

# Le guide méthodologique des audits et des filières Dans le cadre des audits réalisés pour Qualité Tourisme™

---

**Actualisé en Juin 2019**

QUALITÉ  
TOURISME

# Objectifs du guide

L'obtention et la conservation de la marque Qualité Tourisme™ implique la réalisation d'un audit externe et indépendant en client mystère, à partir des référentiels de la DGE qui déclinent l'intégralité du parcours client.

Dans le cadre de la réalisation des audits, ce guide vous permettra de connaître:

- Les conditions de sélection des cabinets d'audit
- Les modalités de réalisation des audits externes en client mystère
- L'existence de spécificités des modalités d'audit propres aux filières
- Le schéma de construction des référentiels et de prendre connaissance des séquences/sous-séquences (c'est-à-dire des blocs de critères)
- Les différences entre les activités et connaître leurs critères

[Sur le portail Qualité Tourisme™](#), cela vous permettra de:

**Création d'un établissement**

Nom de l'établissement\*  Comm

Droit d'utilisation de la marque\*  Statut\*

En cours  Accompagné

Partenaires

Ajouter des partenaires

Activité\*  Filière\*

Cabinet d'audit  Autre référence

**Sélectionner l'activité et la filière des fiches établissements,** permettant d'associer les établissements aux bons référentiels lors de la création de la page établissement (fonctionnalité réservée aux Partenaires).

Avant de démarrer votre évaluation veuillez renseigner tous les champs suivants :

Votre filière

Veuillez cocher la ou les sous-séquences qui vous concernent :

- L'ESPACE D'ACCUEIL ET LA BILLETTERIE
  - Billetterie, kiosque
  - L'espace d'accueil
- L'ACCUEIL DU CLIENT
  - La réservation sur site d'une activité sportive et de loisir
- L'ACTIVITE SPORTIVE
  - La prise en charge du client au démarrage de l'activité
  - La prise en charge du client pendant l'activité

**Choisir les sous-séquences pertinentes** au lancement de l'évaluation afin de réaliser une évaluation complète dans le cadre des audits.

# Sommaire

<b><u>Le guide méthodologique des audits</u></b>	<b><u>Page 4</u></b>
<u>Sélection du cabinet d'audit</u>	<u>Page 5</u>
<u>Les modalités d'évaluation</u>	<u>Page 6</u>
<u>L'outil d'évaluation</u>	<u>Page 7</u>
<u>Le rapport d'audit</u>	<u>Page 10</u>
<u>La conformité à l'écoute client</u>	<u>Page 12</u>
<u>Les spécificités des modalités d'évaluation des séquences/sous-séquences du tronc commun et propres aux filières</u>	<u>Page 13</u>
<u>Les audits consécutifs</u>	<u>Page 14</u>
<b><u>Le guide des filières</u></b>	<b><u>Page 16</u></b>
<u>Comment sont développés les référentiels?</u>	<u>Page 17</u>
<u>Comment sont construits les référentiels?</u>	<u>Page 18</u>
<u>Comment fonctionnent les critères spécifiques?</u>	<u>Page 19</u>
<u>Sommaire de la liste et détails des filières</u>	<u>Page 20</u>
<u>Les filières sans référentiels</u>	<u>Page 45</u>
<u>Pour plus d'informations sur la marque Qualité Tourisme™</u>	<u>Page 46</u>

# Le guide méthodologique des audits

# Sélection du cabinet d'audit

Le cabinet d'audit est sélectionné par le Partenaire ou le professionnel candidat selon les modalités de candidature.

## **Dans le cadre d'une candidature accompagnée par un Partenaire**

A la discrétion du Partenaire, la relation commerciale avec le cabinet d'audit est gérée soit par:

- Le Partenaire qui impose un cabinet d'audit au professionnel. Dans ce cas les modalités de remboursement de la prestation de l'auditeur sont définies en amont par le Partenaire.
- Le professionnel. Dans ce cas le Partenaire présélectionne un ou plusieurs cabinets d'audit, négocie les tarifs et diffuse cette liste auprès des adhérents accompagnés. Le professionnel peut alors faire appel à son choix, soit à un des cabinets proposés par son Partenaire.

## **Dans le cadre d'une candidature autonome**

Les professionnels autonomes doivent obligatoirement faire appel à [un cabinet accrédité par le Cofrac pour l'inspection du classement des hébergements 4 et 5 étoiles et référencé par la DGE.](#)



- Les modalités de remboursement de la prestation de l'auditeur sont définies en amont avec le cabinet d'audit.
- L'organisation de séminaires d'auditeur est recommandée notamment lorsque plusieurs cabinets travaillent sur la même filière de façon à homogénéiser les pratiques d'audit.

# Les modalités d'évaluation

## Quelles prestations évaluer ?

Dans le cadre des audits Qualité Tourisme™, **l'ensemble des prestations d'un établissement doit être audité**:

- Cependant, il est possible de sélectionner qu'une seule activité par établissement. Si un établissement propose une offre multi-activité (ex: Sport de nature + visite guidée), **l'activité principale en fonction du chiffre d'affaires est privilégiée**. Dans le cadre d'une candidature accompagnée par un Partenaire, il peut décider d'imposer un double audit.
- Si plusieurs prestations sont gérées de façon indépendante de l'établissement principal (ex: restauration d'un lieu de visite), mais que du point de vue de la perception client, cette prestation est intégrée à l'établissement (entrée commune, enseigne commune...), **cette prestation complémentaire doit être auditée**.

Les prestations obligatoires et les services complémentaires sont détaillés [dans la partie du guide des filières](#).

## Comment se déroule l'évaluation ?

L'audit externe et indépendant doit être réalisé **sous forme d'une visite en client-mystère**, avant que l'auditeur ne se dévoile pour:

- **rendre compte au responsable d'exploitation de son expérience client**. En cas d'indisponibilité du responsable d'établissement ou du référent qualité, l'auditeur dispose d'un délai de 7 jours maximum pour effectuer ce débriefing soit par téléphone soit sur place.
- **compléter les points non observés sur la grille** dont le mode de contrôle est autre que la visite mystère.



L'auditeur règle sa prestation durant la visite mystère pour avoir une vision complète des formalités de départ.

# L'outil d'évaluation (1/2)

## Où s'effectue l'évaluation ?

L'évaluation s'effectue sur **un outil dématérialisé basé sur les référentiels développés par la DGE**, qui est disponible [sur le portail Qualité Tourisme™](#). Vous pouvez également consulter l'ensemble des référentiels sur [le site Qualité Tourisme™](#).

## Qu'est ce qu'un référentiel ?

- **Les référentiels** constituent des grilles de critères, conformes aux exigences de la marque Qualité Tourisme™.
- **Ils sont déclinés par activités touristiques**, afin de proposer des critères d'évaluation pertinents dans le cadre de la réalisation des audits.
- Un référentiel **peut intégrer plusieurs activités, sous la forme de séquences et sous-séquences** (cf. [le guide des filières sur la structure des référentiels](#)).
- **De nouvelles filières et activités peuvent être ouvertes** sur décision du Comité National de Gestion de la Marque. Elles sont indiquées [sur le site officiel de la marque](#) et sont intégrées [au guide des filières](#).

NB: Il est conseillé aux **Partenaires de communiquer le(s) service(s) annexe(s) à l'auditeur** dont il a connaissance. **En l'absence de précision, il est conseillé que l'auditeur sélectionne toutes les sous-séquences sur l'évaluateur**, car une fois sélectionnées il n'est plus possible de les modifier.



**Si le Partenaire utilise une grille d'évaluation différente des référentiels DGE, il est autorisé à saisir les résultats de l'audit sur le Portail conformément au rapport de l'auditeur ou à mandater l'auditeur pour cette ressaisie.** Si des critères des référentiels DGE, n'ont pas d'équivalent dans les grilles utilisées par les Partenaires, ils sont notés lors de la ressaisie comme non validés. Le Partenaire est invité à mettre à jour son référentiel pour éviter de pénaliser leurs professionnels. Le Partenaire joint la grille d'évaluation sur la fiche d'audit du Portail.

# L'outil d'évaluation (2/2)

## Comment accéder à l'évaluateur ?

Rendez-vous sur le portail Qualité Tourisme™. Après la création de votre fiche audit (cf. [les guides d'utilisation du portail](#)). Cliquez sur « Accéder à l'évaluateur ».

## Comment fonctionne l'évaluateur ?

Dans un premier temps vous devez sélectionner les sous-séquences qui concernent la structure à auditer. La filière est présélectionnée automatiquement d'après les informations renseignées sur la fiche de l'établissement.

Cet évaluateur vous permet d'estimer votre taux de conformité dans le but d'obtenir la marque Qualité Tourisme™.

Pour mémoire, un résultat de 85% est une condition nécessaire mais pas suffisante pour obtenir la marque Qualité Tourisme™, la décision finale relevant du comité d'attribution du Partenaire Qualité Tourisme™.

Démarrer une nouvelle évaluation

Avant de démarrer votre évaluation veuillez renseigner tous les champs suivants :

Votre filière

Activité sportive et de loisir (sport de nature, paro de loisir et établissement de loisir...)

Veuillez cocher la ou les sous-séquences qui vous concernent :

- L'ESPACE D'ACCUEIL ET LA BILLETTERIE
  - Billetterie, kiosque
  - L'espace d'accueil
- L'ACCUEIL DU CLIENT
  - La réservation sur site d'une activité sportive et de loisir
- L'ACTIVITE SPORTIVE
  - La prise en charge du client au démarrage de l'activité
  - La prise en charge du client pendant l'activité
  - Le matériel

**Il n'est pas possible de modifier le choix des sous-séquences a posteriori.** Dans le cas où les mauvaises séquences ont été sélectionnées, il est nécessaire de supprimer l'audit avec les mauvaises sous-séquences et de créer un nouvel audit.

