

## ضبط قواعد

قرار من وزير السياحة والصناعات التقليدية مؤرخ في 31 مارس 1989 يتعلق بضبط أدنى القواعد المتعلقة بالحجم والوظيفة والتصرف في المطاعم المرتبة سياحياً.

أن وزير السياحة والصناعات التقليدية .

بعد الإطلاع على المرسوم عدد 3 لسنة 1973 المؤرخ في 3 أكتوبر 1973 المتعلق بمراقبة التصرف في المؤسسات السياحية المصادق عليها بالقانون عدد 58 لسنة 1973 ، المؤرخ في 19 نوفمبر 1973 .

وعلى المرسوم عدد 4 لسنة 1973 المؤرخ في 3 أكتوبر 1973 المتعلق بمراقبة بناء المؤسسات السياحية المصادق عليها بالقانون عدد 59 لسنة 1973 المؤرخ في 19 نوفمبر 1973 .

وعلى الأمر عدد 511 لسنة 1973 المؤرخ في 30 أكتوبر 1973 المتعلق بتسيير اللجنة الفنية لبناء المؤسسات السياحية .

وعلى الأمر عدد 432 لسنة 1989 المؤرخ في 31 مارس 1989 المتعلق بترتيب المطاعم السياحية .

وعلى القرار المؤرخ في 16 فيفري 1974 المتعلق بضبط الشروط المفروضة للمصادقة على امتلاء بناء المؤسسات السياحية .

قرر ما يأتي :

الفصل الأول - لكي ترتب في صنف من الاصناف المنصوص عليها بالفصل 2 من الأمر المشار إليه اعلاه عدد 432 لسنة 1989 المؤرخ في 31 مارس 1989 يجب ان تستجيب المطاعم السياحية لأدنى القواعد الآتي ذكرها .

الباب الأول - شروط مشتركة

الفصل 2 - يجب على المطاعم المرتبة سياحياً أن

- تحترم قواعد حفظ الصحة والنظافة والسلامة العامة .
- توفر خدمات مطابقة لصفها .
- كما يجب عليها أن تحافظ خاصة على :
- نظافة المحلات والاثاث ومختلف المنشآت وكامل المعدات .
- صيانة وتجهيزات .
- اتباع الطريقة المتلى في عرض الاطعمة .
- احترام قواعد اعداد الاكلات والقواعد المتعلقة بالكم حسب العرف والمعمول به في نطاق المهنة .
- المظهر اللائق للعملة .
- المعاملة الحسنة واللائقة للحرفاء .

الفصل 3 - يجب على المطاعم السياحية أن تقدم لحرفائها زيادة على لائحة المطعم قائمة أطعمة سياحية تحتوي على ثلاثة اختيارات في كل مجموعة مأكولات تحتويها لائحة المطعم .

تلصق لائحة المطعم وقائمة المطعم عند مدخل المطعم بمكان مخصص للغرض ويجب أن تكون محررة بالعربية والفرنسية وبلغة ثالثة تكون اما الانجليزية أو الالمانية .

تضبط الاسعار تماشياً مع الاكلات المقدمة ويمنع استعمال صيغ مثل خدمات - حسب الحجم أو حسب الفصل .

وتشتمل الاسعار المحددة للكلات المعاليم والخدمات ويمنع قبض أي مقابل اضافي بالنسبة للاسعار المحددة بلائحة المطعم وقائمة الاطعمة .

#### الباب الثاني - شروط خاصة

الفصل 4 - يجب ان تستجيب المطاعم لادنى القواعد المتعلقة بالحجم والوظائف والتصرف الاتي ذكرها ليقع ترتيبها كمطاعم سياحية من صنف شبكة واحدة .

(1) - ادنى القواعد المتعلقة بالحجم والوظائف :

(1) - المطبخ :

(1) - المحلات :

- يتوفر المقدار الكافي من التهوية والتنوير بالمطبخ مع تجهيزه بآلة تصريف الدخان ذات قدرة كافية بها مصفاة لازالة المواد الدسمة .  
- تغطي المساحة المخصصة للمطبخ ومقصورة المؤونة 25 بالمائة من المساحة الكاملة للمحل .

