

QUESTIONNAIRE GUIDE DES RESTAURANTS

Si vous souhaitez être partenaire, merci de bien vouloir prendre quelques minutes pour remplir le questionnaire, joignez-y les pièces demandées et retournez le tout en le déposant ou par courrier à Office de Tourisme - Quai Sadi Carnot - 76400 Fécamp

CADRE RESERVE A L'OFFICE DE TOURISME			
Identifiant - Tourinsoft			
CGU	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	- Relancé le :
Mis à jour sur le guide	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	- Fait le
Mis à jour sur le site			
A mettre à jour sur le web par l'OT de :			
A mettre à jour sur le web (onglet Fécamp)			
Traduction - GUIDE	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	- Fait le
Traduction - SITE	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	- Fait le
Envoi descriptif et photo SMA	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	- Fait le
Avantage Carte Authenti'Cité	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	
Observation			

LE SITE L'ETABLISSEMENT : infos pratiques	
Nom de la structure	
Adresse - Code postal - Ville	
Site internet	
Mail	
Facebook <i>(seulement le nom de la page)</i>	
Tripadvisor	
La Fourchette	

INFORMATIONS CONCERNANT LE PROPRIETAIRE / GERANT	
Nom	
Prénom	
Téléphone <i>(public)</i>	
N� Siret	
Code APE / NAF	

TYPE DE RESTAURANT	
Auberge de campagne	
Ferme auberge	
Hôtel-restaurant	
Restaurant	

CATEGORIES (Dans quelle catégorie se trouve votre établissement ?)
--

Gastronomique	
Traditionnel	
Brasseries / Spécialités	
Restauration rapide	
Salon de thé	

NOM DU CHEF	-----
--------------------	-------

SPECIALITES CULINAIRES - Précisez
-
-
-
-
-

BIO / DIETETIQUE		
Plats bio proposé	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Plats diététiques	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Plats végétariens	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non

CLASSEMENT GUIDES		
Gault Millau	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Le Petit Futé	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Le Petit Futé Normandie	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Le Routard Normandie	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Le Guide Michelin	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Michelin Guide Vert	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Tables et Auberges de France	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Autre :		

LES CHAINES		
Association des maîtres cuisiniers de France	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Bienvenue à la Ferme	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Les Charmes de Normandie	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Les Toques Normandes	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Logis	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Table et Auberges de France	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Autre		

LES LABELS		
Normandie Qualité Tourisme	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Accueil Paysan	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non

Bienvenue en Normandie	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Famille plus	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Les Charmes de Normandie	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Qualité Tourisme	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Restaurants de France	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Toques Normandes	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Autre :		

RESERVATION

Type de réservation	<input type="checkbox"/> Centrale de réservation	<input type="checkbox"/> Réservation direct
Réservation (<i>individuel</i>)	<input type="checkbox"/> Sans	<input type="checkbox"/> Conseillée <input type="checkbox"/> Obligatoire
Réservation (<i>groupe</i>)	<input type="checkbox"/> Sans	<input type="checkbox"/> Conseillée <input type="checkbox"/> Obligatoire

OUVERTURE / FERMETURE / CONGES ANNUELS

Ouvert toute l'année	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Congés annuels		
Jour de fermeture		
Heure de service (<i>midi</i>)	Début de service : ..h..	- Fin de service : ..h..
Heure de service (<i>soir</i>)	Début de service : ..h..	- Fin de service : ..h..
Service non stop	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non De ..h .. à ..h..
Ouvert après 22h00	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non

LANGUES PARLEES

	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Si oui, en quelle langue - précisez :		

MENUS TRADUITS

	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Si oui, en quelle langue - précisez :		

ANIMAUX ACCEPTES

Oui	
Non	

TARIFS

Mode de paiement	<input type="checkbox"/> American Express <input type="checkbox"/> Chèques <input type="checkbox"/> Espèces <input type="checkbox"/> Visa / Master	<input type="checkbox"/> Cartes de paiement <input type="checkbox"/> Chèques vacances <input type="checkbox"/> Tickets restaurants
Menu adulte (<i>semaine</i>)	Mini :	Maxi :
Menu adulte (<i>week-end</i>)	Mini :	Maxi :
Menu enfant		

Plat du jour	
A la carte	

CAPACITE	
Nombre de salles de restaurant	
Nombre de couverts <i>(en salle)</i>	
Nombres de couverts <i>(en terrasse)</i>	
Accueil de réunions / séminaires	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Nombre de salles de réunion	

EQUIPEMENTS	
Ascenseur	
Bar	
Equipements bébé - Précisez :	
Jardin	
Jeux extérieurs	
Jeux intérieurs <i>(mallette de jeux, livres)</i>	
Jeux pour enfants	
Parking public	
Parking privé	
Salle climatisée	
Salle à manger privée	
Salon	
Service en terrasse	
Vue mer	
Autre	

SERVICES	
Plats à emporter	
Réservations de prestations extérieures	
Séminaire	
Service de livraison à domicile	
Traiteur	
Vente de produits régionaux	
Wifi	<input type="checkbox"/> gratuit <input type="checkbox"/> payant Tarif :
Autre	

