



Dossier d'inscription et de demande du Label Chambres d'hôtes Guide Blanc

Le Guide Blanc est un service :

Aquitaweb

Aquitaine web

Maurice Palem Aquitaweb - Av du Born 40170 Mézos – Tel : 05.58.42.51.63 – Micro entreprise

Service Guide Blanc des Chambres d'hôtes

Charte Qualité

Pour obtenir votre référencement chez nous, vous devez, entre autre, vous engager à respecter cette charte en nous la retournant signée bon pour accord, et correspondre aux critères du classement.

Vous devez en outre, accepter, également, que votre maison soit visitée par un représentant du Guide Blanc des Chambres d'hôtes.

En premier lieu, Votre Maison, doit être une maison typique de votre région, et construite avant 1950.

Elle ne doit pas être construite dans un lotissement, même si elle se situe en ville.

Votre activité est exclusivement celle de **chambres d'hôtes**.

Nous n'avons rien prévu pour les systèmes mixtes Chambres d'hôtes / Gîte ruraux.

Si vous possédez un site, il doit avoir un nom de domaine propre du type Chez Murielle, ou Maison X, non chambres d'hôte et Région.com . (pas de nom générique donc)

Il doit être de type professionnel, tout comme le service que vous proposez doit être irréprochable.

Il doit comporter description des chambres, prix, et doit provoquer l'intérêt touristique pour votre pays (région de France), non une seule succession de liens.

Votre site est pour votre client, pour nous, une illustration de ce qui va être trouver chez vous et avec vous. En conséquence soignez le, si vous le faites vous même, de la même façon que votre maison, que votre déco.

Sachez qu'un site qui ne bouge pas au moins tous les ans, est un site qui prouve que l'on apporte peu de soin aux hôtes...

Ce n'est pas, vous l'avez compris, l'esprit du **Guide Blanc des chambres d'hôtes**.

Fonctionnement

Les chambres d'hôtes, se différencient de l'hôtellerie, en particulier, dans le fait que vous proposez une chambre (cinq chambres au maximum) à 1 ou 15 personnes maximum, chez l'habitant.

De ce fait, comme si, il s'agissait d'un membre de votre famille, votre ou vos hôtes se savent attendus.

Ils sont attendus à leur arrivée, mais également au petit déjeuner, au déjeuner si vous proposez la formule pension complète, au dîner si vous faites table d'hôte le soir uniquement.

Autrefois, dans les Auberges, la Table d'hôtes, était généralement la table sur laquelle dîner le patron, et ou il invitait les clients habitués, et / ou de passage, afin que ceux-ci, le plus souvent, ne soient pas seuls.

Dîner à cette table était à la fois un honneur et un lieu d'enrichissement pour tous, par les échanges d'horizons divers qui s'y passaient.

Dans le même temps, et conformément à cette tradition, vous devez être, tout au long du séjour, les ambassadeurs avertis de votre région.

Que ce soit sur le plan, culturel, artistique, géographique, touristique, gastronomique etc.

Vous serez présent à chaque moment qui rythme la journée (trois repas) mais également pour répondre aux besoins raisonnables et normaux, (correspondant à votre classification et à l'esprit familiale) de vos hôtes.

Si vous êtes classé Une ou Deux Marmottes, la contrainte sanitaire est, en particulier : une salle de bain pour deux chambres, la votre, exclue.

Cela implique qu'elles soient faites tous les jours, à fond, et les serviettes de bain et de toilette, changées tous les quatre jours, sauf besoin particulier.

Le partage de la salle de bain, sur deux chambres, doit être clairement indiqué sur votre site internet, et sur tous documents publicitaires que vous pourriez utiliser.

Le manque de cette information pourrait justifier une demande de remboursement de la part de vos hôtes.

Le maximum d'hôtes est de 15 personnes. Cela a été fait pour les chambres pouvant accueillir 3 personnes (Deux parents avec un enfant), et non, pour transformer une Chambres d'hôtes en gîte ou appartement meublé.

Pour servir les petits déjeuners, il vous ait fait obligation (réglementation de 2007) de posséder la Petite Licence boisson. Pour servir en Table d'hôte vous aurez besoin de la Grande Licence, et en particulier pour le vin et apéritif fort.

L'accès à votre cuisine, à votre frigo, est à discrétion.

