

ROYAUME DU MAROC

BULLETIN OFFICIEL

EDITION DE TRADUCTION OFFICIELLE

EDITIONS	TARIFS D'ABONNEMENT		ABONNEMENT IMPRIMERIE OFFICIELLE RABAT - CHELLAH Tél. : 05.37.76.50.24 - 05.37.76.50.25 05.37.76.54.13 Compte n° : 310 810 101402900442310133 ouvert à la Trésorerie Préfectorale de Rabat au nom du régisseur des recettes de l'Imprimerie officielle	
	AU MAROC			A L'ETRANGER
	6 mois	1 an		
Edition générale.....	250 DH	400 DH	A destination de l'étranger, par voies ordinaire, aérienne ou de la poste rapide interna- tionale, les tarifs prévus ci- contre sont majorés des frais d'envoi, tels qu'ils sont fixés par la réglementation postale en vigueur.	
Edition de traduction officielle.....	150 DH	200 DH		
Edition des conventions internationales.....	150 DH	200 DH		
Edition des annonces légales, judiciaires et administratives...	250 DH	300 DH		
Edition des annonces relatives à l'immatriculation foncière..	250 DH	300 DH		

Cette édition contient la traduction officielle des lois et règlements ainsi que tous autres décisions ou documents dont la publication au Bulletin officiel est prévue par les lois ou les règlements en vigueur

SOMMAIRE

Pages

TEXTES GENERAUX

Etablissements d'hébergement touristique. – Approbation du règlement général de construction et institution du Comité national des normes de construction.

Décret n° 2-22-867 du 3 rejab 1444 (25 janvier 2023) approuvant le règlement général de construction fixant les normes de construction dimensionnelles et fonctionnelles spécifiques aux établissements d'hébergement touristique et instituant le Comité national des normes de construction spécifiques aux établissements d'hébergement touristique 3216

TEXTES GENERAUX

Décret n° 2-22-867 du 3 regeb 1444 (25 janvier 2023) approuvant le règlement général de construction fixant les normes de construction dimensionnelles et fonctionnelles spécifiques aux établissements d'hébergement touristique et instituant le comité national des normes de construction spécifiques aux établissements d'hébergement touristique.

LE CHEF DU GOUVERNEMENT,

Vu la Constitution, notamment ses articles 90 et 92 ;

Vu la loi organique n°113-14 relative aux communes, promulguée par le dahir n° 1-15-85 du 20 ramadan 1436 (7 juillet 2015) ;

Vu la loi n° 12-90 relative à l'urbanisme, promulguée par le dahir n°1-92-31 du 15 hija 1412 (17 juin 1992), telle qu'elle a été modifiée et complétée, notamment ses articles 59 et 60 ;

Vu la loi n° 80-14 relative aux établissements touristiques et aux autres formes d'hébergement touristique, promulguée par le dahir n° 1-15-108 du 18 chaoual 1436 (4 août 2015), notamment ses articles 2 et 4 ;

Vu le décret n° 2-92-832 du 27 rebia II 1414 (14 octobre 1993) pris pour l'application de la loi n° 12-90 relative à l'urbanisme, notamment son article 39 ;

Vu le décret n° 2-13-874 du 20 hija 1435 (15 octobre 2014) approuvant le règlement général de construction fixant les règles de performance énergétique des constructions et instituant le comité national de l'efficacité énergétique dans le bâtiment ;

Vu le décret n° 2-14-499 du 20 hija 1435 (15 octobre 2014) approuvant le règlement général de construction fixant les règles de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les constructions et instituant le comité national de la prévention des risques d'incendie et de panique dans les constructions ;

Vu le décret n° 2-11-246 du 2 kaada 1432 (30 septembre 2011) portant application de la loi n° 10-03 relative aux accessibilités ;

Sur proposition de la ministre de l'aménagement du territoire national, de l'urbanisme, de l'habitat et de la politique de la ville ;

Après avis du ministre de l'intérieur, du ministre de l'équipement et de l'eau et de la ministre du tourisme, de l'artisanat et de l'économie sociale et solidaire ;

Et après délibération en Conseil du gouvernement, réuni le 12 jourmada II 1444 (5 janvier 2023),

DÉCRÈTE :

Chapitre Premier

Du règlement général de construction fixant les normes de construction dimensionnelles et fonctionnelles spécifiques aux établissements d'hébergement touristique

ARTICLE PREMIER. – Est approuvé tel qu'il est annexé au présent décret, le règlement général de construction fixant les normes de construction dimensionnelles et fonctionnelles spécifiques aux établissements d'hébergement touristique.

ART. 2. – Sans préjudice des dispositions prévues par les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière d'urbanisme et de construction, notamment les règles de performance énergétique des constructions, les règles de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les constructions et les règles et les spécificités techniques relatives aux accessibilités, est soumis aux dispositions du présent règlement général tout projet de construction, de transformation ou d'extension d'un établissement d'hébergement touristique et tout projet de conversion d'un bâtiment existant en établissement d'hébergement touristique prévu à la loi précitée n° 80-14 relative aux établissements touristiques et aux autres formes d'hébergement touristique.

Chapitre II

Du Comité national des normes de construction spécifiques aux établissements d'hébergement touristique

ART. 3. – Il est créé un « Comité national des normes de construction spécifiques aux établissements d'hébergement touristique » chargé, notamment, de ce qui suit :

- évaluer la mise en œuvre des normes de construction dimensionnelles et fonctionnelles spécifiques aux établissements d'hébergement touristique, prévues par le règlement général de construction annexé au présent décret ;
- proposer, examiner et donner son avis sur les modifications à apporter au présent règlement général.

ART. 4. – Le « Comité national des normes de construction spécifiques aux établissements d'hébergement touristique » est composé, sous la présidence de l'autorité gouvernementale chargée du tourisme, de :

- l'autorité gouvernementale chargée de l'intérieur ;
- l'autorité gouvernementale chargée de l'urbanisme ;
- l'autorité gouvernementale chargée de l'équipement ;
- l'autorité gouvernementale chargée de l'énergie ;
- l'autorité gouvernementale chargée de l'environnement ;
- l'autorité gouvernementale chargée de la santé ;
- l'autorité gouvernementale chargée de la culture ;
- l'office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Le président du comité peut s'adjoindre, à titre consultatif, toute personne dont il juge l'avis utile.

Le comité précité tient ses réunions, autant que de besoin, sur demande de son président.

Le secrétariat du comité est assuré par l'autorité gouvernementale chargée de l'urbanisme.

Chapitre III

Dispositions finales

ART. 5. – Les dispositions du règlement général de construction fixant les normes de construction dimensionnelles et fonctionnelles spécifiques aux établissements d'hébergement touristique, ne s'appliquent pas aux établissements d'hébergement touristique autorisés et qui sont en exploitation avant la publication au «Bulletin officiel» du présent décret approuvant ledit règlement.

Néanmoins, et conformément aux dispositions de l'article 4 de la loi n° 80-14 précitée, les dispositions du présent règlement s'appliquent lors de la transformation ou de l'extension des établissements d'hébergement touristique prévus au premier alinéa ci-dessus, à compter de la date de publication du présent décret au «Bulletin officiel».

ART. 6. – La ministre de l'aménagement du territoire national, de l'urbanisme, de l'habitat et de la politique de la ville, le ministre de l'intérieur, la ministre du tourisme, de l'artisanat et de l'économie sociale et solidaire et le ministre de l'équipement et de l'eau sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel*.

Fait à Rabat, le 3 rejeb 1444 (25 janvier 2023).

AZIZ AKHANNOUCH.

Pour contreseing :

*La ministre de l'aménagement
du territoire national, de l'urbanisme,
de l'habitat et de la politique de la ville,*

FATIM EZZAHRA EL MANSOURI.

Le ministre de l'intérieur,

ABDELOUAFI LAFTIT.

*La ministre du tourisme, de l'artisanat et
de l'économie sociale et solidaire,*

FATIM ZAHRA AMMOR.

Le ministre de l'équipement et de l'eau,

NIZAR BARAKA.

*

* *

Règlement général de construction fixant les normes de construction dimensionnelles et fonctionnelles spécifiques aux établissements d'hébergement touristique

Préambule

Le présent règlement général de construction est appliqué à tout projet de construction, de transformation, d'extension d'un établissement d'hébergement touristique ou de conversion d'un bâtiment existant en établissement d'hébergement touristique.

Les différents types d'établissements d'hébergement touristique concernés par le présent règlement général sont prévus par l'article 3 de la loi n°80-14 relative aux établissements touristiques et aux autres formes d'hébergement touristique, promulguée par le dahir n°1-15-108 du 18 chaoual 1436 (4 août 2015).

Le présent règlement général de construction fixe les normes de construction dimensionnelles et fonctionnelles relatives aux établissements d'hébergement touristique.

Le présent règlement est appliqué sans préjudice des dispositions prévues par les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière d'urbanisme et de construction, notamment les règles de performance énergétique des constructions, les règles de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les constructions ainsi que les règles et les spécificités techniques relatives aux accessibilités.

Chaque projet d'établissement d'hébergement touristique, selon sa catégorie, doit :

- se conformer à 100% aux normes de construction fonctionnelles et dimensionnelles figurant dans la grille annexée. Ces normes sont à caractère obligatoire ;
- se conformer au minimum à 70% du total des points des normes fonctionnelles et dimensionnelles, figurant au niveau de la colonne « Points » de la grille annexée. Ces normes sont à caractère complémentaire. Le point affecté à chaque composante ne peut être validé que si les normes fonctionnelles et dimensionnelles sont conjointement respectées.

1. Hôtel

1.1 Hôtel de la catégorie Luxe

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Parking et/ou garage	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être situé au sein de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	-	-	-
Aire de dépose	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse vingt-cinq (25) unités d'hébergement ou de clés, une aire de dépose permettant à un autocar de déposer ses passagers doit être prévue à l'entrée de l'établissement. L'aire de dépose ne doit pas être utilisée comme parking.	La dimension minimale de l'aire de dépose doit être de quinze (15) m.	-	-	-
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	5

Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises. L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries. Lorsque le bâtiment n'est pas exclusivement dédié à l'établissement, 1) l'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute autre activité, 2) et lorsque l'établissement est situé en étage, un accès direct et indépendant doit être assuré par un ascenseur ou un escalator.	-	-	-	-
	Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de quatre-vingts (80) m².	-	-
	Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant d'un niveau et plus au-dessus du rez-de-chaussée. Lorsque l'établissement dispose d'un ascenseur de service ou de monte-charge, il doit être séparé des ascenseurs des clients.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	-	-

Restaurant	Espace de restauration	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m² par assise.	Un premier espace de restauration supplémentaire doit être prévu.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement.	5
				Un deuxième espace de restauration supplémentaire doit être prévu.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement.	5
	Cuisine	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-	-	-
		Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		-	-	-
		Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		-	-	-

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Espace servant des boissons	L'établissement doit comporter au minimum un espace servant des boissons. Cet espace peut être intégré au niveau de l'espace d'accueil.	L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être de 1.50 m ² par assise.	-	-	-
	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de quarante (40) m ² .	La piscine principale intérieure et/ou extérieure doit disposer d'un système de rationalisation de l'utilisation de l'eau.	-	5
Piscine			Une piscine pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être intégrée ou proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants".	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de vingt (20) m ² . La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être de 0.40 m.	5
	Piscine pour enfants		Lorsqu'une piscine pour enfants est prévue et qu'elle est communicante avec la piscine principale, une séparation ne permettant pas le passage de l'enfant vers la piscine principale doit être prévue.	Lorsqu'une piscine pour enfants est prévue et qu'elle est communicante avec la piscine principale, une séparation ne permettant pas le passage de l'enfant vers la piscine principale doit être prévue. Cette séparation doit permettre la circulation de l'eau, sans que l'espace entre les composantes de la séparation ne dépasse 0.10 m. La séparation doit être installée à partir du fond de la piscine et doit mesurer au minimum 0.40 m au-dessus du niveau de l'eau de façon à ce que l'enfant ne puisse pas la dépasser facilement.	

	Piscine aménagée dans l'unité d'hébergement	-	-	L'unité d'hébergement doit comporter une piscine ou une mini-piscine privative.	La superficie minimale de la piscine aménagée dans l'unité d'hébergement doit être de vingt (20)m². La superficie minimale de la mini-piscine aménagée dans l'unité d'hébergement doit être de douze (12) m².	5
Equipements d'animation		-	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou night- club et/ou salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent cinquante (150) m².	5
		-	-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent cinquante (150) m².	5
		-	-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (terrains de : tennis, volley-ball, basket-ball etc.).	La superficie minimale des infrastructures dédiées aux activités sportives doit être de deux cents (200) m².	3
	Salles polyvalentes	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de cent cinquante (150) m² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	-	-	-	-
Salles de sport		-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de quarante (40) m².	5
		-	-	L'unité d'hébergement doit comporter une salle de sport privative.	La superficie minimale de la salle de sport privative doit être de quinze (15) m².	5
Espace détente		-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de six (6) m².	3

-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de quatre (4) m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3,5 m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3,5 m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de dix (10) m ² .	5
-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m ² .	5
-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m ² .	5
-	-	L'unité d'hébergement doit être dotée d'un hammam traditionnel privatif.	La superficie minimale du hammam traditionnel privatif doit être de six (6) m ² .	3

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	5
Sanitaires	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour dix (10) personnes.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
	Des douches et toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs". Sanitaires des espaces communs". L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour dix (10) personnes. Des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs". Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-

Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section "Sanitaires communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section "Sanitaires communs".	5
	-	-	-	3
Sanitaires des espaces d'animation	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour dix (10) enfants.	-	-	5
	-	-	-	5

Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour 25 employé(e)s.	-	3
	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s.	-	3
Sanitaires des locaux du personnel de cuisine				-	-
Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur ou à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 6.50 m². Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m et être au même niveau que le sol, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine ou d'une mini-piscine privative aménagée dans une unité d'hébergement, une douche au minimum doit être aménagée près de la piscine.	-	3

Vestiaires	Vestiaires de la piscine	Des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
Installations de service		Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de vingt-cinq (25) m ² .	-	-	-
		Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	-	-	-
		-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou l'atelier de maintenance doit être de 30 m ² .	5
Unité d'hébergement	Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer d'un minimum de 11 unités d'hébergement.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de trente-cinq (35) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie.	-	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	5
		Lorsque deux unités d'hébergement communiquent directement entre elles, il doit y avoir deux portes avec fermeture et condamnation possible depuis chaque unité d'hébergement.	L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

1.2 Hôtel de la catégorie 5 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire	
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points	
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES
Parking et/ou garage	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	-	-
Aire de dépose	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse vingt-cinq (25) unités d'hébergement ou de clés, une aire de dépose permettant à un autocar de déposer ses passagers doit être prévue à l'entrée de l'établissement. L'aire de dépose ne doit pas être utilisée comme parking.	La dimension minimale de l'aire de dépose doit être de quinze (15) m.
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-

Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises. L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. Lorsque le bâtiment n'est pas exclusivement dédié à l'établissement, 1) l'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute autre activité, 2) et lorsque l'établissement est situé en étage, un accès direct et indépendant doit être assuré par un escalator ou un ascenseur.	-	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	-	4
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de cinquante (50) m².	-	-	-
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 2 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	Lorsque l'établissement dispose d'un ascenseur de service ou de monte-charge, il doit être séparé des ascenseurs des clients.	-	3

Restaurant	Espace de restauration	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m² par assise.	Un espace de restauration supplémentaire doit être prévu.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m² par assise	4
	Cuisine	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m² par assise. La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-	-	-
		Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		-	-	-
		Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		-	-	-
		Une aire de plonge vaisselle doit être prévue.		-	-	-
		Une aire de plonge batterie doit être prévue.		-	-	-
		Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus		-	-	-

Espace servant des boissons	Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.		-	-	-
		Un espace de stockage des boissons doit être prévu.	-	-	-
		Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).	-	-	-
	Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu.	La superficie minimale du quai de dépose doit être de quinze (15) m ² .	-	-	-
	Un local ventilé et fermé doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.	La superficie minimale du local de stockage des produits de nettoyage et de désinfection doit être de trois (3) m ² .	-	-	-
	-	-	L'établissement doit comporter au minimum un espace servant des boissons. Cet espace peut être intégré au niveau de l'espace d'accueil.	L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être de 1.50 m ² par assise.	5

