

## FICHE CONSEIL

### LES HÔTELS

L'

hôtel de tourisme est un établissement commercial d'hébergement classé, qui offre des chambres ou des appartements meublés en location à une clientèle de passage qui y effectue un séjour caractérisé par une location à la journée, à la semaine ou au mois, mais qui, sauf exception, n'y élit pas domicile.

#### AVANT L'OUVERTURE

Vous souhaitez ouvrir un hôtel ?  
Vous ne devez pas avoir été



condamné à l'une des infractions mentionnées à l'article L121-8 du Code de commerce ou pour crime.

#### LES DÉCLARATIONS PRÉALABLES À L'OUVERTURE D'UN HÔTEL

Avant de pouvoir ouvrir officiellement votre hôtel, plusieurs formalités sont nécessaires, comme :

- une demande d'autorisation préalable en cas de travaux auprès de la mairie.
- une déclaration de l'hôtel à la préfecture du département du lieu d'implantation de l'immeuble.
- une déclaration sanitaire : certains départements prévoient une obligation de déclaration sanitaire préalable à l'ouverture de tout établissement hôtelier, à effectuer auprès de la préfecture.

► Renseignez-vous auprès de votre préfecture au sujet de cette obligation.

#### L'IMMATRICULATION AU RCS

Vous êtes tenu de vous immatriculer au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS) au plus tard 15 jours après l'ouverture de votre hôtel. Généralement, l'immatriculation se fait avant l'ouverture de l'établissement.

#### LA FISCALITÉ

Un conseil spécialisé auprès d'un expert-comptable, d'un centre de

gestion, d'un avocat fiscal ou de votre service des impôts des entreprises est nécessaire. A cette fiscalité obligatoire à toute activité s'ajoutent d'autres taxes : contribution à l'audiovisuel public, taxe de séjour, etc.



#### PROCÉDURE

- 1/ Déclaration préalable
- 2/ Immatriculation
- 3/ Fiscalité
- 4/ Sécurité et accessibilité
- 5/ Assurance
- 6/ Licences obligatoires en cas de vente de boissons alcoolisées
- 7/ Déclaration en cas de préparation de denrées animales ou d'origine animale
- 8/ Classement
- 9/ Information au client
- 10/ Diffusion de musique
- 11/ Fiche de police
- 12/ Hygiène

## LA SÉCURITÉ ET L'ACCESSIBILITÉ

En tant qu'établissement recevant du public, vous devez respecter des normes de sécurité et d'accessibilité très strictes, que ce soit pour la sécurité des clients ou celle du personnel.

### Les catégories d'ERP propres aux hôtels

En fonction du nombre de personnes accueillies, votre établissement appartient à une certaine catégorie :

- 1<sup>ère</sup> catégorie (supérieur à 1500 personnes),
- 2<sup>ème</sup> catégorie (de 701 à 1500 personnes),
- 3<sup>ème</sup> catégorie (de 301 à 700 personnes),
- 4<sup>ème</sup> catégorie (de 100 à 300 personnes),
- 5<sup>ème</sup> catégorie (moins de 100 personnes).

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2015, tous les établissements recevant du public (ERP) doivent être accessibles à toute personne souffrant d'un handicap (auditif, mental, physique, visuel...).

Ces dispositions concernent l'accessibilité des parties extérieures et intérieures des bâtiments, les circulations, une partie des places de stationnement, les locaux et leurs équipements.

### Lors de la reprise ou du rachat d'un hôtel

Vous devez demander au cédant le registre de sécurité ou à défaut le dernier rapport de la commission de sécurité et d'accessibilité.

- Si ces documents ne peuvent pas être fournis rapprochez-vous de la mairie ou de la préfecture de police.
  - Si l'établissement a reçu un avis défavorable de la commission de sécurité et d'accessibilité, vous êtes tenu de réaliser les travaux énumérés par le procès-verbal sous peine de vous voir notifier les mesures coercitives prévues par le Code de la construction et de l'habitation.
  - Si l'établissement a reçu un avis favorable, vous êtes tenu de réaliser les travaux prescrits par la commission de sécurité.
- Vos contacts Sécurité SDIS et Accessibilité DDT disponible sur notre site pro

## LES NORMES EN MATIÈRE DE PISCINES PRIVÉES

Les piscines privées, à usage individuel ou collectif, doivent être pourvues d'un dispositif de sécurité contre les noyades. La réglementation en prévoit quatre types (barrière de protection, système d'alarme sonore, couverture de sécurité et abri de type véranda recouvrant intégralement le bassin). L'équipement doit être conforme aux

normes édictées par l'Association française de normalisation (Afnor).

► Pour en savoir plus : [www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F1722](http://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F1722)

## LES ASSURANCES

Renseignez-vous auprès des organismes compétents. À noter, qu'il existe des assurances plus spécifiques à l'hôtellerie.

