochable dans la salle comme dans les cuisines
- 7 La carte doit proposer un menu varié et équilibré
- 8 Les mets doivent être préparés de façon talentueuse dans le respect des produits concernés
- 9 La carte des vins doit proposer une variété susceptible de satisfaire une clientèle exigeante.

## VIII L'étoile d'or du Tourisme International

Régulièrement, la Fédération Internationale du Tourisme procède à la remise de ce trophée de prestige qui est réservé ou pays désignés et à son ministre du Tourisme ou secrétariat au tourisme voir représentant ainsi qu'éventuellement à une ville de tourisme international.

C'est en fonction de l'évolution du Tourisme à l'intérieur du pays concerné que doit être proposée la candidature

Afin de recevoir cette distinction, la commission d'admission sélectionne le futur lauréat qui peut alors prétendre à recevoir ce trophée. Une notion de comparaison devra être effectuée dans les pays similaires ou environnants.

## IX Le mérite Gastronomique du Terroir

Ce diplôme d'encouragement est attribué aux personnes qui travaillent en faveur de la gastronomie du Terroir de leur pays et respectent la qualité, et le savoir-faire de ces professionnels.

L'hygiène, la qualité, ainsi que l'accueil, sont des critères essentiels afin de pouvoir décerner ce diplôme.

# **Normes de classification des établissements hôteliers pour l'obtention de la Fourchette d'Or**

à titre indicatif valable pour les autres trophées dans le respect des critères professionnels établis

Une distinction équivalente à un label basée sur des normes internationales

C'est par l'attribution d'un certain nombre d'étoiles, de fourchettes ou autres, symboles actuellement reconnus dans plusieurs pays, que ce programme de classification permet aux établissements hôteliers dotés d'un restaurant ou un restaurant lui-même d'être classés selon des standards internationaux de qualité. La Fourchette d'Or, distinction internationale, est un complément indispensable destiné à mettre en valeur le prestige et le professionnalisme de l'établissement qui le reçoit, ce qui met en confiance bon nombre de clients, et permet de les fidéliser.

Il s'agit d'une classification uniforme, conforme aux normes internationales. Les critères sont souvent les mêmes pour un établissement déjà classé dans des guides référencés, qu'il soit situé à Paris, Pékin ou à Rio.

## **1 La classification:**

un programme soutenu par la Fédération Internationale du Tourisme

Notre Fédération a accordé un soutien important aux organismes qui favorisent l'implantation et la mise en oeuvre de ce nouveau programme. Cet appui s'inscrit dans la foulée d'un programme de qualité mis sur pied par un bon nombre de pays Touristique en collaboration avec l'industrie et vise à ce que les entreprises touristiques offrent des produits et des services conformes à des normes de qualité reconnues internationalement.

L'instauration de normes de qualité pour d'autres secteurs de l'industrie touristique fait actuellement l'objet d'études.

## **2 Méthode de classification pour l'obtention de la "Fourchette d'Or"**

Le programme de classification comporte deux niveaux de classement. Chaque niveau reflète l'indice de confort et de service de l'établissement en privilégiant la qualité, l'innovation, le choix, la présentation des menus proposés. La classification est établie en fonction d'un système de pointage relatif aux différents aspects d'un établissement hôtelier (Maximum 1 000 points).

Les établissements candidats à l'obtention de la "Fourchette d'Or " devront se soumettre impérativement à deux tests, l'un anonyme et un autre qui sera effectué par au moins un ou deux membres de la commission d'admission de la Fédération Internationale du Tourisme qui évaluera l'ensemble des critères énoncés ci-dessous. L'établissement qui obtiendra 600 points pourra prétendre devenir titulaire de Fourchette d'Or de la gastronomie...(intitulé selon la spécialité) Celui qui obtiendra plus de 800 points pourra prétendre devenir Titulaire de la Fourchette d'Or du Prestige International de la gastronomie...

En annexe il sera demandé aux établissements candidats des renseignements (voir le guide des exigences de documentation joint)

Il sera, à titre comparatif: il sera effectué dans la mesure du possible des tests anonymes, aux établissements voisins du candidat pour l'obtention de la Fourchette d'Or.

Tous établissements qui obtiennent la "Fourchette d'Or " peuvent devenir adhérents de la Fédération Internationale du Tourisme de droit et pour une période de trois ans renouvelable (cette adhésion est soumise à une cotisation)

## **3 critères d'évaluation validés par l'ensemble de l'industrie du tourisme**

Les critères d'évaluation utilisés pour classer les établissements hôteliers ont été établis à la suite d'une vaste consultation auprès d'hôteliers et d'experts en classification hôtelière de Tourisme Internationaux et de représentants de l'industrie touristique. Des recherches ont également été effectuées auprès d'organismes expérimentés en classification hôtelière. Les programmes de classification de Tourisme Québec, Italie, ainsi que ceux appliqués en France et en Suisse ont également guidé le groupe de travail dans ses démarches.

#### **4 Étapes pour l'obtention de la Fourchette d'or**

Le restaurateur intéressé doit être d'un niveau de gastronomie supérieur dans le pays ou il réside et il peut librement outre le test anonyme qui sera effectué faire une demande pour obtenir la fourchette d'or

- Faire une demande écrite auprès de la Fédération Internationale du Tourisme (voir adresse suivant pays)
- Attendre la décision de la Commission d'Admission (cette décision sera notifiée par courrier ou par téléphone)
- En collaboration avec la Fédération Internationale du Tourisme organiser dans l'établissement lauréat la remise officielle du Trophée
- Signaler tous changements majeurs survenus dans l'année qui suit l'acceptation de la commission d'Admission (déclassement, changement de propriétaire ou de chef de cuisine etc...)
- Respecter la déontologie de la qualité exigée par la Fédération Internationale du Tourisme.

#### **5 Critères d'évaluation**

##### EXTÉRIEUR DE L'ÉDIFICE

100 points

Stationnement, état visuel de l'édifice, de l'entrée principale, de l'aménagement extérieur et intérieur, visibilité du menu proposé et éventuellement indication de direction de l'établissement pour les lieux isolés, etc.

Réception, Accueil du personnel, services et commodités (accès, accueil, services d'affaires, service de vestiaire, etc.)

##### HALL D'ENTREE, SERVICES ET COMMODITÉS

200 points

Aspects physiques supplémentaires (salon apéritif, ascenseur si étages, salons supplémentaires, etc.)

Service personnalisé VIP, etc.)

Accessibilité pour les personnes à capacité physique restreinte (stationnement réservé identifié)

Activités sur les lieux mêmes de l'établissement (jardin, terrasse, cave à vins à visiter, etc.),

##### SERVICES ET QUALITE

400 points

Salle de restaurant (superficie, état des murs et du plancher, salon privatif, animation, musique etc.)

Suggestions proposées pour le choix du menu ou des vins

Qualité des plats proposés (présentation, chaleur, originalité, innovation, cuisson, goût)

Variété de la carte des vins et des autres boissons (eaux, apéritifs, digestifs..)

Comportement du personnel de salle et qualité du service

##### COMMODITÉS (hygiène alimentaire)

300 points

État de la vaisselle et des couverts

Cuisine (superficie, équipement, état de la batterie de cuisine, propreté et hygiène etc.) Cet aspect sera pondéré dans le calcul final.

Réfrigérateur et chambre froide (état visuel des appareils sanitaires et de la protection des aliments, articles de conserve, provenance des marchandises et état de fraîcheur des produits, etc.)

TOTAL maximum 1000 Points