Piscine	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	-	-	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure. La piscine principale intérieure et/ou extérieure doit disposer d'un système de rationalisation de l'utilisation de l'eau. Une piscine pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être intégrée ou proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants".	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de quarante (40) m². -	5
	Piscine pour enfants	-	-	Lorsqu'une piscine pour enfants est prévue et qu'elle est communicante avec la piscine principale, une séparation ne permettant pas le passage de l'enfant vers la piscine principale doit être prévue. Cette séparation doit permettre la circulation de l'eau, sans que l'espace entre les composantes de la séparation ne dépasse 0.10 m. La séparation doit être installée à partir du fond de la piscine et doit mesurer au minimum 0.40 m au-dessus du niveau de l'eau de façon à ce que l'enfant ne puisse pas la dépasser facilement.	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de vingt (20) m². La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être de 0.40 m. Lorsqu'une piscine pour enfants est prévue et qu'elle est communicante avec la piscine principale, une séparation ne permettant pas le passage de l'enfant vers la piscine principale doit être prévue. Cette séparation doit permettre la circulation de l'eau, sans que l'espace entre les composantes de la séparation ne dépasse 0.10 m. La séparation doit être installée à partir du fond de la piscine et doit mesurer au minimum 0.40 m au-dessus du niveau de l'eau de façon à ce que l'enfant ne puisse pas la dépasser facilement.	5

Equipements d'animation	-	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou night-club et/ou salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent cinquante (150) m ² .	4
	-	-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent cinquante (150) m ² .	5
	-	-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (terrains de : tennis, volley-ball, basket-ball etc.).	La superficie minimale des infrastructures dédiées aux activités sportives doit être de deux cents (200) m ² .	3
Salles polyvalentes	L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de cent vingt (120) m ² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	-	-	-
Salles de sports	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de trente (30) m ² .	5
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3

	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de quatre (4) m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de trois et demi (3.5) m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de trois et demi (3.5) m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou la salle de massage doit être de dix (10) m².	4
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m².	4
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m².	5
Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	4

Sanitaires	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 15 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
		En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
	Sanitaires de la piscine	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure et lorsque cette piscine est ouverte aux clients non-résidents, des douches et toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs". L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour 15 personnes.	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure et lorsque cette piscine est ouverte aux clients non-résidents : - Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs". - Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
		Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	-	-	-

Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour quinze (15) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	5
	-	-	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	3
Sanitaires des espaces d'animation	-	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour quinze (15) enfants.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La hauteur maximale d'un WC doit être de 0.30 m. La hauteur maximale d'un lavabo doit être de 0.55 m.	5
	-	-	-	-	-	-

Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour dix (10) employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de six et demi (6.50) m². Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m et être au même niveau que le sol, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.	Les WC réalisés à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	-	5

Vestiaires	Vestiaires de la piscine	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure et lorsque cette piscine est ouverte aux clients non-résidents, des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
Installation de service		Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de vingt (20) m ² .	-	-	-
		Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	-	-	-
		-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de vingt-cinq 25 m ² .	5
Unité d'hébergement		L'établissement doit disposer d'un minimum de 11 unités d'hébergement.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de vingt-cinq (25) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de trois (3) m ² .	5
		Lorsque deux unités d'hébergement communiquent directement entre elles, il doit y avoir deux portes avec fermeture et condamnation possible depuis chaque unité d'hébergement.	L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.			

1.3 Hôtel de la catégorie 4 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Parking et/ou garage	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	4
Aire de dépose	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse vingt-cinq (25) unités d'hébergement ou de clés, une aire de dépose permettant à un autocar de déposer ses passagers doit être prévue à l'entrée de l'établissement. L'aire de dépose ne doit pas être utilisée comme parking.	La dimension minimale de l'aire de dépose doit être de quinze (15) m.	3
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	5

Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises. L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. Lorsque le bâtiment n'est pas exclusivement dédié à l'établissement, 1) l'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute autre activité, 2) et lorsque l'établissement est situé en étage, un accès direct et indépendant doit être assuré par un escalator ou un ascenseur.	-	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	-	3
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de quarante (40) m².		-	-
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 2 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.		-	-

Restaurant	Espace de restauration	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 70% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.20 m² par assise.	-	-	-
	Cuisine	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-	-	-
		Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		-	-	-
		Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		-	-	-
		Une aire de plonge vaisselle doit être prévue.		-	-	-
		Une aire de plonge batterie doit être prévue.		-	-	-
		Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.		-	-	-
				-	-	-
				-	-	-

Espace servant des boissons	-	Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.	-	-	-	4	
		Un espace de stockage des boissons doit être prévu.					
		Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).					
		Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu.					La superficie minimale du quai de dépose doit être de quinze (15) m².
		Un local ventilé et fermé doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.					La superficie minimale du local de stockage des produits de nettoyage et de désinfection doit être de trois (3) m².
		-					-
L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être de 1.20 m² par assise.			-				

Piscine	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	-	-	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de trente (30) m².	4
	Piscine pour enfants	-	-	Une piscine pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être intégrée ou proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants". Lorsqu'une piscine pour enfants est prévue et qu'elle est communicante avec la piscine principale, une séparation doit être prévue ne permettant pas le passage de l'enfant vers la piscine principale.	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de vingt (20) m². La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être de 0.40 m. Lorsqu'une piscine pour enfants est prévue et qu'elle est communicante avec la piscine principale, une séparation ne permettant pas le passage de l'enfant vers la piscine principale doit être prévue. Cette séparation doit permettre la circulation de l'eau, sans que l'espace entre les composantes de la séparation ne dépasse 0.10 m. La séparation doit être installée à partir du fond de la piscine et doit mesurer au minimum 0.40 m au-dessus du niveau de l'eau de façon à ce que l'enfant ne puisse pas la dépasser facilement.	5

Equipements d'animation	-	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou night-club et/ou salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent cinquante (150) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent (100) m ² .	4
	-	-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (terrains de : tennis, volley-ball, basket-ball etc.).	La superficie minimale des infrastructures dédiées aux activités sportives doit être de cent cinquante (150) m ² .	3
Salles polyvalentes	-	-	L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de cent (100) m ² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	5
Salles de sports	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de vingt-cinq (25) m ² .	4
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m ² .	3

-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de quatre (4) m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou la salle de massage doit être de dix (10) m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m ² .	5
Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	3
Locaux des employé(e)s				

Sanitaires	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil.	-	4
		En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
	Sanitaires de la piscine	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure et lorsque cette piscine est ouverte aux clients non-résidents, des douches et toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs". L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt (20) personnes.	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure et lorsque cette piscine est ouverte aux clients non-résidents : -Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs". - Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	3
		Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	-	-	-

Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt (20) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	4
	-	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	3
Sanitaires des espaces d'animation	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) enfants.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La hauteur maximale d'un WC doit être de 0.30 m. La hauteur maximale d'un lavabo doit être de 0.55 m.	4
Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s.	-	3
				-	3

	Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour dix (10) employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 5.5m².	Les WC réalisés à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	-	4
Vestiaires	Vestiaires de la piscine	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure et lorsque cette piscine est ouverte aux clients non-résidents, des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus.	Une superficie minimale d'un (1) m² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale d'un (1) m² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	-	-	-

Installation de service	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de quinze (15) m ² .	-	-	-
	-	-	Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	4
	-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de vingt (20) m ² .	4
Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer d'un minimum de 11 unités d'hébergement.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de vingt (20) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie.			
	Lorsque deux unités d'hébergement communiquent directement entre elles, il doit y avoir deux portes avec fermeture et condamnation possible depuis chaque unité d'hébergement.	L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

1.4 Hôtel de la catégorie 3 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire	
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES
Parking et/ou garage	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises. Cette norme ne s'applique pas dans le cas des établissements ne disposant pas de service de restauration.	-	Lorsque le bâtiment n'est pas exclusivement dédié à l'établissement et lorsque l'établissement est situé en étage, un accès direct et indépendant doit être assuré par un escalator ou un ascenseur.	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de trente (30) m².	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	-
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de trois (3) niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	-	-

Restaurant	Espace de restauration	-	-	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 70% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être d'un (1) m² par assise.	5
	Cuisine	-	-	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine. Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant. Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue. Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu. Une aire de plonge vaisselle doit être prévue. Une aire de plonge batterie doit être prévue. Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus. Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de cinquante (50)% de la superficie de ou des espaces de restauration.	

					Un espace de stockage des boissons doit être prévu. Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).			
		Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu.	La superficie minimale du quai de dépose doit être de quinze (15) m².	-	-	-		
		Un local ventilé et fermé doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.	La superficie minimale du local de stockage des produits de nettoyage et de désinfection doit être de trois (3) m².	-	-	-		
	Espace petit-déjeuner	Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries. Au cas où un espace de restauration existe, il se substitue à cette norme.	L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 70% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m² par assise.	-	-	-		
	Espace servant des boissons	-	-	L'établissement doit comporter au minimum un espace servant des boissons. Cet espace peut être intégré au niveau de l'espace d'accueil.	L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être d'un (1) m² par assise.	3		

Piscine	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	-	-	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de trente (30) m ² .	3
	Piscine pour enfants	-	-	Une piscine pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être intégrée ou proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants". Lorsqu'une piscine pour enfants est prévue et qu'elle est communicante avec la piscine principale, une séparation doit être prévue ne permettant pas le passage de l'enfant vers la piscine principale.	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de vingt (20) m². La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être de 0.40 m. Lorsqu'une piscine pour enfants est prévue et qu'elle est communicante avec la piscine principale, une séparation ne permettant pas le passage de l'enfant vers la piscine principale doit être prévue. Cette séparation doit permettre la circulation de l'eau, sans que l'espace entre les composantes de la séparation ne dépasse 0.10 m. La séparation doit être installée à partir du fond de la piscine et doit mesurer au minimum 0.40 m au-dessus du niveau de l'eau de façon à ce que l'enfant ne puisse pas la dépasser facilement.	5
Equipements d'animation	-	-	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou night-club et/ou salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent cinquante (150) m ² .	2
	-	-	-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent cinquante (150) m ² .	3
	-	-	-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (terrains de : tennis, volley-ball, basket-ball etc.).	La superficie minimale doit être de cent (100) m ² .	3

Salles polyvalentes	-	-	L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de soixante-dix (70) m ² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	4
Salles de sports	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de vingt (20) m ² .	3
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de dix (10) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m ² .	5
	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	2

Sanitaires	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil.	-	3
		En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
	Sanitaires de la piscine	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure et lorsque cette piscine est ouverte aux clients non-résidents, des douches et toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs". L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt (20) personnes.	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure et lorsque cette piscine est ouverte aux clients non-résidents : - Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs". - Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	2
		Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	-	-	-

	Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt (20) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	3
	Sanitaires des espaces d'animation	-	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	3
		-	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) enfants.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La hauteur maximale d'un WC doit être de 0.30 m. La hauteur maximale d'un lavabo doit être de 0.55 m.	3
		L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
	Sanitaires des locaux des employés	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s.	-	3

	Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour dix (10) employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 5.50 m².	Les WC réalisés à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	-	3
Vestiaires	Vestiaires de la piscine	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure et lorsque cette piscine est ouverte aux clients non-résidents, des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus.	Une superficie minimale d'un (1) m² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale d'un (1) m² par personne doit être prévue.	-	-	-

	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
Installation de service		Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de quinze (15) m ² .	-	-	-
		-	-	Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	3
		-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de quinze (15) m ² .	3
Unité d'hébergement			La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de dix-neuf (19) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.		Lorsque deux unités d'hébergement communiquent directement entre elles, il doit y avoir deux portes avec fermeture et condamnation possible depuis chaque unité d'hébergement.	3
		L'établissement doit disposer d'un minimum de 11 unités d'hébergement.				

1.5 Hôtel de la catégorie 2 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	2
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	Lorsque le bâtiment n'est pas exclusivement dédié à l'établissement, 1) l'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute autre activité, 2) et lorsque l'établissement est situé en étage, un accès direct et indépendant doit être assuré par un escalator ou un ascenseur.	-	3
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de vingt (20) m².	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	-	2
Espace petit-déjeuner	Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries. Au cas où un espace de restauration existe, il se substitue à cette norme.	L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m² par assise.	-	-	-

Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	3
Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil.	-	3
	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	4
			L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
			L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3

		L'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	4
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de trois (3) m².	-	-	-
Vestiaires des locaux des employés		-	-	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	3
Unité d'hébergement		L'établissement doit disposer d'un minimum de 11 unités d'hébergement.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de seize (16) m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Lorsque deux unités d'hébergement communiquent directement entre elles, il doit y avoir deux portes avec fermeture et condamnation possible depuis chaque unité d'hébergement.	-	2

1.6 Hôtel de la catégorie 1 étoile

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire	
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points	
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	Lorsque le bâtiment n'est pas exclusivement dédié à l'établissement, 1) l'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute autre activité, 2) et lorsque l'établissement est situé en étage, un accès direct et indépendant doit être assuré par un escalator ou un ascenseur.	2
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de dix (10) m².	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	2
Espace petit-déjeuner	Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries. Au cas où un espace de restauration existe, il se substitue à cette norme.	L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m² par assise.	-	-
Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m² par assise.

Sanitaires	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil.	-	2
		En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	3
						3
						3
		L'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	3
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de trois (3) m².	-	-	-

Vestiaires des locaux des employés	-	-	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	2
Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer d'un minimum de 11 unités d'hébergement.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de douze (12) m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Lorsque deux unités d'hébergement communiquent directement entre elles, il doit y avoir deux portes avec fermeture et condamnation possible depuis chaque unité d'hébergement.	-	2

2. Hôtel club
2.1 Hôtel club de la catégorie Luxe

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Parking et/ou garage	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	-	-	-
Aire de dépose	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse vingt-cinq (25) unités d'hébergement ou de clés, une aire de dépose permettant à un autocar de déposer ses passagers doit être prévue à l'entrée de l'établissement. L'aire de dépose ne doit pas être utilisée comme parking.	La dimension minimale de l'aire de dépose doit être de vingt (20) m.	-	-	-
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	5
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises. L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries. L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	-	-	-

Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de quatre-vingt-dix (90) m ² .	-	-	-
	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant d'un niveau et plus au-dessus du rez-de-chaussée. Lorsque l'établissement dispose d'un ascenseur de service ou de monte-charge, il doit être séparé des ascenseurs des clients.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	-	-	-
Ascenseurs					
Espace de restauration	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m ² par assise.	Un deuxième espace de restauration supplémentaire doit être prévu.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m ² par assise.	5
	Un premier espace de restauration supplémentaire doit être prévu.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m ² par assise.			
Restaurant	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-	-	-
	Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		-	-	-
	Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		-	-	-
	Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		-	-	-
	Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		-	-	-
Cuisine					

		Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		-	-	-
		Une aire de plonge vaisselle doit être prévue.		-	-	-
		Une aire de plonge batterie doit être prévue.		-	-	-
		Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.		-	-	-
		Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.		-	-	-
		Un espace de stockage des boissons doit être prévu.		-	-	-
		Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).		-	-	-
		Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu.	La superficie minimale du quai de dépose doit être de quinze (15) m².	-	-	-
		Un local ventilé et fermé doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.	La superficie minimale du local de stockage des produits de nettoyage et de désinfection doit être de trois (3) m².	-	-	-
	Espace servant des boissons	L'établissement doit comporter au minimum un espace servant des boissons. Cet espace peut être intégré au niveau de l'espace d'accueil.	L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être de 1.50 m² par assise.	-	-	-

Piscine	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de quatre-vingt-dix (90) m².	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, doit être de trente (30) m². La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être 0.40 m.	La piscine principale intérieure et/ou extérieure doit disposer d'un système de rationalisation de l'utilisation de l'eau.	-	5
	Piscine pour enfants	Une piscine séparée pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants".		-	-	-
	Piscine aménagée dans l'unité d'hébergement	-	-	L'unité d'hébergement doit comporter une piscine ou une mini-piscine privative.	La superficie minimale de la piscine aménagée dans l'unité d'hébergement doit être de vingt (20) m². La superficie minimale de la mini-piscine aménagée dans l'unité d'hébergement doit être de douze (12) m².	5
Equipements d'animation		-	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou night-club et/ou salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent cinquante (150) m².	5
		-	-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent cinquante (150) m².	5
		L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (à titre d'exemple : tennis, basket-ball, mini-golf, équitation... etc.)	Les infrastructures dédiées aux activités sportives devant répondre à 80% de la capacité en unité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale des infrastructures dédiées aux activités sportives doit être de cinq cents (500) m².	-	-	-

Salles polyvalentes	L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de cent cinquante (150) m ² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	-	-	-
Salles de sports	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de quarante (40) m ² .	5
	-	-	L'unité d'hébergement doit comporter une salle de sport privative.	La superficie minimale de la salle de sport privative doit être de quinze (15) m ² .	5
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un e jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de dix (10) m ² .	5
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m ² .	5
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m ² .	5
	-	-	L'unité d'hébergement doit être dotée d'un hammam traditionnel privatif.	La superficie minimale du hammam traditionnel privatif doit être de six (6) m ² .	3
Espace détente					

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	5
Sanitaires	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour dix (10) personnes.	-	-	-
	Sanitaires de la piscine	Des douches et toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs". L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour dix (10) personnes. Des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	-	-

Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour dix (10) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	5
	-	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	3
Sanitaires des espaces d'animation	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour dix (10) enfants.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La hauteur maximale d'un WC doit être de 0.30 m. La hauteur maximale d'un lavabo doit être de 0.55 m.	5
	-	-	Des toilettes communes proches des infrastructures d'animation doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	3

	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps. Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
		Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
	Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de la cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour dix (10) employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur ou à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 6.50 m². Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m et être au même niveau que le sol, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine ou d'une mini-piscine privative aménagée dans une unité d'hébergement, une douche au minimum doit être aménagée près de la piscine.	-	3

Vestiaires	Vestiaires de la piscine	Des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
Installation de service		Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de vingt-cinq (25) m ² .	-	-	-
		Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	-	-	-
		-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de trente (30) m ² .	5
Unité d'hébergement		Une infirmerie doit être prévue.	La superficie minimale de l'infirmerie doit être de quinze (15) m ² .	-	-	-
		L'établissement doit disposer d'un minimum de 11 unités d'hébergement. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte. Lorsque deux unités d'hébergement communiquent directement entre elles, il doit y avoir deux portes avec fermeture et condamnation possible depuis chaque unité d'hébergement.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de trente-cinq (35) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de trois (3) m ² .	5

2.2 Hôtel club de la catégorie 5 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire	
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points	
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES
Parking et/ou garage	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	-	-
Aire de dépose	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse vingt-cinq (25) unités d'hébergement ou de clés, une aire de dépose permettant à un autocar de déposer ses passagers doit être prévue à l'entrée de l'établissement. L'aire de dépose ne doit pas être utilisée comme parking.	La dimension minimale de l'aire de dépose doit être de vingt (20) m.
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises. L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	-

Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de quatre-vingts (80) m ² .	-	-	-
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 2 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	Lorsque l'établissement dispose d'un ascenseur de service ou de monte-charge, il doit être séparé des ascenseurs des clients.	-	3
	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m ² par assise.	-	-	-
Restaurant	Un espace de restauration supplémentaire doit être prévu.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m ² par assise.	-	-	-
	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-	-	-
	Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		-	-	-
	Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		-	-	-
	Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		-	-	-
	Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		-	-	-

	Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		-	-	-
	Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		-	-	-
	Une aire de plonge vaisselle doit être prévue.		-	-	-
	Une aire de plonge batterie doit être prévue.		-	-	-
	Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.		-	-	-
	Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.		-	-	-
	Un espace de stockage des boissons doit être prévu.		-	-	-
	Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).		-	-	-
	Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu.		-	-	-
	Un local ventilé et fermé doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.		-	-	-
Espace servant des boissons	L'établissement doit comporter au minimum un espace servant des boissons. Cet espace peut être intégré au niveau de l'espace d'accueil.	L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être de 1.50 m² par assise.	-	-	-

Piscine	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de quatre-vingts (80) m ² .	La piscine principale intérieure et/ou extérieure doit disposer d'un système de rationalisation de l'utilisation de l'eau.	-	5
	Piscine pour enfants	Une piscine séparée pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants".	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de trente (30) m ² . La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être 0.40 m.	-	-	-
Equipements d'animation		-	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou night-club et/ou salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent-cinquante (150) m ² .	4
		-	-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent-cinquante (150) m ² .	5
Salles polyvalentes		L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (à titre d'exemple : tennis, basket-ball, mini-golf, équitation, etc.)	Les infrastructures dédiées aux activités sportives devant répondre à 80% de la capacité en unité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale des infrastructures dédiées aux activités sportives doit être de quatre cents (400) m ² .	-	-	-
		L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de cent vingt (120) m ² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	-	-	-

Salles de sports	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de trente (30) m ² .	5
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de six (6) m ² .	3
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3,5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3,5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de dix (10) m ² .	4
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m ² .	4
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m ² .	5

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	4
Sanitaires	Sanitaires des espaces communs Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour quinze (15) personnes. En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
	Sanitaires de la piscine Des douches et toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues, lorsque la piscine est ouverte aux clients non-résidents. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs". L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour quinze (15) personnes. Des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs". Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-

Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour quinze (15) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	5
	-	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	3
Sanitaires des espaces d'animation	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour quinze (15) enfants.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La hauteur maximale d'un WC doit être de 0.30 m. La hauteur maximale d'un lavabo doit être de 0.55 m.	5
	-	-	Des toilettes communes proches des infrastructures d'animation doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	3

	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
		Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
		Des douches et des toilettes dédiées au personnel de la cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour dix (10) employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
	Sanitaires des locaux du personnel de cuisine					
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et/ou un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de six (6) m². Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m et être au même niveau que le sol, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.	Les WC réalisés à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	-	5

Vestiaires	Vestiaires de la piscine	Des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus, lorsque la piscine est ouverte aux clients non-résidents.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
Installation de service		Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de vingt (20) m ² .	-	-	-
		Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	-	-	-
		-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de vingt-cinq (25) m ² .	5
		Une infirmerie doit être prévue.	La superficie minimale de l'infirmerie doit être de quinze (15) m ² .	-	-	-
Unité d'hébergement		L'établissement doit disposer d'un minimum de 11 unités d'hébergement. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de trente (30) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de trois (3) m ² .	4
		Lorsque deux unités d'hébergement communiquent directement entre elles, il doit y avoir deux portes avec fermeture et condamnation possible depuis chaque unité d'hébergement.				

2.3 Hôtel club de la catégorie 4 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Parking et/ou garage	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	-	-	-
Aire de dépose	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse vingt-cinq (25) unités d'hébergement ou de clés, une aire de dépose permettant à un autocar de déposer ses passagers doit être prévue à l'entrée de l'établissement. L'aire de dépose ne doit pas être utilisée comme parking.	La dimension minimale de l'aire de dépose doit être de vingt (20) m.	3
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	5
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises. L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	-	3

Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de soixante-dix (70) m ² .	-	-	-
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 2 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	-	-	-
	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 70% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.20 m ² par assise.	Un espace de restauration supplémentaire doit être prévu.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.20 m ² par assise.	5
Restaurant	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-	-	-
	Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		-	-	-
	Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		-	-	-
	Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		-	-	-
	Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		-	-	-
	Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		-	-	-
	Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		-	-	-
	Une aire de plonge vaisselle doit être prévue.		-	-	-
	Une aire de plonge batterie doit être prévue.		-	-	-
	Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.		-	-	-

		Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.									
		Un espace de stockage des boissons doit être prévu.									
		Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).									
		Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu.									
		Un local ventilé et fermé doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.									
Espace servant des boissons		L'établissement doit comporter au minimum un espace servant des boissons. Cet espace peut être intégré au niveau de l'espace d'accueil.		L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être de 1.20 m² par assise.				-		-	
Piscine	Piscine principale intérieure et/ou extérieure		L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.		La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de soixante-dix (70) m².				-		-
	Piscine pour enfants		Une piscine séparée pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants".		La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de trente (30) m². La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être 0.40 m.				-		-

Equipements d'animation	-	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou night-club et/ou salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent cinquante (150) m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent (100) m².	4
Salles polyvalentes	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (à titre d'exemple : tennis, basket-ball, mini-golf, équitation, etc.)	Les infrastructures dédiées aux activités sportives devant répondre à 80% de la capacité en unité d'hébergement de l'établissement La superficie minimale des infrastructures dédiées aux activités sportives doit être de trois cents (300) m².	-	-	-
	-	-	L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de cent (100) m² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	5
Salles de sports	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de vingt (25) m².	4
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de six (6) m².	3
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de quatre (4) m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3,5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3,5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de dix (10) m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m².	3
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m².	5

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	3
Sanitaires	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) personnes. En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil.	4
	Sanitaires de la piscine	-	-	-
			Des douches et toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues, lorsque la piscine est ouverte aux clients non-résidents. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs". L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt (20) personnes.	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs". Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.
Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	-	-
	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt (20) personnes.	4

	Sanitaires des espaces d'animation	-	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs " .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs " .	3
		-	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) enfants.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La hauteur maximale d'un WC doit être de 0.30 m. La hauteur maximale d'un lavabo doit être de 0.55 m.	4
		-	-	Des toilettes communes proches des infrastructures d'animation doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs " .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs " .	3
	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
		Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
				L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3

	Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de la cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour dix (10) employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de cinq (5) m².	Les WC réalisés à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	-	4
Vestiaires	Vestiaires de la piscine	Des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus, lorsque la piscine est ouverte aux clients non-résidents.	Une superficie minimale d'un (1) m² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale d'un (1) m² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	-	-	-

Installation de service	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de quinze (15) m ² .	-	-	-
	-	-	Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	4
	-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de vingt (20) m ² .	4
	Une infirmerie doit être prévue.	La superficie minimale de l'infirmerie doit être de quinze (15) m ² .	-	-	-
Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer d'un minimum de 11 unités d'hébergement. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de vingt-cinq (25) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie.	-		
	Lorsque deux unités d'hébergement communiquent directement entre elles, il doit y avoir deux portes avec fermeture et condamnation possible depuis chaque unité d'hébergement.	L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.			

2.4 Hôtel club de la catégorie 3 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Parking et/ou garage	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	-	-	-
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	3
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises. L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	-	2
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de soixante (60) m².	-	-	-
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 3 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	-	-	-

Restaurant	Espace de restauration	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 70% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être d'un (1) m ² par assise.	Un espace de restauration supplémentaire doit être prévu.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être d'un (1) m ² par assise.	5
Cuisine	Cuisine	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-	-	-
		Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		-	-	-
		Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		-	-	-
		Une aire de plonge vaisselle doit être prévue.		-	-	-
		Une aire de plonge batterie doit être prévue.		-	-	-
		Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.		-	-	-
		Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.		-	-	-
		Un espace de stockage des boissons doit être prévu.		-	-	-
		Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).		-	-	-
		Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu.		-	-	-
		Un local ventilé et fermé doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.		-	-	-

Espace servant des boissons	L'établissement doit comporter au minimum un espace servant des boissons. Cet espace peut être intégré au niveau de l'espace d'accueil.		L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être d'un (1) m² par assise.	-	-	-
	Piscine	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de soixante (60) m².	-	-
		Piscine pour enfants	Une piscine séparée pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants" .	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de trente (30) m². La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être 0.40 m.	-	-
Equipements d'animation	-	-	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou night-club et/ou salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent-cinquante (150) m².	2
	-	-	-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent (100) m².	3
	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (à titre d'exemple : tennis, basket-ball, mini-golf, équitation, etc.)	Les infrastructures dédiées aux activités sportives devant répondre à 80% de la capacité en unité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale des infrastructures dédiées aux activités sportives doit être de deux cents (200) m².	-	-	-	-

Salles polyvalentes	-	-	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de soixante-dix (70) m ² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	4
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	3
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	5
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos supplémentaire.	5

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	2
Sanitaires	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	3
	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
Sanitaires de la piscine	-	-	Des douches et toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues, lorsque la piscine est ouverte aux clients non-résidents. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs". L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt (20) personnes.	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	2
	Des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	-	-	-
Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt (20) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	3

Sanitaires des espaces d'animation	-	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	3
	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) enfants.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La hauteur maximale d'un WC doit être de 0.30 m. La hauteur maximale d'un lavabo doit être de 0.55 m.	3
	-	-	Des toilettes communes proches des infrastructures d'animation doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	3
Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de la cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour dix (10) employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
Sanitaires des locaux du personnel de cuisine					-

	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de quatre (4) m².	Les WC réalisés à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	-	3
Vestiaires	Vestiaires de la piscine	Des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus, lorsque la piscine est ouverte aux clients non-résidents.	Une superficie minimale d'un (1) m² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale d'un (1) m² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	-	-	-
Installation de service		Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de quinze (15) m².	-	-	-
		-	-	Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	3
		-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de quinze (15) m².	3
Unité d'hébergement		Une infirmerie doit être prévue.	La superficie minimale de l'infirmerie doit être de quinze (15) m².	-	-	-
		L'établissement doit disposer d'un minimum de 11 unités d'hébergement. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de vingt (20) m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Lorsque deux unités d'hébergement communiquent directement entre elles, il doit y avoir deux portes avec fermeture et condamnation possible depuis chaque unité d'hébergement.	-	3

3. Résidence de tourisme

3.1 Résidence de tourisme de la catégorie Luxe

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Parking et/ou garage	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	-	-	-
Aire de dépose	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse vingt-cinq (25) unités d'hébergement ou de clés, une aire de dépose permettant à un autocar de déposer ses passagers doit être prévue à l'entrée de l'établissement. L'aire de dépose ne doit pas être utilisée comme parking.	La dimension minimale de l'aire de dépose doit être de quinze (15) m.	-	-	-
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	5
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises.	-	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.		5
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de trente (30) m².	-	-	-

Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant d'un niveau et plus au-dessus du rez-de-chaussée. Lorsque l'établissement dispose d'un ascenseur de service ou de monte-charge, il doit être séparé des ascenseurs des clients.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	-	-	-
	L'espace de restauration	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m² par assise.	-	-	-
Restaurant	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine. Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant. Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue. Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu. Une aire de plonge vaisselle doit être prévue. Une aire de plonge batterie doit être prévue. Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-	-	-

	Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.			-	-	-
	Un espace de stockage des boissons doit être prévu.			-	-	-
	Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).			-	-	-
	Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu.	La superficie minimale du quai de dépose doit être de quinze (15) m².		-	-	-
	Un local ventilé et fermé doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.	La superficie minimale du local de stockage des produits de nettoyage et de désinfection doit être de trois (3) m².		-	-	-
Espace servant des boissons	-	-	L'établissement doit comporter au minimum un espace servant des boissons. Cet espace peut être intégré au niveau de l'espace d'accueil.	L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être de 1.50 m² par assise.	3	

Piscine	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de soixante (60) m².	La piscine principale intérieure et/ou extérieure doit disposer d'un système de rationalisation de l'utilisation de l'eau.	-	5
	Piscine pour enfants	Une piscine séparée pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants".	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de trente (30) m². La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être 0.40 m.	-	-	-
Equipements d'animation	Piscine aménagée dans l'unité d'hébergement	-	-	L'unité d'hébergement doit comporter une piscine ou une mini-piscine privative.	La superficie minimale de la piscine aménagée dans l'unité d'hébergement doit être de vingt (20) m². La superficie minimale de la mini-piscine aménagée dans l'unité d'hébergement doit être de douze (12) m².	5
		-	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou night-club et/ou salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent-cinquante (150) m².	5
		-	-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent-cinquante (150) m².	5
		-	-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (terrains de : tennis, volley-ball, basket-ball etc.).	La superficie minimale des infrastructures dédiées aux activités sportives doit être de deux cents (200) m².	3

Salles polyvalentes	L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de cent-cinquante (150) m ² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	-	-	-
Salles de sports	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de quarante (40) m ² .	5
	-	-	L'unité d'hébergement doit comporter une salle de sport privative.	La superficie minimale de la salle de sport privative doit être de quinze (15) m ² .	5
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de dix (10) m ² .	5
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m ² .	5
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m ² .	5
	-	-	L'unité d'hébergement doit être dotée d'un hammam traditionnel privatif.	La superficie minimale du hammam traditionnel privatif doit être de six (6) m ² .	3

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	5
Sanitaires	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour dix (10) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir. Des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour dix (10) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	5

Sanitaires des espaces d'animation	-	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	3
	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour dix (10) enfants.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La hauteur maximale d'un WC doit être de 0.30 m. La hauteur maximale d'un lavabo doit être de 0.55 m.	5
	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour 25 employé(e)s.	-	3
	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de la cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s.	-	-
Sanitaires des locaux du personnel de cuisine					

	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur ou à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 6.50 m ² . Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m et être au même niveau que le sol, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine ou d'une mini-piscine privative aménagée dans une unité d'hébergement, une douche au minimum doit être aménagée près de la piscine.	-	3
Vestiaires	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
Installation de service		Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de vingt (25) m ² .	-	-	-
		Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	-	-	-
		-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de trente (30) m ² .	5
Unité d'hébergement		Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de quarante-cinq (45) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de trois (3) m ² .	5

3.2 Résidence de tourisme de la catégorie 5 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire	
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points	
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES
Parking et/ou garage	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	-	-
Aire de dépose	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse vingt-cinq (25) unités d'hébergement ou de clés, une aire de dépose permettant à un autocar de déposer ses passagers doit être prévue à l'entrée de l'établissement. L'aire de dépose ne doit pas être utilisée comme parking.	La dimension minimale de l'aire de dépose doit être de quinze (15) m. 4
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	5
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises. Cette norme ne s'applique pas dans le cas des établissements ne disposant pas de service de restauration.	-	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	4

Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de vingt (20) m².	-	-	-
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 2 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	Lorsque l'établissement dispose d'un ascenseur de service ou de monte-charge, il doit être séparé des ascenseurs des clients.	-	3
Restaurant	L'espace de restauration	-	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m² par assise.	5
	Cuisine	-	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine. Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant. Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue. Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu. Une aire de plonge vaisselle doit être prévue. Une aire de plonge batterie doit être prévue. Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus. Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	

					Un espace de stockage des boissons doit être prévu. Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés). Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu. Un local ventilé et fermé doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.	La superficie minimale du quai de dépose doit être de quinze (15) m². La superficie minimale du local de stockage des produits de nettoyage et de désinfection doit être de trois (3) m².			3
Espace petit-déjeuner		Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries. Au cas où un espace de restauration existe, il se substitue à cette norme.	L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être de 1.50 m² par assise.	-	-				
Espace servant des boissons						L'établissement doit comporter au minimum un espace servant des boissons. Cet espace peut être intégré au niveau de l'espace d'accueil.	L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être de 1.50 m² par assise.		

