



الجمهوريّة الجزائريّة
الديمقراطيّة الشعبيّة

الجريدة الرسمية

التفاقات دولية، قوانين، أوامر و مراسيم
قرارات، مقررات، مناشير، إعلانات و بلاغات

ABONNEMENT ANNUEL	TUNISIE ALGERIE MAROC MAURITANIE	ETRANGER	DIRECTION ET REDACTION SECRETARIAT GENERAL DU GOUVERNEMENT
Edition originale	1 an	1 an	Abonnements et publicité : IMPRIMERIE OFFICIELLE
Edition originale et sa traduction	100 D.A. 200 D.A.	150 D.A. 300 D.A. (frais d'expédition en sus)	7, 9, et 13 Av. A. Benbarek — ALGER Tél : 65-18-15 à 17 - C.C.P. 3200-50 ALGER

Edition originale, le numéro : 2,50 dinars ; Edition originale et sa traduction, le numéro : 5 dinars — Numéros des années antérieures : suivant barème. Les tables sont fournies gratuitement aux abonnés. Prière de joindre les dernières bandes pour renouvellement et réclamation. Changement d'adresse : ajouter 3 dinars. Tarif des insertions : 20 dinars la ligne

JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
CONVENTIONS ET ACCORDS INTERNATIONAUX — LOIS, ORDONNANCES ET DECRETS
ARRETES, DECISIONS, CIRCULAIRES, AVIS, COMMUNICATIONS ET ANNONCES
(TRADUCTION FRANÇAISE)

SOMMAIRE

DECRETS

Décret n° 85-136 du 21 mai 1985 portant transfert des activités, des biens, des droits, des obligations et des personnels de l'école nationale d'application des techniques aéronautiques civiles (E.N.A.T.A.C.) à l'école de l'air de Tafraoui, p. 482.

Décret n° 85-137 du 21 mai 1985 portant transfert de crédits au budget du ministère de l'intérieur et des collectivités locales, p. 483.

Décret n° 85-138 du 21 mai 1985 portant création d'un chapitre et transfert de crédits au budget du ministère de l'intérieur et des collectivités locales, p. 484.

Décret n° 85-139 du 21 mai 1985 portant virement de crédits au budget du ministère des travaux publics, p. 484.

Décret n° 85-75 du 13 avril 1985 modifiant et complétant le décret n° 76-143 du 23 octobre 1976 portant création des offices de promotion et de gestion immobilière de wilaya (rectificatif), p. 485.

SOMMAIRE (Suite)

ARRETES, DECISIONS ET CIRCULAIRES
MINISTÈRE DES TRANSPORTS

Arrêté interministériel du 15 avril 1985 portant organisation et ouverture d'un concours d'entrée à l'institut hydrométéorologique de formation et de recherche (I.H.F.R.) pour la formation d'ingénieurs d'application des transports, filière « météorologie », p. 485.

Arrêté interministériel du 15 avril 1985 portant organisation et ouverture d'un concours d'entrée à l'institut hydrométéorologique de formation et de recherche (I.H.F.R.) pour la formation de techniciens de la météorologie, p. 487.

Arrêté interministériel du 15 avril 1985 portant organisation et ouverture d'un concours d'entrée à l'institut hydrométéorologique de formation et de recherche (I.H.F.R.) pour la formation d'aides techniciens de la météorologie, p. 489.

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR

Arrêté interministériel du 10 avril 1985 fixant le nombre de filières d'enseignement et la répartition des effectifs à l'école nationale polytechnique, p. 491.

MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DU TOURISME

Arrêté du 1er février 1985 fixant les critères et les normes de classement des établissements hôteliers et touristiques, p. 491.

Arrêté du 1er février 1985 fixant les modalités d'organisation et de fonctionnement de la commission nationale et des commissions de wilaya de classement des établissements hôteliers et touristiques, p. 502.

Arrêté du 1er février 1985 fixant la procédure d'obtention des autorisations préalables de création et d'exploitation ainsi que les normes de classement des terrains de camping, p. 502.

MINISTÈRE DES TRAVAUX PUBLICS

Arrêté du 20 avril 1985 relatif au déploiement de l'emblème national au niveau des édifices de l'administration des travaux publics, p. 505.

MINISTÈRE DES INDUSTRIES LEGERES

Décision du 7 avril 1985 portant approbation de la liste des bénéficiaires de licences de débits de tabacs, établie le 5 mars 1985 par la commission de reclassement des moudjahidines de la wilaya de Médéa, p. 506.

**MINISTÈRE DE L'URBANISME,
DE LA CONSTRUCTION ET DE L'HABITAT**

Arrêté interministériel du 20 avril 1985 portant désignation des programmes de logements neufs à vendre sur le territoire de la wilaya d'Oum El Bouaghi, p. 506.

DECRETS

Décret n° 85-136 du 21 mai 1985 portant transfert des activités, des biens, des droits, des obligations et des personnels de l'école nationale d'application des techniques aéronautiques civiles (E.N.A.T.A.C.) à l'école de l'air de Tafraoui.

Le Président de la République,

Sur le rapport conjoint du ministre de la défense nationale et du ministre des transports,

Vu la Constitution, notamment ses articles 111-10° et 152,

Vu la loi n° 84-16 du 30 juin 1984 relative au domaine national ;

Vu l'ordonnance n° 84-02 du 8 septembre 1984 portant définition, composition, formation et gestion du domaine militaire, approuvée par la loi n° 84-19 du 6 novembre 1984 ;

Vu le décret n° 70-72 du 1er juin 1970 portant création d'une école de l'air à Tafraoui (2ème région militaire) notamment son article 3 ;

Vu le décret n° 80-153 du 24 mai 1980 portant création de l'école nationale d'application des techniques aéronautiques civiles (E.N.A.T.A.C.) ;

Vu le décret n° 84-12 du 12 janvier 1984 portant organisation et composition du Gouvernement ;

Décreté :

Article 1er. — Le patrimoine et l'ensemble des activités, des structures, des moyens et les personnels retenus de l'école nationale d'application des techniques aéronautiques civiles (E.N.A.T.A.C.) sont transférés à l'école de l'air de Tafraoui.

Art. 2. — En application des dispositions de l'article 1er ci-dessus, le transfert emporte incorporation à l'école de l'air de Tafraoui, conformément à la législation en vigueur :

— des activités exercées par l'école nationale d'application des techniques aéronautiques civiles ainsi que les biens, droits, obligations, structures, moyens et personnels retenus, attachés aux activités concernées, précédemment appartenant à l'école nationale d'application des techniques aéronautiques civiles (E.N.A.T.A.C.).

Art. 3. — Dans ce cadre, les missions antérieurement dévolues à l'école nationale d'application des techniques aéronautiques civiles (E.N.A.T.A.C.) seront assurées par l'école de l'air de Tafraoui ainsi que la formation des personnels navigants et au sol actuellement en cours au sein de cette même école.

Art. 4. — Un arrêté conjoint du ministre de la défense nationale, du ministre des transports et du ministre des finances définira les éléments du patri-

moine, les moyens matériels et humains appartenant à l'école nationale d'application des techniques aéronautiques civiles faisant l'objet de l'incorporation.

Art. 5. — Est abrogé le décret n° 80-153 du 24 mai 1980 portant création de l'école nationale d'application des techniques aéronautiques civiles (E.N.A.-T.A.C.).

Art. 6. — Le présent décret qui sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire, prend effet à compter du 1er juin 1985.

Fait à Alger, le 21 mai 1985.

Chadli BENDJEDID.

Décret n° 85-137 du 21 mai 1985 portant transfert de crédits au budget du ministère de l'intérieur et des collectivités locales.

Le Président de la République,

Sur le rapport du ministre des finances,

Vu la Constitution et notamment ses articles 111-10° et 152 ;

Vu la loi n° 84-17 du 7 juillet 1984 relative aux lois de finances ;

Vu la loi n° 84-21 du 24 décembre 1984 portant loi de finances pour 1985 ;

Vu le décret n° 84-407 du 24 décembre 1984 portant répartition des crédits ouverts, au titre du budget de fonctionnement, par la loi de finances pour 1985, au ministère de l'intérieur et des collectivités locales ;

Vu le décret du 24 décembre 1984 portant répartition des crédits ouverts au budget des charges communes.

Décrète :

Article 1er. — Il est annulé, sur 1985, un crédit de soixante dix neuf millions huit cent quatre vingt dix sept mille dinars (79.897.000 DA) applicable au budget des charges communes et aux chapitres énumérés à l'état « A » annexé au présent décret.

Art. 2. — Il est ouvert, sur 1985, un crédit de soixante dix neuf millions huit cent quatre vingt dix sept mille dinars (79.897.000 DA) applicable au budget du ministère de l'intérieur et des collectivités locales et aux chapitres énumérés à l'état « B » annexé au présent décret.

Art. 3. — Le ministre des finances et le ministre de l'intérieur et des collectivités locales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 21 mai 1985.

Chadli BENDJEDID.

E T A T « A »

N° DES CHAPITRES	LIBELLES	CREDITS ANNULÉS EN DA
	CHARGES COMMUNES	
	TITRE III — MOYENS DES SERVICES	
37-91	7ème partie — Dépenses diverses	
	Dépenses éventuelles	537.000
	Total de la 7ème partie	537.000
	Total pour le titre III	537.000
	TITRE IV — INTERVENTIONS PUBLIQUES	
42-03	2ème partie — Action internationale	
	Coopération internationale	79.360.000
	Total de la 2ème partie	79.360.000
	Total pour le titre IV	79.360.000
	Total des crédits annulés au budget des charges communes	79.897.000

E T A T « B »

N° DES CHAPITRES	LIBELLES	CREDITS OUVERTS EN DA
	MINISTÈRE DE L'INTERIEUR ET DES COLLECTIVITÉS LOCALES	
	TITRE III — MOYENS DES SERVICES	
34-11	4ème partie — Matériel et fonctionnement des services	
	Directions de wilayas — Remboursement de frais ..	537.000
34-32	Sûreté nationale — Matériel et mobilier	2.270.000

TABLEAU « B » (Suite)

N° DES CHAPITRES	LIBELLÉS	CREDITS OUVERTS EN DA
34-35	Sûreté nationale — Habillement	4.670.000
34-37	Sûreté nationale — Acquisition — Fournitures et entretien du matériel technique du service des télécommunications	590.000
34-80	Sûreté nationale — Parc automobile	1.520.000
	Total de la 4ème partie	9.587.000
	Total pour le titre III	9.587.000
TITRE IV — INTERVENTIONS PUBLIQUES		
2ème partie — Action internationale		
42-01	Sûreté nationale — Coopération internationale	70.310.000
	Total de la 2ème partie	70.310.000
	Total pour le titre IV	70.310.000
	Total des crédits ouverts au budget du ministère de l'intérieur et des collectivités locales	79.897.000

Décret n° 85-138 du 21 mai 1985 portant création d'un chapitre et transfert de crédits au budget du ministère de l'intérieur et des collectivités locales.

Le Président de la République

Sur le rapport du ministre des finances,

Vu la Constitution et notamment ses articles 111-10° et 152,

Vu la loi n° 84-17 du 7 juillet 1984 relative aux lois de finances ;

Vu la loi n° 84-21 du 24 décembre 1984 portant loi de finances pour 1985 ;

Vu le décret n° 83-497 du 13 août 1983, modifié et complété, portant création de l'office de Riadh El Feth ;

Vu le décret n° 84-407 du 24 décembre 1984 portant répartition des crédits ouverts, au titre du budget de fonctionnement, par la loi de finances pour 1985, au ministère de l'intérieur et des collectivités locales ;

Vu le décret du 24 décembre 1984 portant répartition des crédits ouverts au budget des charges communes ;

Décrète :

Article 1er. — Il est créé au sein de la nomenclature du budget du ministère de l'intérieur et des collectivités locales, titre IV, interventions publiques, 3ème partie : « Action éducative et culturelle », un chapitre 43-11 intitulé : « Directions de wilaya, contribution aux frais de fonctionnement de l'office de Riadh El Feth ».

Art. 2. — Il est annulé, sur 1985, un crédit de trente trois millions trois cent soixante neuf mille dinars (33.369.000 DA) applicable au budget des charges communes et au chapitre 37-91 : « Dépenses éventuelles ».

Art. 3. — Il est ouvert, sur 1985, un crédit de trente trois millions trois cent soixante neuf mille dinars (33.369.000 DA) applicable au budget du ministère de l'intérieur et des collectivités locales et au chapitre 43-11 « Direction de wilaya - contribution aux frais de fonctionnement de l'office de Riadh El Feth ».