- ويجب ان تكون ارضية المطبخ مفروشة بجليز مانع للانزلاق وتشكل منحدرًا نحو نقطة تصريف المياه التي تكون محمية بغطاء مشبك ومركب للمياه المستعملة مربوط بالشبكة العمومية لتصريف المياه .  
- وتكون شبابيك التهوية محمية باطار مشبك يمنع دخول الحشرات .  
- ويكون باب مدخل العملة والتموين مجهزًا باطار من الخشب ذي شبكة ناموسية ومجلاز آلي .

- ويجب ان تغطي حيطان المطبخ والمحلات التابعة له بخزف من اللون الفاتح يبلغ ارتفاعا لا يقل عن مترين (2.00 م) ، يدهن ما ارتفع عن ذلك بدهن زيتي او ما يشابهه .

ويربط محل المطبخ بالشبكة العمومية للمياه الصالحة للشرب ويوفر الماء الساخن والبارد بالضغط الكافي في كل حين كما يوفر حوضين لغسل اليدين للعملة يركز الاول بمدخل المطبخ والثاني داخله .

- يجب ان لا تمر اية قنوات للمياه المستعملة او مياه الامطار بداخل المطبخ .

ب - المعدات والتجهيزات :

تحدد المعدات والتجهيزات الواجب توفيرها باستمرار حسب طاقة المطعم .

- يجهز المطبخ بخزانة للتموين اليومي ورفوف ترصيف وطاوله لتسخين الاواني .

كما يجهز بخزانة تبريد وتلاجة تجميد ومبرد قوارير او تلاجة عند عدم توفره .

- يوفر بالمطبخ طاقم كامل من القدور وعدد من مقلات ذات احجام مختلفة وانبية للمصلي بحجم الفرن ومصفاة صينية وغريبال جيد وطاقم من الطناجر (كاسرونات) وطاقم من السكاكين والأت لفتح العلب وملاعق مختلفة الاحجام من الالونوكس والخشب وملعقة مشبكة وملعقة مثقبة وقدر فخاري وركاضة ولوحات للقص وخشبة لقطع اللحم .

كما يوفر جهاز طبخ يحتوي على مواقد سريعة وعدة صفائح مسخنة وفرن ومغسل ذي حوضين لغسل اواني الطبخ ومقلاة ومشواة وحوض تسخين ومغسل ذي ثلاثة احواض من الالونوكس لغسل المواعين والاولاني الزجاجية وطاقم الاكل ومغسل بثلاثة احواض من الالونوكس لغسل السمك والخضر وطاولات عمل مغلقة بالالونوكس من قياس 1,50 متر على 0,60 على الاقل .  
وسلات مهملات غير منفذة .

ويضبط عدد اواني الطبخ حسب طاقة استيعاب المطعم ولائحته . ويشمل وجوبا اواني حساء واولاني مرق واطباق تقديم من الالونوكس وخمسة اطباق لرفع الاولاني المستعملة .

- مكان مخصص لجمع الفضائل .

(2) - قاعة الاكل :

- توفر التهوية المناسبة والاضاءة الكافية بقاعة الاكل .

- تغطي المساحة المخصصة لكل طاولة متر مربع بدون اعتبار المرحاض وبهو الاستقبال وحجرات ملابس العملة .

- يجب ان يوفر اثاث قاعة الاكل رفاهة مناسبة وتزويقا معتدلا وان تجهز القاعة باجهزة للتدفئة .

- يجب ان تكون القاعة مجهزة بمعدات لعزل الصوت بالمحلات التي توفر لحرفائها عروض موسيقية وحفلات .

(3) - دورة المياه المخصصة للحرفاء :

يجب ان تكون دورة المياه المخصصة للحرفاء مستقلة عن تلك التي تكون مخصصة للعملة وتحتوي على :

- مرحاض للرجال واخر للنساء يجهز كلاهما بحوض بمقعد على كل خمسين مقعد .

- مغسل ومرآة ومندبل لتنشيف الايدي وصابونة على ذمة الحرفاء .

- سلة مهملات غير منفذة تعمل بمضغط بالقدم ومطفاة سجاثر .

- حاملة ادباش بكل مرحاض وحاملة ورق مجهزة وحنفية ذات انبوب مقوى ومجمع لتصريف المياه وفورشة للتنظيف مع صندوق ومزيل للروائح .

- تغطي حيطانها بالخزف على علو 1,80 متر على الاقل .

(4) - دورة مياه العملة :

لا يجب ان تكون دورة المياه منفذة على المطبخ ويجب ان تشمل :

- حجرة الملابس مجهزة بخزانات فردية .