Piscine	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de cinquante (50) m ² .	La piscine principale intérieure et/ou extérieure doit disposer d'un système de rationalisation de l'utilisation de l'eau.	-	5
	Piscine pour enfants	-	-	Une piscine séparée pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants".	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de 30 m ² . La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être 0.40 m.	5
Equipements d'animation		-	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou night-club et/ou salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de 150 m ² .	4
		-	-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de 150 m ² .	5
		-	-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (terrains de : tennis, volley-ball, basket-ball etc.).	La superficie minimale des infrastructures dédiées aux activités sportives doit être de 200 m ² .	3
Salles polyvalentes		L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de 120 m ² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	-	-	-

Salles de sports	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de 30 m².	5
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de 6 m².	3
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de 6 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de 4 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de 4 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de (10) m².	4
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m².	4
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m².	5

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	4
	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour quinze (15) personnes.	-	-	-
Sanitaires	Sanitaires de la piscine	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir. Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	-	-

Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	5
		Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	3
Sanitaires des espaces d'animation	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	5
	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour quinze (15) enfants.	3
Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	3
	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s.	3

Installation de service	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de vingt (20) m ² .	-	-	-
	Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	-	-	-
	-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de vingt-cinq (25) m ² .	5
Unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 40 m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de trois (3) m ² .	4

3.3 Résidence de tourisme de la catégorie 4 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire	
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points	
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES
Parking et/ou garage	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.
Aire de dépose	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse vingt-cinq (25) unités d'hébergement ou de clés, une aire de dépose permettant à un autocar de déposer ses passagers doit être prévue à l'entrée de l'établissement. L'aire de dépose ne doit pas être utilisée comme parking.	La dimension minimale de l'aire de dépose doit être de quinze (15) m.
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises. Cette norme ne s'applique pas dans le cas des établissements ne disposant pas de service de restauration.	-	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	-

Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de quinze (15) m ² .	-	-	-
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 2 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	-	-	-
Restaurant	L'espace de restauration	-	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.20 m ² par assise.	5
	Cuisine	-	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine. Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant. Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue. Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu. Une aire de plonge vaisselle doit être prévue. Une aire de plonge batterie doit être prévue. Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus. Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus. Un espace de stockage des boissons doit être prévu.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	

Equipements d'animation	-			L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou night-club et/ou salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent-cinquante (150) m ² .	3
	-			L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent (100) m ² .	4
	-			L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (terrains de : tennis, volley-ball, basket-ball, etc.).	La superficie minimale des infrastructures dédiées aux activités sportives doit être de cent-cinquante (150) m ² .	3
Salles polyvalentes	-			L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de cent (100) m ² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	5
Salles de sports	-			L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de vingt-cinq (25) m ² .	4
Espace détente	-			L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de six (6) m ² .	3
	-			L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m ² .	3
	-			L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3
	-			L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de quatre (4) m ² .	3
	-			L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m ² .	3
	-			L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m ² .	3
	-			L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de dix (10) m ² .	3
	-			L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m ² .	3
	-			L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m ² .	5
	-					

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	3
Sanitaires	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil.	-	4
	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	-	-	-
Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt (20) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	4

Sanitaires des espaces d'animation	-	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	3
	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 enfants.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La hauteur maximale d'un WC doit être de 0.30 m. La hauteur maximale d'un lavabo doit être de 0.55 m.	4
	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour 25 employé(e)s.	-	3
	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de la cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s.	-	3
Sanitaires des locaux du personnel de cuisine					-

	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 5 m².	Les WC réalisés à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	-	4
Vestiaires	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale d'un (1) m² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	-	-	-
Installation de service		Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de 15 m².	-	-	-
		-	-	Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	4
		-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de 20 m².	4
Unité d'hébergement		Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 35 m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

3.4 Résidence de tourisme de la catégorie 3 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire	
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES
Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100% points				
Parking et/ou garage	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises. Cette norme ne s'applique pas dans le cas des établissements ne disposant pas de service de restauration.	-	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de dix (10) m ² .	-	-
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 3 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	-	-

Restaurant	L'espace de restauration	-	-	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 50% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être d'un (1) m² par assise.	3
	Cuisine	-	-	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine. Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant. Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue. Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu. Une aire de plonge vaisselle doit être prévue. Une aire de plonge batterie doit être prévue. Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus. Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus. Un espace de stockage des boissons doit être prévu. Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	

				Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu.	La superficie minimale du quai de dépose doit être de quinze (15) m².	
				Un local ventilé et fermé doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.	La superficie minimale du local de stockage des produits de nettoyage et de désinfection doit être de trois (3) m².	
Espace petit-déjeuner		Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries. Au cas où un espace de restauration existe, il se substitue à cette norme.	L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 70% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m² par assise.	-	-	-
	Espace servant des boissons			L'établissement doit comporter au minimum un espace servant des boissons. Cet espace peut être intégré au niveau de l'espace d'accueil.	L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être d'un (1) m² par assise.	3
Piscine	Piscine principale intérieure et/ou extérieure			L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de quarante (40) m².	3
	Piscine pour enfants			Une piscine séparée pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants".	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de trente (30) m². La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être 0.40 m.	5

Equipements d'animation	-	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou night-club et/ou salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent-cinquante (150) m ² .	2
	-	-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent-cinquante (150) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (terrains de : tennis, volley-ball, basket-ball, etc.).	La superficie minimale doit être de cent (100) m ² .	3
Salles polyvalentes	-	-	L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de soixante-dix (70) m ² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	4
Salles de sports	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de vingt (20) m ² .	3
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de dix (10) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m ² .	5
	-	-			

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	2
	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil.	3
Sanitaires	Sanitaires des espaces communs	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	-	-
	Sanitaires de la piscine	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	-
	Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des communs".	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt (20) personnes.	3

Sanitaires des espaces d'animation	-	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs" .	3
	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) enfants.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La hauteur maximale d'un WC doit être de 0.30 m. La hauteur maximale d'un lavabo doit être de 0.55 m.	3
	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de la cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
					-
Sanitaires des locaux des employés					
Sanitaires des locaux du personnel de cuisine					

		alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.						
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de cinq (5) m ² .		Les WC réalisés à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	-	3	
Vestiaires	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par personne doit être prévue.		-	-	-	
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.		-	-	-	
Installation de service		Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de quinze (15) m ² .		-	-	-	
		-	-		Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	3	
		-	-		Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de quinze (15) m ² .	3	
Unité d'hébergement		Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de trente (30) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.		-	-	-	

3.5 Résidence de tourisme de la catégorie 2 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de dix (10) m ² .	-	-	-
Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	4
Sanitaires	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40 m x 0.90 m.	Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond.	-	3
	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40 m x 0.90 m.	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90 m.	4
			L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3

				L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
				Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	4
				L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
Sanitaires de l'unité d'hébergement					-	-
Vestiaires des locaux des employés						4
Unité d'hébergement						-

3.6 Résidence de tourisme de la catégorie 1 étoile

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de dix (10) m ² .	-	-	-
Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	3
Sanitaires	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) personnes.	Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes.	-	2
			Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond.	-	2
		En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	3

			L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo par 25 employé(e)s.	-	3
			Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	3
			L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
			Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de quatre (4) m².	-	-
Vestiaires des locaux des employés		Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	-	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue. 3
Unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une cuisine ou kitchenette ouverte.	La superficie minimale mise à disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de vingt (20) m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

4. Résidence immobilière de promotion touristique

4.1 Résidence immobilière de promotion touristique de la catégorie Luxe

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Parking et/ou garage	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un (1) emplacement au minimum est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	-	-	-
Aire de dépose	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse vingt-cinq (25) unités d'hébergement ou de clés, une aire de dépose permettant à un autocar de déposer ses passagers doit être prévue à l'entrée de l'établissement. L'aire de dépose ne doit pas être utilisée comme parking.	La dimension minimale de l'aire de dépose doit être de quinze (15) m.	-	-	-
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	5
Entrée de l'établissement	-	-	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	-	5
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au sein de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de trente (30) m².	-	-	-
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant d'un niveau et plus au-dessus du rez-de-chaussée. Lorsque l'établissement dispose d'un ascenseur de service ou de monte-charge, il doit être séparé des ascenseurs des clients.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	-	-	-

Restaurant	Espace de restauration	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m ² par assise.	-	-	-
	Cuisine	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine. Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant. Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue. Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu. Une aire de plonge vaisselle doit être prévue. Une aire de plonge batterie doit être prévue. Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus. Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus. Un espace de stockage des boissons doit être prévu. Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile par les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés). Un quai de dépose pour la réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu. Un local ventilé et fermé doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration. La superficie minimale du quai de dépose doit être de quinze (15) m². La superficie minimale du local de stockage des produits de nettoyage et de désinfection doit être de trois (3) m².	-	-	-

Espace servant des boissons		-		L'établissement doit comporter au minimum un espace servant des boissons. Cet espace peut être intégré au niveau de l'espace d'accueil.	L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être de 1.50 m ² par assise.	3
	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de soixante (60) m ² . La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de trente (30) m ² . La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être de 0.40 m.	La piscine principale intérieure et/ou extérieure doit disposer d'un système de rationalisation de l'utilisation de l'eau.	-	5
Piscine	Piscine pour enfants	Une piscine séparée pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants".		-	-	-
	Piscine aménagée dans l'unité d'hébergement	-		L'unité d'hébergement doit comporter une piscine ou une mini-piscine privative.	La superficie minimale de la piscine aménagée dans l'unité d'hébergement doit être de vingt (20) m ² . La superficie minimale de la mini-piscine aménagée dans l'unité d'hébergement doit être de douze (12) m ² .	5
Equipements d'animation		-		L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou un night-club et/ou une salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent-cinquante (150) m ² .	5
		-		L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent-cinquante (150) m ² .	5
		-		L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (terrains de : tennis, volley-ball, basket-ball, etc.).	La superficie minimale des infrastructures dédiées aux activités sportives doit être de deux cents (200) m ² .	3

Salles polyvalentes	L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'un espace d'une superficie minimale de cent-cinquante (150) m ² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	-	-	-
Salles de sports	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de quarante (40) m ² .	5
	-	-	L'unité d'hébergement doit comporter une salle de sport privative.	La superficie minimale de la salle de sport privative doit être de quinze (15) m ² .	5
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3,5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3,5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de dix (10) m ² .	5
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m ² .	5
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m ² .	5
	-	-	L'unité d'hébergement doit être dotée d'un hammam traditionnel privatif.	La superficie minimale du hammam traditionnel privatif doit être de six (6) m ² .	3

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	5
	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 10 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
Sanitaires	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
	Des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin. Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	-	-	-	-
	Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour 10 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	5

Sanitaires des espaces d'animation	-	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	3
	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour dix (10) enfants.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La hauteur maximale d'un WC doit être de 0.30 m. La hauteur maximale d'un lavabo doit être de 0.55 m.	5
Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de la cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et les toilettes peuvent être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour dix (10) employé(e)s.			-	-

	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur ou à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 6.50 m². Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m et être au même niveau que le sol, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine ou d'une mini-piscine privative aménagée dans une unité d'hébergement, une douche au minimum doit être aménagée près de la piscine.	-	3
Vestiaires	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale de 1.5 m² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	-	-	-
Installation de service		Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de vingt-cinq (25) m².	-	-	-
		Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	-	-	-
Unité d'hébergement		-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de trente (30) m².	5
		Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de quarante-cinq (45) m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de trois (3) m².	5

4.2 Résidence immobilière de promotion touristique de la catégorie 5 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire	
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points	
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES
Parking et/ou garage	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	-	-
Aire de dépose	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse vingt-cinq (25) unités d'hébergement ou de clés, une aire de dépose permettant à un autocar de déposer ses passagers doit être prévue à l'entrée de l'établissement. L'aire de dépose ne doit pas être utilisée comme parking.	La dimension minimale de l'aire de dépose doit être de quinze (15) m.
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	5
Entrée de l'établissement	-	-	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	4
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de vingt (20)m ² .	-	-

Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de deux niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	Lorsque l'établissement dispose d'un ascenseur de service ou de monte-charge, il doit être séparé des ascenseurs des clients.	-	3
	L'espace de restauration	-	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m² par assise.	5
Restaurant	Cuisine		L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine. Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant. Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue. Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu. Une aire de plonge vaisselle doit être prévue. Une aire de plonge batterie doit être prévue.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Espace servant des boissons	-	-	L'établissement doit comporter au minimum un espace servant des boissons. Cet espace peut être intégré au niveau de l'espace d'accueil.	L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être de 1.50 m ² par assise.	3
	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure doit disposer d'un système de rationalisation de l'utilisation de l'eau.	-	5
Piscine	Piscine pour enfants	-	Une piscine séparée pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants".	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de trente (30) m ² . La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être 0.40 m.	5
	Equipements d'animation	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou un night-club et/ou une salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent cinquante (150) m ² .	4
		-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent cinquante (150) m ² .	5
		-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (terrains de : tennis, volley-ball, basket-ball, etc.).	La superficie minimale des infrastructures dédiées aux activités sportives doit être de deux cents (200) m ² .	3

Salles polyvalentes	L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de cent vingt (120) m ² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	-	-	-
Salles de sports	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	L'établissement doit prévoir une (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de trente (30) m ² .	5
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de quatre (4) m ² .	3
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de dix (10) m ² .	4
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m ² .	4
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m ² .	5

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un mètre (1) m² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	4
Sanitaires Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour quinze (15) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-

			-	-	-	-	-
Sanitaires de la piscine	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.		-	-	-	-	-
Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".		Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour quinze (15) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	5	
Sanitaires des espaces d'animation	-	-	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	3	
	-	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour quinze (15) enfants.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La hauteur maximale d'un WC doit être de 0.30 m. La hauteur maximale d'un lavabo doit être de 0.55 m.	5	

Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de la cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration. Les douches et les toilettes peuvent être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour dix (10) employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	-
Sanitaires des locaux du personnel de cuisine					-
Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 6.50 m². Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m et être au même niveau que le sol, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.	Les WC réalisés à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	-	5

Vestiaires	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés pour les hommes et pour les femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
Installation de service	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de vingt (20) m ² .	-	-	-
		Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	-	-	-
	Unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de quarante (40) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de vingt-cinq (25) m ² .	5
Unité d'hébergement	Unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de quarante (40) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de trois (3) m ² .	4

4.3 Résidence immobilière de promotion touristique de la catégorie 4 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Parking et/ou garage	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	4
Aire de dépose	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse vingt-cinq (25) unités d'hébergement ou de clés, une aire de dépose permettant à un autocar de déposer ses passagers doit être prévue à l'entrée de l'établissement. L'aire de dépose ne doit pas être utilisée comme parking.	La dimension minimale de l'aire de dépose doit être de quinze (15) m.	3
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	5
Entrée de l'établissement	-	-	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	-	3
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de quinze (15) m².	-	-	-
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de deux niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	-	-	-

Restaurant	L'espace de restauration	-	-	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.20 m² par assise.	5
	Cuisine	-	-	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine. Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant. Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue. Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu. Une aire de plonge vaisselle doit être prévue. Une aire de plonge batterie doit être prévue. Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus. Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	

Piscine	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	-	-	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de quarante (40) m ² .	4
	Piscine pour enfants	-	-	Une piscine séparée pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants" .	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de trente (30) m ² . La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être 0.40 m.	5
Equipements d'animation		-	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou un night-club et/ou une salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent-cinquante (150) m ² .	3
		-	-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent (100) m ² .	4
		-	-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (terrains de : tennis, volley-ball, basket-ball, etc.).	La superficie minimale des infrastructures dédiées aux activités sportives doit être de cent-cinquante (150) m ² .	3
Salles polyvalentes		-	-	L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de cent (100) m ² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	5
Salles de sports		-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de vingt-cinq (25) m ² .	4

Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de dix (10) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m ² .	5
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m ² .	3
Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	3

Sanitaires	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les portes d'entrée des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil.	-	4
		En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
	Sanitaires de la piscine	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	-	-	-
	Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt (20) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	4

		-		Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	3
Sanitaires des espaces d'animation		-		Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section " Sanitaires des espaces communs".	4
		-		Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) enfants.	3
Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.		Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	3
	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.		Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	-	3

	Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de la cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour dix (10) employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	- -	-	
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de cinq (5) m².	-	Les WC réalisés à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	4
Vestiaires	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale d'un (1) m² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue	-	-	-

Installation de service	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de quinze (15) m ² .	-	-	-
	-	-	Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	4
	-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de vingt (20) m ² .	4
Unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de trente-cinq (35) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

4.4 Résidence immobilière de promotion touristique de la catégorie 3 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Parking et/ou garage	-	-	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	3
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	3
Entrée de l'établissement	-	-	L'entrée principale de l'établissement doit être abritée des intempéries.	-	2
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de dix (10) m².	-	-	-
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 3 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	-	-	-

Restaurant	L'espace de restauration	-	-	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 50% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être d'un (1) m² par assise.	3
	Cuisine	-	-	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine. Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant. Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue. Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu. Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu. Une aire de plonge vaisselle doit être prévue. Une aire de plonge batterie doit être prévue. Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	

					Un ou plusieurs espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.		
					Un espace de stockage des boissons doit être prévu.		
					Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).		
					Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu.	La superficie minimale du quai de dépose doit être de quinze (15) m ² .	
					Un local ventilé et fermé doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.	La superficie minimale du local de stockage des produits de nettoyage et de désinfection doit être de trois (3) m ² .	
Espace petit-déjeuner		Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries. Au cas où un espace de restauration existe, il se substitue à cette norme.		L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 70% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m ² par assise.	-		-
Espace servant des boissons					L'établissement doit comporter au minimum un espace servant des boissons. Cet espace peut être intégré au niveau de l'espace d'accueil.	L'espace servant des boissons doit permettre d'assurer le service pour 40% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace servant des boissons doit être d'un (1) m ² par assise.	3

Piscine	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	-	-	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans la piscine réservée aux enfants, doit être de quarante (40) m².	3
	Piscine pour enfants	-	-	Une piscine séparée pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être proche de la piscine principale ou dans le "Club d'enfants".	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de trente (30) m². La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être 0.40 m.	5
Equipements d'animation	-	-	-	L'établissement doit prévoir une discothèque et/ou un night-club et/ou une salle de spectacle.	La superficie minimale de la discothèque ou du night-club ou de la salle de spectacle doit être de cent-cinquante (150) m².	2
	-	-	-	L'établissement doit prévoir un jardin d'enfants ou un club d'enfants.	La superficie minimale du jardin d'enfants ou du club d'enfants doit être de cent-cinquante (150) m².	3
	-	-	-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (terrains de : tennis, volley-ball, basket-ball, etc.).	La superficie minimale doit être de cent (100) m².	3
Salles polyvalentes	-	-	-	L'établissement doit disposer d'une ou plusieurs salles polyvalentes pouvant accueillir des conférences, banquets, séminaires...	L'établissement doit disposer d'une superficie minimale de soixante-dix (70) m² répartie en une ou plusieurs salles polyvalentes.	4
Salles de sports	-	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de sport.	La superficie minimale de la salle de sport doit être de vingt (20) m².	3

Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de six (6) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de quatre (4) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femmes et un (1) pour hommes.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de dix (10) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de dix (10) m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de vingt (20) m ² .	5
	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	Les offices ou locaux de service réservés au personnel ne doivent pas être visibles aux clients.	-	2
Locaux des employé(e)s					

Sanitaires	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil.	-	3
		En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
	Sanitaires de la piscine	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	-	-	-
	Sanitaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des toilettes doivent être prévues. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des douches séparées pour hommes et pour femmes, doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt (20) personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	3

		-	-	Lorsque l'établissement dispose des équipements d'animation, toute discothèque ou night-club ou salle de spectacle doit avoir ses propres toilettes. Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes fonctionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	Les toilettes doivent répondre aux mêmes normes dimensionnelles de la section "Sanitaires des espaces communs".	3
Sanitaires des espaces d'animation		-	-	Lorsque l'établissement dispose d'un jardin d'enfants ou club d'enfants, des toilettes adaptées aux différentes tranches d'âges admises au niveau du jardin d'enfants ou du club d'enfants (hauteur des lavabos, hauteur des miroirs, cuvettes de WC basses pour enfants) doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) enfants.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La hauteur maximale d'un WC doit être de 0.30 m. La hauteur maximale d'un lavabo doit être de 0.55 m.	3
	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
		Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3

	Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de la cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour dix (10) employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de cinq (5) m².	Les WC réalisés à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	-	3
Vestiaires	Vestiaires de l'espace de remise en forme (salle de sport et espace détente)	Lorsque l'établissement dispose d'un espace de remise en forme (salle de sport ou espace détente), des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes doivent être prévus au niveau de l'espace de remise en forme.	Une superficie minimale d'un (1) m² par personne doit être prévue.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	-	-	-

Installation de service	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de quinze (15) m ² .	-	-	-
	-	-	Un local dédié aux installations techniques (climatisation, production d'eau chaude, groupe électrogène...) doit être prévu.	-	3
	-	-	Un local ou un atelier pour assurer le service de la maintenance des équipements de l'établissement, doit être prévu.	La superficie minimale du local ou atelier de maintenance doit être de quinze (15) m ² .	3
Unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de trente (30) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

4.5 Résidence immobilière de promotion touristique de la catégorie 2 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de dix (10) m².	-	-	-
Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m² par assise.	4
Sanitaires	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) personnes.	Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes.	-	3
		En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond.	-	3
		En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	4
			L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3

				L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
				Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	4
				L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
				-	-	-
Vestiaires des locaux des employés				L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	4
Unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une cuisine ou kitchenette ouverte.	-	-	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de vingt-cinq (25) m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espace entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m	-	-

4.6 Résidence immobilière de promotion touristique de la catégorie 1 étoile

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de dix (10) m ² .	-	-	-
Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	3
Sanitaires	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes.	-	2
	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt (20) personnes.		Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond.	-	2
	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	3
			Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.		
			L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3

				L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) Lavabo pour vingt-cinq (25) employé(e)s.	-	3
				Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	3
				L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour vingt (25) employé(e)s.	-	3
					-	-
Vestiaires des locaux des employés				L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	3
Unité d'hébergement					-	-
					-	-

5. Résidence immobilière adossée

5.1 Résidence immobilière adossée de la catégorie Luxe

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Parking et/ou garage	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	-	-	-
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	5
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant d'un niveau et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	-	-	-
Piscine aménagée dans l'unité d'hébergement	-	-	L'unité d'hébergement doit comporter une piscine ou une mini-piscine privative.	La superficie minimale de la piscine aménagée dans l'unité d'hébergement doit être de vingt (20) m². La superficie minimale de la mini-piscine aménagée dans l'unité d'hébergement doit être de douze (12) m².	5
Salle de sport aménagée dans l'unité d'hébergement	-	-	L'unité d'hébergement doit comporter une salle de sport privative.	La superficie minimale de la salle de sport privative doit être de quinze (15) m².	5

Espace détente aménagé dans l'unité d'hébergement	-	-	L'unité d'hébergement doit être dotée d'un hammam traditionnel privatif.	La superficie minimale du hammam traditionnel privatif doit être de six (6) m².	3
Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur ou à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 6.50 m². Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m et être au même niveau que le sol, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine ou d'une mini-piscine privative aménagée dans une unité d'hébergement, une douche au minimum doit être aménagée près de la piscine.	-	3
Unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de quarante-cinq (45) m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de trois (3) m².	5

5.2 Résidence immobilière adossée de la catégorie 5 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Parking et/ou garage	Lorsque la capacité d'hébergement de l'établissement dépasse trente (30) unités d'hébergement ou de clés, l'établissement doit disposer d'un parking aérien ou en sous-sol. Le parking doit être prévu au niveau de l'établissement ou à proximité de celui-ci.	Un minimum d'un (1) emplacement est exigé pour trente (30) unités d'hébergement ou de clés.	-	-	-
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	5
Ascenseurs	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 2 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	-	-	-
Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un W.C. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 6.50 m ² . Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m et être au même niveau que le sol, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.	Les WC réalisés à l'intérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	-	5
Unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de quarante (40) m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de trois (3) m ² .	4

6. Maison d’hôtes

6.1. Maison d’hôtes de la catégorie 5 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	5
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises. Lorsque le bâtiment n'est pas exclusivement dédié à la maison d'hôtes, un accès direct aux étages réservés à l'établissement doit être assuré.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 25m².	-	-	-
Restaurant	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m² par assise.	-	-	-

	Cuisine	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant l'espace de préparation, de stockage et laverie) doit être de 10 m² pour les maisons d'hôtes de moins de 8 unités d'hébergement et 20 m² pour les maisons d'hôtes de plus de 8 unités d'hébergement.				
Piscine intérieure et/ou extérieure		-	-	L'établissement doit disposer d'une piscine intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine intérieure et/ou extérieure, doit être de 15 m².	4	
		-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de 6 m².	3	
Espace détente		-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de 6 m².	3	
		-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de 4 m².	3	
		-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de 4 m².	3	
		-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m².	3	
		-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m².	3	
		-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de 10 m².	4	
		-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou la salle de massage supplémentaire doit être de 10 m².	4	
		-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de 20 m².	5	

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire ou un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu.	Le réfectoire ou l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m ² par assise.	-	-	-
	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 15 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-
Sanitaires	Sanitaires de la piscine	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	5
	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC. L'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	-	-

	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 4 m². Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit être au même niveau que le sol et doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	Des vestiaires séparés hommes et femmes doivent être prévus, pour les établissements disposant de 10 unités d'hébergement.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	-	-	-
	Installation de service	-	-	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de 8 m².	5
	Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 10 unités d'hébergement au maximum. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 25 m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. Dans le cas des établissements situés en ancienne médina, une superficie minimale de 10 m² est tolérée dans 20% du nombre total des unités d'hébergement. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de 3 m².	5

6.2. Maison d’hôtes de la catégorie 4 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	5
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 20 m².	-	-	-
Restaurant	Espace de restauration/ Espace servant des boissons	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 70% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.20 m² par assise.	-	-
	Cuisine	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant l'espace de préparation, de stockage et laverie) doit être de 10 m² pour les maisons d'hôtes de moins de 8 unités d'hébergement et 20 m² pour les maisons d'hôtes de plus de 8 unités d'hébergement.		

Mini piscine intérieure et/ou extérieure	-	-	L'établissement doit disposer d'une mini-piscine intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la mini-piscine intérieure et/ou extérieure, doit être de 7 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de 6 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de 6 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de 4 m².	3
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de 4 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3,5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi traditionnel, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3,5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de 10 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de 10 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de 20 m².	5

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire ou un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu.	Le réfectoire ou l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m ² par assise.	-	-	-
	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-
Sanitaires	Sanitaires de la mini-piscine	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'une mini-piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la mini-piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	4
	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC. L'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	-	-
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 3.5 m ² .	-	-

Vestiaires des locaux des employés	Des vestiaires séparés hommes et femmes doivent être prévus, pour les établissements disposant de 10 unités d'hébergement.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
Installation de service	-	-	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de 8 m ² .	4
Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 10 unités d'hébergement au maximum. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 20 m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. Dans le cas des établissements situés en ancienne médina, une superficie minimale de 10 m² est tolérée dans 20% du nombre total des unités d'hébergement. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

6.3. Maison d’hôtes de la catégorie 3 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	3
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 15 m².	-	-	-

Restaurant	Espace de restauration/ Espace servant des boissons				L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être d'un (1) m² par assise.	5	
	Cuisine	-	-		L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant l'espace de préparation, de stockage et laverie) doit être de 8m² pour les maisons d'hôtes de moins de 8 unités d'hébergement et 12 m² pour les maisons d'hôtes de plus de 8 unités d'hébergement.		
Espace petit-déjeuner		Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries. Au cas où un espace de restauration existe, il se substitue à cette norme.	L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m² par assise.		-	-		-

Mini piscine intérieure et/ou extérieure	-	-	L'établissement doit disposer d'une mini-piscine intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la mini-piscine intérieure et/ou extérieure, doit être de 5 m².	2
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de 6 m².	3
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de 6 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de 4 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de 4 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de 10 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de 10 m².	3

	-	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de 20 m².	5
Locaux des employé(e)s	Un réfectoire ou un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu.	Le réfectoire ou l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m² par assise.		-	-	-
	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.		-	-	-
Sanitaires	Sanitaires des espaces communs			Lorsque l'établissement dispose d'une mini-piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la mini-piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	3
	Sanitaires de la mini-piscine			-	-	-
	Sanitaires des locaux des employés			L'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	3

	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 3 m².	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	Des vestiaires séparés hommes et femmes doivent être prévus, pour les établissements disposant de 10 unités d'hébergement.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	-	-	-
	Installation de service	-	-	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de 8 m².	3
	Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 10 unités d'hébergement au maximum. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 16 m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. Dans le cas des établissements situés en ancienne médina, une superficie minimale de 10 m² est tolérée dans 20% du nombre total des unités d'hébergement. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

6.4. Maison d'hôtes de la catégorie 2 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	2
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 10 m ² .	-	-	-
Espace petit-déjeuner	Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries. Au cas où un espace de restauration existe, il se substitue à cette norme.	L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m ² par assise.	-	-	-
Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire ou un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu.	Le réfectoire ou l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m ² par assise.	3

Sanitaires	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes.	-	4
	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 2.5 m².	-	-	-
Vestiaires des locaux des employés		-	-	Des vestiaires séparés hommes et femmes doivent être prévus, pour les établissements disposant de 10 unités d'hébergement.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	3
Unité d'hébergement		L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 10 unités d'hébergement au maximum. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 14 m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. Dans le cas des établissements situés en ancienne médina, une superficie minimale de 10 m² est tolérée dans 20% du nombre total des unités d'hébergement. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

6.5. Maison d'hôtes de la catégorie 1 étoile

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement. Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries. Au cas où un espace de restauration existe, il se substitue à cette norme.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 10 m². L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 50% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m² par assise.	-	-	-
Espace petit-déjeuner			-	-	-
Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire ou un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu.	Le réfectoire ou l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m² par assise.	2
Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes.	-	3

	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 2 m².	-	-	-
Vestiaires des locaux des employés		-	-	Des vestiaires séparés hommes et femmes doivent être prévus, pour les établissements disposant de 10 unités d'hébergement.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	2
Unité d'hébergement		L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 10 unités d'hébergement au maximum. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 12 m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. Dans le cas des établissements situés en ancienne médina, une superficie minimale de 10 m² est tolérée dans 20% du nombre total des unités d'hébergement. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

7. Riad

7.1. Riad de la catégorie Luxe

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	-	-	-
	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 30 m².	-	-	-
Patio	Le Riad s'organise autour d'un patio central. Le Riad est fermé sur l'extérieur.	La superficie minimale du patio doit être de 20 m².	-	-	-
	Lorsque l'établissement est composé de deux ou plusieurs Riads sans liaisons internes, chaque Riad doit s'organiser autour d'un patio.	La superficie minimale du patio doit être de 20 m².	-	-	-
Espaces verts	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur des bâtiments.	-	-	-	-
Ascenseurs	-	-	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 2 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	5

Restaurant	Espace de restauration/ Espace servant des boissons	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m² par assise.	-	-	-
		L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine. Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant. Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.	-		-	-	
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.	-		-	-	
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.	-		-	-	
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.	-		-	-	

[illegible]

Piscine intérieure et/ou extérieure	-	-	L'établissement doit disposer d'une piscine intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine intérieure et/ou extérieure, doit être de 20 m².	5
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de 6 m².	3
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de 6 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de 4 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de 4 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou la salle de massage doit être de 10 m².	5
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou la salle de massage supplémentaire doit être de 10 m².	5
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de 20 m².	5

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus. Un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 4 à 10 unités d'hébergement.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 20% de l'effectif des employés. L'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m² par assise.	-	-
	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 10 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-
Sanitaires	Sanitaires de la piscine	-	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	5

Sanitaires des locaux des employés	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps. Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo pour 25 employé(e)s.	-	3
	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s doit être respecté.	-	3
Sanitaires des locaux du personnel de cuisine				-	-
Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 4.50 m². Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit être au même niveau que le sol et doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.		-	-

Vestiaires des locaux des employés	Des vestiaires séparés hommes et femmes doivent être prévus, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
Installation de service	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de 8 m ² .	-	-	-
Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 30 unités au maximum. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 35 m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. Dans le cas des établissements situés en ancienne médina, une superficie minimale de 10 m² est tolérée dans 20% du nombre total des unités d'hébergement. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée. La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de 3 m².	5	

7.2. Riad de la catégorie 5 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 25 m ² .	-	-	-
Patio	Le Riad s'organise autour d'un patio central. Le Riad est fermé sur l'extérieur.	La superficie minimale du patio doit être de 20 m ² .	-	-	-
	Lorsque l'établissement est composé de deux ou plusieurs Riads sans liaisons internes, chaque Riad doit s'organiser autour d'un patio.	La superficie minimale du patio doit être de 20 m ² .	-	-	-
Espaces verts	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur des bâtiments.	-	-	-	-
Ascenseurs	-	-	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 3 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	4

