

Restaurateur of traiteur-banketaannemer

Onder activiteiten van restaurateur of traiteur-banketaannemer moet worden verstaan:

het bereiden van warme of koude maaltijden die respectievelijk bestemd zijn om ter plaatse in de inrichting te worden gebruikt of om op bestelling door hem buiten de inrichting te worden opgediend.

Onder bereiding moet elke handeling worden verstaan waarbij een gerecht wordt klaargemaakt, samengesteld, geschikt, opgewarmd of ontdooid.

De beroepskennis is niet van toepassing op de volgende lichte maaltijden, die enkel mogen worden opgediend met brood:

- soepen
- croques en toasten van allerlei aard
- kroketten, uitgezonderd aardappelkroketten
- vol-au-vents
- bloedworsten en witte worsten
- satés
- belegde broodjes, hamburgers, hotdogs, pita's en croissants
- deegwaren, pizza's, quiches of andere hartige taarten
- koude salades
- koude vleesschotels
- bereide eieren
- nagerechten, met name pannenkoeken, ijs, wafels, gebak, koeken, yoghurts en milkshakes.

De beroepskennis is niet van toepassing op volgende werkzaamheden:

1. de slagers-spekslagers, de visverkopers en de poeliers voor wat betreft de bereidingen op basis van vlees, vis of wild en gevogelte
2. de consumptiesalons van bakkers, banketbakkers, pannenkoekenverkopers en ijsverkopers
3. de frituren onderworpen aan de reglementering van de ambulante handel
4. de frituren voor wat betreft de bereiding in frituurvet of frituurolie van frieten van aardappelen of van gerechten die volledig klaar voor een dergelijke bereiding worden ingekocht. De opdiening van sausen, specerijen, het snijden of toevoegen van ui of conserven van uien, komkommers, augurken of conserven van mosselen of koude gekookte worsten is hier niet te beschouwen als een bereiding; in de bedoelde frituren is dit evenmin van toepassing op stoofvlees, goulash of gehaktballetjes in tomatensaus. Alle bedoelde gerechten mogen uitsluitend worden opgediend in een wegwerpverpakking van papier, karton of kunststof.
5. de hotelhouders voor wat betreft het ontbijt

6. de rusthuizen
7. de uitbaters van automaten
8. de kleinhandelaars in algemene voedingswaren voor wat betreft de verkoop van bereide gerechten
9. de logiesverstrekkende bedrijven met een familiaal karakter en de eigenaars van gastenkamers die uitsluitend maaltijden verschaffen aan hun logerende gasten. Onder logiesverstrekkend bedrijf met een familiaal karakter moet worden verstaan: een inrichting waar de ondernemer alleen werkt of met zijn echtgenoot of bloed- of aanverwanten in de eerste of de tweede graad die helper van de ondernemer of loontrekkende of meewerkende vennoot zijn van het bedrijf. Het familiaal karakter blijft behouden als een of twee bijkomende personen gedurende maximaal twee maanden per jaar in dienst worden genomen. Onder een gastenkamer moet worden verstaan: één of meerdere gemeubileerde kamers die behoren tot de eigenlijke woning van de eigenaar en die voor een toeristisch doel worden verhuurd.