Nous comprendrons la position que nous avons prise, dans la mesure où nous sommes obligés (réglementation de 2007) de nous conformer au système licence pour les tables d'hôtes, puis que nous ne sommes pas un Gîte, ni un appartement meublé.

Ceci étant, permettre de mettre une bouteille d'eau au frais à des randonneurs, permettre de conserver, les produits alimentaires du petit, reste dans les choses qui se pratiquent normalement, pour exemple.

Pour ce chapitre, nous attirons votre attention sur les températures normales de conservation qui doivent être dans la partie haute de votre frigo de 6 ° et en bas de 8 °.

Le prix de votre nuit, devra comporter la prestation chambre et petits déjeuners inclus (réglementation de 2007).

Vous ne pourrez, pour les tables d'hôtes, donner de menus au choix, ni de carte, faute d'être considéré comme restaurant. (Réglementation de 2007)

En revanche, rien ne vous interdit de vous enquérir, la veille du repas, des goûts de vos clients. Sur le principe que de servir des fruits de mer à une personne allergique, risque de vous poser un problème d'une autre nature, tout autant que le fait de servir du porc à une personne de confession musulman, tout comme de la viande un vendredi à un catholique pratiquant.

Vous devez, suivant votre catégorie pouvoir recevoir un enfant de 1 mois à cinq ans au moins dans une chambre au plus dans toutes les chambres.

Vous devez pouvoir recevoir un enfant de plus de cinq ans, et de moins de 12 ans dans un lit indépendant, non une chambre, jusqu'à 50 % de votre capacité.

Une famille, composée de deux parents, et de deux enfants de plus de 12 ans, devra prendre deux chambres.

Suivant votre classement, vous devez pouvoir parler le français mais aussi de une à trois langues.

Disposition des locaux

Si vos chambres ne sont pas toutes les cinq dans le bâtiment principal, vous devez les avoir réparties, entre la maison et une dépendance sur le même terrain.

Il n'est pas question pour autant que les petits déjeuners, et repas soient servis en dehors de votre propre table et votre propre salle à manger. Ce, afin de rester dans l'esprit des chambres d'hôtes, ne pas être assimilé à un Gîte, un appartement meublé, un Hôtel Restaurant.

De même, nous parlons d'entrée principale commune lorsqu'il s'agit d'une maison comprenant toutes ses chambres au même endroit, dans le même esprit '**Chambres d'hôtes**'.

Vous ne recevez pas dans un Hôtel avec Bungalow, mais chez vous. Vous n'êtes pas Hôtelier, mais des habitants recevant chez eux, ce que recherchent vos clients, si non, ils iraient chez des professionnels Hôtelières.

Dans le même esprit, pour la même raison, sans mettre un couvre feu à 20 h 30, vous pouvez très bien avoir un fonctionnement qui comporte une heure maximale de fermeture 01 : 00 du matin par exemple et au titre de fêtes locales étendue à X. (déterminé au préalable entre les parties).

Vous n'êtes ni un camping avec mobil home, ni un appartement meublé, ni un Hôtel, si vos hôtes désirent rentrer à point d'heure, ils ont à disposition, ces trois autres modes d'hébergements.

Ceci étant, vous pouvez concevoir de leur laisser les clefs (comme vous le feriez pour un membre de votre famille) sachant, qu'une organisation naturelle bien faite, des trois secteurs d'hébergements du tourisme, permet à chacun de co-exister sans encombre.

(J'ai lu et accepte la charte présentée par le Guide Blanc des Chambres d'hôtes)

Ecrire la mention ci-dessus en toutes lettre et parapher dessous :

Nom de la Chambre d'hôte :

Nom du représentant :

Prénom :

Adresse :

Ville :

Région :

Département :

Téléphone :

Date de construction de la maison : (Approximative si antérieure à 1900)

Adresse Mail :

URL du site :

Nombre de Chambres :

Période d'ouverture :

J'autorise Aquitaweb, et le Guide Blanc des chambres d'hôtes à copier les photos jugées nécessaires sur mon site afin de promouvoir mon activité sur internet.