Restaurant	Espace de restauration/ Espace servant des boissons	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m ² par assise.	-	-	-
	Cuisine	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de plonge vaisselle doit être prévue.		-	-	-
				-	-	-

	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de plonge batterie doit être prévue.		-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.		-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un ou des espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.		-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un espace de stockage des boissons doit être prévu.		-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).		-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local ventilé fermant doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.		-	-	-
Piscine intérieure et/ou extérieure	-	La superficie minimale du local de stockage des produits de nettoyage et de désinfection doit être de 2 m ² .	-	L'établissement doit disposer d'une piscine intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine intérieure et/ou extérieure, doit être de 15 m ² .
					4

Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de 6 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de 6 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de 4 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de 4 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m ² .	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de 10 m ² .	4
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de 10 m ² .	4
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de 20 m ² .	5

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus. Un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 4 à 10 unités d'hébergement.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 20% de l'effectif des employés. L'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m ² par assise.	-	-	-
	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 15 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-
Sanitaires	Sanitaires de la piscine	-	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	4

	Sanitaires des locaux des employés	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps. Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
		Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s doit être respecté.	-	3
		Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	5
	Sanitaires des locaux du personnel de cuisine				-	-

	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 4 m ² . Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit être au même niveau que le sol et doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	Des vestiaires séparés hommes et femmes doivent être prévus, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
	Installation de service	-	-	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de 8 m ² .	5
	Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 30 unités au maximum. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 25 m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. Dans le cas des établissements situés en ancienne médina, une superficie minimale de 10 m ² est tolérée dans 20% du nombre total des unités d'hébergement. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de 3 m ² .	5

7.3. Riad de la catégorie 4 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 20 m².	-	-	-
Patio	Le Riad s'organise autour d'un patio central. Le Riad est fermé sur l'extérieur.	La superficie minimale du patio doit être de 12 m².	-	-	-
	Lorsque l'établissement est composé de deux ou plusieurs Riads sans liaisons internes, chaque Riad doit s'organiser autour d'un patio.	La superficie minimale du patio doit être de 12 m².	-	-	-

Espaces verts	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur des bâtiments.	-	-	-
	Espace de restauration/ Espace servant des boissons	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 70% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.20 m² par assise.	-
Restaurant	Cuisine	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévue.		-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		-

	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de plonge vaisselle doit être prévue.		-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de plonge batterie doit être prévue.		-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.		-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un ou des espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.		-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un espace de stockage des boissons doit être prévu.		-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).		-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local ventilé fermant doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.		-	-	-
Mini piscine intérieure et/ou extérieure		-	L'établissement doit disposer d'une mini-piscine intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la mini-piscine intérieure et/ou extérieure, doit être de 7 m ² .	3
Espace détente		-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de 6 m ² .	3

-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de 6 m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de 4 m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de 4 m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de 10 m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de 10 m ² .	3
-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de 20 m ² .	5

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus. Un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 4 à 10 unités d'hébergement.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 20% de l'effectif des employés. L'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m ² par assise.	-	-	-
	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-
Sanitaires	Sanitaires de la mini-piscine		Lorsque l'établissement dispose d'une mini-piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la mini-piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	3

Sanitaires des locaux des employés	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps. Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo pour 25 employé(e)s.	-	3
			Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s doit être respecté.	-	3
			Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	4
Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 3.5 m².	-	-	-

Vestiaires des locaux des employés	Des vestiaires séparés hommes et femmes doivent être prévus, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
Installation de service	-	-	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de 8 m ² .	4
Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 30 unités au maximum. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 20 m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. Dans le cas des établissements situés en ancienne médina, une superficie minimale de 10 m ² est tolérée dans 20% du nombre total des unités d'hébergement. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

7.4. Riad de la catégorie 3 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	-	-	-
	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 15 m ² .	-	-	-
Patio	Le Riad s'organise autour d'un patio central. Le Riad est fermé sur l'extérieur.	La superficie minimale du patio doit être de 12 m ² .	-	-	-
	Lorsque l'établissement est composé de deux ou plusieurs Riads sans liaisons internes, chaque Riad doit s'organiser autour d'un patio.	La superficie minimale du patio doit être de 12 m ² .	-	-	-

Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur des bâtiments.	-	5
Espace de restauration/ Espace servant des boissons	-	-	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être d'un (1) m² par assise.	5
Restaurant	Cuisine	-	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	
			Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		
			Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		
			Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		
			Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		
			Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		
			Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		

[illegible]

Espace petit-déjeuner	Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries. Au cas où un espace de restauration existe, il se substitue à cette norme.	L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m ² par assise.	-	-	-
Mini piscine intérieure et/ou extérieure	-	L'établissement doit disposer d'une mini-piscine intérieure et/ou extérieure.	2	La superficie minimale de la mini-piscine intérieure et/ou extérieure, doit être de 5 m ² .	-
Espace détente	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel au minimum.	3	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de 6 m ² .	-
	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	3	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de 6 m ² .	-
	-	L'établissement doit prévoir un sauna au minimum.	3	La superficie minimale du sauna doit être de 4 m ² .	-
	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	3	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de 4 m ² .	-
	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	3	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m ² .	-
	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	3	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m ² .	-
	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	3	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de 10 m ² .	-
	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	3	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de 10 m ² .	-
	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	5	La superficie minimale de la salle de repos doit être de 20 m ² .	-
	-	-	-	-	-

Sanitaires Sanitaires des espaces communs Sanitaires de la mini-piscine	Un réfectoire du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus. Un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 4 à 10 unités d'hébergement.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 20% de l'effectif des employés. L'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m² par assise.	-	-	-	2
	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-	
	-		Lorsque l'établissement dispose d'une mini-piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la mini-piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	-	

Sanitaires des locaux des employés	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e).	-	3
	Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.		L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo pour 25 employé(e)s.	-	3
			Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	3
	-	-	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s doit être respecté.	-	3
			Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	3

[illegible]

Installation de service	-	-	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de 8 m ² .	3
Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 30 unités au maximum. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 16 m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. Dans le cas des établissements situés en ancienne médina, une superficie minimale de 10 m² est tolérée dans 20% du nombre total des unités d'hébergement. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

8. Kasbah

8.1. Kasbah de la catégorie Luxe

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Enceinte	La Kasbah doit constituer un ensemble fortifié par une enceinte murale comportant des tours.	-	-	-	-
Espaces verts	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur des bâtiments.	-	-	-	-
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.				
	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 30 m².	-	-	-
Ascenseurs	-	-	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 2 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	5

Restaurant	Espace de restauration/ Espace servant des boissons	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m² par assise.	-	-	-
	Cuisine	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		-	-	-
				-	-	-
				-	-	-

	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de plonge vaisselle doit être prévue.	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de plonge batterie doit être prévue.	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un ou des espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un espace de stockage des boissons doit être prévu.	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local ventilé fermant doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.	-	-	-

Piscine intérieure et/ou extérieure	-	-	L'établissement doit disposer d'une piscine intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine intérieure et/ou extérieure, doit être de 20 m².	5
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de 6 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de 6 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de 4 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de 4 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de 10 m².	5
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de 10 m².	5
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de 20 m².	5
Espace détente					

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus. Un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m ² par assise.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 20% de l'effectif des employés. L'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m ² par assise.	-	-	-
	Sanitaires	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 10 personnes	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-
	Sanitaires de la piscine	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	5

	Sanitaires des locaux des employés	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps. Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e).	-	3
		Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s doit être respecté.	-	3
	Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
		L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.				

	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 4.50 m². Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit être au même niveau que le sol et doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	Des vestiaires séparés hommes et femmes doivent être prévus, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	-	-	-
	Installation de service	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de 8 m².	-	-	-
	Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 30 unités au maximum. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 30 m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. Dans le cas des établissements situés en ancienne médina, une superficie minimale de 10 m² est tolérée dans 20% du nombre total des unités d'hébergement. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de 3 m².	5

8.2. Kasbah de la catégorie 5 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Enceinte	La Kasbah doit constituer un ensemble fortifié par une enceinte murale comportant des tours.	-	-	-	-
Espaces verts	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur des bâtiments.	-	-	-	-
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 25 m².	-	-	-
Ascenseurs	-	-	Un ou plusieurs ascenseurs doivent être installés dans les établissements disposant de 3 niveaux et plus au-dessus du rez-de-chaussée.	Les dimensions minimales d'une cabine d'ascenseur doivent être de 1.40m x 1.10m.	4

Restaurant	Espace de restauration/ Espace servant des boissons	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 80% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.50 m² par assise.	-	-	-
	Cuisine	L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		-	-	-

			-	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de plonge vaisselle doit être prévue.		-	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de plonge batterie doit être prévue.		-	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.		-	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un ou des espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.		-	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un espace de stockage des boissons doit être prévu.		-	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).		-	-	-	-
	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local ventilé fermant doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection	La superficie minimale du local de stockage des produits de nettoyage et de désinfection doit être de 2 m².	-	-	-	-

Piscine intérieure et/ou extérieure	-	-	L'établissement doit disposer d'une piscine intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine intérieure et/ou extérieure, doit être de 15 m².	4
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de 6 m².	3
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de 6 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de 4 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de 4 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de 10 m².	4
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de 10 m².	4
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de 20 m².	5

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus. Un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 4 à 10 unités d'hébergement.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 20% de l'effectif des employés. L'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m ² par assise.	-	-	-
	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 15 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-
Sanitaires	Sanitaires de la piscine	-	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	4

	Sanitaires des locaux des employés	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps. Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo pour 25 employé(e)s.	-	3
		Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s doit être respecté. Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	5
	Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-

	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 4 m ² . Lorsqu'une douche à l'italienne est prévue : 1) elle doit être au même niveau que le sol et doit avoir une dimension minimale de 0.90m x 0.90m, 2) elle peut être dotée d'un rebord de retenue des eaux de 0.05 m au maximum.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	Des vestiaires séparés hommes et femmes doivent être prévus, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
	Installation de service	-	-	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de 8 m ² .	5
	Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 30 unités au maximum. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 25 m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. Dans le cas des établissements situés en ancienne médina, une superficie minimale de 10 m ² est tolérée dans 20% du nombre total des unités d'hébergement. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	Un dressing-room ou une pièce dans laquelle le client peut se changer et/ou ranger ses vêtements, doit être aménagée.	La superficie minimale du dressing-room ou de la pièce doit être de 3 m ² .	5

8.3. Kasbah de la catégorie 4 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Enceinte	La Kasbah doit constituer un ensemble fortifié par une enceinte murale comportant des tours.	-	-	-	-
Espaces verts	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur des bâtiments.	-	-	-	-
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 20 m².	-	-	-

Restaurant	Espace de restauration/ Espace servant des boissons	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 70% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 1.20 m² par assise.	-	-	-
		L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.		-	-	-
	Cuisine	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		-	-	-
		Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		-	-	-
				-	-	-
				-	-	-

[illegible]

Piscine intérieure et/ou extérieure	-	-	L'établissement doit disposer d'une piscine intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine intérieure et/ou extérieure, doit être de 15 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) hammam traditionnel au minimum.	La superficie minimale du hammam traditionnel doit être de 6 m².	3
Espace détente	-	-	L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du hammam traditionnel supplémentaire doit être de 6 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	La superficie minimale du sauna doit être de 4 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un sauna supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du sauna supplémentaire doit être de 4 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	La superficie minimale du jacuzzi doit être de 3.5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire, un (1) pour femme et un (1) pour homme.	La superficie minimale du jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage doit être de 10 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une cabine ou une salle de massage supplémentaire.	La superficie minimale de la cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de 10 m².	3
	-	-	L'établissement doit prévoir une salle de repos.	La superficie minimale de la salle de repos doit être de 20 m².	5

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus. Un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 4 à 10 unités d'hébergement.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 20% de l'effectif des employés. L'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m² par assise.	-	-	-
	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
Sanitaires	Sanitaires des espaces communs				
	Sanitaires de la piscine		Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	3

Sanitaires des locaux des employés	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps. Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
			L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo pour 25 employé(e)s.	-	3
	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s doit être respecté.	-	3
			Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	4
Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-

	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 3.5 m ² .	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	Des vestiaires séparés hommes et femmes doivent être prévus, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
	Installation de service	-	-	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de 8 m ² .	4
Unité d'hébergement			La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 20 m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie.			
		L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 30 unités au maximum. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	Dans le cas des établissements situés en ancienne médina, une superficie minimale de 10 m ² est tolérée dans 20% du nombre total des unités d'hébergement. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

8.4. Kasbah de la catégorie 3 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Enceinte	La Kasbah doit constituer un ensemble fortifié par une enceinte murale comportant des tours.	-	-	-	-
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur des bâtiments.	-	5
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	-	-	-
	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 15 m².	-	-	-

Restaurant	Espace de restauration/ Espace servant des boissons	-	-	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	L'espace de restauration doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace de restauration doit être d'un (1) m² par assise.	5
				L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.		
	Cuisine	-	-	Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		
				Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		
				Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 50% de la superficie de ou des espaces de restauration.	
				Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		
				Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		
				Pour les établissements de 20 unités d'hébergement et plus, un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		

[illegible]

Espace petit-déjeuner	Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries. Au cas où un espace de restauration existe, il se substitue à cette norme.		L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 60% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m ² par assise.	-		-
Piscine intérieure et/ou extérieure	-		-		L'établissement doit disposer d'une piscine intérieure et/ou extérieure.	2
Espace détente	-		-		L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel doit être de 6 m ² .	3
	-		-		L'établissement doit prévoir un hammam traditionnel supplémentaire doit être de 6 m ² .	3
	-		-		L'établissement doit prévoir un (1) sauna au minimum.	3
	-		-		L'établissement doit prévoir un (1) sauna supplémentaire doit être de 4 m ² .	3
	-		-		L'établissement doit prévoir un (1) jacuzzi au minimum.	3
	-		-		L'établissement doit prévoir un jacuzzi supplémentaire doit être de 3.5 m ² .	3
	-		-		L'établissement doit prévoir au minimum une (1) cabine ou une salle de massage.	3
	-		-		L'établissement doit prévoir une cabine ou de la salle de massage supplémentaire doit être de 10 m ² .	3
	-		-		L'établissement doit prévoir une salle de repos.	5

Locaux des employé(e)s	Un réfectoire du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus. Un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu, pour les établissements disposant de 4 à 10 unités d'hébergement.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 20% de l'effectif des employés. L'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m² par assise.	-	-
	Sanitaires Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-

Sanitaires de la piscine	-	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	2
	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, l'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
Sanitaires des locaux des employés	Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.			L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo pour 25 employé(e)s.	-	3
	-			Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	3
				Pour les établissements de 11 unités d'hébergement et plus, un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s doit être respecté.	-	3
				Pour les établissements de moins de 11 unités d'hébergement, l'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	3

		Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
		Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC. Les WC réalisés à l'extérieur de la salle de bain et/ou de la douche doivent être cloisonnés.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 3 m².	-	-	-
Vestiaires des locaux des employés		Des vestiaires séparés hommes et femmes doivent être prévus, pour les établissements disposant de 11 unités d'hébergement et plus.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	-	-	-

Installation de service	-	-	Un espace lingerie doit être prévu.	La superficie minimale de l'espace lingerie doit être de 8 m².	3
Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 30 unités au maximum. Toutes les unités d'hébergement ne doivent pas comporter de cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 16 m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. Dans le cas des établissements situés en ancienne médina, une superficie minimale de 10 m² est tolérée dans 20% du nombre total des unités d'hébergement. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

9. Gîte

9.1. Gîte de la catégorie 4 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire	
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points	
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration ouvert aux clients non-résidents.	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 20 m².	-	-
Espace petit-déjeuner	Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries.	L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 50% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m² par assise.	-	-

Piscine intérieure et/ou extérieure	-	-	L'établissement doit disposer d'une piscine intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine intérieure et/ou extérieure, doit être de 12 m².	4
Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire ou un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu.	Le réfectoire ou l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m² par assise.	5
Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes.	-	5
Sanitaires de la piscine	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	4

	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	4
				L'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	4
				Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	5
Vestiaires des locaux des employés	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 2 m ² .	-	-	-
		-	-	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	4
	Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 10 unités d'hébergement au maximum. Les unités d'hébergement peuvent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 20 m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie.	Une cuisine, un coin cuisine ou une cuisine de type ouverte privatif(ve) dans l'unité d'hébergement, doit être prévu(e).	-	5

9.2. Gîte de la catégorie 3 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur et/ou à l'extérieur des bâtiments.	-	3
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration ouvert aux clients non-résidents.	-	4
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 14 m².	-	-	-
Espace petit-déjeuner	Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries.	L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 50% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m² par assise.	-	-	-

