

Affichages obligatoires en restaurant et en bar

Cochez chaque ligne. Reprenez cette check-list une fois par mois et à chaque changement de carte.

Affichages destinés à vos clients

- ☐ **Menus, cartes et prix, à l'extérieur**
Visibles dès 11 h 30 et 18 h 00, 5 vins minimum
- ☐ **Cartes et menus complets, à l'intérieur**
Vins et boissons compris, sans formalisme imposé
- ☐ **Mention « boisson comprise » ou non**
Avec la contenance si elle est comprise
- ☐ **Les 9 boissons courantes (bars)**
Caractères de 1,5 cm minimum, terrasse incluse
- ☐ **Panonceau de licence**
Visible de l'extérieur, même établissement fermé
- ☐ **Étalage de 10 boissons sans alcool**
Licences III et IV, sur étagère, consommables
- ☐ **Répression de l'ivresse publique et mineurs**
Affiche visible à l'intérieur
- ☐ **Interdiction de fumer et de vapoter**
Dans chaque salle fermée, terrasse bâchée comprise
- ☐ **Origine des viandes**
« Origine France » seulement si 100 % française
- ☐ **Information sur les 14 allergènes**
Écrite, accessible avant la commande, emporter inclus
- ☐ **Mention et logo « fait maison »**
Uniquement pour les plats élaborés sur place
- ☐ **Eau potable à disposition**
Affiche ou mention sur la carte
- ☐ **Registre public d'accessibilité**
Consultable à l'accueil
- ☐ **Déclaration SACEM et SPRÉ**
Dès qu'il y a diffusion de musique enregistrée

Affichages destinés à votre personnel

- ☐ **Inspection du travail**
Coordonnées de l'agent de contrôle compétent
- ☐ **Service de santé au travail**
Coordonnées et modalités de contact
- ☐ **Services de secours d'urgence**
Numéros affichés
- ☐ **Horaires collectifs et temps de repos**
Affichage des horaires pratiqués
- ☐ **Discriminations et harcèlement**
Textes légaux affichés
- ☐ **Convention collective applicable**
Modalités de consultation
- ☐ **Document unique (DUERP)**
Modalités d'accès pour les salariés
- ☐ **Consignes de sécurité incendie**
Consignes et plan d'évacuation

Licence-4.com, organisme de formation certifié Qualiopi et agréé par l'État.

Spécialiste des formations pour le secteur CHR : permis d'exploitation, hygiène alimentaire HACCP, management en restauration, anglais professionnel, création d'entreprise.

Le guide complet, obligation par obligation

Cette check-list ne remplace pas le détail de chaque obligation : plages horaires, formats admis, cas particuliers des bars et de la vente à emporter.

Scannez le code pour lire le guide complet.