- قاعة اغتسال تحتوي : حوض مع مرآة و صابون و فورشة اظافر ومنشفة للايدي نظيفة باستمرار لعشرة مستعملين .

- مرحاض بمقعد لعشرة مستعملين .

دوش مزود بالماء الساخن والبارد ومنشفة لكل خمسة عشر مستعمل .

- يغطي حائط دورة المياه بالخزف الى ارتفاع لا يقل عن مترين .

ب - ادنى القواعد المتعلقة بالتصرف :

(1) - المطبخ :

تحفظ المواد الغذائية في ظروف صحية تمكنها من المحافظة كليا على جودتها وترصيف على رفوف من الالونوكس او ما شابهه ، تحفظ القيمة الصحية لمواد التغذية او في حاويات او اواني غير منفذة .

ويجب كذلك ان تبقى بحاويات مبردة نظيفة منظمة ومرصفة بكيفية تفصل المواد عن بعضها لتجنب التلوث كالاتي :

- حاوية مخصصة للحم والسمك والدواجن تكون درجة الحرارة بها ثلاث (3) درجات سنتيقراد .

- حاوية مخصصة للفلال والخضر تكون درجة الحرارة بها ثمانية (8) درجات سنتيقراد .

- حاوية مخصصة للحليب ومشتقاته والمرطبات والزبدة تكون درجة الحرارة بها اربعة (4) درجات سنتيقراد .

- حاوية مخصصة للمواد المطبوخة تكون درجة الحرارة بها ثلاث (3) درجات سنتيقراد .

يجب ان تحفظ المواد الغذائية المطبوخة المتلجة باستمرار في درجة حرارية ولا تفوق الثمانية عشر (18) درجة تحت الصفر .

يتكون فريق عملة المطبخ وجوبا من رئيس المطبخ وطباخين اثنين ونادل مطبخ وعون تنظيف اواني .

ويجب ان يكون رئيس المطبخ ذا كفاءة مهنية مشفوعة او مؤيدة بالخبرة .

(2) - قاعة الاكل :

يجب ان تكون المائدات مجهزة باغطية صغيرة وفراش قطني ومناديل من القماش تغير الاغطية الصغيرة والمناديل مباشرة عند مغادرة كل حريف للمائدة . يمنع استعمال اغطية صغيرة من الوراق .

- يجب ان تكون المواعين والاولاني الزجاجية والاعطية والصغيرة والطواقم وزجاجات التوابل من نوعية جيدة وفي حالة صيانة حسنة .

يجب توفير :

- المناديل بكمية تعادل ثلاثة اضعاف عدد الكراسي بالقاعة .

- المواعين والاولاني الزجاجية والطواقم باستمرار بكمية تعادل مرة ونصف عدد الكراسي بالقاعة .

- الاغطية والاعطية الصغيرة بكمية تعادل ثلاثة اضعاف عدد الطاولات بينما يكون عدد زجاجات التوابل بكمية تعادل مرة ونصف عدد الطاولات ومطفاة سجاثر لكل طاولة ذات اربعة اشخاص .

- كمية كافية من المعالق بقاعة الاكل .

- خزانة لترصيف الطواقم وزجاجات التوابل والزيت والخل والاغطية والمناديل ، توضع في مكان مناسب بين المطبخ وقاعة الاكل . كما يجب توفير زوج من زجاجات الزيت والخل بكل ثلاث طاوولات . ويجب ايجاد التي طبخ للقهوة والشاي .

- خط هاتف يوضع على ذمة الحرفاء .

- ويجب ان تحتوي لائحة المأكولات على اختيارات متعددة في كل مجموعة من الاكلات .

- يوفر على ذمة الحرفاء وبصفة مستمرة عدد كاف من لائحات الاكل والمشروبات .

- تكون المأكولات المقدمة بسيطة وذات نوعية جيدة وبالامكان تقديمها مباشرة في صحون .

- يجب ان تحتوي لائحة المشروبات وجوبا على اصناف متعددة من المياه المعدنية والمشروبات الغازية وعصير الفلال والجة والخمور القومية ومشروبات الحانة والقهوة والشاي بالتنوع .

- على صاحب المطعم ان يقدم فاتورة تحمل اسم المؤسسة ومرقمة تسجل بها تفاصيل استهلاك الحرفاء واسعاره .