# L'outil d'évaluation (3/3)

Cliquez ensuite sur [Démarrer une nouvelle évaluation](#) ce qui permettra de générer la grille des critères. Celle-ci doit être complétée par la sélection d'une des modalités présentées et un commentaire lorsque le critère n'est pas validé.

Pour répondre à un critère, il existe 4 types d'échelle de réponse impliquant une ou plusieurs modalités.

Échelle n°1	<input type="checkbox"/> <b>Oui</b>	On peut répondre à la totalité du critère
	<input type="checkbox"/> <b>Non</b>	L'ensemble du critère n'est pas respecté
n°2	<input type="checkbox"/> <b>Très satisfaisant</b>	Excellent niveau. Répond parfaitement à l'attente du référentiel.
	<input type="checkbox"/> <b>Satisfaisant</b>	Bon niveau avec des améliorations marginales. L'impression générale demeure positive.
	<input type="checkbox"/> <b>Insatisfaisant</b>	Laisse une impression négligée/trop usagée. L'impression générale est négative.
	<input type="checkbox"/> <b>Très insatisfaisant</b>	La réponse au critère n'est pas acceptable.
n°3	<input type="checkbox"/> <b>Non mesuré</b>	En fonction de la configuration des lieux, des circonstances de l'audit et des spécificités propres à chaque structure, certains critères ne s'appliquent pas.
n°4	<input type="checkbox"/> <b>Non traitée</b>	Il n'est pas possible de répondre au critère dans l'immédiat. C'est un choix temporaire: <b>tant que des critères « non traités » existent l'évaluation ne peut pas être finalisée.</b>

L'évaluation propose pour chaque critère une infobulle  qui fournit des précisions **sur son interprétation et le mode de contrôle requis.**

Pour en savoir sur l'impact des modalités sur la note Qualité Tourisme™, [veuillez consulter le guide du calcul des audits.](#)

# Le rapport d'audit (1/3)

Une fois que vous avez complété tous les critères, vous pouvez générer les rapports d'audit en cliquant sur [Résultat de votre évaluation >](#).

En retournant sur la fiche d'audit, les icônes suivantes sont désormais disponibles: [Synthèse de l'audit](#)  et [Audit complet](#) 

Cliquer dessus permet d'y accéder ou de les télécharger. Ils comportent au minimum les éléments suivants:

## Sur la page de l'audit

- Un compte rendu de l'expérience client dans le champ « rapport de visite»
- Une synthèse des «points forts» rédigée par l'auditeur
- Une synthèse «des points d'amélioration», rédigée par l'auditeur

Eventuellement, des informations complémentaires dans le champ « commentaires de l'audit » tels que:

- Le caractère provisoire de l'audit si l'auditeur n'a pas finalisé la rédaction complète de ses observations.
- Le nom de la personne avec qui a été effectué le débriefing
- Les éléments techniques du déroulé de la visite (consommation d'un service annexe, un lien vers des pièces complémentaires, etc.)
- Un élément de contexte particulier

## Sur l'évaluateur

- Un commentaire pour chaque critère non validés

Cette synthèse a pour but d'évaluer l'évolution de l'établissement à travers une comparaison des conclusions d'audit interne ou externe précédent. Elle permet également à la DGE d'évaluer l'effectivité de la mise en place des actions correctives.

# Le rapport d'audit (2/3)

La synthèse de l'audit et l'audit complet présentent les parties suivantes:

## Les résultats calculés automatiquement

**Résultat QT : 95.32 %**

Votre établissement est conforme à l'écoute client  
Avec quelques efforts vous pourriez atteindre un taux de conformité de 96,78 %

- Le résultat Qualité Tourisme™
- La conformité (ou non-conformité) à l'écoute client
- Le résultat atteint dans le cas où tous les critères rattrapables sont satisfaits.

## Les points à améliorer

### Les points à améliorer

Le site internet	85.91 %
La prise de ligne	0.00 %
Le traitement de la demande	47.37 %

La liste des sous-séquences qui n'ont pas eu la note maximale (qui n'ont pas eu « oui » ou « très satisfaisant »).

## Le plan d'action

Les questions suivantes nécessitent votre attention (plan d'action):

### Critères rattrapables

#### 23 - Le site internet permet une réservation par voie numérique.

Oui  Non  Non Mesuré

Non mesuré si pas de site internet. Réservation possible par le biais de la chaine à laquelle est éventuellement affilié l'établissement. Non validé si réservation via les OTA (Online Travel Agency) Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

#### 24 - Le site internet est traduit dans une langue étrangère au moins.

Oui  Non  Non Mesuré

Non mesuré si pas de site internet. Une tolérance est accordée pour les menus et plats non traduits. La langue étrangère correspond au bassin touristique émetteur/Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

#### 25 - BONUS - Le site internet est traduit dans une deuxième langue étrangère.

Oui  Non  Non Mesuré

Bonus total Non mesuré si réponse négative Traduction partielle tolérée avec a minima présentation de offre. La langue étrangère correspond au bassin touristique émetteur/Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

#### 26 - Le site internet valorise la destination touristique

Oui  Non  Non Mesuré

Non mesuré si pas de site internet. Distinction pour avoir répondu au questionnaire sans avoir le mot "Destination" ou "Site" dans une ou plusieurs mentions touristiques/Constat visuel

Le détail des questions qui n'ont pas eu la note maximale (qui n'ont pas eu « oui » ou « très satisfaisant »).

# La conformité à l'écoute client

- La conformité à l'écoute client regroupe des critères essentiels à l'amélioration de qualité de l'accueil et de la satisfaction clientèle. Ils sont présents dans tous les référentiels Qualité Tourisme™.
- **Il est obligatoire d'être conforme avec l'ensemble de ces critères.**
- La conformité à l'écoute client est acquise si les 6 critères suivants sont validés. Il peut exister des variantes de formulation selon les filières:

Critère	Rattrapable	Coefficient
L'établissement prend connaissance des avis des consommateurs sur au moins 1 ou 2 sites* d'avis en ligne.	Non Rattrapable	9
Au moins, un outil de recueil de la satisfaction existe	Rattrapable	9
L'établissement a formalisé une procédure écrite pour le suivi des réclamations	Rattrapable	3
L'établissement accuse réception des réclamations dans un délai de 72h et répond dans un délai maximum de 15 jours.	Non Rattrapable	3
Les réponses aux réclamations sont personnalisées et constructives.	Non Rattrapable	9
L'établissement apporte une réponse aux insatisfactions notables et les traite comme une réclamation.	Non Rattrapable	3

## Les spécificités des modalités d'évaluation des séquences/sous-séquences du tronc commun

Il existe des spécificités à prendre en compte durant le déroulement de l'évaluation en visite mystère concernant les séquences suivantes:

- **Dispositions de management (à partir de 5 employés):** s'il existe plus de 6 employés incluant les saisonniers et les stagiaires, cette sous-séquence doit être auditée.
- **Développement durable** est automatiquement validée si le professionnel possède l'Ecolabel Européen.

Pour tous les critères relatifs à **l'utilisation d'une langue étrangère**, l'auditeur choisit une langue qui lui semble appropriée par rapport à la situation de la structure: en l'absence d'une fréquentation étrangère significative, l'anglais est la deuxième langue employée, ou une autre langue relevant du bassin-clientèle pertinent.

## Les spécificités des modalités d'évaluation des séquences/sous-séquences propres aux filières

Il existe des spécificités des modalités d'évaluation propres aux filières suivantes. Nous vous invitons à consulter les pages du guide des filières précisant ces modalités:

- [Activité Sportive et de Loisir – page 24](#)
- [Lieu de visite – page 34](#)
- [Séminaire – page 38](#)
- [Tous les hébergements – page 44](#)

# Les audits consécutifs (1/2)

**Lors de la réalisation de l'audit Qualité Tourisme™, l'auditeur peut effectuer au cours d'un déplacement unique d'autres prestations que celles visées par l'audit Qualité Tourisme™, tels que l'inspection du classement des hébergements ou l'audit du titre de Maître restaurateur.**

Toutefois, dans le cas des inspections relatives aux hébergements touristiques marchands, telles que définies dans l'arrêté du 23 décembre 2009, il est rappelé que les organismes d'inspection doivent réaliser ces prestations conformément aux exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17020 et des documents Cofrac opposables, en particulier pour répondre aux exigences relatives à l'indépendance et à l'impartialité.

Ainsi, dans le cas de prestations consécutives, lors de chaque prestation, l'auditeur veillera notamment à :

- **commercialiser deux contrats distincts** et ne pas conditionner la commercialisation d'une prestation à une autre
- **ne pas communiquer la date de réalisation de ces prestations au professionnel** afin d'auditer en client mystère les critères de l'audit Qualité Tourisme™ (y compris pour les hébergements de catégorie 1, 2 et 3 étoiles)
- **rédiger deux rapports distincts**: identifier les conformités/non conformités de l'audit qualité de façon distincte des celles des autres évaluations
- **préciser dans son argumentaire commercial l'indépendance des résultats** de l'audit Qualité Tourisme™ et d'une (des) autre(s) évaluation(s)
- **ne pas conseiller le responsable de l'exploitation sur les critères communs** à l'audit qualité et aux autres évaluations
- **rendre un compte rendu détaillé de son expérience client à l'établissement et au Partenaire** englobant la totalité des critères d'évaluation y compris les critères communs à l'audit qualité et aux autres évaluations

# Les audits consécutifs (2/2)

**Quelques exemples d'audits consécutifs Qualité Tourisme™ et inspection du classement des Hébergements touristiques marchands:**

## **Le cas des Hôtels 4 et 5 étoiles**

L'inspection du classement des hôtels 4 et 5 étoiles se déroulant en visite mystère, l'auditeur du cabinet d'audit accrédité par le COFRAC remplit de façon séparée les grilles d'évaluation Qualité Tourisme™ et celle du classement. Après avoir saisi l'ensemble des critères évaluables en client mystère sur les deux grilles, il se dévoile auprès du professionnel, pour compléter la saisie de la grille Qualité Tourisme™ et celle du classement hôtelier.

