

départ du navire, de telles plaintes devraient être déposées aussitôt que possible, et au moins vingt-quatre heures avant l'heure fixée pour le départ du port.

Article 9

1. Les inspecteurs auront qualité pour faire des recommandations à l'armateur ou au capitaine d'un navire ou à toute autre personne responsable, en vue de l'amélioration du niveau du service de cuisine et de table à bord.
2. La législation nationale doit prévoir des sanctions à l'égard de:
 - a) tout armateur, capitaine, membre de l'équipage ou autre personne responsable qui ne se conforme pas aux stipulations de la législation nationale en vigueur;
 - b) toute personne qui tente d'empêcher un inspecteur d'exercer ses fonctions.
3. Les inspecteurs doivent soumettre à l'autorité compétente des rapports périodiques, établis suivant un cadre déterminé, sur leur activité professionnelle et ses résultats.

Article 10

1. L'autorité compétente doit établir un rapport annuel.
2. Ce rapport sera publié le plus tôt possible après la fin de l'année sur laquelle il porte, et il devra être mis à la libre disposition de toutes les organisations ou personnes intéressées.
3. Des exemplaires du rapport susmentionné seront transmis au Bureau international du Travail.

Article 11

1. Des cours de formation professionnelle pour le service de table et de cuisine à bord des navires de mer seront organisés soit par des établissements d'enseignement agréés, soit par d'autres moyens approuvés d'un commun accord par les organisations des armateurs et les organisations des gens de mer.
2. Il sera prévu des cours de perfectionnement permettant aux personnes qui possèdent déjà une formation professionnelle de tenir à jour leurs connaissances théoriques et pratiques.

Article 12

1. L'autorité compétente recueillera des informations aussi récentes que possible sur l'alimentation et les méthodes d'achat, d'emmagasinage et de conservation des vivres, ainsi que sur la préparation et les services des repas, en tenant compte spécialement des conditions exigées pour le service de cuisine et de table à bord.
2. Ces informations seront mises gratuitement ou à peu de frais à la disposition des fabricants et des commerçants spécialisés dans la fourniture de vivres ou de matériel de cuisine et de table pour les navires, des capitaines, maîtres d'hôtel et cuisiniers de navire, et des armateurs et gens de mer et de leurs organisations en général. A cette fin, seront utilisés des moyens appropriés de vulgarisation, tels que l'édition de manuels, de brochures, d'affiches ou de graphiques, ou l'insertion d'annonces dans des périodiques professionnels.
3. L'autorité compétente fera toutes recommandations utiles en vue d'éviter le gaspillage de vivres, de faciliter le maintien d'un niveau adéquat de propreté et d'assurer la commodité maximum du travail.

Article 13

L'autorité compétente peut s'acquitter de l'une quelconque de ses fonctions relatives à la délivrance des diplômes de capacité au personnel de cuisine et