Art. 4. — Le ministre des finances et le ministre de l'intérieur et des collectivités locales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire*.

Fait à Alger, le 21 mai 1985.

Chadli BENDJEDID

Décret n° 85-139 du 21 mai 1985 portant virement de crédits au budget du ministère des travaux publics..

Le Président de la République

Sur le rapport du ministre des finances,

Vu la Constitution et notamment ses articles 111-10° et 152,

Vu la loi n° 84-17 du 7 juillet 1984 relative aux lois de finances ;

Vu la loi n° 84-21 du 24 décembre 1984 portant loi de finances pour 1985 ;

Vu le décret n° 84-424 du 24 décembre 1984 portant répartition des crédits ouverts, au titre du budget de fonctionnement, par la loi de finances pour 1985, au ministre des travaux publics.

Vu le décret du 24 décembre 1984 portant répartition des crédits ouverts au budget des charges communes :

Décreté :

Article 1er. — Il est annulé, sur 1985, un crédit de quatre millions huit cent treize mille dinars (4.813.000 DA) applicable au chapitre 36-02, intitulé : « Subvention de fonctionnement aux établissements d'éducation et de formation » au budget des charges communes.

Art. 2. — Il est ouvert, sur 1985, un crédit de quatre millions huit cent treize mille dinars (4.813.000 DA) applicable au chapitre 36.21, intitulé : « Subvention aux centres de formation professionnelle » du budget de fonctionnement du ministère des travaux publics.

Art. 3. — Le ministre des finances et le ministre des travaux publics, sont chargés, chacun en ce qui

le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire*.

Fait à Alger, le 21 mai 1985.

Chadli BENDJEDID.

Décret n° 85-75 du 13 avril 1985 modifiant et complétant le décret n° 76-143 du 23 octobre 1976 portant création des offices de promotion et de gestion immobilière de wilaya (rectificatif).

J.O. n° 17 du 17 avril 1985

Page 322, 2ème colonne, article 3, 4ème ligne :

Au lieu de :

Bouira

Lire :

Rouiba

(Le reste sans changement).

ARRETES, DECISIONS ET CIRCULAIRES

MINISTÈRE DES TRANSPORTS

Arrêté interministériel du 15 avril 1985 portant organisation et ouverture d'un concours d'entrée à l'institut hydrométéorologique de formation et de recherche (I.H.F.R.) pour la formation d'ingénieurs d'application des transports, filière « météorologie ».

Le Premier Ministre et

Le ministre des transports,

Vu l'ordonnance n° 66-133 du 2 juin 1966, modifiée et complétée, portant statut général de la fonction publique ;

Vu l'ordonnance n° 70-52 du 20 juillet 1970 portant création de l'institut hydrométéorologique de formation et de recherche (I.H.F.R.) ;

Vu l'ordonnance n° 71-78 du 3 décembre 1971 fixant les conditions d'attribution de bourses, de présalaires et de traitement de stage, modifiée ;

Vu le décret n° 66-145 du 2 juin 1966 relatif à l'élaboration et à la publication de certains actes à caractère réglementaire ou individuel concernant la situation des fonctionnaires ;

Vu le décret n° 66-146 du 2 juin 1966 relatif à l'accès aux emplois publics et au reclassement des membres de l'A.L.N. et de l'O.C.F.L.N. et l'ensemble des textes l'ayant modifié ou complété ;

Vu le décret n° 68-211 du 30 mai 1968 relatif aux dispositions statutaires communes applicables aux ingénieurs d'application ;

Vu le décret n° 71-43 du 28 janvier 1971 relatif au recul des limites d'âge pour l'accès aux emplois publics ;

Vu le décret n° 72-140 du 27 juillet 1972 portant création d'un corps d'ingénieurs d'application des transports ;

Vu le décret n° 81-115 du 6 juin 1981 portant réaménagement de certaines règles relatives au recrutement des fonctionnaires et agents publics ;

Vu le décret n° 84-34 du 18 février 1984 portant rattachement de la direction générale de la fonction publique au Premier Ministère ;

Vu l'arrêté interministériel du 12 février 1970 fixant les niveaux de connaissance de la langue nationale dont doivent justifier les personnels des administrations de l'Etat, des collectivités locales, des établissements et organismes publics, modifié ;

Arrêtent :

Article 1er. — Il est organisé, au titre de l'année universitaire 1984-1985, à l'institut hydrométéorologique de formation et de recherche, un concours, sur épreuves, pour l'admission en première année de vingt (20) élèves ingénieurs d'application des transports, filière « Météorologie » destinés à pourvoir les wilayas du Sud.

Le concours porte sur les matières fixées à l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. — Sont admis à participer au concours les candidats âgés de moins de trente (30) ans au 1er janvier 1985 et titulaires du baccalauréat mathématiques ou techniques mathématiques ou d'un titre reconnu équivalent et les fonctionnaires âgés de moins de trente (30) ans au 1er janvier 1985, titulaires du diplôme de technicien de la météorologie et justifiant de trois (3) années au moins de services effectifs en cette qualité à la date du concours.

Art. 3. — La durée de la formation est fixée à quatre (4) années. En cas d'admission, les élèves non résidents à Oran bénéficient de l'internat.

Art. 4. — Les candidats fonctionnaires admis sont détachés de leur corps d'origine et conservent le traitement afférent à leur indice.

Les candidats non fonctionnaires bénéficient d'un présalaire pendant les premières années et d'un traitement de stage en dernière année.

Art. 5. — A l'issue de leurs études sanctionnées par le diplôme d'ingénieur d'application des transports, filière « Météorologie » les élèves sont nommés en qualité de stagiaires.

Art. 6. — Les limites d'âge fixées à l'article 2 ci-dessus peuvent être reculées :

— d'un (1) an par enfant à charge sans que cela ne puisse excéder cinq (5) ans,

— d'un nombre d'années correspondant au temps pendant lequel le candidat a participé à la lutte de libération nationale sans que ce recul ne puisse excéder dix (10) ans.

Art. 7. — Des bonifications de points sont accordées aux candidats membres de l'A.L.N. ou de l'O.C.F.L.N. dans les conditions fixées par le décret n° 66-146 du 2 juin 1966 susvisé.

Art. 8. — Les dossiers de candidature doivent être adressés, sous pli recommandé, à l'institut hydrométéorologique de formation et de recherche (I.H.F.R.) service de la scolarité, B.P. n° 7019, Seddikia, Oran et comporter obligatoirement les pièces suivantes :

— une demande manuscrite,

— une copie conforme du baccalauréat ou du titre équivalent,

— des bulletins de notes de la dernière année de scolarité.

Pour les fonctionnaires, le diplôme de technicien de la météorologie accompagné de l'arrêté de nomination,

— du procès-verbal d'installation,

— d'un état des services accomplis dans l'administration,

— une autorisation de subir les épreuves délivrée par l'organisme employeur,

— un extrait d'acte de naissance ou fiche d'état civil pour les candidats mariés,

— une attestation justifiant la position du candidat vis à vis du service national,

— un certificat de nationalité,

— un extrait du casier judiciaire bulletin n° 3 datant de moins de trois (3) mois,

— un certificat médical (médecine générale et phisiologie),

— éventuellement, une copie de l'extraïf du registre des membres de l'A.L.N. ou de l'O.C.F.L.N.,

— une enveloppe timbrée libellée à l'adresse du candidat.

Art. 9. — Les candidats admis à concourir seront avisés individuellement ou par voie de presse de la date et du lieu du concours.

Art. 10. — Le concours comporte les épreuves suivantes :

— une épreuve de culture générale destinée à apprécier les qualités de réflexion du candidat ; durée 2 heures, coefficient 2,

— une épreuve de mathématiques portant sur le programme de troisième année secondaire ; durée 4 heures, coefficient 2,

— une épreuve de physique portant sur le programme de troisième année secondaire ; durée 3 heures, coefficient 4,

Toute note inférieure à 6/20 à l'une de ces épreuves est éliminatoire,

— une épreuve de langue nationale durée 2 heures,

Toute note inférieure à 4/20 est éliminatoire,

— une épreuve orale se rapportant au programme de troisième année secondaire et destinée à apprécier les connaissances et les aptitudes du candidat à la réflexion ; durée 30 mn, coefficient 2.

Art. 11. — La liste des candidats admis au concours est arrêtée par un jury dont la composition est fixée comme suit :

— le directeur général de l'administration et de la formation du ministère des transports ou son représentant, président,

— le directeur général de la fonction publique ou son représentant,

— le directeur général de l'aviation civile et de la météorologie ou son représentant,

— le directeur général de l'office national de la météorologie ou son représentant,

— le directeur de l'institut hydrométéorologique de formation et de recherche,

— deux (2) enseignements l'I.H.F.R.,

— un (1) ingénieur d'application, titulaire.

au moins et de trente (30) ans au plus au 1er janvier 1985 justifiant d'une scolarité de troisième année secondaire scientifique ou technique ou d'un titre reconnu équivalent.

Art. 3. — La durée de la formation est fixée à deux (2) années. En cas d'admission, les élèves non résidents à Oran bénéficient de l'internat.

Art. 4. — Les candidats fonctionnaires admis sont détachés de leur corps d'origine et conservent le traitement afférent à leur indice.

Les candidats non fonctionnaires bénéficient d'un présalaire pendant la première année et d'un traitement de stage en deuxième année.

Art. 5. — A l'issue de leurs études sanctionnées par le diplôme de technicien de la météorologie, les élèves sont nommés en qualité de stagiaires.

Art. 6. — Les limites d'âge fixées à l'article 2 ci-dessus peuvent être reculées :

— d'un (1) an par enfant à charge sans que cela ne puisse excéder cinq (5) ans,

— d'un nombre d'années correspondant au temps pendant lequel le candidat a participé à la lutte de libération nationale, sans que ce recul ne puisse excéder dix (10) ans.

Art. 7. — Des bonifications de points sont accordées aux candidats membres de l'A.L.N. ou de l'O.C.F.L.N. dans les conditions fixées par le décret n° 66-146 du 2 juin 1966 susvisé.

Art. 8. — Les dossiers de candidature doivent être adressés, sous pli recommandé, à l'institut hydro-météorologique de formation et de recherche (I.H.F.R.), service de la scolarité, B.P. n° 7019, Seddikia, Oran et comporter obligatoirement les pièces suivantes :

— une demande manuscrite,

— une copie certifiée conforme du certificat de scolarité, accompagnée des bulletins de notes de la dernière année de scolarité.

Pour les fonctionnaires, le diplôme d'aide technicien de la météorologie accompagné :

— de l'arrêté de nomination,

— du procès-verbal d'installation,

— d'un état des services accomplis dans l'administration,

— une autorisation de subir les épreuves délivrée par l'organisme employeur,

— un extrait d'acte de naissance ou une fiche d'état civil,

— une fiche familiale d'état civil pour les candidats mariés,

— une attestation justifiant la position du candidat vis-à-vis du service national,

— un certificat de nationalité,

— un extrait du casier judiciaire bulletin n° 3 datant de moins de trois (3) mois,

— un certificat médical (médecine générale et phtisiologie),

— éventuellement, une copie de l'extrait du registre des membres de l'A.L.N. ou de l'O.C.F.L.N.,

— une enveloppe timbrée libellée à l'adresse du candidat.

Art. 9. — Les candidats admis à concourir seront avisés individuellement ou par voie de presse de la date et du lieu du concours.

Art. 10. — Le concours comporte les épreuves suivantes :

— une épreuve de culture générale destinée à apprécier les qualités de réflexion du candidat, durée 2 heures, coefficient 2,

— une épreuve de mathématiques portant sur le programme de troisième année secondaire ; durée : 3 heures, coefficient : 2,

— une épreuve de physique portant sur le programme de troisième année secondaire ; durée : 3 heures, coefficient : 2,

— pour les candidats fonctionnaires, une épreuve technique destinée à apprécier les connaissances météorologiques des candidats ; durée : 2 heures, coefficient : 2.

Toute note inférieure à 6/20 à l'une de ces épreuves est éliminatoire,

— une épreuve de langue nationale : durée 2 heures.

Toute note inférieure à 4/20 est éliminatoire,

— une épreuve orale : cette épreuve est destinée à apprécier les connaissances et les aptitudes du candidat à la réflexion ; durée : 30 mn, coefficient : 2.