## **Autres hébergements (hôtels 1 à 3 étoiles, campings, résidences de tourisme, villages vacances...)**

L'inspection du classement des hôtels 1 , 2 et 3 étoiles et des autres types d'hébergements se déroulant normalement sur rendez-vous, le Professionnel peut néanmoins réaliser ces 2 évaluations au cours d'un déplacement unique d'un auditeur d'un cabinet d'audit accrédité par le COFRAC. Le Professionnel ou le Partenaire convient avec le cabinet que les 2 évaluations auront lieu sur une période de 3 semaines. Le professionnel ne connaît donc pas la date exacte de son inspection pour le classement des hébergements.

L'auditeur arrive donc la veille du jour de l'inspection des hébergements pour commencer l'audit Qualité Tourisme™. Une fois que l'ensemble des éléments de l'évaluation Qualité Tourisme™ vérifiables en client mystère a été saisi par l'auditeur, celui-ci se dévoile auprès du professionnel le lendemain de son arrivée dans l'établissement. L'auditeur complète la saisie de la grille Qualité Tourisme™ et celle du classement hôtelier.

# Le guide des filières

# Comment sont développés les référentiels?

- Les référentiels sont élaborés **par la Direction Générale des Entreprises**, avec le comité de pilotage de la marque.
- Sur demande des Partenaires, **il est possible d'ajuster et d'ajouter des critères** afin de valoriser leur stratégie particulière et qui peuvent être soit:
  - intégrés au tronc commun du référentiel
  - qualifiés de critères identitaires. Les critères identitaires ne participent pas au calcul de la note Qualité Tourisme™ mais permettent de vérifier s'ils sont respectés lors de la visite en client mystère.
- **Ils sont mis à jour une fois par an** dans le courant du mois de Février. Les évolutions majeures sont validés par le Comité National de Gestion de la Marque et sont disponibles sur le site officiel de la marque à l'adresse suivante:

<https://www.entreprises.gouv.fr/marques-nationales-tourisme/Mise-a-jour-des-referentiels-qualite-tourisme>



Veillez contacter la Direction Générale des Entreprises, pour toute demande concernant les référentiels à l'adresse suivante :

[qualitetourisme.dge@finances.gouv.fr](mailto:qualitetourisme.dge@finances.gouv.fr)

# Comment sont construits les référentiels?

- Les référentiels se composent **d'un tronc commun** à toutes les filières et **de critères spécifiques** propres à chacune des filières.
- Les critères sont regroupés par bloc, appelés **séquences et sous-séquences**.
- Ci-dessous retrouverez les sous-séquences et de les séquences du tronc commun:

<b>Séquence</b>	<b>PROMOTION ET COMMUNICATION</b>
Sous-séquences	<i>La promotion</i>
	<i>L'outil de communication</i>
	<i>Le site internet</i>
<b>Séquence</b>	<b>LA RESERVATION TELEPHONIQUE - LA DEMANDE D'INFORMATIONS</b>
Sous-séquences	<i>La prise de ligne</i>
	<i>Le traitement de la demande</i>
	<i>La reformulation et la confirmation de la demande</i>
	<i>Le répondeur</i>
	<i>La demande d'informations</i>
<b>Séquence</b>	<b>L'ACHEMINEMENT SUR LE LIEU - LES EXTERIEURS – LA SIGNALISATION - LA TERRASSE (SI EXISTANTE)</b>
Sous-séquence	<i>L'accès au site / à l'établissement</i>
	<i>Les abords de l'établissement et la signalétique</i>
	<i>Le parking, la terrasse et les espaces extérieurs privatifs (si existants)</i>
	<i>Les affichages extérieurs</i>
<b>Séquence</b>	<b>L'ACCUEIL DU CLIENT - LA PRISE EN CHARGE DURANT LE SEJOUR - LE DEPART</b>
Sous-séquences	<i>La prise en charge du client à l'arrivée</i>
	<i>La prise en charge du client durant le séjour / le service</i>
	<i>Le départ du client</i>
	<i>L'information à la clientèle</i>
<b>Séquence</b>	<b>LE DEVELOPPEMENT DURABLE</b>
Sous-séquences	<i>La sensibilisation</i>
	<i>La prise en compte de l'environnement</i>
	<i>Les aspects sociaux</i>
	<i>La valorisation de la région</i>
<b>Séquence</b>	<b>LE SUIVI DE LA QUALITE ET LA FIDELISATION DU CLIENT</b>
Sous-séquences	<i>Le suivi de l'e-réputation</i>
	<i>Le suivi des réclamations</i>

# Comment fonctionnent les critères spécifiques?

Il existe 4 types de critères spécifiques:

Les critères spécifiques	Prestations	Services annexes et thématiques	Critères identitaires
Obligation de passer l'audit?	Oui, toujours à auditer	Si présente, à auditer	Optionnels
Où les trouver?	Présent par défaut dans l'évaluation	À sélectionner au lancement de l'évaluation	À sélectionner au lancement de l'évaluation
L'absence du service pénalise-t-il le résultat de l'audit?	Oui	Non	Non
Pris en compte dans le calcul de la note Qualité Tourisme™?	Oui	Oui	Non Fait l'objet d'un calcul à part
Exemples	« La chambre » pour l'activité Hôtellerie	« Parcours acrobatique en hauteur » pour l'activité sportive « Bar » pour l'hôtellerie	« Crêperies gourmandes de Bretagne » pour la restauration « Identité créole » pour les lieux de visite



**L'ensemble des prestations d'un établissement doit être audité.**

## Liste des filières (au nombre de 15)

<a href="#"><u>Activité sportive et de loisir</u></a>	<a href="#"><u>Page 21</u></a>
<a href="#"><u>Agence de locations saisonnières</u></a>	<a href="#"><u>Page 25</u></a>
<a href="#"><u>Café, bar, brasserie</u></a>	<a href="#"><u>Page 26</u></a>
<a href="#"><u>Chambre d'hôtes</u></a>	<a href="#"><u>Page 27</u></a>
<a href="#"><u>Commerce</u></a>	<a href="#"><u>Page 28</u></a>
<a href="#"><u>Hôtellerie &amp; Hôtellerie-restauration</u></a>	<a href="#"><u>Page 29</u></a>
<a href="#"><u>Hôtellerie de plein air</u></a>	<a href="#"><u>Page 30</u></a>
<a href="#"><u>Lieu de visite</u></a>	<a href="#"><u>Page 32</u></a>
<a href="#"><u>Port de plaisance</u></a>	<a href="#"><u>Page 35</u></a>
<a href="#"><u>Résidence de tourisme</u></a>	<a href="#"><u>Page 36</u></a>
<a href="#"><u>Restauration</u></a>	<a href="#"><u>Page 37</u></a>
<a href="#"><u>Séminaire</u></a>	<a href="#"><u>Page 38</u></a>
<a href="#"><u>Village de vacances</u></a>	<a href="#"><u>Page 40</u></a>
<a href="#"><u>Visite guidée</u></a>	<a href="#"><u>Page 42</u></a>
<a href="#"><u>Voiture de tourisme avec chauffeur</u></a>	<a href="#"><u>Page 43</u></a>



Les séquences concernant **les stratégies particulières (les critères identitaires) des partenaires Qualité Tourisme™ ne sont pas indiquées** dans les pages suivantes.

Les professionnels doivent se connecter sur leur espace du portail Qualité Tourisme™ pour les consulter.

# Activité sportive et de loisir (1/2)

**Définition :** Professionnel proposant la pratique d'une ou de plusieurs activités en pleine nature ou dans un espace clos.

## Liste des activités associées:

- Etablissement de loisir
- Parc de loisir
- Sport de nature

## Exemples:

- Etablissement de loisir: casino, hippodrome, base de loisir, spa, laser game, paint ball
- Parc de loisir: parc d'attractions, parc aquatique (aqualudisme)
- Sport de nature:
  - Activité aérienne: parapentisme, parachutisme...
  - Activité nautique et aquatique: aviron, canoé, kayak, plongée, surf, voile...
  - Activité verticale: escalade, accrobranche, canyoning, via ferrata, alpinisme...
  - Randonnée: pédestre, à vélo (cyclisme, cyclotourisme, VTT...), équestre, course d'orientation, raquette...

