

13 juin 1984

Arrêté royal instaurant des conditions d'exercice de l'activité professionnelle de restaurateur ou de traiteur-organisateur de banquets dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat

Ce texte relève d'une matière transférée à la Région wallonne suite à la Sixième Réforme de l'État.

Cette version est fournie par la base de données JUSTEL dépendant du SPF Justice.

Pour plus d'informations, veuillez vous référer à la rubrique « Présentation » sur la page d'accueil du site Wallex.

Consolidation officieuse

Vu la loi du 15 décembre 1970 sur l'exercice des activités professionnelles dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat, modifiée par les lois des 22 février 1977 et 4 août 1978;

Vu l'arrêté royal du 25 février 1971 fixant les mesures d'exécution de la loi du 15 décembre 1970 sur l'exercice des activités professionnelles dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat, modifié par l'arrêté royal du 28 juin 1978;

Vu la requête introduite par "de Interprovinciale van Hoteliers, Restaurateurs en Caféhouders van Vlaanderen" et par l'Interprovinciale des Fédérations d'Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers de Wallonie, publiée au *Moniteur belge* du 27 février 1982;

Vu l'avis motivé et partiellement favorable du Conseil supérieur des Classes moyennes, rendu le 23 septembre 1982, après avoir entendu le bureau interfédéral dont relève la fédération requérante;

Vu les modifications apportées à la requête, sur la proposition du Conseil supérieur des Classes moyennes et du Ministre, par "de Interprovinciale van Hoteliers, Restaurateurs en Caféhouders van Vlaanderen" et par l'Interprovinciale des Fédérations d'Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers de Wallonie;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre des Classes moyennes et de Notre Secrétaire d'Etat aux Classes moyennes,

.....

Avis du Conseil d'Etat : M.B. 5-7-84, p. 9802

Art. 1.

L'activité professionnelle de restaurateur et de traiteur-organisateur de banquets ne peut être exercée à titre principal ou accessoire dans une petite ou moyenne entreprise du commerce ou de l'artisanat, que pour autant qu'il soit satisfait aux conditions fixées par le présent arrêté.

Art. 2.

§1. Exerce l'activité professionnelle de restaurateur ou de traiteur-organisateur de banquets, celui qui d'une manière habituelle et indépendante prépare des repas chauds ou froids destinés respectivement à être consommés sur place dans l'établissement ou à être servis par lui, sur commande, à l'extérieur de l'établissement.

(Par préparation il y a lieu d'entendre tout acte quelconque par lequel un mets est confectionné, composé, dressé, réchauffé ou décongelé.) (AR 1995-03-03/30, art. 1, 002; ED : 24-03-1995)

§2. (1° Ne tombent pas sous l'application du présent arrêté, les repas légers suivants :

- potages;
- croques et toutes sortes de toasts;
- croquettes, à l'exception de croquettes de pommes de terre;
- vol-au-vent;

- boudins noirs et boudins blancs;
- brochettes grillées;
- pains fourrés, hamburgers, hot-dogs, pittas et croissants;
- pâtes, pizzas, quiches ou autres tartes salées;
- salades froides;
- assiettes anglaises;
- oufs préparés;
- desserts, notamment des crêpes, des glaces, des gaufres, des gâteaux, des brioches, des yaourts et des milkshakes.

Ces repas légers ne peuvent être servis qu'avec du pain.

2° Ne tombent pas non plus sous l'application du présent arrêté :

- les bouchers-charcutiers, les poissonniers et les marchands de gibiers et volailles en ce qui concerne les préparations qu'ils effectuent à base de viandes, de poissons ou de gibiers et volailles;
- les salons de consommation des boulangers, pâtisseries, crêpiers et glaciers;
- les friteries soumises à la réglementation du commerce ambulancier;
- les friteries en ce qui concerne la préparation dans la graisse ou - l'huile de frites de pommes de terre frites ou de mets achetés totalement prêts à cet usage; le service de sauces, d'épices, d'oignons découpés ou d'oignons, concombres, cornichons ou moules en conserve, ou de saucisses cuites servies froides n'est pas à considérer comme préparation;

dans les friteries visées; cet arrêté ne s'applique pas non plus aux carbonades, goulash ou boulettes de hachis à la sauce tomate; tous les mets cités ne peuvent être servis que dans des emballages à jeter en papier, carton ou plastique;

- les hôteliers en ce qui concerne le petit déjeuner;
- les maisons de retraite;
- les exploitants de distributeurs automatiques;
- les détaillants en alimentation générale pour ce qui concerne la vente des plats préparés;
- les entreprises d'hébergement à caractère familial et les propriétaires de chambres d'hôtes qui servent exclusivement des repas à leurs hôtes.