Art. 11. — La liste des candidats admis au concours est arrêtée par un jury dont la composition est fixée comme suit :

— le directeur général de l'administration et de la formation du ministère des transports ou son représentant, président,

— le directeur général de la fonction publique ou son représentant,

— le directeur général de l'aviation civile et de la météorologie ou son représentant,

— le directeur général de l'office national de la météorologie ou son représentant,

— le directeur de l'institut hydrométéorologique de formation et de recherche,

— deux (2) enseignants de l'I.H.F.R.,

— un (1) technicien titulaire.

Art. 12. — Il pourra être établi, par ordre de mérite, une liste complémentaire de candidats susceptibles de pallier à des défections éventuelles.

Art. 13. — Les candidats admis au concours sont soumis à l'obligation de servir le ministère des trans-

ports, à l'issue de leurs études, pendant une durée minimale de sept (7) ans, conformément à l'article 20 de l'ordonnance n° 71-78 du 3 décembre 1971 susvisée.

Art. 14. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire*.

Fait à Alger, le 15 avril 1985

**P. Le ministre
des transports**

**P. Le Premier Ministre
et par délégation,**

Le secrétaire général,

*Le directeur général
de la fonction publique,*

Saddek BENMAHJOUBA Mohamed Kamel LEULMI

ANNEXE

PROGRAMME DU CONCOURS D'ACCÈS À L'I.H.F.R. (CYCLE : TECHNICIENS)

I) Mathématiques :

1°) Notions générales :

- ensembles,
- relation binaire entre éléments de deux ensembles,
- application d'un ensemble dans un ensemble,
- vocabulaire de la logique,

2°) Algèbre et notions d'analyse :

- généralités sur les fonctions numériques d'une variable réelle,
- fonctions polynomes, fonctions rationnelles,
- équations, inéquations.

3°) Géométrie et géométrie analytique :

- application des vecteurs à la géométrie,
- géométrie analytique plane,
- cinématique.

4°) Trigonométrie :

- arcs et angles,
- formules de transformation,
- fonctions circulaires.

II) Physique :

1°) Electricité :

- électrostatique,
- électrocinétique,
- électromagnétique,
- condensateurs,
- courant alternatif.

2°) Optique :

- propagation rectiligne de la lumière,
- réflexion de la lumière, le miroir plan,
- réfraction de la lumière,
- dioptrre plan : lames à faces parallèles,
- le prisme,
- dispersion de la lumière,
- lentilles sphériques minces,
- loupe,
- Microscope,
- lunette astronomique.

Arrêté interministériel du 15 avril 1985 portant organisation et ouverture d'un concours d'entrée à l'institut hydrométéorologique de formation et de recherche (I.H.F.R.) pour la formation d'aides techniciens de la météorologie.

Le Premier ministre et

Le ministre des transports,

Vu l'ordonnance n° 66-133 du 2 juin 1966, modifiée et complétée, portant statut général de la fonction publique ;

Vu l'ordonnance n° 70-52 du 20 juillet 1970 portant création de l'institut hydrométéorologique de formation et de recherche (I.H.F.R.) ;

Vu l'ordonnance n° 71-78 du 3 décembre 1971 fixant les conditions d'attribution de bourses, de présalaires et de traitement de stage ;

Vu le décret n° 84-34 du 18 février 1984 portant rattachement de la direction générale de la fonction publique au Premier ministère ;

Vu le décret n° 66-145 du 2 juin 1966 relatif à l'élaboration et à la publication de certains actes à caractère réglementaire ou individuel concernant la situation des fonctionnaires ;

Vu le décret n° 66-146 du 2 juin 1966 relatif à l'accès aux emplois publics et au reclassement des membres de l'A.L.N. et de l'O.C.F.L.N. et l'ensemble des textes l'ayant modifié ou complété ;

Vu le décret n° 71-43 du 28 janvier 1971 relatif au recul des limites d'âge pour l'accès aux emplois publics ;

Vu le décret n° 79-233 du 24 novembre 1979 portant statut particulier des aides techniciens de la navigation aérienne ou de la météorologie ;

Vu le décret n° 81-115 du 6 juin 1981 portant réaménagement de certaines règles relatives au recrutement des fonctionnaires et agents publics ;

Vu l'arrêté interministériel du 12 février 1970, modifié, fixant les niveaux de connaissance de la langue nationale dont doivent justifier les personnels des administrations de l'Etat, des collectivités locales, des établissements et organismes publics ;

Arrêtent :

Article 1er. — Il est organisé, au titre de l'année universitaire 1984-1985, à l'institut hydrométéorologique de formation et de recherche, un concours, sur épreuves, pour l'admission, en première année, de trente (30) élèves aides techniciens de la météorologie destinés à pourvoir les wilayas du Sud.

Le concours porte sur les matières fixées à l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. — Sont admis à participer au concours, les candidats âgés de dix huit (18) ans au moins et de trente (30) ans au plus au 1er janvier 1985 et titulaires du brevet d'enseignement moyen ou d'un titre reconnu équivalent.

Art. 3. — La durée de la formation est fixée à dix huit (18) mois. En cas d'admission, les élèves

non résidents à Oran, bénéficiant de l'internat et d'un présalaire pendant la première année et d'un traitement de stage pour la deuxième période.

Art. 4. — A l'issue de leurs études sanctionnées par le diplôme d'aide technicien de la météorologie, les élèves sont nommés en qualité de stagiaires.

Art. 5. — Les limites d'âge fixées à l'article 2 ci-dessus peuvent être reculées :

— d'un (1) an par enfant à charge sans que cela ne puisse excéder cinq (5) ans,

— d'un nombre d'années correspondant au temps pendant lequel le candidat a participé à la lutte de libération nationale, sans que ce recul ne puisse excéder dix (10) ans.

Art. 6. — Des bonifications de points sont accordées aux candidats membres de l'A.L.N. ou de l'O.C.F.L.N. dans les conditions fixées par le décret n° 66-146 du 2 juin 1966 susvisé.

Art. 7. — Les dossiers de candidature doivent être adressés, sous pli recommandé, à l'institut hydro-météorologique de formation et de recherche (I.H.F.R.), service de la scolarité, B.P. n° 7019, Seddikia, Oran et comporter obligatoirement les pièces suivantes :

- une demande manuscrite,
- une copie certifiée conforme du diplôme,
- les bulletins de notes de la dernière année de scolarité ou copies certifiées conformes,
- un extrait d'acte de naissance ou fiche d'état civil,
- une fiche familiale d'état civil pour les candidats mariés,
- une attestation justifiant la position du candidat vis à vis du service national,
- un certificat de nationalité,
- un extrait du casier judiciaire (bulletin n° 3) datant de moins de trois (3) mois,
- un certificat médical (médecine générale et phtisiologie),
- éventuellement, une copie de l'extrait du registre des membres de l'A.L.N. ou de l'O.C.F.L.N.,
- une enveloppe timbrée libellée à l'adresse du candidat.

Art. 8. — Les candidats admis à concourir seront avisés individuellement ou par voie de presse de la date et du lieu du concours.

Art. 9. — Le concours comporte les épreuves suivantes :

- une épreuve de culture générale portant sur l'analyse et la compréhension d'un texte ; durée : 2 heures, coefficient : 1,
- une épreuve de mathématiques portant sur le programme de quatrième année moyenne ; durée : 3 heures, coefficient : 3,
- une épreuve de physique portant sur le programme de première année secondaire ; durée : 2 heures, coefficient : 2,

Toute note inférieure à 6/20 à l'une de ces épreuves est éliminatoire,

— une épreuve de langue nationale ; durée : 2 heures.

Pour cette épreuve, toute note inférieure à 4/20 est éliminatoire.

— une épreuve orale d'une durée de 30 mn, destinée à apprécier les connaissances et la réflexion du candidat ; coefficient : 2.

Art. 10. — La liste des candidats admis au concours est arrêtée par un jury dont la composition est fixée comme suit :

— le directeur général de l'administration et de la formation du ministère des transports ou son représentant, président,

— le directeur général de la fonction publique ou son représentant,

— le directeur général de l'aviation civile et de la météorologie ou son représentant,

— le directeur général de l'office national de la météorologie ou son représentant,

— le directeur de l'institut hydrométéorologique de formation et de recherche,

— deux (2) enseignants de (l'I.H.F.R.),

— un (1) aide technicien de la météorologie titulaire.

Art. 11. — Il pourra être établi, par ordre de mérite, une liste complémentaire de candidats susceptibles de pallier à des défections éventuelles.

Art. 12. — Les candidats admis au concours sont soumis à l'obligation de servir le ministère des transports, à l'issue de leurs études, pendant une durée de sept (7) ans, conformément à l'article 20 de l'ordonnance n° 71-78 du 3 décembre 1971 susvisée.

Art. 13. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 15 avril 1985

P. Le ministre
des transports

P. Le Premier Ministre
et par délégation,

*Le secrétaire général,
Le directeur général
de la fonction publique,
Saddek BENMAHJOUBA Mohamed Kamel LEULMI*

ANNEXE

PROGRAMME DU CONCOURS D'ACCÈS A L'I.H.F.R. (AIDE TECHNICIEN)

Mathématiques :

- les ensembles,
- équation du 1er degré,
- équation de la droite,
- tracé d'une courbe,
- fonction linéaire.

Physique :

- travail,
- énergie,
- puissance,
- électricité : intensité, tension, résistance.
- Loi d'Ohm.

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR

Arrêté interministériel du 10 avril 1985 fixant le nombre de filières d'enseignement et la répartition des effectifs à l'école nationale polytechnique.

Le ministre de l'enseignement supérieur et

Le ministre de la planification et de l'aménagement du territoire,

Vu la loi n° 84-05 du 7 janvier 1984 portant planification des effectifs du système éducatif ;

Vu le décret n° 83-543 du 24 septembre 1983 portant statut-type de l'institut national d'enseignement supérieur ;

Vu le décret n° 84-84 du 14 avril 1984 fixant le statut de l'école nationale polytechnique ;

Vu le décret n° 84-122 du 19 mai 1984 fixant les attributions du ministre de l'enseignement supérieur ;

Vu le décret n° 84-344 du 17 septembre 1984 fixant les attributions du ministre de la planification et de l'aménagement du territoire ;

Arrêtent :

Article 1er. — En application de l'article 5 du décret n° 84-84 du 14 avril 1984 susvisé, le nombre de filières d'enseignement ouvertes à l'école nationale polytechnique à compter de l'année universitaire 1985-1986 et la répartition des effectifs de 1ère année des filières de graduation et de post-graduation, sont fixées comme suit :

Filières	Graduation	Post-graduation
— Génie chimique	30	6
— Génie civil	30	6
— Génie électrique	30	6
— Génie de l'environnement	30	3
— Génie industriel	30	3
— Génie mécanique	30	6
— Génie minier	30	3
— Electronique	30	6
— Hydraulique	30	6
— Métallurgie	30	3

Art. 2. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 10 avril 1985.

*Le ministre
de l'enseignement
supérieur,*

Abdelhak Rafik BRERHI

*Le ministre
de la planification
et de l'aménagement
du territoire,*

Ali OUBOUZAR

MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DU TOURISME

Arrêté du 1er février 1985 fixant les critères et les normes de classement des établissements hôteliers et touristiques.

Le vice-ministre chargé du tourisme,

Vu le décret n° 84-125 du 19 mai 1984 fixant les attributions du ministre de la culture et du tourisme et celles du vice-ministre chargé du tourisme ;

Vu le décret n° 85-12 du 26 janvier 1985 définissant et organisant les activités hôtelières et touristiques ;

Arrête :

Article 1er. — Les critères et normes de classement des établissements hôteliers et touristiques prévus par les articles 12 et 25 du décret n° 85-12 du 26 janvier 1985 susvisé, sont fixés dans les annexes jointes au présent arrêté.

Art. 2. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 1er février 1985.

Zine-Eddine SEKFALI

ANNEXE I
**CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT
DES HOTELS**

Chapitre I
REGLES COMMUNES A TOUTES LES CATEGORIES

Capacité en chambres :

Dix (10) chambres au minimum.

Couloirs :

Les couloirs conduisant aux chambres doivent être éclairés 24 heures par jour.

Portes et fenêtres :

Les portes des chambres doivent être munies de serrures et numérotées afin de rendre possible l'identification des chambres les unes par rapport aux autres.

Les chambres doivent être aérées et éclairées par la lumière naturelle au cours de la journée. Il doit être possible de les plonger dans l'obscurité au moyen de persiennes et/ou rideaux suffisamment épais.

Climatisation :

La climatisation de chaque chambre doit être assurée par un dispositif qui en permet le contrôle de la part des clients.

Eau potable :

Les chambres doivent être pourvues en eau potable et en verres en nombre suffisant.