Pour les activités	Prestations	Services annexes et thématiques
<u>Commun aux deux activités</u>	<p>L'ACCUEIL DU CLIENT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accueil du client à son arrivée</li> <li>• La réservation sur site d'une activité sportive et de loisir</li> <li>• La réservation sur site d'une activité sportive et de loisir</li> <li>• Le paiement et la facturation</li> </ul> <p>L'ESPACE D'ACCUEIL ET LA BILLETTERIE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Billetterie, kiosque</li> <li>• L'espace d'accueil</li> </ul>	<p>LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les dispositions de management (si plus de 5 employés)</li> </ul> <p>LES SERVICES COMPLEMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les services proposés aux enfants</li> <li>• La boutique ou l'espace de vente (si existant)</li> <li>• La petite restauration (si existante)</li> <li>• La restauration traditionnelle (si existante)</li> <li>• Aire de pique-nique</li> </ul> <p>SANITAIRES ET VESTIAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les sanitaires</li> <li>• Les vestiaires</li> </ul>

## Activité sportive et de loisir (2/2)

Pour les activités	Prestations	Services annexes et thématiques
<p><u>De loisir</u> (Etablissement de loisir et parc de loisir)</p>	<p>ACTIVITES DE LOISIR</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Loisirs ou multi activité en espace aménagé</li> </ul>	<p>THÉMATHIQUE: PARCS D'ATTRACTIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Parcs d'attractions</li> <li>Les supports de médiation digitaux</li> </ul>
<p><u>Sportive</u> (Activité en extérieur, domaine public, parc naturel...)</p>	<p>L'ACTIVITE SPORTIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La prise en charge du client au démarrage de l'activité</li> <li>La prise en charge du client pendant l'activité</li> <li>Le matériel</li> <li>Le véhicule</li> <li>Circuits d'activités non encadrées</li> <li>L'impression générale sur l'activité</li> <li>La prise en charge du client à la fin de l'activité</li> </ul>	<p>THÉMATHIQUE: SURF</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le traitement de la demande / la réservation</li> <li>L'espace d'accueil</li> <li>La prise en charge du client à la fin de l'activité</li> </ul> <p>THÉMATHIQUE: GOLF</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Equipements du Golf</li> <li>La prise en compte de l'environnement</li> </ul> <p>THÉMATHIQUE: SPORT DE NATURE ACCOMPAGNÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sport de nature encadré</li> <li>Les services proposés aux enfants</li> </ul> <p>THÉMATHIQUE: PARCOURS ACROBATIQUE EN HAUTEUR</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Répartition du personnel</li> <li>Les parcours et les équipements</li> <li>Adaptabilité du langage du client</li> <li>Volet environnemental</li> </ul> <p>THÉMATHIQUE: SORTIE EN MER</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le bateau</li> <li>Les sanitaires du bateau</li> <li>Le confort du bateau</li> <li>La croisière</li> <li>Activité Pêche</li> <li>Matériel de pêche</li> <li>Collation /restauration</li> <li>Volet environnemental</li> </ul>

# Activité sportive et de loisir – Plus de définitions

## Les activités de loisirs

- Parc d'attractions:

Espace de divertissement et de loisirs qui propose des activités et installations variées en vue d'amuser, détendre et divertir les visiteurs. Les activités des parcs d'attractions revêtent diverses formes, parmi lesquelles des spectacles, des montagnes russes, des parcours intérieurs, des manèges, des jeux simples (comme toboggans, balançoires, bassins), etc.

- Parc aquatique:

Site de loisirs proposant des attractions aquatiques variées comme des toboggans, des brumisateurs, des fontaines, des descentes de rapides en bouées, des piscines à vagues, des jacuzzis, etc. Deux types existent : couverts et non couverts. Le concept repose sur la notion d' « aqualudisme » : ensemble des pratiques rassemblant la double composante que sont l'eau et le jeu, dès lors que ce dernier est instrumentalisé (un toboggan, un courant d'eau, un jet d'eau, etc.) et structuré par des équipements artificiels.

# Activité sportive et de loisir - Modalités d'évaluation spécifiques

Dans le cadre des audits externes en visite mystère pour l'obtention de la marque Qualité Tourisme™ :

- Si le prestataire propose une activité encadrée et une activité non encadrée, l'auditeur consomme l'activité accompagnée et évalue l'activité non accompagnée sur observation dans la mesure du possible.
- Pour les parcs de loisirs ou multi-activité, l'auditeur doit évaluer au minimum 2 activités, dont l'activité la plus fréquentée du site. Il audite en tant que client mystère l'activité la plus propice au test. Par exemple, cela peut être une activité pouvant être consommées seul, et si possible l'activité phare du site. Il audite les suivantes à découvert (activité de groupes).
- Si l'établissement dispose d'une boutique, la boutique ou l'espace de vente doit être évaluée : l'auditeur achète un article pour évaluer la prise en charge du client.
- Si le prestataire dispose d'une offre de petite restauration, celle-ci est évaluée. A noter : la petite restauration se définit par la proposition de produits salés et sucrés (hors distributeur) à consommer sur place ou à emporter avec un espace et des équipements dédiés à cette activité (comptoir, sièges et tables). La petite restauration se distingue de la restauration par l'absence de prise de commande. La restauration de type self est considérée comme de la petite restauration.
- Si le prestataire dispose d'une offre de restauration traditionnelle, celle-ci est évaluée. A noter : la restauration traditionnelle du site se définit par la présence d'un service à table et d'une salle de restaurant (intérieure ou terrasse). Si la restauration traditionnelle est ouverte à la clientèle extérieure du site et dispose d'une communication indépendante et souhaite obtenir un marquage indépendant, celle-ci fait l'objet d'un audit restaurant spécifique avec la grille restaurant.
- Si le prestataire propose d'une petite restauration et d'une restauration traditionnelle, la sous-séquence petite restauration est validée si le service est ouvert en dehors des horaires de la restauration traditionnelle. Dans ce cas l'auditeur consomme une boisson, une glace, une pâtisserie, etc.

# Agence de locations saisonnières

**Définition :** Établissement proposant des solutions d'hébergement de courte durée (une durée maximale de 90 jours pour une même personne).

## Liste des activités associées:

- Agence de locations saisonnières

## Exemples:

- Agence appartenant à un réseau (type FNAIM)
- Agence indépendante

Prestations	Services annexes et thématiques
<p>PROPOSITION COMMERCIALE</p> <p>L'AGENCE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'aspect général de l'agence</li></ul> <p>LES ESPACES ET SERVICES COMMUNS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les sanitaires</li><li>• L'information à la clientèle</li></ul> <p>SUIVI DU MEUBLE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Suivi du meublé</li></ul>	<p>LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les dispositions de management (si plus de 5 employés)</li></ul>

# Café, bar, brasserie

**Définition :** Type de restaurant et de bar, souvent ouvert en continu, éventuellement jour et nuit.

## Liste des activités associées:

- Café, bar, brasserie

## Exemples:

- Bistro
- Café-concert
- Café littéraire
- Anti-café
- Bar dansant
- Chaîne de bars ou de cafés
- Brasserie tabac

Prestations	Services annexes et thématiques
<p>LA SALLE DE RESTAURATION</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'aspect général de la salle de bar</li><li>• La mise en place de la table</li></ul>	
<p>LES ESPACES ET SERVICES COMMUNS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les sanitaires</li><li>• Les services à la clientèle</li><li>• L'information à la clientèle</li><li>• La prise en charge des enfants</li></ul>	<p>LA SALLE DE RESTAURATION</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La salle de restauration supplémentaire si distincte de la salle de bar</li></ul>
<p>LES PRODUITS DE LA TABLE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Titre maitre -restaurateur</li><li>• Les boissons froides</li><li>• L'entrée</li><li>• Le plat principal ou la petite restauration</li><li>• Le fromage, le dessert, la pâtisserie</li><li>• La boisson chaude</li></ul>	<p>LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dispositions de management (si plus de 5 employés)</li></ul>

# Chambre d'hôtes

**Définition :** Une chambre d'hôtes est une chambre meublée assortie de prestations (au minimum petit-déjeuner). À la différence des meublés de tourisme, le propriétaire est présent sur les lieux. L'habitation ne peut pas comporter plus de 5 chambres, ni accueillir plus de 15 personnes en même temps.

## Liste des activités associées:

- Chambre d'hôtes

## Exemples:

- Château
- Domaine
- Ferme
- Villa
- Appartement
- Cabane
- Jardin
- Maison
- Demeure

Prestations	Services annexes et thématiques
<p>LES ESPACES COMMUNS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les espaces communs</li> <li>• L'espace salon / détente</li> <li>• Les équipements complémentaires</li> </ul> <p>LA CHAMBRE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La première impression générale</li> <li>• La literie</li> <li>• Le mobilier</li> <li>• Les équipements</li> <li>• L'information à la clientèle</li> </ul> <p>LA SALLE DE BAINS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La première impression générale</li> <li>• Les équipements</li> <li>• Le linge de toilette</li> </ul> <p>RESTAURATION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le service du client</li> <li>• L'espace repas</li> <li>• La mise en place de la table</li> <li>• Le petit déjeuner</li> </ul>	<p>LES CHAMBRES SUPPLEMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chambre contrôlée n°2</li> <li>• Chambre contrôlée n°3</li> <li>• Chambre contrôlée n°4</li> <li>• Chambre contrôlée n°5</li> </ul> <p>RESTAURATION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La table d'hôte</li> </ul>



## Spécificité de la filière

Tous les hébergements présentent des conditions particulières pour la **visite mystère**. [Nous vous invitons à consulter la fiche sur les modalités d'audits spécifiques aux hébergements en cliquant ici.](#)

# Commerce

**Définition :** Établissement pratiquant une activité commerciale ou artisanale, s'adressant aux consommateurs. Il en existe 2 types :

- Achats de biens pour leur revente en l'état (commerce en gros ou de détail)
- Ventes de prestations de services commerciales (location de matériel, transport, agence immobilière, entreprise de spectacles, activité de sécurité privée, location, etc.) ou d'activités artisanales

## Liste des activités associées:

- Commerce

## Exemples:

- Vente de produits (biens, agroalimentaires...)
- Vente de services et prestations (agences de voyage, institut de beauté...)
- Grand magasin
- Commerce de proximité
- Commerce situé dans les ZTI

Prestations	Services annexes et thématiques
<p>GESTION DES RELATIONS CLIENTS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Contact et relation client</li><li>• Services</li></ul> <p>INTERIEUR DU POINT DE VENTE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Confort d'achat du client</li><li>• Présentation des produits</li><li>• Affichage en magasin</li></ul>	<p>LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dispositions de management (dès 1 employé)</li></ul> <p>LA DEGUSTATION ŒNOLOGIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La dégustation œnologique</li></ul>



## Spécificité de la filière

Dans le cadre du dispositif Qualité Tourisme™, l'établissement doit **obligatoirement avoir un lien avec le tourisme** (accueil des touristes, promotion de la destination et de ses produits, mise en valeur du savoir-faire français, etc.).

