

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 ou prestations traitées et proposées
- 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 viticole.

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 11 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 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

Les critères minimums à respecter sont les mêmes que dans la fourchette d'or cependant, ce trophée récompense les qualités culinaires des restaurateurs asiatiques de qualité.

VII Le Dragon d'Or

Les critères minimums à respecter sont les mêmes que dans la fourchette d'or cependant, ce trophée récompense les restaurateurs asiatiques de prestige de grande capacité d'accueil au décor raffiné de leur établissement et de très haute qualité.

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.

X Le Wok d'or

Cette distinction honorifique est réservée au propriétaire ou responsable voir gérant d'un restaurant de type service libre et buffet dont la gastronomie exprime la qualité et l'authenticité d'une cuisine de qualité et d'un accueil contribuant au renom de la gastronomie concernée.

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

1 Un minimum de 200 couverts assis

2 Un dressage fonctionnel de tables propres.

3 Une qualité d'accueil irréprochable

4 Un minimum de 8 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 et sanitaires

7 La carte du buffet doit proposer un menu varié et équilibré

8 La carte des vins doit proposer une large variété susceptible de satisfaire une clientèle exigeante.

9 Les cuissons de certains mets doivent être effectuées devant les consommateurs par un cuisinier spécialisé de la cuisine au « Wok »