Informations dans les chambres :

Les tarifs des chambres et autres frais doivent être clairement affichés dans chaque chambre à l'intention des clients en plus de la liste des services offerts par l'hôtel, les instructions en cas d'incendie, le règlement intérieur de l'hôtel, y compris l'heure des repas et leurs prix. Ces mesures doivent être affichées également à l'entrée de l'établissement.

Service médical :

Un service d'urgence doit être assuré dans les locaux de l'établissement ; le service médical doit être assuré si nécessaire.

Sécurité :

Les hôtels doivent disposer de sorties de secours et d'équipements contre l'incendie. Les instructions y afférentes doivent être prévues et maintenues en bonne place et dans d'excellentes conditions d'entretien. L'entretien des installations électriques doit être assuré.

Approvisionnement et hygiène :

Les denrées alimentaires doivent être entreposées au frais dans une place spécialement aménagée contre les rongeurs et contre les pollutions alimentaires.

Salubrité :

Il doit être procédé quotidiennement au ramassage des ordures, déchets et immondices. Le lieu qui leur est réservé ainsi que les poubelles doivent être conservés dans des conditions sanitaires satisfaisantes.

Personnel :

Le personnel employé dans l'établissement doit être en fonction du service prévu dans chaque catégorie et doit posséder la qualification professionnelle requise par l'hôtel et/ou les dispositions réglementaires.

Il doit être procédé périodiquement à l'examen médical du personnel et cela une fois, au moins, par an.

L'établissement doit être muni d'installations sanitaires hygiéniques indépendantes et appropriées pour le personnel qu'il emploie (W.C, lavabos, douche, salle de bain etc...).

Chapitre II

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES HOTELS DE SIXIEME (6^e) CATEGORIE

Sous-catégorie A :

Un hall de réception (ou salon) muni d'un téléphone.

Chambres d'une superficie minimale de 6 m² pour une personne, 8 m² pour deux personnes.

Equipements :

Chaque chambre doit disposer du nombre nécessaire de lits munis chacun d'une paire de draps et d'une couverture.

On doit y trouver également un store, une armoire, un siège par occupant théorique et un lavabo.

Equipements sanitaires :

Les équipements sanitaires comprennent des salles de bain ou des douches, prévues chacune pour 20 clients et au moins deux (2) W.C, séparés (dames et messieurs), par étage.

Service :

Les hôtels de cette catégorie doivent offrir à leur clientèle le service du petit-déjeuner, procéder au changement des draps au départ de chaque client une fois par semaine au moins et assurer le chauffage des chambres.

Sous-catégorie B :

Un hall de réception (ou un salon), muni d'un téléphone.

Chambre d'une superficie minimale : 6 m² pour une personne, 8 m² pour deux personnes.

Equipements :

Chaque chambre doit disposer du nombre nécessaire de lits munis chacun d'une paire de draps et d'une couverture.

On doit y trouver également un rideau ou un store, une table de chevet par client ou une étagère, un siège par occupant et un lavabo.

Equipements sanitaires :

Les équipements sanitaires se composent d'une salle de bain ou douche et d'au moins un (1) W.C par étage.

Service :

Ces établissements doivent offrir le service du petit déjeuner et assurer le changement des draps au départ de chaque client une fois par semaine au moins.

Chapitre III

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES HOTELS A UNE (1) ETOILE

L'hôtel à une (1) étoile est un établissement de confort moyen comportant les installations suivantes :

— Une entrée indépendante au cas où l'établissement comporterait un restaurant ou un bar.

Normes requises pour les espaces communs :

Une salle de réception ou salon aménagé d'au moins de 15 m², comportant des sièges mis à la disposition des clients.

Un service de réception bilingue et des porteurs de bagages.

Un restaurant (s'il en existe un) avec dimensions en rapport avec la capacité de l'hôtel, destiné aussi au service du petit déjeuner s'il n'est pas assuré dans les chambres.

Des W.C. publics (séparés pour les dames et les messieurs) pour les clients et les visiteurs, situés à proximité des zones communes.

Ces installations sanitaires doivent être en bon état de propreté et de fonctionnement. Elles doivent comprendre des lavabos avec une eau courante, un robinet mélangeur, du papier hygiénique en quantité suffisante disponible en permanence, des serviettes propres (serviettes en papier ou séchoirs à air chaud) et du savon).

Une ventilation des salles réservées au public compte tenu des conditions locales.

Un système de chauffage central ou des radiateurs.

Au minimum, un téléphone relié à l'extérieur mis à la disposition de la clientèle.

Normes requises pour les espaces individuels :

Dans les chambres, un mobilier de bonne qualité comportant :

— une chambre à coucher de dimensions minimales : des lits (190 cm x 80 cm), des draps, des couvertures et des dessus-de-lit en bon état de propreté.

— une table de nuit pour chaque occupant,

— une table,

— une chaise pour chaque occupant,

— une armoire ou garde robes avec cintres et/ou rayons ; le cas échéant, une commode.

— un miroir en bon état fixé au-dessus du lavabo,

— un ou plusieurs cendriers,

— une corbeille à papier,

— un équipement électrique avec prise (s) dotée (s) d'indication de voltage,

— un radiateur et/ou un ventilateur électrique compte tenu des conditions électriques locales.

— toutes les précautions techniques devront être prises pour assurer une insonorisation suffisante.

— toutes les chambres doivent disposer d'un lavabo avec eau courante, chaude et froide,

— 25 % des chambres doivent avoir une salle de bain privée comprenant un lavabo, une douche ou une baignoire et un W.C.,

— une salle de bain et un W.C. communs sont réservés à toutes les dix (10) chambres ne disposant pas d'une telle installation,

— chaque étage doit disposer d'au moins de deux (2) salles de bain et de deux (2) W.C séparés pour dames et messieurs,

— toutes les installations sanitaires doivent être en bon état et disposer de lumière électrique, des prises pour rasoir électrique avec voltage clairement indiqué ainsi que des serviettes, du savon et du papier de toilette,

— le renouvellement des draps de lits et des serviettes doit être assuré lorsque les chambres changent d'occupant et au minimum deux fois par semaine,

— un service de sécurité doit être assuré en cas de panne d'électricité disposant de bougies et/ou de lampes à piles ou à gaz,

— si l'hôtel assure les repas, la cuisine doit être en bon état de propreté et d'hygiène et disposant

d'installations permettant le lavage des ustenciles de cuisine, de la vaisselle, de la coutellerie et des verres dans des bonnes conditions d'hygiène,

— un système de réfrigération doit être également assuré,

— les chambres doivent faire l'objet d'une protection appropriée contre les insectes et les rongeurs.

Chapitre IV.

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES HOTELS A DEUX (2) ETOILES

L'hôtel à deux (2) étoiles est un établissement de bon confort, dont l'immeuble en entier est réservé exclusivement à la clientèle de l'établissement, doit être en bon état d'entretien, d'agencement et ayant une décoration de bonne qualité comportant les installations suivantes :

Une entrée indépendante au cas où l'établissement comporterait un restaurant ou un bar.

Normes requises pour les espaces communs :

— une salle de réception avec sièges, en rapport avec les dimensions de l'hôtel (30 m² au minimum),

— une salle à manger-restaurant pour petit déjeuner : comme pour la catégorie une (1) étoile, les repas doivent être de bonne qualité et sains. Superficie correspondant au minimum à 1,25 m² par client théorique,

— des W.C publics (séparés pour les dames et les messieurs) pour les clients et les visiteurs, situés à proximité de zones communes. Ils doivent être en bon état de propreté et de fonctionnement et doivent disposer de lavabos avec eau courante, chaude et froide, un robinet mélangeur, du papier hygiénique en quantité suffisante disponible en permanence et des serviettes propres (serviettes en papier ou séchoirs à air chaud) ainsi que du savon,

— radiateur et/ou ventilateur compte tenu des conditions locales,

— des cabines téléphoniques dans le hall ou à proximité en plus d'un (1) poste téléphonique par étage (à moins que toutes les chambres disposent du téléphone),

— un ascenseur lorsque l'établissement comprend plus de trois (3) étages.

Normes requises pour les chambres :

Dimensions minimales pour les chambres à coucher (à l'exclusion des installations sanitaires de l'entrée et des balcons).

Chambre individuelle : 8 m², chambre double 9 10 m².

Mobilier des chambres :

(Sous réserve des normes d'ordre qualificatif, esthétique. voir critère 1).

— lits avec draps, couverture et dessus-de-lit en bon état, dimensions minimales du lit : 190 cm x 80 cm,

— une table de nuit pour chaque occupant,

— une table,

- une chaise pour chaque occupant,
- une armoire garde-robés avec cintres et rayon (ou commode) miroir au dessus du lavabo),
- cendriers,
- corbeille à papier,
- porte bagages,
- une descente de lit lavable pour chaque occupant,
- une pancarte « prière de ne pas déranger » qui peut être accrochée à la partie extérieure de la porte de la chambre.

Installations électriques des chambres :

- prise électrique avec indication du voltage dans chaque chambre,
- lampe indépendante pour le plafond (dans les chambres ne disposant pas de salle de bain privée) et lumière de chevet près de chaque lit pour chacun des occupants.

Climatisation des chambres - ventilation :

Radiateur et/ou ventilateur électrique dans toutes les chambres compte tenu des conditions locales, système de chauffage et de réfrigération dans toutes les chambres assurant une bonne climatisation (entre 19 et 26 degrés centigrades).

Insonorisation dans les chambres :

Toutes les précautions techniques devront être prises pour assurer une insonorisation suffisante.

Installations sanitaires dans les chambres :

50 % au moins des chambres avec salle de bain privée, eau courante chaude et froide, lavabo, douche ou baignoire et W.C.

Une salle de bain commune et un W.C. commun pour un minimum de six (6) chambres ne disposant pas de salle de bain privée et W.C. privé et deux (2) salles de bain, deux (2) W.C au moins à chaque étage pour dames et messieurs.

Lumière électrique pour les salles de bain privées et communes, miroir au-dessus des lavabos et prise pour rasoir électrique, avec le voltage clairement indiqué, installations sanitaires en bon état, fourniture appropriée des serviettes, savon et papier de toilette, plus tapis.

Draps de lits - Serviettes :

Le renouvellement des draps de lits et des serviettes doit être assuré lorsque les chambres changent d'occupant et au minimum deux fois par semaine.

Services :

- Repas et boissons :
- Petit déjeuner/service des chambres :

Petit déjeuner servi dans les chambres et dans les salles réservées au petit-déjeuner (salle à manger-restaurant).

Conciergerie - Réception :

1 - Réception :

Réceptionnistes et porteurs pour les bagages.

— Laverie-nettoyage à sec-repassage :

Possibilité de lavage et repassage.

— Personnel :

Service de réception bilingue.

— Sécurité - hygiène - approvisionnement :

— En cas de panne d'électricité :

Bougies, lampes à pile ou à gaz, disponibles en cas de panne d'électricité.

— Cuisine :

Si l'hôtel assure les repas, la cuisine doit être en bonne état de propreté et d'hygiène et disposer d'installations permettant le lavage des ustensiles de cuisine, de la vaisselle, de la coutellerie et des verres dans de bonnes conditions d'hygiène.

— Approvisionnement :

Congélateur et/ou chambre froide pour les denrées alimentaires.

— Protection contre les insectes et les rongeurs :

Les chambres, les salles réservées au public et la cuisine doivent faire l'objet d'une protection appropriée contre les insectes et les rongeurs.

Chapitre V

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES HOTELS A TROIS (3) ETOILES

Hôtel de grand confort, d'au moins vingt (20) chambres, en bon état d'entretien, d'agencement ayant une installation et une décoration de très bonne qualité et comportant les installations suivantes :

Une entrée indépendante au cas où l'établissement comporterait un restaurant ou un bar.

Normes requises pour les espaces communs :

Une salle de réception et un ou plusieurs salons ou bar en rapport avec les dimensions de l'hôtel (60 m² au moins) avec tapis ou moquette au sol de qualité (musique d'ambiance et T.V. disponibles).

Les bureaux de réception doivent être dotés d'un guichet de caisse et d'une conciergerie. Des vestiaires et un bloc sanitaire pour messieurs et dames doivent être installés au niveau du hall de réception disposant d'eau chaude et froide, ainsi qu'une cabine téléphonique insonorisée.

Un bar ou un café indépendant.

Une salle à manger de restaurant, propre, bien équipée et en bon état d'entretien (dimensions en rapport avec le nombre de clients : minimum 1,50 m² par client théorique), où l'on sert une cuisine de bonne qualité composée de plats nationaux et/ou internationaux.