Le lien d'un établissement avec le tourisme **doit figurer dans le champ « commentaire »** sur la fiche du professionnel sur le portail Qualité Tourisme™, qui est indiqué par le Partenaire.

# Hôtellerie & Hôtellerie-Restauration

**Définition :** L'hôtel de tourisme est un établissement commercial d'hébergement classé, offrant un service d'hébergement touristique payant dans des chambres ou des appartements meublés en location à une clientèle de passage qui n'y élit pas domicile (sauf exception). Il est exploité toute l'année en permanence ou seulement pendant une ou plusieurs saisons. Il peut comporter un service de restauration.

## Liste des activités associées:

- Hôtel
- Hôtel-restaurant

## Exemples:

- Hôtel économique, milieu de gamme ou haut de gamme
- Hôtel de séjour
- Hôtel-boutique
- Hôtel de grandes chaînes hôtelières
- Hôtel de Charme
- Hôtel historique

Prestations		Services annexes et thématiques
<p><b>LA CHAMBRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La première impression générale</li> <li>• La literie</li> <li>• Le mobilier</li> <li>• Les équipements</li> <li>• L'information à la clientèle dans la chambre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La mise en place de la table au restaurant</li> <li>• Le service de l'apéritif</li> <li>• L'entrée</li> <li>• Le plat principal</li> <li>• Le fromage, le dessert</li> <li>• La boisson chaude en fin de repas</li> </ul>	<p><b>LE BAR (si existant)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bar</li> </ul> <p><b>LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispositions de management (si plus de 5 employés)</li> </ul>
<p><b>LA SALLE DE BAINS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La première impression générale</li> <li>• Les équipements</li> <li>• Le linge de toilette</li> </ul>	<p><b>LES 5 CHAMBRES SUPPLEMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chambre contrôlée n°1</li> <li>• Chambre contrôlée n°2</li> <li>• Chambre contrôlée n°3</li> <li>• Chambre contrôlée n°4</li> <li>• Chambre contrôlée n°5</li> </ul>	
<p><b>LE PETIT DEJEUNER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La salle de petit déjeuner</li> <li>• Le service du client</li> <li>• Les produits du petit déjeuner</li> </ul>	<p><b>LES ESPACES COMMUNS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'aspect général du Hall Réception</li> <li>• Les couloirs, les escaliers, les ascenseurs</li> <li>• Le salon ou l'espace salon</li> <li>• Les sanitaires</li> <li>• Les équipements de loisir</li> <li>• Les services à la clientèle</li> <li>• La prise en charge des enfants</li> </ul>	
<p><b>LE RESTAURANT (pour les H-R uniquement)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accueil du client au restaurant</li> <li>• Les cartes et les menus</li> <li>• La prise de commande</li> <li>• Le service du client au restaurant</li> <li>• L'aspect général de la salle de restaurant</li> <li>• Titre maître restaurateur</li> </ul>		

# Hôtellerie de plein air (1/2)

**Définition:** Structure touristique où l'hébergement des personnes se fait en extérieur. Il existe trois catégories de terrains de camping:

- Le terrain: déclaré à proximité immédiate de l'habitation de l'exploitant qui peuvent accueillir au maximum 20 campeurs ou 6 emplacements.
- Les terrains de camping et les parcs résidentiels de loisirs: l'exploitant doit obtenir un permis d'aménager auprès de la mairie du lieu d'implantation de son établissement
- L'Aire naturelle: destinée exclusivement à l'accueil de tentes, de caravanes et d'autocaravanes. Il est interdit d'y implanter des habitations légères de loisirs et d'y installer des résidences mobiles de loisirs. Leur période d'exploitation n'excède pas six mois par an.

## Liste des activités associées:

- Camping

## Exemples :

- Classique : Tente, Camping-car, Mobil-home, Bungalow, Chalet
- Insolite : Roulotte, tipis, yourtes, cabanes, chariots bâchés , glamping

## Prestations

### LE BATIMENT D'ACCUEIL

- L'aspect extérieur du bâtiment d'accueil
- L'aspect intérieur de bâtiment d'accueil

### L'HEBERGEMENT

- L'environnement du locatif et/ou de l'emplacement nu
- L'emplacement nu
- L'aspect extérieur du locatif
- L'aspect général intérieur du locatif
- Le couchage du locatif
- Le mobilier du locatif
- Les équipements intérieur du locatif
- L'information à la clientèle dans le locatif
- La salle de bains du locatif
- L'assistance
- L'aire de service pour les campings car (si existante)

### L'HEBERGEMENT N°2

- L'environnement du locatif et/ou de l'emplacement nu (Hébergement n°2)
- L'aspect général intérieur du locatif (Hébergement n°2)
- L'aspect général intérieur du locatif (Hébergement n°2)
- Le couchage du locatif (Hébergement n°2)

### L'HEBERGEMENT N°3

- L'environnement du locatif et/ou de l'emplacement nu (Hébergement n°3)
- L'aspect général intérieur du locatif (Hébergement n°3)
- Le couchage du locatif (Hébergement n°3)

### LES BLOCS SANITAIRES N°1

- L'aspect extérieur des sanitaires communs (bloc sanitaire n°1)
- Les lavabos (bloc sanitaire n°1)

### LES BLOCS SANITAIRES N°2

- L'aspect extérieur des sanitaires communs (bloc sanitaire n°2)
- Les lavabos (bloc sanitaire n°2)

### LES ESPACES ET EQUIPEMENTS COMMUNS : SANITAIRES, SALLES COMMUNES, EQUIPEMENTS ET ACTIVITES LUDIQUES

- L'intérieur du camping
- Les salles communes
- Les équipements ludiques
- Les animations
- Les services à la clientèle
- La prise en charge des enfants

# Hôtellerie de plein air (2/2)

## Liste des activités associées:

- Camping

## Exemples :

- Classique : Tente, Camping-car, Mobil-home, Bungalow, Chalet
- Insolite : Roulotte, tipis, yourtes, cabanes, chariots bâchés , glamping

### Services annexes et thématiques

#### LES ESPACES ET EQUIPEMENTS COMMUNS : SANITAIRES, SALLES COMMUNES, EQUIPEMENTS ET ACTIVITES LUDIQUES

- La piscine (si existante)

#### LA RESTAURATION TRADITIONNELLE DU SITE (si existante)

- L'offre de produits
- L'accueil du client
- Les cartes et les menus
- Le service du client au restaurant
- La salle de restaurant et la mise en place de la table
- L'entrée / le plat principal / le fromage / le dessert / la boisson chaude en fin de repas
- Le service du client au bar - petite restauration

#### L'HEBERGEMENT

- L'aire de service pour les campings car (si

existante).

#### L'ESPACE BAR – PETITE RESTAURATION - SNACKING (si existant).

- La salle de bar-petite restauration
- L'offre de bar - petite restauration
- Le service du client au bar - petite restauration

#### LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT

- Les dispositions de management (si plus de 5 employés)

#### LA SUPERETTE (si existante)

- L'espace de vente
- L'offre de produits
- La prise en charge du client

# Lieu de visite

**Définition** : Espace clos ou ouvert, proposant un service de médiation (transfert de connaissance ou de savoir-faire) et disposant d'un service organisé d'accueil humain des clientèles touristiques à l'entrée du site (considérée comme le point de rendez-vous pour le cas de visites guidées, accompagnées itinérantes d'ensembles naturels ou patrimoniaux).