Au sens du présent arrêté, il faut entendre par :

- entreprise d'hébergement à caractère familial . l'entreprise où le chef d'entreprise travaille seul ou avec son conjoint, ou avec des parents ou des alliés du premier ou deuxième degré ayant la qualité d'aidant du chef d'entreprise, ou de salarié ou d'associé actif de l'entreprise;

l'engagement d'une ou deux personnes supplémentaires pendant deux mois par an au maximum n'entraîne pas la perte du caractère familial;

- chambre d'hôtes : une ou plusieurs chambres meublées faisant partie de l'habitation personnelle et habituelle du propriétaire et destinées à être louées à des fins touristiques.) (AR 1995-03-03/30, art. 2, 002; ED : 24-03-1995)

Art. 3.

Ne tombent pas sous l'application du présent arrêté, les entreprises visées à l'article 1^{er} dont le chiffre de personnel occupé dépasse cinquante travailleurs.

La disposition de l'alinéa 1^{er} reste d'application en cas de réduction momentanée au-dessous de ce niveau, pour autant que la moyenne annuelle excède cinquante travailleurs.

Art. 4.

L'attestation prévue à l'article 5, §1^{er} de la loi du 15 décembre 1970 sur l'exercice des activités professionnelles dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat, ne peut être délivrée à celui qui désire exercer l'activité professionnelle de restaurateur ou de traiteur-organisateur de banquets que pour autant qu'il soit prouvé, dans les conditions prévues au même article, que sont réunies toutes les connaissances énumérées ci-après :

1° les connaissances de gestion prévues à l'article 8 de l'arrêté royal du 25 février 1971 fixant les mesures d'exécution de la loi du 15 décembre 1970 sur l'exercice des activités professionnelles dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat.

2° les connaissances professionnelles suivantes :

A. Matières premières.

Dénomination, conditionnement, origine ou fabrication, composition, propriétés et réglementation des matières premières et auxiliaires les plus employées, pour autant que ces connaissances soient nécessaires à différencier, apprécier, conserver et employer les matières premières citées ci-après :

viandes et produits dérivés, volailles, gibiers, poissons, mollusques et crustacés, légumes et fruits, épices, condiments et aromates, farines et féculents, matières grasses, lait et fromages, oeufs, sucre, café, thé, cacao, chocolat, eaux, bières, vins et spiritueux (apéritifs, liqueurs, eaux-de-vie naturelles).

B. Equipement professionnel.

Cuisine.

Emplacement de la cuisine et des annexes (garde-manger, légumiers, chambre froide et plonge).
Installation et agencement des différents locaux.

Dénomination, description, fonctionnement, emploi, nettoyage et entretien de l'outillage à main, des instruments de mesure, de capacité et de poids; du mobilier de la cuisine; du matériel collectif : fourneaux, fours, grils, friteuses, salamandres, armoires de chauffe, trancheuse, hachoir, machines à battre et à broyer, machine universelle, éplucheuse, batterie de cuisine, réfrigérateur et congélateur, machines à vaisselle et autres ustensiles ou appareils ménagers.

Restaurant.

L'argenterie : énumération des principales pièces, entretien et rangement, avantages et inconvénients des diverses matières utilisées pour leur fabrication.

La vaisselle : énumération des principales pièces, entretien et rangement, avantages et inconvénients des diverses matières utilisées pour leur fabrication.

La verrerie : usage et entretien des principales sortes de verres et des carafes à eau et à vin.

Le linge : principales pièces de linge, emploi économique et protection du linge.

Le mobilier de la salle : dénomination, emploi et entretien des tables et sièges, des consoles, des buffets et des tables roulantes; aménagement de la salle suivant les circonstances.

Matériel divers : dénomination, emploi et entretien de la caisse enregistreuse, du percolateur, de la pompe à bière, des cendriers, du ménage, des vases à fleurs, etc.

C. Théorie et technologie.

Théorie.

Cuisine : notions élémentaires des différents phénomènes physiques, chimiques et biochimiques et leurs influences au cours de la fabrication, la cuisson et la conservation des produits. Notions élémentaires des besoins nutritifs de l'organisme humain.

Le personnel de cuisine : composition de la brigade suivant les types de restaurant; la tâche incombant à chacun.

Restaurant : la brigade : sa composition suivant les types de restaurant et le rôle de chacun des éléments.

Réception de la clientèle : politesse, amabilité, serviabilité, déférence, bienséance, tact et discipline.

Fournir les renseignements demandés par la clientèle concernant les moyens de communication, les distractions et le tourisme régional.