Piscine intérieure et/ou extérieure	-	-	L'établissement doit disposer d'une piscine intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine intérieure et/ou extérieure, doit être de 10 m².	3
Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire ou un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu.	Le réfectoire ou l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m² par assise.	4
	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond.	-	5
Sanitaires				-	5
Sanitaires de la piscine	-	-	Lorsque l'établissement dispose d'une piscine intérieure et/ou extérieure, des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	3

	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	3
				L'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	3
				Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	4
Vestiaires des locaux des employés	Sanitaires de l'unité d'hébergement	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche et un WC.	Dans le cas où la salle de bain est délimitée par des cloisons, la superficie minimale de la salle de bain doit être de 2 m².	-	-	-
		-	-	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	3
		L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 10 unités d'hébergement au maximum. Les unités d'hébergement peuvent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 16 m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie.	-	-	-

9.3. Gîte de la catégorie 2 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		Points
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 12 m ² .	-	-	-
Espace petit-déjeuner	Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries.	L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 50% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m ² par assise.	-	-	-
Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire ou un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu.	Le réfectoire ou l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m ² par assise.	3
Sanitaires	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes.	-	4
			Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond.	-	4

	Sanitaires des locaux des employés	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	3
		20% maximum des unités d'hébergement peuvent avoir une salle de bain et/ou une douche collective séparée de l'unité d'hébergement. Un minimum d'une (1) salle de bain pour 2 unités d'hébergement doit être prévue.	La superficie minimale de la salle de bain et/ou de la douche doit être de 4 m ² .	L'établissement doit prévoir au minimum une (1) douche.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	3
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	20% maximum des unités d'hébergement peuvent avoir un WC collectif séparé de l'unité d'hébergement et de la salle de bain et/ou de la douche collective. Un minimum d'un (1) WC pour 2 unités d'hébergement doit être prévu.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
		Toutes les unités ayant une salle de bain et/ou une douche privative doivent comporter un WC dans l'unité d'hébergement.	-	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	-	-	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	3
	Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 10 unités d'hébergement au maximum. Les unités d'hébergement peuvent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 12 m ² , incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie.	-	-	-

9.4. Gîte de la catégorie 1 étoile

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire			Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%			Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES		NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Entrée de l'établissement	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-		-	-	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 10 m ² .		-	-	-
Espace petit-déjeuner	Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries.	L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 50% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m ² par assise.		-	-	-
Locaux des employé(e)s	-	-		Un réfectoire ou un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu.	Le réfectoire ou l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m ² par assise.	2
Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.		Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes. Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond.	-	3
Sanitaires					-	3

	Sanitaires des locaux des employés	-	-	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	2
		20% maximum des unités d'hébergement peuvent avoir une salle de bain et/ou une douche collective séparée de l'unité d'hébergement. Un minimum d'une (1) salle de bain et/ou une douche pour 2 unités d'hébergement doit être prévue.	La superficie minimale de la salle de bain et/ou de la douche doit être de 4 m².	-	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	2
	Sanitaires de l'unité d'hébergement	20% maximum des unités d'hébergement peuvent avoir un WC collectif séparé de l'unité d'hébergement et de la salle de bain et/ou une douche collective. Un minimum d'un (1) WC pour 2 unités d'hébergement doit être prévu.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
		Toutes les unités ayant une salle de bain et/ou une douche privative doivent comporter un WC dans l'unité d'hébergement.	-	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	-	-	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	2
	Unité d'hébergement	L'établissement doit disposer de 4 unités d'hébergement au minimum et de 10 unités d'hébergement au maximum. Les unités d'hébergement peuvent comporter une cuisine ou kitchenette ou cuisine ouverte.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 10 m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie.	-	-	-

10. Pension catégorie unique

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire	
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points	
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES
Entrée de l'établissement	-	-	L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation.	-
	-	-	Lorsque le bâtiment n'est pas exclusivement dédié à l'établissement, un accès direct (par un escalator ou un ascenseur) aux étages réservés à l'établissement doit être prévu.	-
Espace d'accueil	Un espace d'accueil doit être prévu au niveau de l'établissement.	La superficie minimale de l'espace d'accueil doit être de 10 m ² .	-	-
Espace petit-déjeuner	Un espace fermé pour servir le petit déjeuner doit être prévu. Si cet espace est aménagé à l'extérieur ou en terrasse, une partie doit être couverte pour servir d'abri en cas d'intempéries.	L'espace petit-déjeuner doit permettre d'assurer le service pour 50% de la capacité d'hébergement de l'établissement. La superficie minimale de l'espace petit-déjeuner doit être d'un (1) m ² par assise.	-	-
Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire ou un emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être prévu.	Le réfectoire ou l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être dimensionné de sorte à permettre l'accueil simultané de 50% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire ou de l'emplacement réservé pour servir les repas du personnel doit être d'un (1) m ² par assise.

Sanitaires	Sanitaires des espaces communs	Des toilettes doivent être prévues dans les espaces communs, dont une (1) au minimum proche de l'espace d'accueil. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 personnes.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	Les sections (WC et lavabos) doivent être totalement séparées pour les toilettes pour hommes et les toilettes pour femmes.	-	5
				Les portes d'entrées des toilettes dans les espaces communs ne doivent pas donner directement sur les restaurants, l'espace servant des boissons ou l'espace d'accueil.	-	2
				Les cabines WC doivent être : 1) cloisonnées du sol au plafond, 2) dotées de portes installées du sol au plafond.	-	5
	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir au minimum un (1) WC.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	5
				L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	3
				Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	3

	Sanitaires de l'unité d'hébergement	20% maximum des unités d'hébergement peuvent avoir une salle de bain et/ou une douche collective séparée de l'unité d'hébergement. Un minimum d'une (1) salle de bain et/ou une douche pour 3 unités d'hébergement doit être prévue.	La superficie minimale de la salle de bain et/ou de la douche doit être de 4 m².	-	-	-
		20% maximum des unités d'hébergement peuvent avoir un WC collectif séparé de l'unité d'hébergement et de la salle de bain et/ou de la douche collective. Un minimum d'un (1) WC pour 3 unités d'hébergement doit être prévu.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
		Un minimum de 80% des unités d'hébergement doivent posséder une salle de bain et/ou une douche privative dans l'unité d'hébergement. Un minimum de 80% des unités d'hébergement doivent posséder un WC privatif dans l'unité d'hébergement.	La superficie minimale de la salle de bain et/ou de la douche doit être de 2 m².	Toutes les unités d'hébergement doivent comporter une salle de bain et/ou une douche privative.	La superficie minimale de la salle de bain et/ou de la douche doit être de 2 m².	5
			-	Toutes les unités doivent posséder un WC privatif dans l'unité d'hébergement.	-	5
Vestiaires des locaux des employés		-	-	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	5
Unité d'hébergement		L'établissement doit disposer d'un minimum de 4 unités d'hébergement.	La superficie minimale mise à la disposition du client dans les unités d'hébergement doit être de 10 m², incluant : habitabilité, couloir, sanitaires et penderie. Les terrasses ou balcons ne sont pas inclus dans cette superficie. L'ensemble des balustrades des balcons, des mezzanines et des loggias doivent être d'une hauteur minimale de 1.10 m depuis le sol. L'espacement entre les barreaux ou motifs décoratifs ne doit pas dépasser plus de 0.11 m.	-	-	-

11. Camping

11.1. Camping de la catégorie 5 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles	Normes dimensionnelles	Points
Aire de stationnement et parking privatif	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES			
	Une aire de stationnement doit être prévue à l'entrée du camping pour l'enregistrement des clients. Un parking privatif pour voitures et/ou remorques doit être aménagé en dehors des emplacements d'hébergement et de l'aire de stationnement d'accueil.	La superficie minimale de l'aire de stationnement doit être de 35 m². La superficie minimale du parking privatif doit être de 50 m².	-	-	-
Espaces verts	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur de l'établissement.	-	-	-	-
Entrée de l'établissement	L'ensemble du camping doit être délimité par une clôture. L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration ouvert aux clients non-résidents. L'entrée piétonne doit être totalement séparée de celle des véhicules.	-	-	-	-
	Un bureau d'accueil doit être prévu à l'entrée du camping.	La superficie minimale du bureau d'accueil doit être de 50 m².	-	-	-

Restaurant	Espace de restauration/ Espace servant des boissons	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	La superficie minimale de l'espace de restauration doit être de 2 m ² par emplacement.	-	-	-
		L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 40% de la superficie de l'espace de restauration.	-	-	-
	Cuisine	Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		-	-	-
		Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		-	-	-
		Une aire de plonge vaisselle doit être prévue.		-	-	-
		Une aire de plonge batterie doit être prévue.		-	-	-
		Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.		-	-	-
		Un ou des espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.		-	-	-
		Un espace de stockage des boissons doit être prévu.		-	-	-

		Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).			-	-	-
		Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu.	La superficie minimale du quai de dépose doit être de 15 m ² .		-	-	-
		Un local ventilé fermant doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.	La superficie minimale du local de stockage des produits de nettoyage et de désinfection doit être de 3 m ² .		-	-	-
	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans piscine réservée aux enfants, doit être de 60 m ² .		-	-	-
Piscine	Piscine pour enfants			Une piscine pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être intégrée ou proche de la piscine principale.	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de 20 m ² . La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être de 0.40 m.	5	
				Lorsqu'une piscine pour enfants est prévue et qu'elle est communicante avec la piscine principale, une séparation ne permettant pas le passage de l'enfant vers la piscine principale doit être prévue. Cette séparation doit permettre la circulation de l'eau, sans que l'espace entre les composantes de la séparation ne dépasse 0.10 m. La séparation doit être installée à partir du fond de la piscine et doit mesurer au minimum 0.40m au-dessus du niveau de l'eau de façon à ce que l'enfant ne puisse pas la dépasser facilement.	Lorsqu'une piscine pour enfants est prévue et qu'elle est communicante avec la piscine principale, une séparation doit permettre la circulation de l'eau, sans que l'espace entre les composantes de la séparation ne dépasse 0.10 m. La séparation doit être installée à partir du fond de la piscine et doit mesurer au minimum 0.40m au-dessus du niveau de l'eau de façon à ce que l'enfant ne puisse pas la dépasser facilement.		

Equipements d'animation	-	-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (à titre d'exemple : tennis, basket-ball, mini-golf, équitation, etc.).	Les infrastructures dédiées aux activités sportives devant répondre à 40% de la capacité en emplacements.	5
Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	-	-	-
Sanitaires	Des toilettes communes doivent être prévues. Les toilettes communes réservées aux hommes doivent être totalement séparées des toilettes communes réservées aux femmes. Des cabines WC cloisonnées du sol au plafond doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 05 emplacements.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m. La distance entre deux blocs de toilettes communes ne doit pas dépasser 150 m.	-	-	-
	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
Sanitaires communs	Des blocs sanitaires communs contenant des lavabos et des douches séparés pour hommes et pour femmes, doivent être prévus.	La distance entre deux blocs sanitaires communs ne doit pas dépasser 150 m.	Des salles d'eau individuelles complètes (douche, lavabo) doivent être prévues. Les salles d'eau individuelles complètes doivent correspondre à 10% du nombre total des douches.	La superficie minimale de la salle d'eau individuelle et complète doit être de 3 m ² .	5

	Des lavabos individuels doivent être prévus. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo par 05 emplacements.	-	-	-	-
	Des douches en cabines doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche en cabine pour 05 emplacements.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.90m.	Des douches en cabines dotées d'espace de déshabillage individuel doivent être prévues. Les douches en cabines dotées d'espace de déshabillage individuel doivent correspondre à 20% du nombre total des douches.	Les dimensions minimales douches en cabines dotées d'espace de déshabillage individuels doivent être de 2m x 0,90m.	5
Sanitaires de la piscine	Des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	-	-	-
Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps. Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s.	-	3
		Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-

Vestiaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	-	-	-
Espaces services complémentaires	Un espace pour laver la vaisselle doit être prévu. Cet espace doit être différent de l'espace de lavage du linge.	Une superficie minimale de 2 m ² par 40 emplacements doit être prévue.	Un espace équipé des moyens nécessaires pour repassage doit être prévu.	Une superficie minimale de 10 m ² doit être prévue.	5
	Un espace pour laver le linge, doit être prévu. Cet espace doit être différent de l'espace pour laver la vaisselle.	Une superficie minimale de 2 m ² par 50 emplacements doit être prévue.			
	Un espace dédié aux machines à laver le linge doit être prévu.	Une superficie minimale de 10 m ² doit être prévue.			
	L'établissement doit être doté d'un local de collecte de poubelle accessible pour le personnel. Le local de collecte doit être aménagé de manière à être nettoyé en permanence, maintenu à une température adéquate et placé à une bonne distance permettant de prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable et des autres équipements et locaux.	Une superficie minimale de 10 m ² par 50 emplacements doit être prévue.			
Espace collecte de déchets			-	-	-
Capacité d'accueil de l'établissement	L'établissement doit disposer d'un minimum de 25 emplacements destinés à l'accueil de tentes, de caravanes, de camping-cars ou de résidences mobiles de loisirs.	La superficie minimale par emplacement doit être de 80 m ² .	-	-	-
	Le pourcentage maximum des habitations légères ne doit pas dépasser 10% du nombre d'emplacements total prévu par l'établissement.	La superficie minimale de l'habitation légère doit être de 20m ² .	-	-	-

11.2. Camping de la catégorie 4 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Aire de stationnement et parking privatif	Une aire de stationnement doit être prévue à l'entrée du camping pour l'enregistrement des clients.	La superficie minimale de l'aire de stationnement doit être de 35 m ² .	-	-	-
	-	-	Un parking privatif pour voitures et/ou remorques doit être aménagé en dehors des emplacements d'hébergement et de l'aire de stationnement d'accueil.	La superficie minimale du parking privatif doit être de 50 m ² .	5
	-	-	-	Le parking privatif doit accueillir 30% du nombre d'emplacements total prévus par l'établissement.	4
Espaces verts	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur de l'établissement.	-	-	-	-
Entrée de l'établissement	L'ensemble du camping doit être délimité par une clôture. L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration ouvert aux clients non-résidents. L'entrée piétonne doit être totalement séparée de celle des véhicules.	-	-	-	-
Espace d'accueil	Un bureau d'accueil doit être prévu à l'entrée du camping.	La superficie minimale du bureau d'accueil doit être de 40 m ² .	-	-	-

Restaurant	Espace de restauration/ Espace servant des boissons	L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration et/ou snack. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	La superficie minimale de l'espace de restauration et/ou snack doit être de 2 m² par emplacement.	-	-
		L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	-	-	-
	Cuisine	Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.	-	-	-
		Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.	-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.	-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.	-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.	-	-	-
		Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.	-	-	-
		Une aire de plonge vaisselle doit être prévue.	-	-	-
		Une aire de plonge batterie doit être prévue.	-	-	-
		Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.	-	-	-
		Un ou des espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.	-	-	-
		Un espace de stockage des boissons doit être prévu.	-	-	-
		Un local pour les déchets alimentaires	-	-	-

		et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés).					
		Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu.	La superficie minimale du quai de dépose doit être de 15 m ² .	-	-	-	-
		Un local ventilé fermant doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.	La superficie minimale du local de stockage des produits de nettoyage et de désinfection doit être de 3 m ² .	-	-	-	-
	Piscine principale intérieure et/ou extérieure			-	L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans piscine réservée aux enfants, doit être de 50 m ² .	5
					Une piscine pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être intégrée ou proche de la piscine principale.	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de 20 m ² . La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être de 0,40 m.	
Piscine	Piscine pour enfants			-	Lorsqu'une piscine pour enfants est prévue et qu'elle est communicante avec la piscine principale, une séparation ne permettant pas le passage de l'enfant vers la piscine principale doit être prévue. Cette séparation doit permettre la circulation de l'eau, sans que l'espace entre les composantes de la séparation ne dépasse 0,10 m. La séparation doit être installée à partir du fond de la piscine et doit mesurer au minimum 0,40 m au-dessus du niveau de l'eau de façon à ce que l'enfant ne puisse pas la dépasser facilement.		5

Equipements d'animation	-	-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (à titre d'exemple : tennis, basket-ball, mini-golf, équitation, etc.).	Les infrastructures dédiées aux activités sportives devant répondre à 40% de la capacité en emplacements.	5
Locaux des employé(e)s	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m ² par assise.	-	-	-
	Des toilettes communes doivent être prévues. Les toilettes communes réservées aux hommes doivent être totalement séparées des toilettes communes réservées aux femmes. Des cabines WC cloisonnées du sol au plafond doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 10 emplacements.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.20m x 0.70m. La distance entre deux blocs de toilettes communes ne doit pas dépasser 150 m.	-	-	-
Sanitaires communs	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
	Des blocs sanitaires communs contenant des lavabos et des douches séparés pour hommes et pour femmes, doivent être prévus.	La distance entre deux blocs sanitaires communs ne doit pas dépasser 150 m.	Des salles d'eau individuelles complètes (douche, lavabo) doivent être prévues. Les salles d'eau individuelles complètes doivent correspondre à 10% du nombre total des douches.	La superficie minimale de la salle d'eau individuelle et complète doit être de 3 m ² .	4
Sanitaires	Des lavabos individuels doivent être prévus. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo pour 10 emplacements.	-	-	-	-
	Des douches en cabines doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche en cabine pour 10 emplacements.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.70m.	-	-	-