RECEPTION DE GROUPE	
Groupe accepté	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Nombre de personnes minimum	
Nombre de personnes maximum	
Salle indépendante	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Parking autocars	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Parking autocars sur place	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

Parking autocars à proximité	
Type de groupe	<input type="checkbox"/> Associations <input type="checkbox"/> Professionnels <input type="checkbox"/> Comité d'entreprise <input type="checkbox"/> Scolaire <input type="checkbox"/> 3 ^{ème} âge <input type="checkbox"/> Jeunes seniors <input type="checkbox"/> Etudiants
Tarif groupe	

TOURISME RESPONSABLE

Prestataire engagé dans le tarif Normandie bas Carbone	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
--	---

GESTION DES DECHETS – j'agis sur :

- J'évalue ma production de déchets
- Je choisis des fournisseurs qui utilisent des matériaux biodégradables/recyclables
- J'achète des produits de seconde main ou recyclés
- Je favorise les achats en vrac
- Je limite l'utilisation de produits à usage unique
- Je participe à des démarches de valorisation des déchets

GESTION DES DECHETS – j'incite à :

- Je propose des bacs de tris dans les espaces communs et privatifs
- Je propose des actions pédagogiques sur les déchets
- Je propose des plats « petite faim/grande faim »
- Je propose à mes clients des contenants alimentaires réutilisables
- Je propose des produits en vrac ou sans emballage individuel

GESTION DES DECHETS – je valorise :

- J'affiche les consignes de tri en français et en anglais
- J'affiche les résultats de mon établissement en terme de production ou de réduction de déchets

GESTION DES ENERGIES – j'agis sur :

- J'ai déjà installé au moins deux des équipements pour limiter les pertes d'énergie
- Je passe aux appareils électriques peu énergivores
- J'utilise l'électricité solaire ou une source d'énergie renouvelable
- J'ai installé des bornes de recharge à destination de mes clients
- Je mets à disposition de mes clients des vélos
- J'ai mis en place un dispositif permettant de contrôler l'allumage et l'extinction du chauffage
- Je privilégie les moyens de mobilité douce
- J'applique un tarif préférentiel aux clients venus en vélo ou transport en commun
- Je propose des navettes gratuites entre la gare et mon établissement

GESTION DES ENERGIES – j'incite à :

- Je conseille mes clients sur les mobilités douces et les transports en commun
- J'incite mes clients à éteindre le chauffage ou le système d'air conditionné

GESTION DES ENERGIES – je valorise

- J'affiche les bonnes pratiques et les écocodes

GESTION DE L'EAU – j'agis sur :

- J'ai installé des récupérateurs d'eau
- J'ai installé au moins trois systèmes d'économiseur d'eau

- J'arrose de manière raisonnée et préserve l'humidité de mes sols
- Je contrôle ma consommation d'eau

GESTION DE L'EAU – j'incite à :

- J'incite mes clients à adopter les bonnes pratiques ou écogestes

GESTION DE L'EAU – je valorise

- J'affiche les bonnes pratiques et les écogestes

BIODIVERSITE – j'agis sur :

- J'utilise des moyens alternatifs aux produits chimiques
- Je limite ou proscriis l'éclairage de nuit
- Je plante des espèces locales

BIODIVERSITE – j'incite à :

- Je sensibilise mes clients sur les bonnes pratiques à adopter
- Je propose des ateliers de sensibilisation à la faune et/ou flore

BIODIVERSITE – je valorise :

- J'affiche les bonnes pratiques mises en place au sein de mon établissement
- Je valorise les offres « nature » à proximité

SOCIAL – j'agis sur :

- Je favorise l'insertion
- Je propose des modes de règlement/paiement à mes clients
- Je propose à mon personnel une sensibilisation sur le développement durable
- Je mets en place des actions pour réguler les flux et les pics de fréquentations
- Je propose des avantages sociaux à mes salariés

SOCIAL – j'incite à :

- Je conseille mes clients sur la meilleure expérience de la visite

SOCIAL – je valorise :

- Je communique sur les bonnes pratiques mises en place

ALIMENTATION – j'agis sur :

- Je propose des produits et plats fait maison
- Je propose une majorité de produits frais, bio et locaux
- Je propose une carte/menu prenant en compte les différents régimes alimentaires

ALIMENTATION – je valorise :

- J'affiche sur ma carte les produits fait maison

PHOTOS

A envoyer à : nsavouray@fecamptourisme.com ou sur clé USB

- **Format paysage minimum 2MO**
- **Intérieur et extérieur de votre établissement (10 maximum)**

TEXTE DE PRESENTATION (texte inscrit dans le Guide Touristique) - 250 caractères maximum

J'autorise l'Office de Tourisme de Fécamp à utiliser mes photos de mon établissement.
Crédit photo (précisez) :

CARTE AUTHENTI'CITE

Vous souhaitez être partenaire de l'opération Carte Authentici'té ? *(aucune participation financière demandée en dehors de l'avantage proposé)*. Plus d'information dans le Guide du Partenariat

Fait à :

Le :

Signature :