



Demande d'autorisation d'exploitation pour un établissement de la classe 2

1. Généralités

Référence de la **commune** : *Réservé à l'administration communale*

1.1 Raison de la demande

- Nouvelle implantation Renouvellement d'autorisation
 Extension et/ou transformation Mise en conformité
 Autre (à spécifier)

Raison autre :

N° d'autorisation existant :

1.2 Dénomination et adresse de l'établissement

Nom : Prénom :

Société/Association :

Matricule :

Code postal, localité :

Rue, numéro :

Téléphone : Fax :

Courriel :

1.3 Nature et type de l'exploitation en cours ou projetée

Détailler toutes les activités prévues ou existantes qu'elles soient permanentes, temporaires ou prévues de façon non régulières.

Est-il prévu d'organiser sporadiquement ou régulièrement des activités où la musique dépasse le cadre d'une simple musique d'ambiance (p.ex. soirées dansantes, mariages, karaoké, ...) ?

- Oui Non

Si oui, détailler :

1.4 Signature de l'exploitant ou du responsable juridique (personne physique) de la société exploitante

Remis en exemplaires

Nom :

Signature :

Fonction :

Date :



Administration communale
de Reckange-sur-Mess

2. Renseignements sur le demandeur, exploitant, propriétaire

2.1 Identification de l'exploitant

Nom : Prénom :
Société/Association :
Code postal, localité :
Rue, numéro :
Téléphone : Fax :
Courriel :
Numéro d'identité national ou TVA :

2.2 Identification du propriétaire

Nom : Prénom :
Société/Association :
Code postal, localité :
Rue, numéro :
Téléphone : Fax :
Courriel :

2.3 Identification du demandeur

Nom : Prénom :
Société/Association :
Code postal, localité :
Rue, numéro :
Téléphone : Fax :
Courriel :



3. Renseignements sur l'emplacement

3.1 Situation cadastrale

Commune	Section	N° cadastral	Lieu-dit

3.2 Autres communes

Une autre commune se situe-t-elle dans un rayon de 200 m de l'établissement ? Oui Non

Si oui, quelle(s) commune(s) ?

3.3 Plan d'Aménagement Général

Situation de l'établissement suivant le Plan d'Aménagement Général (PAG)

Zone :

3.4 Renseignements sur l'immeuble

S'agit-il d'un immeuble isolé ? oui non

S'agit-il d'un immeuble contigu ? oui non

S'agit-il d'un immeuble à usages multiples ? oui non

Si oui, préciser :

3.5 Places de parking

Combien d'emplacements de stationnement y a-t-il dans l'enceinte de l'établissement ?

Emplacements intérieurs :

Emplacements extérieurs :



4. Renseignements sur l'établissement

4.1 Personnel

Personnes actuellement employées dans l'établissement : personnes

Personnes prévues d'être employées dans l'établissement au total : personnes

4.2 Public

Public actuellement admis dans l'établissement : personnes

Public prévu d'être admis dans l'établissement au total : personnes

4.3 Périodes d'exploitation

Jours ouvrables et samedis : Oui Non de heures
à heures

Dimanches et jours fériés : Oui Non de heures
à heures

4.4 Surfaces des zones accessibles au public

	Surface (m ²)
Salles de restaurant, de brasserie :	
Sous-sol :	<input type="text"/>
Rez-de-chaussée :	<input type="text"/>
1er étage :	<input type="text"/>
Autre :	<input type="text"/>
Salles de spectacle, de réunion :	
Sous-sol :	<input type="text"/>
Rez-de-chaussée :	<input type="text"/>
1er étage :	<input type="text"/>
Autre :	<input type="text"/>
Installations sanitaires :	
Sous-sol :	<input type="text"/>
Rez-de-chaussée :	<input type="text"/>
1er étage :	<input type="text"/>
Autre :	<input type="text"/>
Autres (préciser l'étage) :	<input type="text"/>
	<input type="text"/>

4.5 Autres surfaces

	Surface (m ²)
Cuisines :	<input type="text"/>
Local poubelles :	<input type="text"/>
Sanitaires et vestiaires personnel :	<input type="text"/>



5. Mesures projetées en matière de sécurité

5.1 Prévention et moyens de lutte contre l'incendie

Tous les équipements de sécurité repris dans cette rubrique sont à indiquer clairement sur le plan de situation (point 8.4)

