

# ADERISCONO ALLA CARTA DELLA RISTORAZIONE

ADHERENT A LA CHARTE DE LA RESTAURATION

06

UMIH



Les 12 Conseils Pratiques  
de la Fédération Départementale  
des Cafetiers Restaurateurs et Métiers de la nuit  
des Alpes Maritimes

DE LA FÉDÉRATION DÉPARTEMENTALE DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET MÉTIERS DE LA NUIT DES ALPES MARITIMES

## 12 Consigli Pratici Dei Vostri Sindacati

### L' IMPEGNO DEL RISTORATORE

1. Riferirsi alle prescrizioni della guida sulle corrette prassi igieniche del ristorante.  
( Condizioni di cucina conformi, una catena del freddo e un'igiene irreprensibile)  
Assicurare l'informazione del consumatore affiggendo all'interno e all'esterno le prestazioni e il rilascio delle fatture.
2. Un salone ristorante adattato per fumatori e non fumatori, toilette accessibili ad anziani e disabili.
3. Presentare tutto l'anno prestazioni di qualità uguali in un giusto rapporto qualità prezzo.  
Evitare frodi che possono nuocere alla professione.
4. Promuovere e dare la precedenza ai prodotti locali e regionali nella loro applicazione o quelli di cui si è conoscitori o specialisti.
5. Il gestore deve vantare condizioni di moralità sufficienti, controllare l'igiene in generale, e possedere una grande competenza professionale.
6. Formare il proprio personale con stage annuali sull'igiene, l'accoglienza per la sala, corsi di perfezionamento per il cuoco affinché utilizzi derrate di ottima qualità. Rifiutare di trattare merci inadatte al consumo.
7. Non ingannare la buona fede della clientela presentando loro derrate con una falsa denominazione d'origine o una denominazione generica, perché ciò costituisce una colpa grave.
8. Quando il ristoratore presenta una preparazione culinaria, non eseguita nel proprio stabilimento, deve indicarne la provenienza sul menù per evitare qualsiasi confusione.
9. E' formalmente vietato annunciare come "freschi " prodotti conservati e surgelati.  
Indicazione obbligatoria d'origine per carni bovine negli stabilimenti di ristorazione.  
J.O. N°295 del 19 dicembre 2002 pagina 21011. Decreto n°2002-1465 del 17 dicembre 2002
10. E' obbligatorio chiamare i prodotti con il nome d'origine e la provenienza.  
esempio : La SPIGOLA è un pesce dei mari del Nord, Normandia, Bretagna e Atlantico.  
Il BRANZINO è un pesce del Mediterraneo. Indicare se è di allevamento o allo stato naturale " Selvatico "
11. I termini quali tipo - genere - modi o espressioni simili sono vietati per la designazione delle preparazioni culinarie quando annunciate piatti nuovi sui vostri menù; indicare i principali ingredienti.
12. Il ristoratore si impegna come professionista a redigere in varie lingue i suoi menù allo scopo di presentare ai turisti clienti nello stabilimento e promuovere l'accoglienza.



UNA CARTA E UN  
LOGO PER  
PROMUOVERE PER UN  
MIGLIORE RAPPORTO  
QUALITÀ-PREZZO  
PRESENTATI DALLA  
FEDERAZIONE  
DIPARTIMENTALE DEI  
BARISTI RISTORATORI  
E LAVORATORI  
NOTTURNI



UMIH  
Union des Métiers de la Nuit et des Cafetiers

Sindacato di Antibes e Juan les Pins  
Mr. H. MATHEY

Sindacato di Carnes  
Mr. A. VIOTTI

Sindacato di Grasse  
Mr. PH. PASQUIER

Sindacato di Mentone  
Mr. B. BONNET

Sindacato di Nizza  
Mr. H. BOIVIN

Sindacato dei Gestori di Stabilimenti Balneari  
Mr. R. COLOMBAN

IL PRESIDENTE DIPARTIMENTALE  
Hubert BOIVIN

Nizza, 18 giugno 2003