- يوضع سجل للملاحظات وجوبا على ذمة الحرفاء ويكون تحت المسؤولية المباشرة لصاحب المطعم .

يتكون فريق قاعة المطعم من :

- رئيس فريق او رئيس صف يشغل مهمة ناظر مطعم .

- نادل صف لكل عشرين طاقم .

الفصل 5 - ترتب بصنف الشوكتين المطاعم المستجيبة للشروط التالية زيادة على ادى القواعد المتعلقة بالحجم والتصرف المتوفرة في المطاعم من صنف شوكة واحدة .

(1) ادى القواعد المتعلقة بالحجم والوظائف :

(1) المطبخ :

يجب ان يتوفر بالمطبخ :

- بيت مؤونة (الخزن المؤقت للمواد الغذائية المعلبة والمشروبات الكحولية المعدة للاستعمال اليومي) .

- وعاء لتسخين المأكولات وثلاجة خاصة بالمبردات .

- آلة صنع المبردات .

يتكون فريق عملة المطبخ وجوبا من :

- رئيس مطبخ له كفاءة .

- طبّاخان لهما كفاءة لكل اربعين مقعدا او جزء منها .

- نادل مطبخ لكل اربعين مقعد او جزء منها .

- عون لغسل الاواني لكل اربعين مقعد او جزء منها .

(2) - قاعة الاكل :

يجب ان تغطي المساحة المخصصة لقاعة الاكل مترا وعشرين سنتمترا مربعا لكل طاولة دون اعتبار المراض وبهو الاستقبال وحجرات ملابس العملة .

يجب ان تجهز قاعة الاكل بمكيف للهواء (بارد وساخن) ويمكن اعفاء المطاعم الموجودة بالشواطىء من توفير مكيف هواء بارد وان يكون اثاثها من طراز حسن وان يوفر قسطا وافرا من الرفاهة للحرفاء .

يجب ان يكون تزويق قاعة الاكل من الطراز الحسن ، وتكون المواعين والطواقم والاواني والاغطية من الطراز الحسن . وان تكون المناديل من القماش طولها ستون سنتمترا (0.60 م) وعرضها اربعون سنتمترا (0.40 م) كما يجب توفير اغطية صغيرة بالطاوولات .

- توفير مظفاة سجاجير من البلور او الخزف وسطل ثلج لتقديم الخمر لكل عدد من الطاوولات يساوي ثلثي طاقة المطعم .

- توفير مجموعات كاملة من المواعين والاواني الزجاجية والاغطية .

كما يجب توفير مواد لازالة الاوساخ من الثياب .

(ب) - ادى القواعد المتعلقة بالتصرف :

يجب تقديم لائحة مطعم لائقة وواضحة الخط وتحتوي على الاقل على :

- ثمانية انواع من الحساء والمفتحات الساخنة والباردة .

- اثني عشر نوع من السمك واللحم والدواجن .

- ستة انواع من الحلويات والفواكه .

تكون المأكولات ذات جودة حسنة جدا .

تقدم الخدمات على صحون او بعرض على اطباق .

يتكون فريق عملة قاعة الاكل في تركيبته من :

- مدير للقاعة ذي كفاءة يحسن زيادة على الفرنسية الانجليزية او الالمانية .

- رئيس صف ذي كفاءة لكل 24 مقعد .

- نادل صف لكل 24 مقعد .

الفصل 6 - ترتب بصنف الثلاثة شوكات المطاعم السياحية المستجيبة للشروط التالية زيادة على ادى القواعد المتعلقة بالحجم والتصرف المتوفرة في المطاعم من صنف شوكتان .

(1) - ادى القواعد المتعلقة بالحجم والوظائف :

(1) - المطبخ :

- يجب تفرقة المطبخ عن قاعة الاكل .

- يجهز المطبخ ببيت تبريد او خزانة ثانية للتبريد وبفرنين وبمقلاتين وبمشوى وفرن صغير للتجمير .

(2) - قاعة الاكل :

- يجب ان تغطي المساحة المخصصة لقاعة الاكل مترا واربعين سنتمترا مربعا (1.40 م م) لكل طاولة بدون اعتبار المراض وبهو الاستقبال وحجرات ملابس العملة .

- يجب ان يكون اثاث قاعة الاكل من الطراز الرفيع وان يوفر رفاهة جيدة للحرفاء .

