



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

débits de boissons

Question écrite n° 93214

Texte de la question

Suite à sa précédente question écrite du 22 mars 2005 restée sans réponse, M. Thierry Mariani prie à nouveau Mme la ministre déléguée aux affaires européennes de bien vouloir lui indiquer dans quelles conditions peut être ouvert un établissement distribuant des boissons alcoolisées à consommer sur place aux Pays-Bas. Un an après sa précédente question, il souhaite toujours savoir s'il est obligatoire d'avoir ou d'obtenir une qualification professionnelle spécifique aux métiers de la restauration et notamment si un diplôme ou titre quelconque est requis. Dans le cas où l'exploitant de débit de boissons est soumis à une obligation de compétence professionnelle obtenue à la suite d'une formation, il souhaite connaître les modalités de cette formation et notamment le nombre d'heures de cours et les matières enseignées. Par ailleurs, si, cette fois encore, les services du ministre ne sont pas en mesure de lui fournir une réponse dans le délai d'un mois, renouvelable une fois, en application de l'article 139 du règlement de l'Assemblée nationale, il la prie de bien vouloir lui indiquer les raisons de cette impossibilité.

Texte de la réponse

Les conditions réglementaires d'ouverture d'un établissement appartenant au secteur hôtelier « Horeca » (appellation néerlandaise pour les hôtels, restaurants et cafés) consistent en plusieurs obligations, à savoir l'inscription aux registres, l'obtention des licences et des certificats (diplômes). Une entreprise du secteur de l'hôtellerie aux Pays-Bas doit s'inscrire obligatoirement au registre officiel du commerce de la chambre de commerce du lieu d'implantation, une semaine avant le début de l'activité. Elle est également obligée de s'inscrire auprès de la fédération professionnelle Bedrijfschap Horeca en Catering, dans un délai d'un mois après la création de l'entreprise. La loi sur les boissons et l'hôtellerie (Drank en Horecawet), datée du 30 octobre 1964, dispose que les entreprises qui servent des boissons alcoolisées à consommer sur place doivent se procurer une licence spéciale auprès des autorités locales. Ces dernières exigent, de manière générale, des autorisations complémentaires, en fonction des activités de l'entreprise : licence d'exploitation (Exploatievergunning), licence d'usage (Gebruiksvergunning), permis de construire (Bouwvergunning), licence environnementale (Milieuvergunning), licence pour les terrasses (Terrasvergunning), licence pour les machines à sous/jeux de hasard (Speelautomaten-vergunning). La loi sur les boissons et l'hôtellerie précitée oblige également le gérant de l'entreprise à posséder le certificat d'hygiène. Chaque membre de la direction doit en disposer : on peut l'obtenir après avoir été reçu à l'examen officiel d'hygiène (SVH) de l'institut de formation pour la branche hôtelière (Horeca Branche Instituut). Plusieurs instituts néerlandais offrent des formations qui préparent à cet examen. À titre d'exemple, les instituts néerlandais d'autodidaxie LOI et NTI offrent une formation qui dure cinq mois (trois ou quatre cours par mois, six heures de travail par semaine), pendant laquelle sont traitées les problématiques suivantes : le marché de l'hôtellerie, les capacités relationnelles comme l'hospitalité et la communication, l'alcool, la drogue et les jeux de hasard, l'hygiène, et la sécurité. L'exploitant n'est pas obligé d'avoir une qualification professionnelle ou un titre. En revanche, il est recommandé d'obtenir des diplômes professionnels.

Données clés

Auteur : [M. Thierry Mariani](#)

Circonscription : Vaucluse (4^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 93214

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : affaires européennes

Ministère attributaire : affaires européennes

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 2 mai 2006, page 4579

Réponse publiée le : 28 novembre 2006, page 12410