	Sanitaires de la piscine	-	-	Des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	5
	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
		Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s.	-	3
	Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
	Vestiaires des locaux des employés	-	-	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m² par employé doit être prévue.	5

Espaces services complémentaires	Un espace pour laver la vaisselle doit être prévu. Cet espace doit être différent de l'espace de lavage du linge.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par 50 emplacements doit être prévue.	Un espace équipé des moyens nécessaires pour repassage doit être prévu.	Une superficie minimale de 8 m ² doit être prévue.	4
	Un espace pour laver le linge, doit être prévu. Cet espace doit être différent de l'espace pour laver la vaisselle.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par 50 emplacements doit être prévue.	Un espace dédié aux machines à laver le linge doit être prévu.	Une superficie minimale de 8 m ² doit être prévue.	4
Espace collecte de déchets	L'établissement doit être doté d'un local de collecte de poubelle accessible pour le personnel. Le local de collecte doit être aménagé de manière à être nettoyé en permanence, maintenu à une température adéquate et placé à une bonne distance permettant de prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable et des autres équipements et locaux.	Une superficie minimale de 10 m ² pour 50 emplacements doit être prévue.	-	-	-
	L'établissement doit disposer d'un minimum de 25 emplacements destinés à l'accueil de tentes, de caravanes, de camping-cars ou de résidences mobiles de loisirs.	La superficie minimale par emplacement doit être de 70 m ² .	-	-	-
Capacité d'accueil de l'établissement	Le pourcentage maximum des habitations légères ne doit pas dépasser 10% du nombre d'emplacements total prévu par l'établissement.	La superficie minimale de l'habitation légère doit être de 18 m ² .	-	-	-

11.3. Camping de la catégorie 3 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire	
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points	
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES
Aire de stationnement et parking privatif	Une aire de stationnement doit être prévue à l'entrée du camping pour l'enregistrement des clients.	La superficie minimale de l'aire de stationnement doit être de 35 m ² .	-	-
	-	-	Un parking privatif pour voitures et/ou remorques doit être aménagé en dehors des emplacements d'hébergement et de l'aire de stationnement d'accueil.	La superficie minimale du parking privatif doit être de 50 m ² .
Espaces verts	-	-	-	Le parking privatif doit accueillir 30% du nombre d'emplacements total prévus par l'établissement.
Entrée de l'établissement	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur de l'établissement.	-
	L'ensemble du camping doit être délimité par une clôture. L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée et la sortie des véhicules doivent être séparées et distinctes de celles réservées aux piétons. Au cas où l'entrée et la sortie des véhicules n'est pas séparée de celle des piétons, l'entrée doit être suffisamment large.	-	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration ouvert aux clients non-résidents.	-

Espace d'accueil		Un bureau d'accueil doit être prévu à l'entrée du camping.	La superficie minimale du bureau d'accueil doit être de 35 m².	-	-	-
Restaurant	Espace de restauration/ Espace servant des boissons	-		L'établissement doit avoir au minimum un (1) espace de restauration et/ou snack. L'espace de restauration peut être utilisé comme un espace servant des boissons.	La superficie minimale de l'espace de restauration et/ou snack doit être de 1.5 m² par emplacement.	3
	Cuisine	-		L'espace de restauration doit être doté d'une cuisine.	La superficie minimale de la cuisine (incluant espace de production, de préparation, de stockage, laverie et locaux déchets) doit être de 30% de la superficie de l'espace de restauration et/ou snack.	
				Les locaux et lieux de travail doivent respecter le principe de la marche en avant.		
				Une aire de préparation de cuisine froide doit être prévue.		
				Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doit être prévu.		
				Un local climatisé pour la préparation de la viande doit être prévu.		
				Un local climatisé pour la préparation des légumes doit être prévu.		
				Un local climatisé pour la préparation de la pâtisserie doit être prévu.		
				Une aire de plonge vaisselle doit être prévue.		
				Une aire de plonge batterie doit être prévue.		
				Un ou plusieurs économat(s) doivent être prévus.		
				Un ou des espaces de stockage réfrigérés en positif et négatif doivent être prévus.		

					Un espace de stockage des boissons doit être prévu. Un local pour les déchets alimentaires et un local pour les déchets secs doivent être prévus à proximité d'une sortie pour évacuation facile vers les services de ramassage et en respectant le principe de la marche en avant pour le cheminement interne (non-croisement des circuits propres et souillés). Un quai de dépose pour réception des marchandises totalement séparé de l'accès client, doit être prévu. Un local ventilé fermant doit être prévu pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection.					
Piscine	Piscine principale intérieure et/ou extérieure	-	-		L'établissement doit disposer d'une piscine principale intérieure et/ou extérieure.	La superficie minimale de la piscine principale intérieure et/ou extérieure, sans piscine réservée aux enfants, doit être de 40 m².	4			
					Une piscine pour enfants doit être prévue. La piscine pour enfants peut être intégrée ou proche de la piscine principale.	La superficie minimale de la piscine pour enfants, doit être de 20 m². La profondeur maximale de la piscine pour enfants doit être de 0,40 m.	5			

Sanitaires	Sanitaires communs	Des toilettes communes doivent être prévues. Les toilettes communes réservées aux hommes doivent être totalement séparées des toilettes communes réservées aux femmes. Des cabines WC cloisonnées du sol au plafond doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 15 emplacements.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	La distance entre deux blocs de toilettes communes ne doit pas dépasser 150 m.	3
		En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
		Des blocs sanitaires communs contenant des lavabos et des douches séparés pour hommes et pour femmes, doivent être prévus. Des lavabos collectifs doivent être prévus. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo pour 15 emplacements.	-	-	La distance entre deux blocs sanitaires communs ne doit pas dépasser 150 m.	3
		-	-	-	-	-
		-	-	Des lavabos individuels doivent être prévus. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo pour 15 emplacements.	-	4
		Des douches en cabines doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche en cabine pour 15 emplacements.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.70m.	-	-	-

	Sanitaires de la piscine	-	-	Des douches doivent être prévues et aménagées près de la piscine, dont au minimum une (1) douche proche et visible du bassin.	-	4
	Sanitaires des locaux des employés	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps. Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
	Sanitaires des locaux du personnel de cuisine	Des douches et des toilettes dédiées au personnel de cuisine avec des sections séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration. Les douches et toilettes pouvant être intégrées dans les locaux du personnel si ceux-ci offrent un accès direct à la cuisine. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les circuits de transit des denrées alimentaires ni avec les locaux de leur entreposage. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche et un (1) WC pour 10 employé(e)s.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m. Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s.	-	3
						-

Vestiaires des locaux des employés	-	-	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	4
Espaces services complémentaires	-	-	Un espace pour laver la vaisselle doit être prévu. Cet espace doit être différent de l'espace de lavage du linge.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par 50 emplacements doit être prévue.	5
	-	-	Un espace pour laver le linge, doit être prévu. Cet espace doit être différent de l'espace pour laver la vaisselle.	Une superficie minimale de 1.5 m ² par 50 emplacements doit être prévue.	5
Espace collecte de déchets	L'établissement doit être doté d'un local de collecte de poubelle accessible pour le personnel. Le local de collecte doit être aménagé de manière à être nettoyé en permanence, maintenu à une température adéquate et placé à une bonne distance permettant de prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable et des autres équipements et locaux.	Une superficie minimale de 10 m ² par 50 emplacements doit être prévue.	-	-	-
Capacité d'accueil de l'établissement	L'établissement doit disposer d'un minimum de 25 emplacements destinés à l'accueil de tentes, de caravanes, de camping-cars ou de résidences mobiles de loisirs.	La superficie minimale par emplacement doit être de 50 m ² .	-	-	-
	Le pourcentage maximum des habitations légères ne doit pas dépasser 10% du nombre d'emplacements total prévu par l'établissement.	La superficie minimale de l'habitation légère doit être de 14 m ² .	-	-	-

11.4. Camping de la catégorie 2 étoiles

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Aire de stationnement et parking privatif	Une aire de stationnement doit être prévue à l'entrée du camping pour l'enregistrement des clients.	La superficie minimale de l'aire de stationnement doit être de 30 m².	-	-	-
	-	-	Un parking privatif pour voitures et/ou remorques doit être aménagé en dehors des emplacements d'hébergement et de l'aire de stationnement d'accueil.	La superficie minimale du parking privatif doit être de 40 m².	3
Espaces verts	-	-	-	Le parking privatif doit accueillir 30% du nombre d'emplacements total prévus par l'établissement.	2
Entrée de l'établissement	L'ensemble du camping doit être délimité par une clôture. L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée et la sortie des véhicules doivent être séparées et distinctes de celles réservées aux piétons. Au cas où l'entrée et la sortie des véhicules n'est pas séparée de celle des piétons, l'entrée doit être suffisamment large.	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur de l'établissement.	-	4
			L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration ouvert aux clients non-résidents.	-	4

Espace d'accueil	Un bureau d'accueil doit être prévu à l'entrée du camping.	La superficie minimale du bureau d'accueil doit être de 30 m².	-	-	-
Equipements d'animation	-	-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (à titre d'exemple : tennis, basket-ball, mini-golf, équitation, etc.).	Les infrastructures dédiées aux activités sportives devant répondre à 40% de la capacité en emplacements.	4
Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.	Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m² par assise.	3
Sanitaires Sanitaires communs	Des toilettes communes doivent être prévues. Les toilettes communes réservées aux hommes doivent être totalement séparées des toilettes communes réservées aux femmes. Des cabines WC cloisonnées du sol au plafond doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 20 emplacements.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
	En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir. Des blocs sanitaires contenant des lavabos et des douches séparés pour hommes et pour femmes, doivent être prévus.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-

Sanitaires des locaux des employés	Des lavabos collectifs doivent être prévus. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo pour 20 emplacements.	-	-	-	-
	-	-	Des lavabos individuels doivent être prévus. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo pour 20 emplacements.	-	3
	-	-	Des douches en cabines doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche en cabine pour 20 emplacements.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.70m.	3
	-	-	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	3
	-	-	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
	-	-	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	3
	-	-	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s.	-	3

Vestiaires des locaux des employés	-	-	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	3
Espaces services complémentaires	-	-	Un espace pour laver la vaisselle doit être prévu. Cet espace doit être différent de l'espace de lavage du linge.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par 50 emplacements doit être prévue.	4
	-	-	Un espace pour laver le linge, doit être prévu. Cet espace doit être différent de l'espace pour laver la vaisselle.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par 60 emplacements doit être prévue.	4
Espace collecte de déchets	L'établissement doit être doté d'un local de collecte de poubelle accessible pour le personnel. Le local de collecte doit être aménagé de manière à être nettoyé en permanence, maintenu à une température adéquate et placé à une bonne distance permettant de prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable et des autres équipements et locaux.	Une superficie minimale de 10 m ² par 50 emplacements doit être prévue.	-	-	-
Capacité d'accueil de l'établissement	L'établissement doit disposer d'un minimum de 25 emplacements destinés à l'accueil de tentes, de caravanes, de camping-cars ou de résidences mobiles de loisirs.	La superficie minimale par emplacement doit être de 40 m ² .	-	-	-
	Le pourcentage maximum des habitations légères ne doit pas dépasser 10% du nombre d'emplacements total prévu par l'établissement.	La superficie minimale de l'habitation légère doit être de 12 m ² .	-	-	-

11.5. Camping de la catégorie 1 étoile

LA COMPOSANTE	Normes à caractère obligatoire		Normes à caractère complémentaire		
	Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 100%		Normes fonctionnelles et dimensionnelles à respecter à 70% du total des points		
	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	NORMES FONCTIONNELLES	NORMES DIMENSIONNELLES	Points
Aire de stationnement et parking privatif	Une aire de stationnement doit être prévue à l'entrée du camping pour l'enregistrement des clients.	La superficie minimale de l'aire de stationnement doit être de 30 m².	-	-	-
Espaces verts	-	-	Des espaces verts en pleine terre doivent être aménagés à l'intérieur de l'établissement.	-	3
Entrée de l'établissement	L'ensemble du camping doit être délimité par une clôture. L'entrée principale de l'établissement doit être totalement indépendante de toute habitation. L'entrée et la sortie des véhicules doivent être séparées et distinctes de celles réservées aux piétons. Au cas où l'entrée et la sortie des véhicules n'est pas séparée de celle des piétons, l'entrée doit être suffisamment large.	-	L'entrée principale de l'établissement doit être exclusivement réservée aux clients et distincte de l'entrée de service, du personnel ou de la livraison des marchandises, lorsque l'établissement dispose d'un espace de restauration ouvert aux clients non-résidents.	-	3
Espace d'accueil	Un bureau d'accueil doit être prévu à l'entrée du camping.	La superficie minimale du bureau d'accueil doit être de 20 m².	-	-	-
Equipements d'animation	-	-	L'établissement doit prévoir des infrastructures dédiées aux activités sportives (à titre d'exemple : tennis, basket-ball, mini-golf, équitation, etc.).	Les infrastructures dédiées aux activités sportives devant répondre à 40% de la capacité en emplacements. Le réfectoire du personnel doit être dimensionné de sorte à recevoir en simultané 20% de l'effectif des employés. La superficie minimale du réfectoire doit être d'un (1) m² par assise.	3
Locaux des employé(e)s	-	-	Un réfectoire pour le personnel doit être prévu.		2

Sanitaires	Sanitaires communs	Des toilettes communes doivent être prévues. Les toilettes communes réservées aux hommes doivent être totalement séparées des toilettes communes réservées aux femmes. Des cabines WC cloisonnées du sol au plafond doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 emplacements.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	-	-	-
		En cas d'existence d'urinoirs, une séparation doit être prévue pour chaque urinoir.	En cas d'existence d'urinoirs, une distance minimale de 0.70 m doit être prévue entre deux urinoirs.	-	-	-
		Des blocs sanitaires communs contenant des lavabos et des douches séparés pour hommes et pour femmes, doivent être prévus.	-	-	-	-
		Des lavabos collectifs doivent être prévus. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo pour 25 emplacements.	-	-	-	-
		-	-	Des lavabos individuels doivent être prévus. L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) lavabo pour 25 emplacements.	-	2
		-	-	Des douches en cabines doivent être prévues. L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche en cabine pour 25 emplacements.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.40m x 0.70m.	2
	Sanitaires des locaux des employés	-	-	L'établissement doit prévoir des toilettes séparées pour hommes et pour femmes. Les toilettes turques sont acceptées. Elles ne doivent en aucun cas servir de douche en même temps.	Les dimensions minimales d'une cabine de WC doivent être de 1.40m x 0.90m.	2
		-	-	L'établissement doit respecter un ratio d'un (1) WC pour 25 employé(e)s.	-	3
		-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-

		-	-	Des douches séparées pour hommes et pour femmes doivent être prévues.	Les dimensions minimales d'une cabine de douche doivent être de 1.20m x 0.70m.	2
		-	-	L'établissement doit respecter un ratio d'une (1) douche pour 25 employé(e)s.	-	3
Vestiaires des locaux des employés		-	-	L'établissement doit prévoir des vestiaires séparés hommes et femmes.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par employé doit être prévue.	2
		-	-	Un espace pour laver la vaisselle doit être prévu. Cet espace doit être différent de l'espace de lavage du linge.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par 50 emplacements doit être prévue.	3
Espaces services complémentaires		-	-	Un espace pour laver le linge, doit être prévu. Cet espace doit être différent de l'espace pour laver la vaisselle.	Une superficie minimale d'un (1) m ² par 60 emplacements doit être prévue.	3
		-	-			-
Espace collecte de déchets	L'établissement doit être doté d'un local de collecte de poubelle accessible pour le personnel. Le local de collecte doit être aménagé de manière à être nettoyé en permanence, maintenu à une température adéquate et placé à une bonne distance permettant de prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable et des autres équipements et locaux.	Une superficie minimale de 10 m ² par 50 emplacements doit être prévue.				-
Capacité d'accueil de l'établissement	L'établissement doit disposer d'un minimum de 25 emplacements destinés à l'accueil de tentes, de caravanes, de camping-cars ou de résidences mobiles de loisirs.	La superficie minimale par emplacement doit être de 30 m ² .				-
	Le pourcentage maximum des habitations légères ne doit pas dépasser 10% du nombre d'emplacements total prévu par l'établissement.	La superficie minimale de l'habitation légère doit être de 10 m ² .				-

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7172 du 2 chaabane 1444 (23 février 2023).