- يجب ان يكون تزويق قاعة الاكل وجميع المحلات من الطراز الرفيع .

- يجب ان يوفر هذا النوع من المطاعم مجموعات كاملة من المواعين والاواني الزجاجية والطواقم والاغطية والمناديل الحسنة الجودة .

- تستعمل وجوبا سلات من السعف او من مادة اخرى لتقديم الخمر الاحمر .

- توفير الزهور ومنظف الاسنان ومزيل اوساخ وطاوولات طهي المأكولات بالاعداد الكافية .

كما يجب توفير مسخن اصحنة طعام وطاولة تقديم الاكلات لكل مجموعة من العشرة كراسي .

(3) - بهو استقبال الحرفاء :

يجب ان يصمم مدخل الحرفاء في شكل بهو استقبال يوفر اماكن للجلوس ويحتوي على حجرة ملابس لوضع ادباص الحرفاء ومراة تصل الارضية وهاتف يستعمله الحرفاء .

(4) - دورة المياه :

يجب ان تكون التجهيزات من الطراز الرفيع وفي غاية الاتقان . كما يجب توفير منشفة للايدي ذات دوران آلي او مجفف ايدي بالهواء المدفوع الساخن او ما يعادله .

مظفاة سجاجير بالقرب من حوض الماء ومظفاة بداخل المراض .

(ب) - ادى القواعد المتعلقة بالتصرف :

(1) المطبخ :

يتكون فريق عملة المطبخ وجوبا من :

- رئيس مطبخ له كفاءة وخبرة مهنية في ميدان الطبخ الرفيع .

- ثلاثة طبّاخين لهما كفاءة لكل خمسين مقعد .

- عونان لغسل الاواني لكل خمسين مقعد .

## (2) الخدمات

توفر المطاعم المرتبة بصنف ثلاثة شوكات طبخا من النوع الرفيع .  
يجب تقديم لائحة تحتوي على الاقل على  
- اثني عشر نوع من الحساء والمفتحات الساخنة والباردة .  
- عشرين نوع من السمك واللحم والدواجن .  
- ثمانية أنواع من الجبن والحلويات والفواكه .

ويجب أن تحتوي لائحة المشروبات زيادة عن المياه المعدنية والمشروبات الغازية وعصير الغلال والجعة ، على أنواع متعددة من الخمور التونسية من النوع الرفيع وخمر غازي وشمبانيا وقائمة من مشروبات الحانة المختلفة لأنواع وبطلب من الحرفاء يجب توفير المفتحة والمهضمة ، أما بيهو الدخول المعد لهذه الغاية أو بقاعة الأكل .

كما توفر السجائر والسيگار من النوع الرفيع .

وتتولى خدمات المطعم على طاولة تقديم الاكلات وبالعرض على الاطباق .

## (3) العملة بقاعة الاكل :

يتكون فريق قاعة الاكل وجوبا من :

- مدير قاعة أو رئيس مطبخ أول .

- رئيس صف لكل 16 مقعد .

- نادل صف لكل 16 مقعد .

- عونان لتقديم الخمر .

يجب أن يكون نصف عملة المطبخ والقاعة متخرجين من مدرسة سياحية .

الفصل 7 - ترتب بصنف الثلاث شوكات رقيقة المطاعم السياحية المستجيبة للشروط التالية زيادة على أدنى القواعد المتعلقة بالحجم والوظائف والتصريف المتوفرة في المطاعم من صنف ثلاث شوكات .

## (1) - قاعة الاكل :

يجب أن يكون تزويق قاعة الاكل من الطراز الرفيع جدا وأن يوفر هذا النوع من المطاعم مواعين وأواني زجاجية وطواقم وأغطية ذات جودة رقيقة .

## (2) - العملة :

يتكون فريق العملة وجوبا من :

- مدير قاعة .

- رئيس مطبخ لكل أربعين مقعد .

- رئيس صف ونادلين لكل ستة عشر مقعد .

- عاملين لتقديم الخمر .

وعلى رئيس المطبخ ورؤساء الصف أن يحسنوا زيادة على الفرنسية والعربية لغتين تكون الانجليزية أو الالمانية واحدة منهما .

الفصل 8 - ينشر هذا القرار بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية تونس في 31 مارس 1989 .