## Liste des activités associées:

- Ecomusée
- Lieu de visite (culturel)
- Maison d'écrivain
- Parc à thème
- Site de mémoire
- Site de préhistoire
- Visite d'entreprise

## Exemples :

- Monument
- Château, palais
- Cité médiévale
- Cathédrale, église, basilique
- Musée, centre, site
- Parc, jardin, réserve
- Domaine, forêt, bois
- Viaduc

Prestations	Services annexes et thématiques	
<p><b>LA VISITE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'aspect général des espaces de visite</li> <li>• La muséographie</li> <li>• Les outils de médiation</li> <li>• La visite guidée</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite guidée</li> <li>• Boutique</li> <li>• Sanitaires</li> <li>• Offre de restauration</li> </ul> <p><b>LES SERVICES COMPLEMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les services complémentaires</li> <li>• Les services proposés aux enfants (si existant)</li> </ul> <p><b>L'ESPACE D'ACCUEIL ET LA BILLETTERIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'espace d'accueil</li> <li>• Billetterie (kiosque ou espace d'accueil)</li> </ul>	<p><b>LA BOUTIQUE OU L'ESPACE DE VENTE (si existant)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La boutique ou l'espace de vente</li> <li>• La dégustation œnologique</li> </ul> <p><b>LES SANITAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les sanitaires</li> </ul> <p><b>LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les dispositions de management (si plus de 5 employés)</li> </ul> <p><b>LA VISITE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La muséographie</li> <li>• Les outils de médiation</li> <li>• La visite guidée</li> </ul> <p><b>LA RESTAURATION DU SITE (si existante)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La petite restauration</li> <li>• La restauration traditionnelle</li> <li>• Les sanitaires de la restauration</li> </ul>	<p><b>LES SERVICES COMPLEMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Public scolaire</li> <li>• Public de proximité</li> </ul> <p><b>PRÉHISTOIRE</b></p> <p><b>VISITE D'ENTREPRISE</b></p> <p><b>MAISON D'ÉCRIVAINS</b></p> <p><b>PARC À THÈME (LUDO-ÉDUCATIF ET ANIMALIER)</b></p> <p><b>PARCS ET JARDINS</b></p> <p><b>LIEU DE MÉMOIRE</b></p> <p><b>PROMENADE EN BARQUE</b></p> <p><b>ECOMUSÉE ET MUSÉE DE SOCIÉTÉ</b></p> <p><b>FÊTES ET SPECTACLES HISTORIQUES</b></p>

# Lieu de visite – Plus de définitions

- Ecomusée

Institution patrimoniale ouverte sur son territoire assurant, d'une manière permanente et avec la participation de la population, les fonctions de recherche, conservation, présentation et mise en valeur d'un ensemble de biens naturels et culturels, représentatifs d'un milieu et des modes de vie qui s'y succèdent (musées du patrimoine technique ou industriel, musées d'arts et traditions populaires, musées d'ethnographie régionale, musées de ville, etc.).

- Maison d'écrivain

Lieu qui a fait partie de la vie ou de l'œuvre d'un écrivain, ouvert à la visite et qui en permet une meilleure connaissance, en lien avec la société d'aujourd'hui.

- Parc à thème

Site pouvant recouvrir les quatre types de sites de loisirs (parc animalier -dont les Marineland-, parc d'attractions), comme son nom l'indique, tous les décors, attractions et ambiances sont construits autour d'un même thème. Il peut également désigner les parcs ludico-éducatifs.

- Site de mémoire

Site en lien avec un conflit contemporain auquel la France a participé depuis 1870, qu'il soit le lieu d'un événement ou érigé pour en rappeler un aspect, et qui apporte des éléments de compréhension ou incite au recueillement.

- Site de préhistoire

ite proposant une offre patrimoniale en préhistoire authentique (Grotte ornée, Abri orné, Site d'habitats, Gisement, Sépulture...) et/ou un espace de restitution de la préhistoire (Musée, Fac-similés, Centre d'interprétation, Parc à thème et de loisirs, Parcours / sentier d'interprétation) actualisé et validé ou cautionné par ses autorités scientifiques ou partenaires scientifiques. La notion de préhistoire s'entend pour la période comprise entre l'apparition de l'Humanité (2,5 millions d'années avant notre ère) jusqu'à l'apparition de l'écriture (3 000 ans avant notre ère).

- Visite d'entreprise

Filière regroupant des entreprises en activité de type industriel, commercial, artisanal, agricole, de service ou encore des laboratoires de recherche, qui ouvrent leurs portes au public.

# Lieu de visite – particularités des modalités d’audit

Dans le cadre des audits externes en visite mystère pour l’obtention de la marque Qualité Tourisme™ :

- Le Partenaire indique au préalable si l’offre culturelle et l’offre scolaire doivent être auditées ou non. A noter que ces deux services sont obligatoires pour les :
  - Maisons d’écrivains
  - Sites de Mémoire
  - Ecomusées
  - Sites de Préhistoire
- L’auditeur consulte le site internet pour voir si les services optionnels « Offre culturelle » et/ou « Offre scolaire » sont proposés.
- Si une visite guidée est proposée, l’auditeur doit la réserver et l’évaluer.
- Les démonstrations, les expositions et/ou les animations temporaires doivent être évaluées.
- Pour les parcs à thème, l’auditeur doit évaluer 20% du nombre d’activités avec un minimum de 2 activités, dont l’activité la plus fréquentée du parc. Il audite en client mystère la plus propice au test (ex : activité pouvant être consommée seul, si possible en priorité l’activité phare du site). Il audite les suivantes à découvert (ex : activité de groupes).
- Si le prestataire dispose d’une offre de restauration traditionnelle, la sous-séquence restauration traditionnelle doit être évaluée. Si la restauration traditionnelle est ouverte à la clientèle extérieure du site et dispose d’une communication indépendante et souhaite obtenir un marquage indépendant, celle-ci fait l’objet d’un audit restaurant spécifique avec la grille restaurant. A noter : la restauration traditionnelle du site se définit par la présence d’un service à table et d’une salle de restaurant (intérieure ou terrasse).
- Si le prestataire propose d’une petite restauration et d’une restauration traditionnelle, la sous-séquence petite restauration est validée si le service est ouvert en dehors des horaires de la restauration traditionnelle. Dans ce cas l’auditeur consomme une boisson, une glace, une pâtisserie, etc.
- Si l’établissement dispose d’une boutique, la boutique ou l’espace de vente doit être évaluée : l’auditeur achète un article pour évaluer la prise en charge du client.

# Port de plaisance

**Définition** : Un port situé en bord de mer ou de rivière, réservé aux bateaux de plaisance à voile et à moteur, dont l'utilisation relève du domaine du loisir et de la détente pour les particuliers.

## Liste des activités associées:

- Port de plaisance

## Exemples:

- Port de plaisance

Prestations		Services annexes et thématiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LA BROCHURE DU PORT</li> <li>• LE SITE INTERNET</li> <li>• LES RESEAUX INSTITUTIONNELS, TOURISTIQUES &amp; SOCIAUX PROFESSIONNELS</li> <li>• DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS EN AMONT DE LA PRESTATION</li> <li>• LA PRISE DE LIGNE</li> <li>• LE TRAITEMENT DE LA DEMANDE</li> <li>• LE REPONDEUR</li> <li>• LA DEMANDE D'INFORMATION</li> <li>• AMENAGEMENTS URBAINS &amp; SERVICES PORTUAIRES</li> <li>• ENTRETIEN DE L'ESPACE PORTUAIRE</li> <li>• ACCES, ABORDS &amp; SIGNALETIQUES</li> <li>• PARKING</li> <li>• LES AFFICHAGES EXTERIEURS</li> <li>• LES SERVICES TECHNIQUES PORTUAIRES</li> <li>• LES SERVICES PORTUAIRES PLUS</li> <li>• ESPACE D'ACCUEIL</li> <li>• ASPECT GENERAL DE L'ESPACE D'ACCUEIL</li> <li>• INFORMATIONS LIBRE SERVICE</li> <li>• ACCUEIL - PRISE EN CHARGE - DEPART</li> <li>• ATTITUDE ET PRESENTATION DU PERSONNEL</li> <li>• ACCUEIL ET PRISE EN CHARGE</li> <li>• DEPART</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ACCUEIL EN EXTERIEUR (BATEAU OU QUAI)</li> <li>• SANITAIRES ET DOUCHES</li> <li>• SANITAIRES</li> <li>• DOUCHES</li> <li>• GESTION ENVIRONNEMENTALE</li> <li>• MOBILITE DOUCE</li> <li>• COMMERCIALISATION DES EMPLACEMENTS PORTUAIRES</li> <li>• COMMERCIALISATION DES EMPLACEMENTS PORTUAIRES</li> <li>• SATISFACTION CLIENTELE</li> <li>• LE SUIVI DES QUESTIONNAIRES DE SATISFACTION</li> <li>• LE SUIVI DES RECLAMATIONS</li> <li>• ANALYSE DE L'ECOUTE</li> <li>• INDICATEURS DE QUALITE ET ANALYSE</li> <li>• L'E-REPUTATION</li> <li>• ORGANISATION</li> <li>• LES ENGAGEMENTS INTERNES DU PORT</li> <li>• LES ENGAGEMENTS EN MATIERE DE RESSOURCES HUMAINES</li> <li>• LA COMMUNICATION INTERNE AU PORT</li> <li>• DISPOSITION DE MANAGEMENT</li> <li>• LA FORMATION REGULIERE DU PERSONNEL</li> <li>• MAITRISE DE L'ETABLISSEMENT ET DE SON ROLE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CRITERES OPTIONNELS DE SERVICES TOURISTIQUES PLUS</li> <li>• VITRINE DES TERROIRS</li> <li>• MEDIATION DU PATRIMOINE</li> <li>• LES EVENEMENTS NAUTIQUES ET TOURISTIQUES</li> <li>• LES PRODUITS TOURISTIQUES</li> </ul>

# Résidence de tourisme

**Définition :** Établissement commercial d'hébergement classé, faisant l'objet d'une exploitation permanente ou saisonnière. Elle est constituée d'un ou plusieurs bâtiments d'habitation individuels ou collectifs regroupant des locaux d'habitation meublés et des locaux à usage collectif. Les locaux d'habitation meublés sont proposés à une clientèle touristique qui n'y élit pas domicile. Elle est dotée d'un minimum d'équipements et de services communs.