Des W.C. publics (séparés pour les dames et les messieurs) pour les clients et les visiteurs situés à proximité des zones communes.

Ils doivent être en bon état de propreté et de fonctionnement, disposer de lavabos avec eau courante (chaude et froide) et un robinet mélangeur,

du papier hygiénique en quantité suffisante disponible en permanence, des serviettes propres (serviettes en papier ou séchoirs à air chaud) et du savon de bonne qualité.

Un système de chauffage et/ou de réfrigération dans les salles réservées au public assurant une bonne climatisation.

Des cabines téléphoniques seront mises à la disposition des clients dans le hall ou à proximité.

Un (1) poste téléphonique par étage (à moins que toutes chambres ne disposent du téléphone).

Un ascenseur lorsque l'établissement comprend plus de trois (3) étages y compris le rez-de-chaussée et le sous-sol, si ce dernier comporte des installations à l'usage des clients. La capacité de l'ascenseur est en rapport avec la capacité de l'hôtel.

Un parc de stationnement approprié aux voitures.

Tous les couloirs ou autres espaces situés à l'intérieur doivent être réalisés en matériaux insonores.

Normes requises pour les chambres :

Dimensions minimales pour les chambres à coucher (à l'exclusion des installations sanitaires, de l'entrée et des balcons) :

- chambre individuelle : 10 m²,
- chambre double : 12 m².

Mobilier des chambres :

(Sous réserve des normes d'ordre qualitatif, esthétique, voir critère I).

— lits avec draps, couvertures et dessus de lit en bon état, dimensions minimales du lit : 190 cm x 80 cm,

— une table de nuit par occupant,

— une table,

— une chaise par occupant et un fauteuil confortable par chambre,

— armoires-garde-robés avec cintres et rayon (ou commode),

— miroir

— cendriers,

— corbeilles à papier,

— porte-bagages,

— une descente de lit pour chaque occupant,

— une pancarte « prière de ne pas déranger » qui peut être accrochée à l'extérieur de la porte de la chambre.

Installations électriques des chambres :

Prise électrique avec indication du voltage dans chaque chambre. Lampe indépendante pour le plafond. (Dans les chambres ne disposant pas de salle de bain privée) et lumière de chevet près de chaque lit pour chacun des occupants.

Une lampe à proximité d'un fauteuil, pour la lecture et une autre à proximité de la table.

Climatisation des chambres - Ventilation :

— un radiateur électrique dans toutes les chambres compte tenu des conditions locales,

— un système de chauffage et de réfrigération dans toutes les chambres assurant une bonne climatisation (entre 18 et 26° centigrades).

Installation audiovisuelles dans les chambres :

Une radio ou un système central de musique d'ambiance, pouvant être contrôlés par le client.

Insonorisation dans les chambres :

Très bonne insonorisation.

Installations sanitaires dans les chambres :

Toutes les chambres doivent disposer d'une salle de bain privée et complète (lavabo, douche ou baignoire et W.C.).

La lumière électrique pour les salles de bain privées, un miroir au dessus des lavabos et une prise pour rasoir électrique avec le voltage clairement indiqué. Des installations sanitaires en bon état, une fourniture appropriée des serviettes, savon et papier de toilette en plus d'un tapis.

Draps de lits :

Le renouvellement des draps de lits et des serviettes doit être assuré tous les jours.

Repas et boissons :

Le petit déjeuner doit être servi dans les chambres et/ou dans les salles réservées au petit déjeuner (salle à manger-restaurant) en plus du petit déjeuner servi de 7 h. à 10 h. du matin, au minimum, par ailleurs, des aliments et des boissons peuvent être servis dans les chambres de 7 h. à 12 h.

Réception :

Un service de messagers et valets de chambre.

La remise des messages aux clients est assurée. Des dispositions sont prises pour assurer le transport des clients (service de taxi).

Boutiques - Salons de coiffures, etc... :

Vente de journaux, de livres, de cartes postales et de tabac.

Laverie - nettoyage à sec-repassage :

Possibilité de lavage et de nettoyage à sec, service de repassage à l'hôtel.

Personnels - Langues :

Les principaux membres du personnel (direction, réceptionnistes, chefs de rang, gouvernantes) doivent être bilingues, avec une bonne connaissance de la langue la plus parlée par la clientèle étrangère.

Sécurité - hygiène - approvisionnement :

L'hôtel doit disposer d'un générateur pour assurer le courant électrique en cas d'urgence.

Si l'hôtel assure les repas, la cuisine doit être en bon état de propreté et d'hygiène et disposer d'installations, permettant le lavage des ustensiles de cuisine, de la vaisselle, de la coutellerie et des verres dans de bonnes conditions d'hygiène.

Les cuisines doivent être conçues et agencées afin d'assurer l'efficacité et la qualité d'un service en rapport avec la catégorie de l'hôtel.

Un congélateur et une chambre froide pour les denrées alimentaires doivent être prévus.

Les chambres, les salles réservées au public et la cuisine doivent faire l'objet d'une protection efficace contre les insectes et les rongeurs.

Chapitre VI

NORMES DE CLASSEMENT DES HOTELS A QUATRE (4) ETOILES

C'est un hôtel de très grand confort, d'au moins trente (30) chambres, en parfait état d'entretien, d'agencement, ayant une installation et une décoration de qualité excellente et comportant les installations suivantes :

— une entrée de l'hôtel indépendante de l'entrée du restaurant et/ou du bar, de l'immeuble.

Normes requises pour les espaces communs :

— salle de réception ou plusieurs salons avec sièges, ou bar (d'au moins 100 m²) avec tapis ou moquette au sol de bonne qualité bien équipés et des installations permettant de lire et d'écrire,

— bar ou café élégant, séparé, où régne une atmosphère agréable,

— salle à manger/ de restaurant propre, bien équipée et en bon état d'entretien (dimensions en rapport avec le nombre de clients minimum 2 m² par client), où l'on sert une cuisine variée d'une très bonne qualité, un grand choix de vins et d'autres boissons,

— décoration, mobilier et service de haute qualité. L'hôtel dispose également d'une cafétéria où l'on sert des repas rapides et plus légers.

— salle de banquet/conférence disposant d'équipements et de services appropriés pour les conférences

— les locaux doivent disposer de zones extérieures communes pour les clients de l'hôtel, telle qu'une terrasse supérieure avec jardin ou une terrasse spacieuse,

— installations pour divertissement, récréation.

— w.C. publics (séparés pour les dames et messieurs) pour les clients et les visiteurs situés à proximité des zones communes.

Ils doivent être en bon état de propreté et de fonctionnement, disposer de lavabos avec eau chaude et robinet mélangeur papier hygiénique en quantité suffisante disponible en permanence, serviettes propres (serviettes en papier ou séchoirs à air chaud) et savon :

— vestiaires pour les visiteurs de passage au rez-de-chaussée à proximité des salles communes,

— air conditionné, assurant de bonnes conditions de climatisation dans les salles réservées au public.

— cabines téléphoniques insonorisées à la disposition des clients des hôtels, dans le hall ou à proximité, en nombre suffisant,

— ascenseur lorsque l'établissement comprend plus de trois (3) étages y compris le rez-de-chaussée et le sous-sol, si ce dernier comporte des installations à usage des clients. La capacité de l'ascenseur est en rapport avec la capacité de l'hôtel,

— garage ouvert, approprié, permettant aux voitures de stationner en permanence,

— tous les couloirs ou autres espaces situés à l'extérieur des chambres des clients doivent être recouverts de tapis ou autres matériaux insonores.

Normes requises pour les chambres :

Dimension minimale pour les chambres à coucher :

(à l'exclusion des installations sanitaires, de l'entrée et des balcons).

Chambre individuelle : 12 m², chambre double : 14 m².

Mobilier des chambres à coucher :

(sous réserve des normes d'ordre qualitatif, esthétique) :

— lits avec draps, couvertures et dessus de lit en bon état, dimensions minimales des lits : lit individuel 100 cm x 200 cm .

— une table de nuit par occupant.

— une coiffeuse-secrétaires.

— une chaise pour chaque occupant et un fauteuil confortable par chambre,

— une armoire ou garde-robés avec cintres et rayon ou commode),

— miroir,

— cendriers,

— corbeilles à papier,

— porte-bagages,

— une descente de lit pour chaque occupant, des tapis,

— une pancarte « Prière de ne pas déranger » qui peut être accordée à l'extérieur de la porte de la chambre.

Installations audiovisuelles et dans les chambres :

Prise électrique avec indication du voltage dans chaque chambre, une lampe indépendante pour le plafond (dans les chambres ne disposant pas de salle de bain privée) et lumière de chevet près de chaque lit pour chacun des occupants. Une lampe à proximité d'un fauteuil, pour la lecture et une autre à proximité de la coiffeuse/secrétaires.

Climatisation des chambres - Ventilation :

Système assurant une bonne climatisation dans toutes les chambres prévues de façon à ce que les occupants de chacune d'elles puissent régler la température.

Installations audio-visuelles et dans les chambres :

— dans chaque chambre, une radio ou un système centre de musique d'ambiance pouvant être contrôlé par le client.

Insonorisation dans les chambres :

Les chambres doivent être bien insonorisées.

Un nombre approprié d'entre elles (50 % au moins) doivent communiquer entre elles ou être transformées en appartements ou suites comprenant une chambre à coucher, un salon ou une salle à manger privée, etc...

Installations sanitaires dans les chambres :

— toutes les chambres doivent disposer d'une salle de bain privée et complète (lavabo, douche ou baignoire, W.C. et bidet) avec des installations de très bonne qualité,

— les renouvellements des draps de lits et des serviettes doivent être assurés tous les jours et la lingerie doit être siglée (draps, nappes, serviettes, oreillers, etc.).

Service :

— le petit déjeuner est servi dans les chambres et dans les salles réservées au petit déjeuner (salle à manger-restaurant), en plus en service de 24 heures d'alimentation et boissons dans les chambres.

— dans la salle de réception, il faut prévoir un service de permanence, un service de messagers et des valets de chambre. La remise des messages au client est assurée. Des dispositions sont prises pour assurer le transport des clients (service en taxi),

— la vente de journaux, de revues, de cartes postales et de tabacs, de pellicules photographiques, magasins de souvenirs et drugstore doivent exister ainsi que le lavage-nettoyage à sec et repassage sur place et rapide, en plus de la possibilité de cirage des chaussures.

Personnel :

Les principaux membres du personnel (direction, réceptionniste, chef de rang, gouvernantes) doivent être bilingues avec bonne connaissance de la langue la plus parlée par la clientèle étrangère. En outre, tous les autres membres du personnel en contact avec la clientèle doivent posséder une connaissance appropriée d'une seconde langue ; c'est-à-dire de celle qui est utilisée par la majorité de la clientèle étrangère.

Sécurité :

L'hôtel disposera d'un générateur permettant d'assurer, en cas d'urgence, l'éclairage des couloirs et des salles réservées à la clientèle, le fonctionnement des ascenseurs, des réfrigérateurs, de l'installation d'eau et des cuisines.

Hygiène, salubrité :

— si l'hôtel assure les repas, la cuisine doit être en bon état de propreté et d'hygiène et disposer d'installations permettant le lavage des ustensiles de cuisine, de la vaisselle, de la coutellerie et des verres dans de bonnes conditions d'hygiène. Les cuisines doivent être agencées afin d'assurer l'efficacité et la qualité d'un service en rapport avec la catégorie de l'hôtel,

— réfrigérateur, congélateur et chambre froide pour les denrées alimentaires,

— les chambres, les salles réservées au public et les cuisines doivent faire l'objet d'une protection très efficace contre les insectes et les rongeurs.

Chapitre VII**CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES HOTELS A CINQ (5) ETOILES**

C'est un hôtel de grand luxe, d'au moins cinquante (50) chambres, en parfait état d'entretien, d'agencement ayant une installation et une décoration de plus haute qualité et du meilleur goût. Il doit comporter les installations suivantes :

— entrée de l'hôtel indépendante de l'entrée du restaurant et/ou du bar, de l'immeuble.

Normes requises pour les espaces communs :

— salles de réception ou plusieurs salons et bars prestigieux, valorisés par quelques œuvres d'art originales, peintures, sculptures, tapisseries, tapis et une recherche décorative personnalisée, la superficie de l'ensemble étant d'au moins 150 m²,

— Bar ou café indépendant et élégant, où la clientèle peut jouir d'une atmosphère de confort et de luxe,

— salle à manger de restaurant dont les dimensions (minimum de 2 m² par client) permettant de servir tous les clients de l'hôtel comme et quand ils le demandent,

— où des spécialités peuvent être servies et salles à manger privées, d'une excellente tenue,

— la cuisine : grande qualité et variée, choix de vins et d'autres boissons,

— la décoration ; le mobilier et le service de grande qualité. L'hôtel dispose également d'une cafétéria où des repas rapides et plus légers sont servis,

— salle de banquet-conférence,

— salle de banquet-conférence disposant d'équipements et de services appropriés pour les conférences.

