### ) Affichages obligatoires

1. En extérieur et/ou à l’entrée de l’établissement :

Panonceau de licence

Interdiction de fumer et/ou vapoter (à l’entrée et dans toutes les pièces de l’établissement)

Affichage carte et menus (à partir de 11h30 pour le déjeuner et de 18h pour le dîner)

Affichage des prix des 9 prestations le plus couramment servies (visible et lisible de l'extérieur, lettres de 15 mm de hauteur)

Autocollants des cartes bancaires et titres restaurants acceptés

Avis de contrôle à afficher près de l'entrée principale (relatif au contrôle de sécurité, portant les dates successives du passage de la commission de sécurité)

Justificatif de terrasse (s'il y a lieu)

Si l'établissement pratique des tarifs de nuit, il est autorisé à porter sur les cartes et menus « à partir de..., les consommations sont majorées de... ». Il convient au moment de la tarification de nuit de changer l'affichage extérieur des prestations et le tarif des consommations intérieur

1. En salle (clients)

Interdiction de fumer (à l’entrée et dans toutes les pièces de l’établissement)

La Marianne - La République se vit à visage découvert

[Protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique](https://www.prefecturedepolice.interieur.gouv.fr/content/download/2790/13063/file/affiche_debit_boisson_mineurs.pdf)

Règlement sanitaire départemental

Arrêtés préfectoraux et municipaux

Tableau des allergènes

Consignes d’incendie, le plan d’évacuation et l’emplacement des extincteurs

Origine des viandes bovines (soit affichage, soit directement sur les cartes et menus)

Registre public d'accessibilité (obligatoire à partir du 30 septembre 2017)

Affichage des « Espaces Fumeurs » éventuels (et dans les salles annexes)

Affichage des prix des boissons servies (nature, contenance en centilitre)

Tableau des tarifs de nuit (si c'est le cas)

Guide mis à jour en juillet 2018 — Copyright © 2018 — Tous droits réservés Fédération de l’Hôtellerie et du Tourisme Nice Côte d’Azur — **Page 22**

1. En réserve (salariés)

Planning de travail

Fiches horaires de travail (les relevés horaires signés par le salarié sont à conserver durant 5 ans)

Calendrier des repos hebdomadaire

Emplacement où sont rangés les documents consultables par l'ensemble du personnel

Règlement intérieur (s'il y a lieu)

Convention collective et ses avenants

Articles de loi : « lutte contre le harcèlement » et « égalité au travail entre hommes et femmes »

Document unique d’évaluation des risques professionnels

Registre du personnel

Adresse et numéro de téléphone de : l’inspection du travail – la médecine du travail – l’hôpital

Numéros de téléphones URGENTS : **15** SAMU - **17** POLICE SECOURS - **18** POMPIERS

Registre de sécurité (visites périodiques obligatoires : électricité, gaz, gaine d'évacuation aspiration, extincteurs)

1. En cuisine

[Consignes de sécurité GAZ](https://www.remarkable.fr/consignes-securite-gaz%2Cfr%2C4%2CCSGZ.cfmations-courantes%2Cfr%2C4%2CTCC1.cfm)

Consignes d’incendie, le plan d’évacuation et l’emplacement des extincteurs

[Règles d'hygiène dans l'alimentation et la restauration](https://www.remarkable.fr/regles-hygiene-alimentaire%2Cfr%2C4%2CHSREST.cfm)

Plan de maitrise sanitaire (PMS)

« Guide des bonnes pratiques d’hygiène » (fortement conseillé) 11

<https://mca-group.fr/collections/frontpage/products/kits-affichages-obligatoires>