## Liste des activités associées:

- Résidence de tourisme

## Exemples :

- Résidence de tourisme
- Appart' hôtel

Prestations	Services annexes et thématiques
<p><b>LES ESPACES COMMUNS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'aspect général du Hall Réception</li> <li>• Les couloirs, les escaliers, les ascenseurs</li> <li>• Le salon ou l'espace salon</li> <li>• Les sanitaires</li> <li>• Les équipements de loisir et animations</li> <li>• Les services à la clientèle</li> <li>• La prise en charge des enfants</li> </ul> <p><b>L'UNITE D'HABITATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La première impression générale</li> <li>• La literie</li> <li>• Le mobilier</li> <li>• Les équipements</li> <li>• L'information à la clientèle dans la chambre</li> </ul> <p><b>LA SALLE DE BAINS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La première impression générale</li> <li>• Les équipements</li> <li>• Le linge de toilette</li> </ul> <p><b>LES UNITES D'HABITATION SUPPLEMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'unité d'habitation n°1</li> <li>• L'unité d'habitation n°2</li> <li>• L'unité d'habitation n°3</li> <li>• L'unité d'habitation n°4</li> <li>• L'unité d'habitation n°5</li> </ul>	<p><b>LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispositions de management (si plus de 5 employés)</li> </ul> <p><b>LE RESTAURANT (si existant)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accueil du client au restaurant</li> <li>• Les cartes et les menus</li> <li>• La prise de commande</li> <li>• Le service du client au restaurant</li> <li>• Le départ du client</li> <li>• L'aspect général de la salle de restaurant</li> <li>• La mise en place de la table au restaurant</li> <li>• Le service de l'apéritif</li> <li>• L'entrée</li> <li>• Le plat principal</li> <li>• Le fromage, le dessert</li> <li>• La boisson chaude en fin de repas</li> </ul> <p><b>LE BAR (si existant)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'espace de bar</li> <li>• L'offre de bar</li> <li>• Le service du client au bar</li> </ul> <p><b>LE PETIT DEJEUNER (si existant)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La salle de petit déjeuner</li> <li>• Le service du client</li> <li>• Les produits du petit déjeuner</li> </ul>

# Restauration

**Définition :** Établissement de commerce où l'on sert des plats préparés et des boissons à consommer sur place (ou à emporter dans la mesure où un service à table est possible), en échange d'un paiement.

## Liste des activités associées:

- Restaurant
- Restaurant de plage

## Exemples :

- Restauration traditionnelle
- Restauration à thème
- Restauration rapide

Prestations	Services annexes et thématiques
<p>LA SALLE DE RESTAURANT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'aspect général de la salle de restaurant</li> <li>• La mise en place de la table au restaurant</li> </ul> <p>LES PRODUITS DE LA TABLE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le service de l'apéritif</li> <li>• L'entrée</li> <li>• Le plat principal</li> <li>• Le fromage, le dessert</li> <li>• La boisson chaude en fin de repas</li> </ul> <p>LES ESPACES ET SERVICES COMMUNS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le hall d'accueil et les espaces communs (si existant(s) et distinct(s) de la salle de restaurant)</li> <li>• Les sanitaires</li> <li>• Les services à la clientèle</li> <li>• L'information à la clientèle</li> <li>• La prise en charge des enfants</li> </ul>	<p>LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispositions de management (si plus de 5 employés)</li> </ul> <p>LE BAR (si existant)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'espace de bar (si existant et distinct de la salle de restaurant)</li> <li>• L'offre de bar</li> <li>• Le service du client au bar</li> </ul> <p>THÉMATIQUE: RESTAURANT DE PLAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accueil du client à la plage</li> <li>• L'espace plage</li> <li>• Le snack plage</li> <li>• Le service snack plage</li> <li>• Les douches et les cabines</li> <li>• Les sanitaires</li> <li>• Les services complémentaires</li> <li>• Location engins non motorisés</li> <li>• La boutique</li> <li>• Les services proposés aux enfants</li> <li>• La prise en compte de l'environnement</li> </ul>

# Séminaire

**Définition :** Réunions de travail où les participants réunis sont isolés de leur milieu professionnel habituel pendant une journée entière ou plus : séminaire d'entreprise, séminaire de motivation...

**Liste des activités associées:**

- Séminaire

**Exemples :**

- Séminaire

Prestations	Services annexes et thématiques
<p><b>ORGANISATION COMMERCIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestion de la relation commerciale</li> <li>• Accueil téléphonique (renseignements /demande de devis)</li> <li>• Traitement des correspondances (renseignements /demande de devis)</li> </ul> <p><b>INFRASTRUCTURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La réception</li> <li>• Espaces communs</li> <li>• Sanitaires</li> <li>• Vestiaires</li> <li>• Salles de réunion</li> <li>• Equipements</li> </ul> <p><b>ACTIVITES SUR SITE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Activités sur site</li> </ul> <p><b>CAFE D'ACCUEIL ET PAUSES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café d'accueil et Pauses</li> </ul> <p><b>RESTAURATION SUR SITE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restauration sur site (si compris dans la prestation séminaire)</li> <li>• Restauration sur site</li> </ul>	<p><b>LE BAR</b> (si existant dans l'établissement)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bar</li> </ul> <p><b>LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispositions de management (si plus de 5 employés)</li> </ul>

## Séminaire - Modalités d'évaluation spécifiques

Dans le cadre des audits externes en visite mystère pour l'obtention de la marque Qualité Tourisme™ :

- L'ensemble des prestations, à l'exception de l'activité Séminaires, d'un Etablissement doit être audité.
- Si l'activité principale de la structure proposant l'organisation de séminaires relève de l'hébergement ou d'un lieu de visite, elle doit être marquée ou en cours d'obtention de la marque Qualité Tourisme™ sur son activité principale pour s'engager dans la filière Séminaire (double audit simultané autorisé)

# Village de vacances (1/2)

**Définition:** Tout centre d'hébergement faisant l'objet d'une exploitation globale de caractère commercial ou non, destiné à assurer des séjours de vacances, selon un prix forfaitaire comportant, outre la pension, l'usage d'équipements communs, d'installations sportives et de distractions collectives.

Tous les éléments constitutifs d'un village de vacances sont en principe regroupés sur un même terrain mais il peut aussi s'agir d'un village de vacances avec la mention « hébergement dispersé » composé de logements répartis sur le territoire de la commune ou sur le territoire de communes contigües.

## Liste des activités associées:

- Village de vacances

## Exemples :

- Village de vacances

Prestations	
<b>LES ESPACES COMMUNS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'aspect général du Hall Réception</li><li>• Les couloirs, les escaliers, les ascenseurs</li><li>• Le salon ou l'espace salon</li><li>• Les sanitaires</li><li>• Les services à la clientèle</li><li>• La prise en charge des enfants</li></ul>	<b>LES UNITES D'HABITATION SUPPLEMENTAIRES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'unité d'habitation n°1</li><li>• L'unité d'habitation n°2</li><li>• L'unité d'habitation n°3</li><li>• L'unité d'habitation n°4</li><li>• L'unité d'habitation n°5</li></ul>
<b>L'UNITE D'HABITATION</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La première impression générale</li><li>• La literie</li><li>• Le mobilier</li><li>• Les équipements</li><li>• L'information à la clientèle dans la chambre</li></ul>	<b>EQUIPEMENTS ET ACTIVITES LUDIQUES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les équipements ludiques</li></ul> <b>LA PRISE EN CHARGE DES ENFANTS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La prise en charge des enfants</li><li>• Les animations enfant</li></ul>
<b>LA SALLE DE BAINS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La première impression générale</li><li>• Les équipements</li><li>• Le linge de toilette</li></ul>	<b>LES ANIMATIONS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les animations</li><li>• Les services à la clientèle</li></ul>



## Spécificité de la filière

Tous les hébergements présentent des conditions particulières pour la visite mystère. [Nous vous invitons à consulter la fiche sur les modalités d'audits spécifiques aux hébergements en cliquant ici.](#)

# Village de vacances (2/2)

**Définition:** Tout centre d'hébergement faisant l'objet d'une exploitation globale de caractère commercial ou non, destiné à assurer des séjours de vacances, selon un prix forfaitaire comportant, outre la pension, l'usage d'équipements communs, d'installations sportives et de distractions collectives.

Tous les éléments constitutifs d'un village de vacances sont en principe regroupés sur un même terrain mais il peut aussi s'agir d'un village de vacances avec la mention « hébergement dispersé » composé de logements répartis sur le territoire de la commune ou sur le territoire de communes contigües.

## Liste des activités associées:

- Village de vacances

## Exemples :

- Village de vacances

### Services annexes et thématiques

#### LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT

- Dispositions de management (si plus de 5 employés)

#### LE RESTAURANT (si existant)

- L'accueil du client au restaurant
- Les cartes et les menus
- La prise de commande
- Le service du client au restaurant
- Le départ du client
- L'aspect général de la salle de restaurant
- La mise en place de la table au restaurant
- Le service de l'apéritif
- L'entrée
- Le plat principal
- Le fromage, le dessert
- La boisson chaude en fin de repas

#### LE BAR (si existant)

- L'espace de bar
- L'offre de bar
- Le service du client au bar

#### EQUIPEMENTS ET ACTIVITES LUDIQUES

- La piscine (si existante)

#### LE PETIT DEJEUNER (si existant)

- La salle de petit déjeuner
- Le service du client
- Les produits du petit déjeuner



## Spécificité de la filière

Tous les hébergements présentent des conditions particulières pour la visite mystère. [Nous vous invitons à consulter la fiche sur les modalités d'audits spécifiques aux hébergements en cliquant ici.](#)

# Visite guidée

**Définition :** Le guide touristique est une personne qui assure le commentaire et la découverte du patrimoine (régions, villes, monuments, sites historiques, musées, etc.) Il prend en charge un groupe de personnes dans le cadre d'une visite à thème, dans un lieu défini et fournit différentes informations sur les aspects historiques, artistiques, culturels, architecturaux, gastronomiques, etc.