Technologie :

Cuisine : Le vocabulaire culinaire. Le mise en oeuvre, l'emploi et la préparation des matières premières. Les modes généraux de cuisson : temps et point de cuisson, règles générales de cuisson. Aperçu des différents stades de préparation des sauces mères et des fonds; des potages et consommés; aperçu des différents stades de la préparation et de la cuisson des viandes, poissons et abats. Les différents plats et leur présentation. La pâtisserie de restaurant : les différentes sortes de pâtes. Les recettes de préparation et l'explication raisonnée et motivée de la fabrication complète des produits.

Restaurant : Définition des termes : prix fixe, table d'hôte et à la carte. Définition, justification et connaissance des différents services. Service de quelques plats spéciaux (par exemple : filet américain, huîtres, hors-d'oeuvre et découpage simple). L'usage et la préparation du rince-doigts. Le service des vins. Règles de débarrassage. Organisation du service du commis; le commis et sa console. Rapport entre le restaurant et la cuisine : les bons de commande (principe, rédaction et utilisation), les cas particuliers (suite, retour); notions sur les temps nécessaires pour la préparation des plats à la carte. Rapport du restaurant avec le bar, le hall, la terrasse et la cave du jour.

D. Hygiène et sécurité professionnelles.

Propreté corporelle et vestimentaire. Propreté de l'outillage et des locaux professionnels. Destruction des insectes et de rongeurs; précautions lors de l'usage des désinfectants et des insecticides. Propreté dans la préparation et le service des produits culinaires. Mesures de précaution contre le froid, la chaleur, la sécheresse, l'humidité et les poussières. Mesures de sécurité contre le danger d'incendie. Soins à appliquer aux yeux pendant le travail au four et dans la cuisine.

Notions élémentaires des maladies contagieuses, de l'alcoolisme et ses dangers.

Prescriptions légales concernant l'utilisation du matériel et l'installation de la cuisine et du restaurant.

E. Notions élémentaires de droit se rapportant à la profession et divers :

- _ les contrats de brasseries;
- _ l'organisation professionnelle, la déontologie et notamment les règles admises en commission paritaire;
- _ le droit fiscal se rapportant à la profession;
- _ la responsabilité civile vis-à-vis de la clientèle;
- _ les organismes et organisations touristiques.

Art. 5.

§1^{er}. Sans préjudice des dispositions de l'article 8, §1^{er} de la loi du 15 décembre 1970 précitée, sont considérés comme apportant la preuve des connaissances de gestion, les porteurs d'un des titres énumérés à l'article 6, a de la même loi ou à l'article 32 de l'arrêté royal du 25 février 1971 précité.

§2. Sans préjudice des mêmes dispositions, sont considérés comme apportant la preuve des connaissances professionnelles, les porteurs d'un des titres suivants :

1° un diplôme, un brevet ou un certificat de fin d'études d'une école ou d'un cours technique, d'une école ou d'un cours professionnel du niveau secondaire inférieur délivré dans une section se rapportant à l'hôtellerie ou à la restauration;

2° un certificat équivalent repris au 1° et délivré par un jury d'Etat (ou de Communauté); (AR 1995-03-03/30, art. 3, 002; ED : 24-03-1995)

3° (un certificat d'apprentissage ou un diplôme de formation de chef d'entreprise, correspondant à la profession de restaurateur et délivrés conformément aux réglementations relatives à la formation permanente dans les Classes moyennes) (AR 1995-03-03/30, art. 3, 002; ED : 24-03-1995)

4° un diplôme de formation de chef d'entreprise correspondant à la profession de traiteur-organisateur de banquets et visé par le Ministre ayant la formation permanente des Classes moyennes dans ses attributions;

5° (un certificat attestant la réussite d'une épreuve portant sur les connaissances professionnelles énumérées à l'article 4, 2° du présent arrêté devant un jury central dont les membres sont nommés par le Ministre qui a les Classes moyennes dans ses attributions.) (AR 1995-03-03/30, art. 3, 002; ED : 24-03-1995)

Ces titres ne seront toutefois pris en considération que pour autant que leur porteur ait effectué un apprentissage pratique de deux ans dans une section d'école technique ou professionnelle ou d'un cours technique ou professionnel se rapportant à l'hôtellerie ou à la restauration; l'année d'apprentissage ne sera prise en considération que si elle comporte un minimum de deux cents heures de pratique effective.

L'apprentissage pratique pourra également être accompli auprès d'un ou plusieurs patrons exerçant l'activité professionnelle de restaurateur ou de traiteur-organisateur de banquets ou dans un service public ou une entreprise commerciale qui exerce cette activité pour ses besoins propres.

La preuve de l'apprentissage sera fournie par un certificat délivré par la section d'école technique ou professionnelle, par la section du cours technique ou professionnel ou par le chef de l'entreprise où il a été effectué.