Vous êtes susceptible d'engager votre responsabilité en cas de vols ou dommages commis au sein de votre établissement. Cette responsabilité s'entend du vol et des dommages causés par l'ensemble du personnel et des tiers allant et venant au sein de l'hôtel.

## LES LICENCES OBLIGATOIRES EN CAS DE VENTE DE BOISSONS ALCOOLISÉES

Les boissons non alcoolisées peuvent être librement distribuées.

En cas de vente de boissons alcoolisées à consommer sur place, le professionnel est tenu d'effectuer une demande de licence de débit de boissons.

Si votre hôtel propose la restauration et que vous vendez des boissons alcoolisées uniquement à l'occasion des repas, et comme accessoire à la nourriture, vous devez être titulaire d'une licence de restaurant.

Pour obtenir une licence de débit de boissons ou de restaurant, il faut à la fois détenir un permis d'exploitation, délivré après une formation spécifique, et effectuer une déclaration préalable.

► Pour en savoir plus : [www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379](http://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379)

## PRÉPARATION OU VENTE DE DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE

Dès lors que l'hôtel prépare, traite, transforme, manipule ou entrepose des denrées alimentaires, vous êtes tenu d'effectuer une déclaration auprès du préfet du lieu où se situe votre établissement.

## LE CLASSEMENT « HÔTEL DE TOURISME »

Il concerne les établissements dont la capacité d'accueil est supérieure ou égale à 6 chambres et qui sont en conformité avec la réglementation en vigueur.

► Pour en savoir plus : [www.classement.atout-france.fr](http://www.classement.atout-france.fr)

## APRÈS L'OUVERTURE

### LE CLASSEMENT HÔTELIER

Il est obligatoire de l'afficher au lieu de réception, à la caisse, ainsi que sur la note.

### L'INFORMATION AU CLIENT

#### L'affichage des prix

Vous devez obligatoirement afficher les prix TTC ainsi que les services inclus dans ces prix, à plusieurs endroits : à l'extérieur, à la réception, à la caisse et dans chaque chambre (arrêté du 18 décembre 2015 relatif à la publicité des prix des hébergements touristiques marchands autres que les meublés de tourisme et les établissements hôteliers de plein air).

#### La délivrance d'une note

Vous devez remettre une note au client :

- dès que le montant de la prestation atteint 25€ (TVA incluse), ou si le client le demande (peu importe le montant).
- elle doit être établie en 2 exemplaires (papier ou numérique) - l'original est remis au client, la copie est conservée par vous.
- elle doit comporter : les coordonnées du prestataire, la date de rédaction de la facture, les date et lieu d'exécution de la prestation, un décompte détaillé, en quantité et prix de chaque prestation, la somme totale à payer hors taxes (HT) et toutes taxes comprises (TTC), le nom du client, sauf opposition de sa part.

### DIFFUSION DE MUSIQUE

Les hôtels sont soumis à la SACEM dès lors qu'une télévision, une radio sont mis à disposition que ce soit dans les chambres ou dans les espaces communs.

### LA FICHE DE POLICE

Vous devez faire remplir par votre clientèle étrangère une fiche individuelle de police.

- elle doit obligatoirement être remplie et signée par tout touriste de nationalité étrangère, y compris par un ressortissant de l'Union européenne, dès son arrivée dans l'établissement touristique.
- les enfants de moins de 15 ans peuvent figurer sur la fiche d'un adulte qui les accompagne.
- elle doit être conservée pendant 6 mois et remise aux services de police et unités de gendarmerie à leur demande. Cette transmission peut

s'effectuer sous forme dématérialisée.

► Pour en savoir plus : [www.servicepublic.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R41514](http://www.servicepublic.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R41514)

### L'HYGIÈNE

Vous devez assurer un service quotidien des lits et du nettoyage des chambres. Il vous est conseillé d'établir un protocole de nettoyage.

Lors d'un classement, l'hygiène sera contrôlée et appréciée.

► Pour en savoir plus : consultez le Règlement sanitaire départemental et le Règlement d'assainissement communal.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

► L'hôtel est exploité toute l'année en permanence ou seulement pendant une ou plusieurs saisons. Il est dit hôtel saisonnier lorsque sa durée d'ouverture n'excède pas neuf mois par an en une ou plusieurs périodes.

## LIENS UTILES

Site professionnel  
Côte-d'Or Tourisme  
[www.pro.cotedor-tourisme.com](http://www.pro.cotedor-tourisme.com)

Bilan statistique  
[www.pro.cotedor-tourisme.com/etudes-marches](http://www.pro.cotedor-tourisme.com/etudes-marches)

Guichet entreprises  
[www.guichet-entreprises.fr](http://www.guichet-entreprises.fr)