Présence d'extincteurs	Lieu	Quantité	Type (poudre, eau, CO ₂ , etc.)
	Cuisine	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Salles brasserie ou restaurant	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Salles spectacle ou réunion	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Couloirs, cages d'escaliers	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Chaufferie	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Autres	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Présence dans la cuisine	D'une couverture anti-feu	D'une boîte de premier secours	<input type="radio"/> oui	<input type="radio"/> non
Présence de portes coupe-feu	Cuisine	Chaufferie	<input type="radio"/> oui	<input type="radio"/> non
	Local technique	Local poubelles	<input type="radio"/> oui	<input type="radio"/> non
	Autres		<input type="radio"/> oui	<input type="radio"/> non
Présence d'une installation de sprinklage			<input type="radio"/> oui	<input type="radio"/> non
Présence d'un système de détection incendie			<input type="radio"/> oui	<input type="radio"/> non
Présence de robinets d'incendie armés (Wandhydrant)			<input type="radio"/> oui	<input type="radio"/> non
Présence d'un système de désenfumage			<input type="radio"/> oui	<input type="radio"/> non

Types de matériaux utilisés pour la décoration et l'aménagement intérieur :

5.2 Issues de secours - signalisation de secours

Présence d'un éclairage de secours	<input type="radio"/> oui	<input type="radio"/> non
Signalisation des sorties et voies de secours (pictogrammes normalisés)	<input type="radio"/> oui	<input type="radio"/> non

Sorties de secours y compris la porte d'entrée	Quantité	Largeur (m)	Ouverture vers l'extérieur
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="radio"/> oui <input type="radio"/> non
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="radio"/> oui <input type="radio"/> non
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="radio"/> oui <input type="radio"/> non
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="radio"/> oui <input type="radio"/> non



6. Mesures projetées en matière de salubrité

Local pour poubelles

oui non

Tri des déchets

oui non

Précisez les fractions de déchets triées :

Séparateur de graisses

oui non

Local de stockage pour produits d'entretien/chimiques

oui non

Vestiaire pour le personnel

oui non

si oui, quantité : H : F :

Sanitaires pour le personnel

oui non

si oui, quantité : H : F :

Sanitaires pour les clients

oui non

si oui, quantité : H : F :

Évacuation des fumées et odeurs de cuisine (brève description des hottes et systèmes d'évacuation ou d'aération) :



7. Mesures projetées en matière de commodité par rapport au voisinage

7.1 Nuisances sonores

Mesures d'isolation acoustique de l'établissement

oui non

Si oui, préciser le type de mesures prises :

Mesures pour limiter le bruit des installations telles que hottes, systèmes de ventilation, d'extraction, climatisation :

Limitation de la puissance de sonorisation, limiteur de décibels
(pour les établissements organisant sporadiquement ou régulièrement des
activités où la musique dépasse le cadre d'une simple musique d'ambiance)

oui non

7.2 Nuisances olfactives

Mesures prises pour limiter les odeurs des installations électriques telles que hottes, systèmes d'aération ou d'évacuation, de climatisation, ... à l'extérieur :



8. Pièces à fournir - en 2 exemplaires

Annexe n°

8.1 Plans autorisés de l'établissement

Plans de l'établissement à l'échelle 1 : 200 ou plus précis, indiquant notamment la disposition des locaux et l'emplacement des installations.

8.2 Extrait récent du plan cadastral

Extrait récent du plan cadastral 1:1250 (tamponné) comprenant les parcelles ou parties de parcelles situées dans un rayon de 200 m des limites de l'établissement.

8.3 Classement de l'établissement suivant le Plan d'Aménagement Général

A demander à la Police des bâtisses.

8.4 Plan d'aménagement intérieur / installations de secours

Plan ou schéma reprenant

- la disposition des tables et des chaises, l'emplacement de la cuisine, piste de danse, scène, ...
- la disposition et l'emplacement des extincteurs, des éclairages et sorties de secours, ou autres moyens de détection /prévention incendie présents

8.5 Autorisation d'établissement délivrée par le Ministère des Classes Moyennes et du Tourisme

8.6 Statuts (coordonnées) de la société exploitante

8.7 Certificats de conformité des installations

Documents (certificats d'installation, contrats d'entretien, factures, etc.) attestant de la conformité à la réglementation en vigueur des installations suivantes :

- Éclairage de secours
- Hottes et autres systèmes de ventilation, d'extraction
- Ventilation, climatisation
- Limitation de la puissance de sonorisation (limiteur de décibels)
- Isolation acoustique
- Classification de réaction au feu pour les décorations et aménagements intérieurs particuliers
- Extincteurs, détection incendie
- Installations électriques, gaz, chauffage
- Autres