Espaces extérieurs :

Les locaux doivent disposer de zones extérieures communes pour les clients de l'hôtel, telle qu'une terrasse supérieure avec jardin, ou une terrasse spacieuse.

Zones communes :

Installations pour divertissements, récréations, sports : boîte de nuit, avec orchestre ou discothèque, piscines. Salle d'entraînement : gymnase, installations sportives.

Installations générales :

W.C. publics (séparés pour les dames et les messieurs), pour les clients et les visiteurs, situés à proximité des zones communes. Ils doivent être en bon état de propreté et de fonctionnement, disposer de lavabos avec eau chaude et froide courante et robinet mélangeur, papier hygiénique en quantité suffisante disponible en permanence, serviettes propres (serviettes en papier ou séchoirs à air chaud) et savon.

Vestiaires :

Vestiaires pour les visiteurs de passage, au rez-de-chaussée à proximité des salles communes.

Climatisation des salles réservées au public :

Air conditionné, assurant de bonnes conditions de climatisation dans les salles réservées au public,

— des cabines téléphoniques insonorisées à la disposition des clients de l'hôtel, dans le hall où à proximité, en nombre suffisant ; en outre, des cabines téléphoniques supplémentaires à tous les étages où les salles communes sont situées.

Ascenseurs :

Lorsque l'établissement comprend plus de deux (2) étages, y compris le rez-de-chaussée et le sous-sol, si ce dernier comporte des installations à l'usage des clients de l'hôtel,

Garage couvert approprié permettant aux voitures de stationner en permanence,

— tous les couloirs ou autres espaces situés à l'extérieur des chambres des clients doivent être recouverts de tapis ou autres matériaux insonorisés.

Normes requises pour les chambres :

Dimensions minimales pour les chambres à coucher (à l'exclusion des installations sanitaires, de l'entrée et des balcons) :

— chambre individuelle : 13 m²,

— chambre doublée : 16 m²,

— mobilier des chambres à coucher : sous réserve des normes d'ordre qualitatif, esthétique (voir critère 1),

— lits avec draps, couvertures et dessus de lit en bon état avec les dimensions minimales ;

— lit individuel : 100 cm × 200 cm,

— une table de nuit par occupant,

— une coiffeuse-secrétairie,

— une chaise pour chaque occupant et un fauteuil confortable par chambre,

— une armoire-garde-robés avec unités et rayon ou commode,

— miroir,

— cendriers,

— corbeille à papier,

— une descente de lit pour chaque occupant, des tapis, une pancarte « Prière de ne pas déranger » qui peut être accrochée à l'extérieur de la porte de la chambre, en plus un mini-bar réfrigérateur dans toutes les chambres,

— système assurant une bonne climatisation dans toutes les chambres, prévu de façon à ce que les occupants de chacune d'elles puissent régler la température,

— dans chaque chambre, radio ou système central de musique d'ambiance, peuvent être contrôlés par le client, plus téléviseur dans chaque chambre,

— papier à lettre, à la disposition des clients dans chaque chambre.

— une excellente insonorisation,

— un nombre approprié des chambres (5 % au moins) peuvent communiquer entre elles et être transformées en appartements ou suites (comportant une chambre à coucher, un salon, une salle à manger privée, etc...), mais d'une très haute qualité,

— toutes les chambres avec salle de bain privée, complète (lavabo, douche ou baignoire et W.C.) avec des installations de très bonne qualité (plus bidet),

— le renouvellement des draps de lits et des serviettes doit être assuré tous les jours et, en outre, linge siglée (draps, nappes, serviettes, oreillers, etc...).

Service :

— petit-déjeuner servi de 7 heures à 10 heures du matin au minimum. Des aliments et des boissons peuvent être servis dans les chambres de 7 heures à 12 heures, plus un service de 24 heures d'alimentation et des boissons dans les chambres,

— salle de réception avec service en permanence. Service de messagers et valets de chambre. La remise des messages aux clients est assurée. Des dispositions sont prises pour assurer le transport des clients (service en taxi), plus un système d'appel des clients. Portiers et service d'information bilingue, plus service de location de voitures,

— vente de journaux, de revues, de livres, de cartes postales et de tabacs, pellicules photographiques, magasins de souvenirs et drugstore, plus salons de coiffure hommes et dames,

— lavage-nettoyage à sec et repassage à l'hôtel. Service assuré aux clients dans la journée, sur demande. Possibilité de cirage des chaussures,

— les principaux membres du personnel (direction, réceptionnistes, chefs de rang, gouvernantes) doivent être bilingues, avec une bonne connaissance de la langue la plus parlée par la clientèle étrangère. En outre, tous les membres du personnel en contact avec la clientèle doivent posséder une connaissance appropriée d'une seconde langue, c'est-à-dire de celle qui est utilisée par la majorité de la clientèle étrangère,

— l'hôtel disposera d'un générateur permettant d'assurer, en cas d'urgence, l'éclairage des couloirs et des salles réservées à la clientèle, le fonctionnement des ascenseurs, des réfrigérateurs, de l'installation d'eau et des cuisines,

— si l'hôtel assure les repas, la cuisine doit être en bon état de propreté et d'hygiène et disposer d'installations permettant le lavage des ustensiles de cuisine, de la vaisselle, de la coutellerie et des verres dans de bonnes conditions d'hygiène.

Les cuisines doivent être conçues et agencées afin d'assurer l'efficacité et la qualité d'un service en rapport avec la catégorie de l'hôtel,

— réfrigérateur, congélateur et chambre froide pour les denrées alimentaires,

— les chambres, les salles réservées au public et cuisines doivent faire l'objet d'une protection très efficace contre les insectes et les rongeurs,

ANNEXE II

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES MOTELS OU RELAIS

Les motels ou relais sont classés en trois (3) catégories, conformément aux normes et critères applicables aux hôtels dans les catégories 1, 2 et 3 étoiles.

En plus des normes prévues pour les catégories d'hôtels ci-dessus mentionnées, les motels ou relais doivent disposer des installations spécifiques suivantes :

A. — Normes spécifiques communes :

- un parking,
- des aires de jeux pour enfants,
- des cabines téléphoniques (inter-urbain),
- une cafétéria d'une capacité minimale de 30 places.

B. — Normes spécifiques particulières aux motels ou relais de 3ème catégorie :

- un garage privé,
- une station d'essence,
- un service de contrôle et de réparation des pneus,
- un bazar,
- un service de télex.

ANNEXE III

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES VILLAGES DE VACANCES

Les villages de vacances sont classés en trois (3) catégories suivant les normes et critères applicables aux hôtels des catégories 1, 2 et 3 étoiles. En outre, les villages de vacances sont soumis à des normes spécifiques communes et particulières.

A. — Normes spécifiques communes aux villages de vacances :

Tous les villages de vacances doivent disposer :

- d'une piscine olympique,
- d'une piscine pour enfants,
- d'un centre commercial,
- d'un dispensaire pour les premiers soins,
- d'une station d'essence,
- d'aires de jeux pour les enfants et d'une plage aménagée.

B. — Normes spécifiques particulières :

Les villages de vacances de la 3ème catégorie (une étoile) doivent être pourvus d'un terrain de volley-ball et de basket-ball, d'un terrain de tennis ou de jeux analogues.

Les villages de vacances de la 1ère et 2ème catégories doivent disposer de deux (2) terrains de tennis et de deux (2) terrains de volley-ball et basket-ball ou jeux analogues.

Les villages de vacances peuvent disposer, à titre facultatif, d'autres structures de jeux, de sports et loisirs.

ANNEXE IV

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES AUBERGES

Les auberges sont classées en 3 catégories suivant les normes applicables aux hôtels de 1, 2 et 3 étoiles.

En outre, les auberges sont soumises à des normes spécifiques communes et particulières.

A. — Normes spécifiques communes :

Toutes les auberges doivent disposer :

- d'une grande salle de veillée,
- d'un service de petit déjeuner.

B. — Normes spécifiques particulières :

Les auberges de 2 et 3 étoiles doivent offrir un service des deux repas de la journée.

Les auberges de 3 étoiles doivent disposer, en outre, d'un bazar et d'aires de jeux pour enfants.

ANNEXE V

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES PENSIONS

Les pensions de tourisme sont classées en deux (2) catégories conformément aux normes prévues pour les hôtels de 1 et 2 étoiles, à l'exception des critères suivantes :

- capacité de 6 à 15 chambres,
- climatisation des salles, services du public et la présence de l'ascenseur.

Normes spécifiques particulières :

Aux pensions de tourisme de 2 étoiles :

- possibilité de cuisiner sur place,
- existence d'une salle commune.

ANNEXE VI

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES CHAELTS

Les chalets sont classés en deux (2) catégories suivant les normes applicables aux hôtels de 1 et 2 étoiles, pour ce qui concerne les dimensions et l'équipement des chambres ainsi que les W.C. publics.

A. — Normes spécifiques pour les chalets d'une (1) étoile :

- 50 % des chambres doivent être entièrement meublées dont 20 % avec salles de bain privées et petite cuisine.

B. — Normes pour les chalets de deux (2) étoiles :

- 70 % des chambres doivent être entièrement meublées dont la moitié comportant des salles de bain privées et petite cuisine ;
- un restaurant,
- une cabine téléphonique.

C. — Normes spécifiques communes :

Tous les chalets doivent :

- offrir les services du petit déjeuner,
- offrir les deux repas par jour pour les clients occupant les chambres ne disposant pas de cuisine.
- disposer d'un bazar et d'un service de coffres-forts.

ANNEXE VII

Chapitre I

**NORMES DE CLASSEMENT
DES ETABLISSEMENTS TOURISTIQUES
DE RESTAURATION**

Les restaurants, snacks-bars et libres-services de 6ème catégorie

Ces structures doivent disposer :

— d'une salle à manger suffisamment aérée et éclairée, avec une superficie minimale de 1 m² par client théorique, comportant tables avec nappes en papier ou en matière plastique, de serviettes et de couverts changés pour chaque client, ainsi qu'un porte-manteau,

— d'installations sanitaires comportant un lavabo et un W.C. en parfait état d'entretien ;

— d'une cuisine suffisamment aérée avec une plonge à deux (2) bacs (un à couverts et un à batterie) et une chambre froide ou réfrigérateur ;

— un service de menu fixé pour la vente de plats et disposer d'un personnel de présentation correcte.

Chapitre II

**RESTAURANTS - SNACKS-BARS
ET LIBRES SERVICES
DE 5ème CATEGORIE (1 étoile)**

Les restaurants, snacks-bars et libres-services de 5ème catégorie (1 étoile) doivent disposer des installations et offrir des services ci-dessous énumérés :

— une salle de restaurant suffisamment aérée, chauffée et éclairée et d'une superficie minimale d'un (1) mètre carré par client théorique,

— de nappes et napperons, serviettes de table, au besoin, en papier, devant être changés au départ de chaque client,

— de vaisselle, verrerie, couvert de qualité convenable et en parfait état d'entretien,

— de porte-manteaux dans les salles à manger, en nombre correspondant à la capacité d'accueil de l'établissement,

— installations sanitaires comportant un lavabo, un W.C. et un urinoir par tranche de capacité de 100 personnes au maximum, en constant état de propreté, avec serviettes et savon disponibles auprès du lavabo,

— un téléphone commun,

— une cuisine suffisamment aérée conformément aux normes générales de sécurité et entretien en permanence, comporte :

— une cuisinière - une table chauffante - une plonge à deux bacs ou machines à laver la vaisselle et les couverts, une plonge à batterie - chambre froide ou réfrigérateur d'une capacité en rapport avec l'importance de l'établissement,

— personnel de cuisine ayant une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme ou confirmée par l'expérience,

— personnel de service qualifié et de présentation convenable (ces obligations ne sont pas applicables aux libres-services).

— un service de repas avec menus fixes comportant en outre, des spécialités algériennes avec potage ou hors-d'œuvre, poissons ou viande, salade ou fromage ou fruits. La composition des menus doit varier à chaque repas. La présentation d'une carte est facultative.