وزير السياحة والصناعات التقليدية  
محمد جفام

اطلع عليه  
الوزير الأول  
الهادي البكوش

## وزارة التربية والتعليم العالي والبحث العلمي

### احداث مساهمة

قرار من وزير المالية والتربية القومية مؤرخ في 5 افريل 1989 يتعلق باحداث مساهمة المترشحين في المصاريف الناتجة عن تسيير واجراء مختلف الامتحانات والمناظرات المدرسية التي تنظمها وزارة التربية القومية .  
ان وزير المالية والتربية القومية .

بعد الإطلاع على القانون عدد 53 لسنة 1967 المؤرخ في 8 ديسمبر 1967 المتعلق بالقانون الاساسي للميزانية وخاصة الفصل التاسع منه .

وعلى القانون عدد 118 لسنة 1958 المؤرخ في 4 نوفمبر 1958 المتعلق بالتعليم .  
وعلى القانون عدد 145 لسنة 1988 المؤرخ في 31 ديسمبر 1988 المتعلق بقانون المالية لسنة 1989 وخاصة الفصل 99 منه .

وعلى الامر عدد 87 لسنة 1963 المؤرخ في اول افريل 1963 المتعلق بامتحان البكالوريا للتعليم الثانوي وشهادة ختم الدروس الترشيفية وختم الدروس التجارية والصناعية كما وقع تنقيحه بالامر عدد 113 لسنة 1964 المؤرخ في 15 افريل 1964 .

قسرا ما يأتي :

الفصل الأول - حدد معلوم مساهمة المترشح لمختلف الامتحانات والمناظرات التي تنظمها وزارة التربية القومية كما يلي :

- مناظرة الدخول الى السنة الاولى من التعليم الثانوي : 2.250 د .
  - امتحانات ختم التعليم المهني : 3.000 د .
  - مناظرة ادماج تلامذة المعاهد الخاصة بالمعاهد العمومية : 3.500 د .
  - امتحان البكالوريا : 3.500 د .
  - امتحان شهادة التقني : 3.500 د .
  - امتحان شهادة ختم الدروس الثانوية الترشيفية : 3.500 د .
- الفصل 2 - يجرى العمل بمعاليم المساهمة المشار اليها بالفصل الاول من هذا القرار ابتداء من 15 سبتمبر 1989 .  
تونس في 5 افريل 1989 .

وزير المالية  
النوري الزرقاطي  
وزير التربية القومية  
محمد الهادي خليل

اطلع عليه  
الوزير الأول  
الهادي البكوش

## وزارة الثقافة والاعلام

### تاجير

امر عدد 438 لسنة 1989 مؤرخ في 15 مارس 1989 يتعلق بضبط نظام تاجير المتعاقدين مع وزارة الشؤون الثقافية بصفة غير قارة .  
إن رئيس الجمهورية ،

بعد اطلاعه على القانون عدد 112 لسنة 1983 المؤرخ في 12 ديسمبر 1983 المتعلق بضبط النظام الاساسي لاعوان الدولة والجماعات العمومية المحلية والمؤسسات العمومية ذات الصيغة الإدارية .

وعلى الامر عدد 774 لسنة 1975 المؤرخ في 30 نوفمبر 1975 المتعلق بضبط مسمولات وزارة الشؤون الثقافية .

وعلى الامر عدد 127 لسنة 1980 المؤرخ في 12 فيفري 1980 المتعلق بتصنيف رتب اعران الدولة والجماعات العمومية المحلية والمؤسسات العمومية ذات الصيغة الإدارية .

وعلى الامر عدد 1084 لسنة 1983 المؤرخ في 17 نوفمبر 1983 المتعلق باعادة تنظيم وزارة الشؤون الثقافية .

وعلى القرار المؤرخ في 14 فيفري 1985 المتعلق بضبط نظام تاجير المتعاملين مع وزارة الشؤون الثقافية بصفة غير قارة .

وباقتراح من وزير الشؤون الثقافية .

وعلى رأي وزير المالية .

وعلى رأي المحكمة الادارية .

يصدر الامر الآتي نصه :

الفصل الأول - يمكن لوزارة الشؤون الثقافية في نطاق تنظيم التظاهرات الثقافية ذات الطابع الدولي والقومي والمحلي الالتجاء بصفة عرضية الى خدمات خارج اوقات العمل لاعوان الدولة والجماعات العمومية المحلية والمؤسسات العمومية ذات الصيغة الإدارية وكذلك بعض الخواص .