
Dossier Informativo **13**

Restaurantes, Bares y
Cafeterías

Dossier Informativo 13/2000

Restaurantes, Bares y Cafeterías

Restaurantes

En el concepto de restaurantes se comprenden cuantos establecimientos, cualquiera que sea su denominación, sirvan al público, mediante precio, comidas y bebidas, para ser consumidas en el mismo local.

Los restaurantes se clasifican en las categorías de lujo, primera, segunda, tercera y cuarta, cuyos distintivos serán, respectivamente, cinco, cuatro, tres, dos y un tenedores, colocados verticalmente uno al lado del otro.

En el exterior de los establecimientos, en la propaganda impresa, en las cartas y en los menús y las facturas se consignará de manera que no deje lugar a dudas la categoría asignada.

Cada categoría deberá reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Restaurantes de lujo

Entrada para los clientes independiente de la del personal del servicio con guardarropa, vestíbulo o sala de espera, en el que se podrá instalar un bar; comedor, con superficie adecuada a su capacidad, que permita un eficaz servicio, acorde con la categoría del establecimiento; teléfono de cabina aislada; aire acondicionado; servicios sanitarios independientes, con instalaciones de lujo, para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos; ascensor si el establecimiento ocupa una segunda planta u otra superior del edificio; decoración en armonía con el rango del establecimiento: muebles, alfombras, lámparas tapicería, cubertería, vajilla, cristalería y mantelerías de gran calidad; "buffet" frío, a la vista, en el comedor; flameadores para el servicio de las mesas. Aquellos platos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubrefuentes.

La cocina dispondrá de almacén, bodega con cámara frigorífica, despensa, cuarto frío con cámaras para carnes y pescados, "office", mesa caliente, hornos, gratinador, parrilla o "prusiana" para pescados y carnes", batería de primera calidad y fregaderos. La extracción de humos y vahos estará garantizada en todo momento. El personal de servicio tendrá a su disposición armarios roperos y aseos con ducha. Si el establecimiento tiene más de una planta dispondrá de escaleras de comunicación para el servicio.

Se ofrecerá una gran carta con variedad de platos de cocina internacional y otros típicos de la cocina española. La carta de vinos será ampliada y contendrá marcas de reconocido prestigio.

El personal de servicio, debidamente uniformado, será necesario, de acuerdo con la capacidad, circunstancias y rango del establecimiento. En todo caso, el primer jefe de comedor deberá conocer los idiomas francés e inglés.

Establecimientos de primera

Entrada para los clientes independiente de la del personal del servicio, guardarropa, teléfono, comedor con superficie adecuada a su capacidad que permita un eficaz servicio de acuerdo con la categoría del establecimiento, calefacción, refrigeración; muebles, cuadros, alfombras, lámparas, servicios sanitarios

independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos, y aseos independientes para el personal del servicio.

La cocina dispondrá de cámara frigorífica para pescados y carnes por separado, horno, despensa, almacén, bodega, fregaderos y batería de buena calidad. Estará asegurada la ventilación de la cocina directamente al exterior con extractores de humos y vahos. Aquellos platos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubrefuentes.

La carta contendrá platos de cocina internacional y otros propios de la cocina típica española. Si el establecimiento tiene más de una planta de comedor o la cocina está situada en planta distinta de aquél, deberá disponer de escalera de comunicación para el servicio. Asimismo, si ocupara una tercera planta u otra superior del edificio, dispondrá de ascensor, para el uso de los clientes. El personal del servicio, debidamente uniformado, será el suficiente, en congruencia con la capacidad y circunstancias del establecimiento. En todo caso, el jefe de comedor deberá conocer los idiomas inglés y francés.

Establecimientos de segunda

Entrada para los clientes independiente de la del personal del servicio, o en su defecto, en las horas en que esté abierto el establecimiento a la clientela los proveedores de mercancías no utilizarán el mismo acceso; guardarropa, teléfono, comedor con superficie adecuada a su capacidad, calefacción; muebles, cubertería, vajillas, cristalería y mantelería de calidad. Servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos; aseos para el personal del servicio.

La cocina dispondrá de cámara frigorífica, despensa, almacén, bodega, fregaderos y batería de buena calidad. Estará asegurada la ventilación de la cocina directamente al exterior con extractores de humos.

La carta estará en consonancia con la categoría del establecimiento.

El personal del servicio, debidamente uniformado, será el adecuado, y cuando al menos, el jefe de comedor deberá conocer el idioma francés o inglés.

Establecimientos de tercera

Comedor con superficie adecuada a su capacidad; teléfono, muebles apropiados, cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio irrompible, cristalería sencilla y en buen estado de conservación; mantelería con servilletas de tela o de papel. Servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, y lavabos.

La cocina dispondrá de fregaderos de agua corriente, cámara frigorífica o nevera, despensa, buena batería y extractor de humos si la ventilación no fuese directa al exterior. El personal que tenga contacto con el público deberá presentarse, cuando menos, con chaqueta blanca.