La signature du chef d'entreprise sera légalisée par le bourgmestre de la commune où l'apprentissage a été suivi.

A défaut de pouvoir produire ce certificat, la preuve de la réalité de l'apprentissage pourra être apportée par tout autre moyen de droit.

En aucun cas, l'apprentissage pratique ne pourra être imposé aux personnes âgées de plus de (trente) ans au jour de la décision de la Chambre des métiers et négoce ou du Conseil d'Etablissement. (AR 1995-03-03/30, art. 3, 002; ED : 24-03-1995)

§3. Sont aussi considérés comme apportant la preuve des connaissances de gestion ceux qui prouvent une pratique commerciale exercée selon les modalités et dans les conditions fixées à l'article 6, b ou c de la loi du 15 décembre 1970 et aux articles 34, 35 ou 36 de l'arrêté royal du 25 février 1971.

§4. Sont aussi considérés comme apportant la preuve des connaissances professionnelles, ceux qui prouvent avoir, pendant cinq ans au moins :

a) soit pratiqué l'activité réglementée en qualité de chef d'entreprise, sous l'une des deux formes prévues à l'article 2, §1^{er}, du présent arrêté ou assuré, sans être engagés dans les liens d'un contrat de louage de travail, la gestion journalière d'une entreprise ou d'un établissement où s'exerçait cet activité;

b) soit participé à l'exercice de cette activité sous l'une des deux formes prévues à l'article 2, §1^{er}, en qualité d'employé dans une fonction dirigeante, d'aidant d'un chef d'entreprise ou d'ouvrier ayant appartenu pendant deux ans au moins à la catégorie de maître d'hôtel ou de commis telle qu'elle est fixée, pour déterminer les salaires, dans la convention collective de travail du 8 janvier 1981 conclue au sein de la Commission paritaire de l'industrie hôtelière et rendue obligatoire par l'arrêté royal du 17 août 1981;

c) soit participé à l'activité considérée, sous l'une des deux formes prévues à l'article 2, §1^{er}, dans des fonctions dirigeantes à caractère technique lorsque celle-ci est exercée dans une entreprise commerciale ou un service public qui la pratique pour ses besoins propres et qui dispose d'un service de préparation de repas.

Pour pouvoir être prise en considération, l'activité doit avoir été exercée au cours des dix années précédant la demande d'attestation.

Si l'activité a été exercée de manière continue, elle peut avoir débuté avant les dix années, pourvu qu'elle se termine au cours de cette période.

Les chefs d'entreprise ne peuvent prétendre à l'application de cette disposition que pour autant qu'ils aient été immatriculés au registre du commerce durant toute la période prévue à l'alinéa 1^{er}.

Lorsqu'ils ont été immatriculés conformément aux lois relatives au registre du commerce coordonnées par l'arrêté royal du 20 juillet 1964, l'immatriculation doit mentionner une des rubriques correspondant à l'activité requise.

Une activité ne peut en aucun cas être prise en considération lorsqu'elle a été exercée avant l'âge de dix-huit ans.

La preuve de cette activité sera faite au moyen des documents prévus aux articles 34, §2, 35, §2, ou 36, §2 de l'arrêté royal du 25 février 1971, pour autant que ceux-ci précisent la nature de l'activité en question et, dans les cas prévus aux littéras b et c ci-dessus, les fonctions ou les catégories requises.

A défaut de cette précision, la preuve complémentaire de la conformité de l'activité et, le cas échéant, de la fonction ou de la catégorie requise, pourra être apportée par tout autre moyen.

Toutefois, s'il s'agit de témoignages et d'attestations, seront seuls pris en considération ceux qui émanent, soit d'un organisme public ou d'un organisme d'intérêt public, ayant constaté le fait attesté antérieurement à la demande, dans l'exercice de sa mission propre, soit d'un employeur du demandeur.

Art. 6.

Sont dispensées de toute attestation, les personnes physiques ou morales qui, lors de la publication du présent arrêté, étaient immatriculées conformément aux lois relatives au registre du commerce, coordonnées par l'arrêté royal du 20 juillet 1964.

L'immatriculation doit mentionner comme activité commerciale une des rubriques suivantes : "restaurant", "traiteur", "friterie", "hôtel et maison de logement", figurant au §10, 3° de l'annexe à l'arrêté royal du 31 août 1964 fixant la nomenclature des activités commerciales à mentionner au registre du commerce, modifié par l'arrêté royal du 20 août 1981.

Art. 7.

Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge* .

Art. 8.

Notre Ministre des Classes moyennes et Notre Secrétaire d'Etat au Classes moyennes sont chargés de l'exécution du présent arrêté.