Chapitre III

**CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT
DES RESTAURANTS - SNACKS-BARS
ET LIBRES-SERVICES
DE LA 4ème CATEGORIE
(2 étoiles)**

Ces établissements doivent offrir une cuisine de bonne qualité ; leurs installations et prestations doivent répondre d'une part, aux critères et normes applicables aux restaurants de la 5ème catégorie (1 étoile) et d'autre part, aux critères et normes spécifiques suivants :

— une salle de restauration d'une superficie de 1,25 m² par client théorique,

— nappes ou napperons, serviettes en tissu, vaisselle, verrerie et couverts de bonne qualité,

— porte-manteaux en nombre suffisant,

— un lavabo avec eau courante chaude et froide, un W.C. et deux (2) urinoirs pour messieurs, un lavabo et un W.C. pour dames,

— un appareil téléphonique sous hotte insonorisée, mis à la disposition de la clientèle.

Chapitre IV

**CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENTS
DES RESTAURANTS - SNACKS-BARS
ET LIBRES SERVICES
DE LA 3ème CATEGORIE
(3 étoiles)**

Ces établissements doivent offrir une très bonne cuisine et disposer d'installations très confortables répondant d'une part, aux normes applicables aux restaurants de la 4ème catégorie (2 étoiles) et d'autre part, aux normes spécifiques suivantes :

— un hall de réception et un bar,

— une salle de restaurant d'une superficie minimale de 1,50 m² par client théorique, avec petits salons particuliers,

- nappes ou napperons et serviettes en tissu changés pour chaque client (cette obligation n'est pas applicable aux libres-services), vaisselle, verrerie, couverts de très bonne qualité,
- vestiaire accessible à la clientèle.
- un bloc sanitaire avec, au moins, deux (2) lavabos avec eau chaude et froide, un W.C. dames, un W.C. messieurs et deux (2) urinoirs indépendants par tranche de capacité d'accueil de 100 personnes aux maximum et des serviettes en tissu en parfait état de propreté auprès des lavabos,
- une cabine téléphonique insonorisée,
- une cuisine avec fourneau, une table chauffante, une plonge à deux bacs ou une machine à laver la vaisselle et les couverts, une plonge à batterie ainsi que chambres froides ou réfrigérateurs,
- un personnel de cuisine et de salle suffisamment nombreux et de bonne qualification professionnelle, connaissance de deux langues étrangères par certains employés (ces obligations ne sont pas applicables aux libres-services),
- des menus doivent être proposés ainsi qu'une petite carte.

Chapitre V

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES RESTAURANTS - SNACKS-BARS ET LIBRES SERVICES DE LA 2ème CATEGORIE (4 étoiles)

Les établissements de cette catégorie sont tenus d'offrir une cuisine de haute qualité et disposer des installations très confortables répondant d'une part, aux normes des restaurants de la 3ème catégorie (3 étoiles) et d'autre part, aux normes spécifiques ci-après énumérées :

- implantation de premier ordre dans un centre urbain ou un site touristique,
- un local de réception à esthétique recherchée avec bar décoré et meublé avec une particulière qualité,
- salons particuliers et salles de banquets,
- salle de restaurant d'une superficie correspondant, au minimum, à 2 m² par client théorique,
- nappes ou napperons, serviettes en tissu, changés pour chaque client, vaisselle de qualité irréprochable, verrerie en cristallin, couverts en métal argenté marqués au sigle de l'établissement,
- vestiaire correspondant à l'importance des salles et accessible à la clientèle,
- installations sanitaires (même équipement que pour les 3 étoiles, avec une accentuation de recherche décorative),

- cuisine (même type d'équipement que pour les 3 étoiles),
- personnel de cuisine et de salle suffisamment nombreux et de haute qualification professionnelle avec connaissance de langues étrangères pour les employés de réception et de salle,
- grande carte avec spécialités culinaires internationales et algériennes et menu touristique de qualité,
- tenue personnalisée pour le personnel d'accueil et de salle,
- cabine téléphonique insonorisée et décorée.

Chapitre VI

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES RESTAURANTS - SNACKS-BARS ET LIBRES SERVICES DE PREMIERE CATEGORIE (5 étoiles)

Les établissements de cette catégorie sont tenus de répondre aux mêmes normes et critères prévus pour la deuxième (2ème) catégorie (4 étoiles) et doivent jouir en plus, d'une renommée internationale par la qualité exceptionnelle de leur cuisine et de leurs installations.

ANNEXE VIII

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES CAFES ET DES BARS

Ces établissements sont classés en quatre (4) catégories, conformément aux normes des critères prévus pour les restaurants des catégories 6 - 5 - 4 et 3, à l'exception de la cuisine qui est remplacée par un office, dans les cafés et les bars, pour la préparation des boissons.

Les cafés et les bars classés à la 5ème catégorie sont dispensés du local de réception, mais sont tenus de présenter aux clients une carte des consommations.

ANNEXE IX

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT DES SALONS DE THE ET GLACIERS

Les salons de thé et glaciers sont classés en trois (3) catégories, conformément aux normes fixées pour les cafés et les bars classés dans les catégories 1 - 2 et 3 étoiles. Ils doivent disposer des installations supplémentaires suivantes :

- A. — Installations spécifiques communes
 - Un service de pâtisserie ou de glaces.
- B. — Installations spécifiques particulières aux salons de thé et glaciers de trois (3) étoiles
 - Petits salons particuliers,

ANNEXE X

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT
DES ETABLISSEMENTS
DE RESTAURATION RAPIDE

La restauration rapide classée en trois (3) catégories, comprend les établissements de restauration rapide à table (rotisserie - grill, etc...) et les établissements de restauration rapide sur un comptoir ou un guéridon.

A. — Les établissements de restauration rapide à table sont classés en trois (3) catégories, conformément aux normes fixées aux restaurants des catégories 6, 5 et 4 (sans étoile, 1 étoile et 2 étoiles).

B. — Les établissements de restauration rapide au comptoir, sont classés en une (1) seule catégorie, conformément aux normes fixées pour les restaurants de la 6ème catégorie, à l'exception des tables du service et du personnel.

ANNEXE XI

CRITERES ET NORMES DE CLASSEMENT
DES NIGHT-CLUBS-DANCINGS
ET CABARETS

Ces établissements sont classés suivant les normes prévues pour les restaurants des catégories 1 - 2 et 3 étoiles, mais doivent disposer des installations supplémentaires suivantes :

Installations spécifiques communes :

- Scène pour la musique et piste réservée à la danse ;
- Loge pour artiste.

Installations pour 3 étoiles :

- Possibilité de restauration.

Orchestre - Attractions et sonorisation :

Dovent être corrects pour la 1ère étoile ; bons pour la deuxième (2ème) étoile et très bons pour la troisième (3ème) étoile.

Arrêté du 1er février 1985 fixant les modalités d'organisation et de fonctionnement de la commission nationale et des commissions de wilaya de classement des établissements hôteliers et touristiques.

Le vice-ministre chargé du tourisme,

Vu le décret n° 84-125 du 19 mai 1984 fixant les attributions du ministre de la culture et du tourisme et celles du vice-ministre chargé du tourisme ;

Vu le décret n° 85-12 du 26 janvier 1985 définissant et organisant les activités hôtelières et touristiques ;

Arrête :

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de définir les modalités d'organisation et de fonction-

nement de la commission nationale et des commissions de wilaya de classement des établissements hôteliers et touristiques conformément à l'article 44 du décret n° 85-12 du 26 janvier 1985 susvisé.

Art. 2. — Les demandes de classement des établissements de tourisme sont adressées au ministre chargé du tourisme ou au wali compétent, au moins, un (1) mois après l'entrée en exploitation de l'établissement concerné.

Art. 3. — Dès réception de la demande de classement, une enquête administrative est ordonnée par le ministre chargé du tourisme ou le wali pour vérifier le respect des normes de la catégorie demandée. Cette enquête devra faire l'objet d'un rapport soumis à la commission de classement, compétente.

Art. 4. — La commission de classement doit se prononcer dans les deux (2) mois qui suivent l'établissement du rapport.

Passé ce délai, le silence de la commission de classement vaut accord.

L'intéressé peut alors appliquer les tarifs liés à la catégorie sollicitée.

En cas de litige en matière de classement ou de déclassement des établissements de tourisme relevant de la compétence des commissions de classement de wilaya, un recours peut être formulé auprès de la commission nationale de classement, laquelle doit se prononcer dans un délai de quinze (15) jours après la réception de la requête. Passé ce délai, son silence vaut rejet de la demande.

Art. 5. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 1er février 1985.

Zine Eddine SEKFALI

Arrêté du 1er février 1985 fixant la procédure d'obtention des autorisations préalables de création et d'exploitation, ainsi que les normes de classement des terrains de camping.

Le vice-ministre chargé du tourisme,

Vu le décret n° 84-125 du 19 mai 1984 fixant les attributions du ministre de la culture et du tourisme et celles du vice-ministre chargé du tourisme ;

Vu le décret n° 85-14 du 26 janvier 1985 fixant les conditions de création et d'exploitation des terrains de camping.

Arrête :

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de fixer la procédure d'obtention des autorisations préalables de création et d'exploitation des terrains de camping.

Art. 2. — Les normes de classement des terrains de camping sont fixées dans les annexes jointes au présent arrêté.

Art. 3. — Les demandes d'autorisation préalable de création d'un terrain de camping doivent être adressées au président de l'assemblée populaire communale, accompagnées d'un dossier comprenant :

1°) un plan indiquant la situation du terrain de camping par rapport aux agglomérations voisines, aux constructions et au rivage, s'il y a lieu ;

2°) un plan d'aménagement du terrain de camping indiquant les installations envisagées, les plantations existantes ou prévues, le dispositif d'adduction d'eau et d'assainissement, les voies d'accès ainsi que l'allumement en énergie ;

3°) une fiche de renseignements mentionnant :

— les nom, prénoms et activités professionnelles de l'intéressé ;

— la raison sociale et l'objet de l'entreprise ;

— la nature juridique du droit d'occupation du terrain (propriété ou jouissance) ;

— la superficie du terrain et la nature physique du sol ;

— l'accord du service de distribution sur la qualité et la quantité d'eau desservie ou à desservir ;

— le type et le nombre des installations sanitaires.

Art. 4. — Le président de l'assemblée populaire communale délivre récépissé de la demande et transmet, après consultation de ses services techniques, le dossier au wali, accompagné de son avis, dans un délai d'un (1) mois, à compter de la date de sa réception.

Art. 5. — Deux mois après la réception du dossier, le wali autorise ou refuse, par arrêté notifié à l'intéressé, la création du terrain de camping.

Art. 6. — L'autorisation d'exploitation prévue à l'article 6 du décret n° 85-14 du 26 janvier 1985 susvisé, est délivrée par le wali compétent trente (30) jours après vérification de l'achèvement des travaux de réalisation et d'aménagement du terrain de camping.

Art. 7. — Le propriétaire ou gérant du terrain de camping adresse une demande d'autorisation d'exploitation au président de l'assemblée populaire communale, lequel en accuse réception et la transmet au wali, après consultation de ses services techniques.

Art. 8. — Le wali, après réception du dossier, autorise ou refuse, par arrêté notifié à l'intéressé, l'exploitation du terrain de camping.

Art. 9. — Tout terrain de camping doit obligatoirement être muni, au moins, d'un taxiphone interurbain et être gardé de jour comme de nuit.

Art. 10. — L'évacuation des ordures doit être faite une fois par jour au moins.

Des poubelles couvertes au nombre de dix (10) par hectare doivent être réparties sur le terrain de camping.

Le nettoyage et l'entretien des installations du terrains de camping doivent être quotidiens.

Art. 11. — Des fiches statistiques mensuelles indiquant les entrées, les sorties, la durée de séjour, la profession, l'âge et la nationalité des campeurs doivent être adressées à la direction de wilaya chargée du tourisme.

Un registre de doléances, côté et paraphé par la direction de wilaya chargée du tourisme, est obligatoirement mis à la disposition des campeurs.

Art. 12. — Conformément à l'article 18 du décret n° 85-14 du 26 janvier 1985 susvisé, les terrains de camping sont classés ou déclassés par arrêté du wali, après avis de la commission de wilaya du camping.

Art. 13. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 1er février 1985.

Zine-Eddine SEKFALI

ANNEXE I

Les terrains de camping sont classés en 3 catégories selon des normes communes et spécifiques.

CRITERES ET NORMES COMMUNS

ORGANISATION GENERALE :

Densité à l'hectare :

Le nombre maximal de personnes que peut accueillir un terrain de camping est de 300 par hectare.