La carta, aunque sencilla, ofrecerá varios platos.

Establecimientos de cuarta

Comedor independiente de la cocina, cubertería de acero inoxidable, vajilla de loza o vidrio irrompible, cristalería sencilla en buen estado de conservación, servilletas de tela o de papel. Servicios sanitarios decorosos y personal perfectamente aseado.

La carta aunque sencilla, ofrecerá varios platos.

Cafeterías

En el concepto de cafeterías, a los efectos de la presente ordenación, quedan comprendidos aquellos establecimientos, cualquiera que sea su denominación, que además de helados, batidos, refrescos, infusiones y bebidas en general, sirven al público, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador y, a cualquier hora (dentro de las que permanezca abierto el establecimiento), platos fríos y calientes, simples y combinados, confeccionados de ordinario a la plancha para refrigerio rápido.

Las cafeterías se clasificarán en las categorías de **especial, primera y segunda**, cuyos distintivos serán, respectivamente, **tres tazas, dos tazas y una taza**.

En el exterior de los establecimientos, en la propaganda impresa, en las cartas y en las facturas se consignará, en forma que no deje lugar a duda, la categoría mediante el distintivo que corresponda.

Cafeterías de categoría Especial

Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio; guardarropa, teléfono, calefacción y refrigeración, servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos, decoración y mobiliario en armonía con el rango del establecimiento, cubertería, vajilla y cristalería de gran calidad, cafetera "express", fuente de soda, plancha, cámara frigorífica, fregaderos y local para el almacén, menaje de primera calidad, barra o mostrador adecuado, tanto para la categoría como a la capacidad del establecimiento, vestuarios y aseos independientes para el personal masculino y femenino. El personal, debidamente uniformado de acuerdo con el rango del establecimiento, será adecuado para garantizar un servicio rápido y eficiente.

Cafeterías de Primera categoría

Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio, o en su defecto, en las horas en que esté abierto el establecimiento a la clientela, los proveedores de mercancías no utilizarán el mismo acceso; guardarropa, teléfono, calefacción y refrigeración, servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos, decoración y mobiliario en armonía con el rango del establecimiento, cubertería, vajilla y cristalería de gran calidad, cafetera "express", fuente de soda, plancha, cámara frigorífica, fregaderos y local para el almacén, menaje de primera calidad, barra o mostrador adecuado, tanto para la categoría como a la capacidad del establecimiento, vestuarios y aseos independientes para el personal masculino y femenino. El personal, debidamente uniformado de acuerdo con el rango del establecimiento, será adecuado para garantizar un servicio rápido y eficiente.

Cafeterías de Segunda categoría

Teléfono, servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, cubertería inoxidable, vajilla y cristalería en buen estado de conservación, cafetera "express", plancha, cámara frigorífica, fregaderos y menaje de calidad, barra o mostrador adecuado a la capacidad del establecimiento. El personal, uniformado, será adecuado para un servicio rápido y eficiente.

Bares

Se definen como bares, cuantos establecimientos, independientemente de su denominación, que sirvan al público bebidas para ser consumidas en el mismo local.

Apertura de Cafeterías y Restaurantes

Documentación

Apertura de cafeterías y bares:

- Instancia normalizada.
- Documentos acreditativos de la personalidad física o jurídica del titular de la propiedad y de la explotación.
- Planos a escala 1:100 que reflejen el nombre, destino y superficie de cada dependencia, y la capacidad del comedor indicando el número de plazas.

Legalización de bares

- Escrito solicitando la inscripción en el Registro, aportando los datos del titular y del local.
- Documentos acreditativos de la personalidad física o jurídica del titular de la propiedad y de la explotación.
- Lista de precios (3 ejemplares).

¿Dónde acudir?

SERVICIO TERRITORIAL DE TURISMO ALICANTE

C/ Churruca, 29 03003 Alicante

SERVICIO TERRITORIAL DE TURISMO CASTELLON

C/ Alcalde Tárrega, 12 12003 Castellón

SERVICIO TERRITORIAL DE TURISMO VALENCIA

Plaza Alfonso el Magnánimo, 15 46003 Valencia

Información adicional

En las aperturas de cafeterías, restaurantes y bares, concedida la autorización de apertura y clasificación, en su caso, los interesados, recogerán en el Servicio Territorial de Turismo, el Libro de Inspección Turística y las hojas de Reclamaciones.

El sellado de precios se efectúa en el Servicio Territorial de Turismo o a través de Asociaciones debidamente autorizadas, de conformidad con la Orden de 25 de enero de 1989, de la Conselleria de Industria, Comercio y Turismo.

Normativa legal aplicable

Decreto 231/1965, de 14 de enero, estatuto ordenador de las empresas de actividades turísticas privadas.

Orden de 17 de marzo de 1965, por la que se aprueba la ordenación turística de restaurantes.

Orden de 18 de marzo de 1965, por la que se aprueba la ordenación turística de las cafeterías.

Ley 3/1998, de 21 de mayo, de la Generalitat Valenciana, de Turismo de la Comunidad Valenciana.