OUI NON (rayer la mention inutile)

Description des locaux et prestations :

Vos Chambres :

Supérieur à 10 m ² inférieur ou égale à 15 m ²	oui	non
Supérieur à 15 m ² inférieur ou égale à 20 m ²	oui	non
Supérieur à 20 m ²	oui	non

Equipement lit couple plus un lit 90 x 140	oui	non
--	------------	------------

Nombre de chambres pouvant recevoir trois personnes	:.....	
---	--------	--

Salle de bain commune à deux chambres	oui	non
---------------------------------------	------------	------------

Salle (s) de bain équipée baignoire	oui	non
Salle d'eau équipée (s) douche (s)	oui	non

Nombre de salle de bain	:.....	
--------------------------------	--------	--

Nombre de salle d'eau	:.....	
------------------------------	--------	--

Nombre de Salle de bain équipée Balnéo	:.....	
---	--------	--

Salle d'eau (douche) dans chaque chambre	oui	non
Salle de bain (baignoire) dans chaque chambre	oui	non

Surface de vos salles de bain seule égale ou supérieur à 5 m ²	oui	non
Surface de vos salles de bain seule égale ou supérieur à 8 m ²	oui	non
Surface de vos salles de bain seule égale ou supérieur à 10 m ²	oui	non

WC dans la salle d'eau ou salle de bain	oui	non
WC séparée salle d'eau ou salle de bain	oui	non

Literie date d'achat (S'entendent matelas et oreillers)	:.....	
--	--------	--

TV dans les chambres	oui	non
Mini Chaîne HIFI dans les chambres	oui	non

Entrée de la maison

Commune à toute la maison et aux chambres	oui	non
Incluse au salon	oui	non

Surface égale ou supérieur à 8 m ²	oui	non
Surface égale à 10 m ² inférieur à 15 m ²	oui	non
Surface égale à 15 m ² inférieur à 20 M ²	oui	non
Surface égale ou supérieur à 20 m ²	oui	non

Salon

Equipé d'une cheminée	oui	non
Equipée TV	oui	non
Equipée Chaîne audio	oui	non

Salle à Manger

Table commune	oui	non
Mobilier artisanal ou copie d'ancien	oui	non
Mobilier d'époque	oui	non
Service dans service design commun	oui	non
Service dans terre cuite éventuellement local	oui	non
Service dans argenterie et porcelaine	oui	non

Aménagements extérieurs

Parking Privé	oui	non
Parking dans la rue	oui	non
Parking privatif (box ou garage couvert)	oui	non

Piscine	oui	non
Jacuzzi extérieur	oui	non
Pour les demeures au bord océan situation inférieur à 10 Km	oui	non
Pour les demeures au bord océan situation inférieur à 20 km	oui	non
Salle de remise en forme	oui	non
Tennis	oui	non

Salle à manger d'extérieure (table commune et terrasse)	oui	non
---	------------	------------

Vélos à disposition y compris en location	oui	non
---	------------	------------

Nombre de vélos :.....

Vos hôtes viennent sans voiture avez-vous la possibilité de les déplacer	oui	non
--	------------	------------

Dans votre véhicule	oui	non
Loueur de voiture à moins de 5 km	oui	non
Loueur de voiture à moins de 10 km	oui	non

Autres équipements

Pouvez-vous recevoir un enfant de 1 mois à cinq ans	oui	non
Berceau ou lit parapluie	oui	non
Autre petit lit	oui	non
Nombre d'équipement pour enfant moins de 5 ans	:.....	
Four micro onde en cuisine	oui	non

Langues parlées et / ou écrites

Une	oui	non
Deux	oui	non
Trois	oui	non

Qu'elles sont elles :.....

« J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements donnés »

Je joins un chèque de 80 € en règlement de mes frais de dossier et de mon référencement un an.

Fait à :

Le :

Signature

Pièces à joindre :

- Copie ou récépissé de la déclaration en Mairie
- Copie ou récépissé de la petite licence
- Pour les tables d'hôtes copie ou récépissé de la grande licence

Répartition des coûts :

Frais de dossier : 30 €

Référencement un an : 50 €

Si votre maison n'était pas retenue, nous vous rembourserions 50€ par chèque bancaire à votre nom.

Nota :

Ces informations sont strictement confidentielles ne seront pas communiquées ni vendues ne serviront pas à des listes de diffusion, et servent exclusivement à l'obtention du classement de vos chambres d'hôtes.

Aquitaweb se réserve le droit de modifier ce tableau de critères, entre autre, en fonction de la réglementation qui pourrait sortir et en avisera les chambres d'hôtes labellisées.