Les emplacements des terrains de camping doivent être bien délimités et numérotés.

Alimentation en eau potable :

L'alimentation minimale en eau potable doit correspondre à 30 litres par personne par jour. Chaque terrain de camping doit comprendre un nombre suffisant de robinets d'eau avec tuyaux d'écoulement.

Assainissement :

Les terrains de camping doivent disposer des installations de raccordement au réseau public, ou créer des moyens particuliers d'épuration.

Accès et routes intérieures :

L'accès des véhicules à moteur à une voie publique doit répondre aux normes réglementaires de sécurité.

Les voies intérieures doivent être adaptées aux véhicules à moteur et être réalisées sur de solides fondations.

Eclairage :

Toutes les parties communes doivent être suffisamment éclairées.

Installations et zones communes :

Les installations communes permanentes et les blocs sanitaires doivent être réalisés avec des matériaux de qualité avec fondations pavées ou, en ce qui concerne les installations sanitaires, murs en céramique (ou matériaux similaires).

Tous les terrains de camping doivent disposer d'une salle de réunion.

Equipement et entretien :

Le ramassage des ordures est quotidien et leur stockage doit se faire dans un enclos réservé à cet effet.

La capacité minimale des poubelles doit correspondre à quatre (4) kg d'ordures par personne et par jour.

Espaces verts :

10% de la superficie du terrain de camping doivent être plantés d'arbres ou arbustes ou autres formes de végétation adaptée à l'environnement. Le cadre naturel, y compris la végétation existante, doivent être préservés et protégés.

Equipements de lutte contre l'incendie :

L'équipement de lutte contre l'incendie doit être disponible au niveau du terrain de camping, ainsi qu'un tableau d'affichage comprenant différentes communications et renseignements utiles aux camppeurs, tels que adresse de médecins, adresse de pharmacies, bureau de poste, etc...

ANNEXE II

CRITERES ET NORMES SPECIFIQUES AUX TERRAINS DE CAMPING D'UNE (1) ETOILE

ORGANISATION GENERALE :

Le pourcentage minimal de la superficie réservée aux routes intérieures, aux sentiers, aux espaces libres, aux installations et aux jeux collectifs est de 10 %.

Le nombre maximal d'emplacements sur le terrain restant disponibles est de cent (100).

La superficie minimale de chaque emplacement est de 80 mètres carrés (80 m²).

Les terrains de camping une (1) étoile doivent disposer de vidoirs pour l'évacuation des eaux de lavage.

EQUIPEMENTS SANITAIRES :

Les terrains de camping d'une (1) étoile doivent disposer :

- d'un lavabo séparé pour hommes et femmes par 20 personnes au maximum,
- de salles de bain séparées (pour hommes et femmes) closes d'une capacités de 50 personnes au maximum.

- de salles de toilette (W.C.) séparées pour hommes et femmes d'une capacité de 30 personnes au maximum,
- d'un (1) urinoir d'une capacité de 70 personnes au maximum.

Installations pour lavage :

- un (1) baquet pour lavage de la vaisselle d'une capacité de 50 personnes au maximum,
- un (1) baquet pour lavage du linge pour un nombre de 100 personnes au maximum.

Service téléphonique :

Un téléphone doit être nécessairement disponible à proximité du terrain de camping.

ANNEXE III

CRITERES ET NORMES SPECIFIQUES AUX TERRAINS DE CAMPING DE DEUX (2) ETOILES

ORGANISATION GENERALE :

Densité à l'hectare :

Le pourcentage minimal de la superficie réservée aux routes intérieures, aux sentiers, aux espaces libres, aux installations et aux jeux collectifs est de 15 %.

Les nombres maximaux d'emplacements sur le terrain restant disponible est de quatre-vingt (80).

La superficie minimale de chaque emplacement est de 90 mètres carrés (90 m²).

ASSAINISSEMENT :

Les terrains de camping doivent disposer, pour 50 unités, au moins, d'un (1) vidoir pour l'évacuation séparée du contenu des w.c. et des produits chimiques.

Installations communes :

Les terrains de camping de cette catégorie doivent disposer de terrains de jeux avec équipements.

EQUIPEMENTS SANITAIRES :

Des lavabos séparés pour hommes et femmes doivent être prévus pour un nombre de 15 personnes au maximum, avec eau courante, chaude et froide.

Des salles d'eau closes séparées pour hommes et femmes doivent être prévues pour 30 personnes au maximum, avec eau chaude et froide.

— Des salles de toilette (w.c.) séparées pour hommes et femmes d'une capacité de 30 personnes au maximum ;

- un (1) urinoir pour 70 personnes au maximum ;
- un (1) baquet pour lavage de vaisselle pour 50 personnes au maximum ;
- un (1) baquet pour lavage du linge pour 75 personnes au maximum.

Service téléphonique et parking :

Les terrains de camping de cette catégorie doivent nécessairement disposer d'un poste téléphonique et d'un parking extérieur.

ANNEXE IV**CRITERES ET NORMES SPECIFIQUES
AUX TERRAINS DE CAMPING
DE TROIS (3) ETOILES**

Outre les normes communes aux terrains de camping, les terrains de cette catégorie doivent répondre aux normes suivantes :

ORGANISATION GENERALE :**Densité à l'hectare :**

Le pourcentage minimal de la superficie réservée aux routes intérieures, aux sentiers, aux espaces libres, aux installations et aux jeux collectifs est de 20 % de la superficie du terrain de camping.

Les nombres maximaux d'emplacements sur le terrain restant disponible est de 70 %.

La superficie minimale de chaque emplacement est de 100 mètres carrés (100 m²).

Assainissement :

Les terrains de camping de trois (3) étoiles doivent comprendre pour 50 unités, au moins :

— d'un (1) vidoir pour l'évacuation des eaux de lavage ;

— d'un (1) vidoir pour l'évacuation séparée du contenu des w.c. et produits chimiques.

Installations communes :

Les terrains de camping de trois (3) étoiles doivent disposer de terrains de jeux avec les équipements nécessaires.

EQUIPEMENTS SANITAIRES :

— des lavabos séparés pour hommes et femmes d'une capacité de 10 personnes au maximum, avec eau courante chaude et froide ;

— des salles de bain closes séparées pour hommes et femmes, avec eau chaude et froide d'une capacité de 25 personnes au maximum ;

— des salles de toilette (w.c.) séparées pour hommes et femmes d'une capacité de 20 personnes au maximum ;

— des urinoirs d'une capacités de 50 personnes au maximum ;

— un (1) baquet pour lavage de vaisselle pour 25 personnes au maximum ;

— un (1) baquet pour lavage du lingue pour 50 personnes au maximum.

En outre, les terrains de camping de trois (3) étoiles doivent disposer d'un restaurant, d'un téléphone sur les lieux et d'un parking extérieur.

MINISTERE DES TRAVAUX PUBLICS

Arrêté du 20 avril 1985 relatif au déploiement de l'emblème national au niveau des édifices de l'administration des travaux publics.

Le ministre des travaux publics,

Vu la loi n° 63-145 du 25 avril 1963 portant définition des caractéristiques de l'emblème national ;

Vu l'ordonnance n° 66-156 du 8 juin 1966, modifiée et complétée, portant code pénal ;

Vu le décret n° 84-325 du 3 novembre 1984 fixant les conditions de déploiement de l'emblème national ;

Arrête :

Article 1er. — En application des articles 4 et 5 du décret n° 84-325 du 3 novembre 1984 susvisé, le déploiement de l'emblème national sur les édifices relevant du ministère des travaux publics est précisé conformément aux conditions du présent arrêté.

Art. 2. — L'emblème national est déployé tous les samedi matin et la descente des couleurs s'effectue tous les jeudis après-midi en présence des élèves et du corps enseignant au niveau des établissements d'enseignement et de formation placés sous l'autorité du ministre des travaux publics.

Les établissements concernés sont :

— l'école nationale des travaux publics (E.N.T.P.-Alger) ;

— l'école nationale d'ingénieurs d'application des travaux publics (E.N.I.A.T.P.-Oran) ;

— les centres de formation de techniciens des travaux publics de :

- Batna
- Chlef
- Jijel
- Mostaganem
- Constantine
- Saïda
- Ouargla

— le centre de formation de mécaniciens et de conducteurs d'engins de Béthioua.

Art. 3. — L'emblème national est déployé exclusivement de façon permanente au niveau :

- des directions des infrastructures de base
- des subdivisions.

Art. 4. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 20 avril 1985.

Ahmed BENFREHA

MINISTERE DES INDUSTRIES LEGERES

Décision du 7 avril 1985 portant approbation de la liste des bénéficiaires de licences de débits de tabacs établie le 5 mars 1985 par la commission de reclassement des moudjahidines de la wilaya de Médéa.

Par décision du 7 avril 1985, est approuvée la liste des bénéficiaires de licences de débit de tabacs établie le 5 mars 1985 par la commission de reclassement des moudjahidines de la wilaya de Médéa prévue par le décret n° 67-169 du 24 août 1967 portant création de licences de débits de tabacs au profit des anciens membres de l'A.L.N. et de l'O.C.F.L.N.

Noms et prénom	Centre d'exploitation	Daira
Abdelkader Mansouri	Ksar El Boukhari	Ksar El Boukhari
Rabah Harkat	Ksar El Boukhari	Ksar El Boukhari

MINISTERE DE L'URBANISME,
DE LA CONSTRUCTION ET DE L'HABITAT

Arrêté interministériel du 20 avril 1985 portant désignation des programmes de logements neufs à vendre sur le territoire de la wilaya d'Oum El Bouaghi.

Le ministre de l'urbanisme, de la construction et de l'habitat et

Le ministre des finances,

Vu l'ordonnance n° 76-93 du 23 octobre 1976, modifiée, fixant les conditions de création, d'organisation et de fonctionnement des offices de promotion et de gestion immobilière de wilaya ;

Vu le décret n° 73-82 du 5 juin 1973 fixant les conditions de vente de logements neufs par les organismes publics promoteurs d'immeubles collectifs ou d'ensembles d'habitations ;

Vu le décret n° 76-143 du 23 octobre 1976 portant création des offices de promotion et de gestion immobilière de la wilaya, modifié et complété ;

Vu l'arrêté interministériel du 18 décembre 1973 fixant les modalités de répartition entre les diverses formules d'acquisition de logements neufs construits par les organismes publics promoteurs d'immeubles collectifs ou d'ensembles d'habitations et les conditions et modalités d'acquisition selon la formule location-vente et notamment l'article 1er ;

Sur proposition du wali d'Oum El Bouaghi,

Arrêtent :

Article 1er. — L'office de promotion et de gestion immobilière de la wilaya d'Oum El Bouaghi est autorisé à procéder à la vente dans les conditions fixées par le décret n° 73-82 du 5 juin 1973 susvisé et les arrêtés subséquents, d'un contingent de logements construits en immeubles collectifs qu'il réalise sur le territoire de la wilaya d'Oum El Bouaghi.

Art. 2. — Ce contingent de logements, destinés à la vente, représente 370 logements de type « A » répartis comme suit :

à Ain Fakroun 100 logements dont :

- 50 logements de 3 pièces.
- 50 logements de 4 pièces.

à Ain Kercha 100 logements dont :

- 50 logements de 3 pièces.
- 50 logements de 4 pièces.

à Bir Rogaa 50 logements dont :

- 25 logements de 3 pièces,
- 25 logements de 4 pièces.

à Bir Ounès 50 logements dont :

- 25 logements de 3 pièces,
- 25 logements de 4 pièces.

à Meskiana 50 logements dont :

- 25 logements de 3 pièces,
- 25 logements de 4 pièces.

à Ksar Sblihi 20 logements dont :

- 10 logements de 3 pièces.
- 10 logements de 4 pièces.

Art. 3. — Les candidats à l'acquisition de ces logements devront faire enregistrer leur demande simultanément auprès de l'office de promotion et de gestion immobilière de la wilaya d'Oum El Bouaghi et des institutions financières chez lesquelles ils ont ouvert des comptes d'épargne ou des comptes à terme.

Art. 4. — Le wali d'Oum El Bouaghi, le directeur général de la banque extérieure d'Algérie, le directeur général du crédit populaire d'Algérie, le directeur général de la caisse nationale d'épargne et de prévoyance et le directeur de l'office de promotion et de gestion immobilière de la wilaya d'Oum El Bouaghi sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire*.

Fait à Alger, le 20 avril 1985.

*Le ministre de l'urbanisme,
de la construction et de l'habitat, Le ministre des finances,
et Abderrahmane BELAYAT Boualem BENHAMOUDA*