## Liste des activités associées:

- Sortie nature
- Visite guidée

## Exemples :

- Ballade guidée à vélo
- Promenade en calèche
- Guide naturaliste

Prestations	Services annexes et thématiques
<p>LE POINT DE DEPART DE L'EXCURSION/VISITE GUIDEE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le point de rendez-vous</li> </ul> <p>LA VISITE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La prise en charge du client au démarrage de l'excursion/visite guidée</li> <li>• Le déroulement de l'excursion/visite guidée</li> <li>• Qualité de la médiation</li> <li>• Médiation pour les enfants</li> <li>• La fin de l'excursion/visite guidée</li> <li>• L'impression générale sur l'excursion/visite guidée</li> </ul> <p>LES OUTILS DE MEDIATION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils de médiation</li> </ul>	<p>LE VEHICULE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le véhicule (si existant)</li> </ul> <p>LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispositions de management (si plus de 5 employés)</li> </ul> <p>PROMOTION ET COMMUNICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'outil de communication</li> <li>• Le site internet</li> </ul> <p>LES OUTILS DE MEDIATION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils de médiation (si existants)</li> <li>• Audio (si existant)</li> </ul> <p>LE POINT DE DEPART DE L'EXCURSION/VISITE GUIDEE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espace d'accueil (si existant)</li> <li>• Embarquement (si existant)</li> </ul> <p>LA VISITE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Médiation pour les enfants</li> <li>• Sortie nature</li> </ul>

# Voiture de transport avec chauffeur (VTC)

**Définition :** Un véhicule à moteur conçu ou aménagé principalement pour transporter des personnes et qui compte au maximum neuf places assises, y compris celle du conducteur. Un chauffeur de Voiture de Transport doit être titulaire de l'attestation d'inscription au registre des exploitants de voitures de transport avec chauffeur.

## Liste des activités associées:

- Voiture de transport avec chauffeur

## Exemples :

- Voiture de transport avec chauffeur

Prestations	Services annexes et thématiques
<p>EXERCICE DE L'ACTIVITE DEPUIS UN AN Existence d'un an</p> <p>LE CHAUFFEUR Tenue du chauffeur Accueil prise en charge</p> <p>Le 2ème CHAUFFEUR (de 5 à 10 Chauffeurs en CDI) Le 3ème CHAUFFEUR ( de 11 à 20 Chauffeurs en CDI) Le 4ème CHAUFFEUR ( de 21 à 30 Chauffeurs en CDI) Le 5ème CHAUFFEUR (de 31 à 50 Chauffeurs en CDI) 10 % des employés pour les entreprises employant plus de 50 salariés.</p> <p>LE VEHICULE Le type de véhicule Extérieur du véhicule Confort du véhicule Les bagages</p> <p>LA PRESTATION Professionalisme/Qualité de la conduite Prise de congés</p> <p>ORGANISATION DES MISSIONS</p> <p>LA VALORISATION DE LA REGION La valorisation de la région</p>	<p>ORGANISATION DES MISSIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation de la mission</li> <li>• Fin de la mission (artisans non concernés)</li> <li>• Facturation</li> </ul> <p>LES DISPOSITIONS DE MANAGEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les dispositions de management (si plus de 5 employés)</li> </ul> <p>LES SERVICES COMPLEMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espace d'accueil (si existant)</li> </ul> <p>LA RESERVATION TELEPHONIQUE - LA DEMANDE D'INFORMATION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le répondeur (toléré uniquement pour les artisans)</li> </ul>



### Spécificité de la filière

Compte tenu de l'absence d'usage d'outils d'écoute client développée pour cette activité, la fréquence des audits est de:

- 3 ans + audit intermédiaire pour les professionnels accompagnés
- 18 mois pour les professionnels autonomes

# Modalités d'audit : particularités des activités d'hébergements

Dans le cadre des audits externes en visite mystère pour l'obtention de la marque Qualité Tourisme™ :

## **Pour tous les hébergements**

- L'auditeur doit obligatoirement passer une nuit dans l'établissement audité.
- Concernant la thématique relative aux chambres, l'auditeur doit indiquer le nom ou le numéro de chaque chambre auditée dans ses commentaires.
- Pour les filières hébergement concernées, l'auditeur doit visiter 5 solutions d'hébergement en plus de celle occupée lors de sa visite mystère.

## **Pour les filières hôtellerie, résidences de tourisme, chambres d'hôtes**

L'auditeur veille à respecter les conditions suivantes dans le choix de 5 chambres supplémentaires à visiter :

- 1 hébergement dans chaque bâtiment
- 1 hébergement par catégorie de confort ou par catégorie de prix
- 1 hébergement par étage
- Le plus petit hébergement proposé

## **Pour les service de restauration dans les hébergements**

- Si un service de restauration existe, il doit être consommé. Si l'offre de restauration le permet, l'auditeur consomme au moins 3 plats (entrée, plats, fromage et/ou dessert). Pour les prestations de restauration atypique, l'auditeur se conforme aux recommandations fixées par le Porteur de démarche.
- L'auditeur consomme son petit-déjeuner en salle. La mesure des items relatifs au petit déjeuner en chambre (si service existant) se fera au moment du débriefing.
- Lors de son séjour, l'auditeur établit un contact avec la réception en soirée (à partir de 22h) pour évaluer l'accueil de nuit. Exemples de demandes : horaires de petit déjeuner, demande de réveil, etc.

# Les filières sans référentiels

Les activités n'ayant pas fait l'objet de l'élaboration d'un référentiel-type peuvent être auditées sur la base de grilles d'audit **dont la conformité aux Engagements Nationaux de Qualité a été validée dans le cadre du règlement d'usage 2014 :**

- Hébergements collectifs classés
- Hébergements collectifs non classés (gîtes..)
- Palais des congrès

# Pour plus d'informations sur la marque Qualité Tourisme™

Le site Qualité Tourisme™	<a href="https://www.entreprises.gouv.fr/marques-nationales-tourisme/presentation-la-marque-qualite-tourisme">https://www.entreprises.gouv.fr/marques-nationales-tourisme/presentation-la-marque-qualite-tourisme</a>
Le dispositif Qualité Tourisme™	<a href="https://www.entreprises.gouv.fr/marques-nationales-tourisme/obtenir-la-marque-qualite-tourismetm">https://www.entreprises.gouv.fr/marques-nationales-tourisme/obtenir-la-marque-qualite-tourismetm</a>
Les référentiels Qualité Tourisme™	<a href="https://www.entreprises.gouv.fr/marques-nationales-tourisme/referentiels-qualite-tourismetm">https://www.entreprises.gouv.fr/marques-nationales-tourisme/referentiels-qualite-tourismetm</a>
Le guide du calcul des audits Qualité Tourisme™	<a href="https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/directions_services/qualite-tourisme/Guides%20Qualite%20Tourisme/Guide%20du%20calcul%20des%20audits%20Qualite%20Tourisme.pdf">https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/directions_services/qualite-tourisme/Guides Qualité Tourisme/Guide du calcul des audits Qualité Tourisme.pdf</a>
Le Portail pour la gestion de la marque Qualité Tourisme™	<a href="https://www.entreprises.gouv.fr/marques-nationales-tourisme/gestion-de-la-marque-qualite-tourismetm">https://www.entreprises.gouv.fr/marques-nationales-tourisme/gestion-de-la-marque-qualite-tourismetm</a>
Le guide du questionnaire de satisfaction	<a href="https://www.entreprises.gouv.fr/marques-nationales-tourisme/gestion-de-la-satisfaction-client">https://www.entreprises.gouv.fr/marques-nationales-tourisme/gestion-de-la-satisfaction-client</a>
Le moteur de recherche grand public Qualité Tourisme™	<a href="https://www.entreprises.gouv.fr/qualite-tourisme/moteur-recherche-qualite-tourismetm">https://www.entreprises.gouv.fr/qualite-tourisme/moteur-recherche-qualite-tourismetm</a>

Pour toutes questions ou informations complémentaires, **veuillez contacter la Direction Générale des Entreprises à l'adresse suivante:** [qualitetourisme.dge@finances.gouv.fr](mailto:qualitetourisme.dge@finances.gouv.fr)

## Questions fréquentes sur les conditions d'éligibilité

- Existe-il un prérequis concernant les périodes minimales d'ouverture d'un lieu de visites ou bien d'une activités sportive et de loisir ?
  - ⇒ Non, il n'existe pas de prérequis sur les périodes minimales d'ouverture d'un établissement.
- L'absence de structure bâtie pour l'accueil est-elle un élément rédhibitoire ?
  - ⇒ Non,
- Dans le cadre d'un groupement de guide, est-ce que tous les membres doivent être labellisés ou est-ce que la labellisation au niveau du groupement suffit ?
  - ⇒
  - ⇒ Éligibilité des trains de visite ? (du type <http://www.lyoncitytour.fr/fr/lyon-bus-tour/lyon-city-tram/>)
  - ⇒ Oui

# Hébergement collectif

**Définition :** Toute installation qui, régulièrement ou occasionnellement, pourvoit à l'hébergement de touristes comme les hôtels, campings, hébergements en meublés de courte durée, résidences de tourisme, centres de villégiatures, centres de vacances pour enfants et adolescents, auberges de jeunesse et refuges, etc.

## Liste des activités associées:

- Hébergement collectif

## Exemples:

- /

Prestations	Services annexes et thématiques
<ul style="list-style-type: none"><li>• /</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• /</li></ul>



### Spécificité de la filière

Tous les hébergements présentent des conditions particulières pour la visite mystère. [Nous vous invitons à consulter la fiche sur les modalités d'audits spécifiques aux hébergements en cliquant ici.](#)