

LES LOCAUX

Chaque lieu porte un nom spécifique :

Réception & Hall d'accueil	Bar	Salle à manger	Chambre
Lingerie	Cave	Plonge	Salle de Séminaire
Economat			



A l'hôtel et/ou au restaurant ?

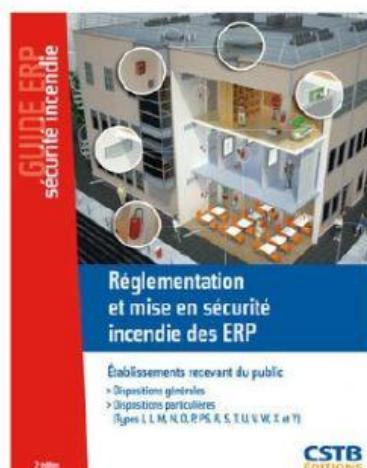
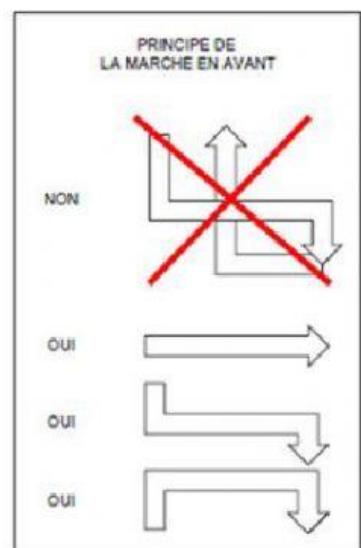
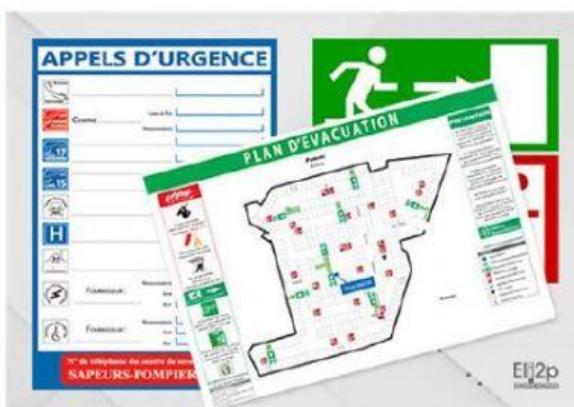
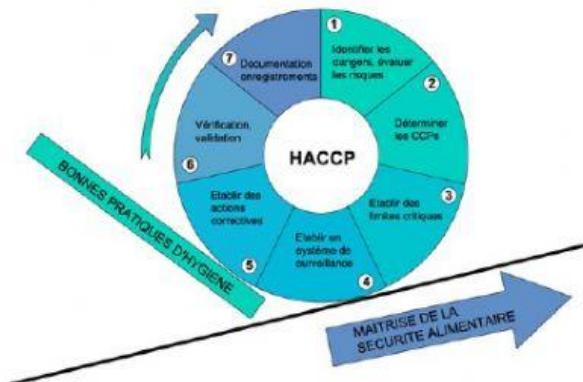
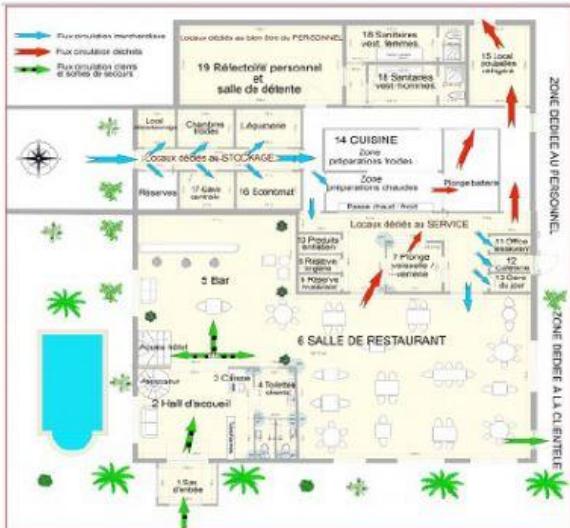
A l'hôtel

- Réception & Hall d'accueil
- Bar
- Salle à manger
- Chambre
- Lingerie
- Cave
- Plonge
- Salle de Séminaire
- Economat

Au restaurant

- Réception & Hall d'accueil
- Bar
- Salle à manger
- Chambre
- Lingerie
- Cave
- Plonge
- Salle de Séminaire
- Economat

Principes et textes réglementaires qui régissent les flux de circulation :



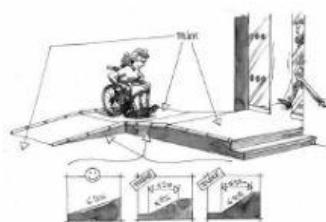
Penser à prendre en compte tous les éléments lors de l'implantation des locaux !



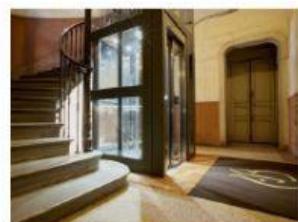
Ascenseurs et Escaliers



Accès extérieur



Couloirs



Port des Baqages

La Marche en Avant

Il s'agit d'une logistique séquentielle selon laquelle aucune denrée ne doit croiser de denrée autre. Cette démarche impacte l'organisation des flux et du temps. Elle correspond à une succession linéaire et des différentes opérations de stockage, depuis la réception des marchandises jusqu'à leur expédition.

La méthode HACCP



en français : et des Critiques Norme en matière d' et de sécurité visant la recherche du risque au et en . Selon cette méthode, les cheminements de doivent être séparés en respectant des de préparation intermédiaires afin d'avoir une parfaite de la qualité .

Qu'est-ce qu'un ERP ?

Un E R du P .
Ces établissements doivent répondre à une
concernant les mesures de protection contre les risques d' et
de , ainsi que les obligatoires pour faciliter
l'accueil des personnes en de .

L'implantation des locaux doit répondre à des aspects tels que les normes ou encore les normes de et d'. Par ailleurs, le professionnel devra également prendre en compte l'aspect et la psychologie du qui désire être accueilli et dans de bonnes . En fonction de la de l'hôtel, la clientèle s'attendra à découvrir des espaces plus ou moins et plus ou moins achalandés.

