



Présentation du Titre Maître Restaurateur
réalisée par Richard Bagnol, Maître Restaurateur,
Administrateur et délégué Vaucluse de l'AFMR

www.maitresrestaurateurs.com

Historique et intérêts

2007 : Démarrage à l'initiative du Ministère des PME, du Commerce et de l'Artisanat

Objectif : attribuer une distinction officielle aux restaurateurs de métier afin de reconnaître leurs compétences et valoriser leur professionnalisme

2008 : Mise en place du dispositif d'attribution

- **Processus d'audit et d'examen des dossiers**
- **Avril 2008 : 1^{er} titre remis à Sazilly (Indre et Loire)**

2009 : Fluidification du processus et communication

- **Avril 2009 : 300 titres délivrés par les Préfectures**

2010 : Création de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

- **Juin 2010 : remise du 1000^{ème} titre à Bercy à Eric Souverin, par Mr Hervé Novelli**

www.maitresrestaurateurs.com

- **14 novembre 2011 : Assemblée Générale de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs**

Données de la DGCIS (Monsieur Thierry PEAN)

1990 audits réalisés

1737 avis favorables (87,3%)

1450 titres remis

**21 février 2012 : 1700 titres remis
dont 24 dans le Gard (30)**



www.maitresrestaurateurs.com

Présentation du Titre Maître Restaurateur
La démarche

www.maitresrestaurateurs.com

Les conditions d'éligibilité

Le dirigeant doit respecter une des quatre conditions

- **Brevet Pro, Bac Pro ou Certif. IV et +**
- **CAP, BEP ou même niveau + expérience professionnelle de 5 ans comme dirigeant de restaurant**
- **Expérience professionnelle de 10 ans comme dirigeant de Restaurant**
- **Expérience professionnelle de 5 ans et activité sous contrôle technique d'un cuisinier d'un diplôme de niveau 5 mini et de 5 ans d'expérience professionnelle**

www.maitresrestaurateurs.com

Comment obtenir le titre maître-restaurateur ?

Mode d'emploi

ETAPE

1 Vérifier sa qualification

2 Constituer son dossier

**3 Transmettre son dossier
à sa Préfecture**

ELEMENTS CLES

- ✓ Justifier une des conditions de qualification fixées par le décret
- ✓ Faire évaluer le respect du cahier des charges
- ✓ Décision d'attribution du titre maître restaurateur pour 4 ans par le Préfet du département après examen du dossier

www.maitresrestaurateurs.com

Les éléments du dossier à constituer

- **Identité du candidat et enseigne de l'établissement**
Si entreprise de forme sociale : adresse du siège et raison sociale
- **Justificatif de l'immatriculation au registre du commerce de moins de 3 mois**
- **Justificatifs des conditions de qualification**
Attestation sur l'honneur du dirigeant d'être à jour des cotisations fiscales ou sociales exigibles
- **Rapport d'audit de l'organisme certificateur**

Présentation du Titre Maître Restaurateur
Le référentiel (les exigences)

www.maitresrestaurateurs.com

Le Cahier des Charges

Produits de la table

- 1. Cuisine faite sur place***
- 2. Achats des charcuteries et salaisons auprès d'artisans ou de PME
Indépendantes***
- 3. Non recours à des plats préparés***
- 4. Produits acquis majoritairement frais***
- 5. Diversification des plats proposés
(au moins 4 plats en entrée, 4 plats principaux , 4 desserts)***
- 6. Si suggestions ponctuelles alors renouvellement quotidien
(soit 1 entrée, soit 1 plat, soit 1 dessert)***

Le Cahier des Charges

Relations clients

- 7. Existence d'un traitement des réclamations clients*
- 8. Personnel qualifié en salle*
- 9. Accueil du client : aimable, souriant, courtois, poli*
- 10. Informations précises et complètes si demande du client (information, réservation etc)*
- 11. Tenue vestimentaire et corporelle soignée du personnel (en harmonie avec le site)*
- 12. Conseil et information du client*

Le Cahier des Charges

Relations clients (suite)

- 13. Affichage lisible et visible des infos utiles
(tarif, services, horaires, moyens de paiement)*
- 14. Cartes de menu soignées, attractives et lisibles*
- 15. Valorisation plats du jour et/ou spécialités maison)*
- 16. Service à table efficace / Gestion de l'attente*
- 17. Quantité suffisante / Présentation des plats*
- 18. Factures claires, conformes, rapidité des formalités de paiement*
- 19. Prise de congés aimable avec remerciements*

Le Cahier des Charges

Aménagements intérieurs

- 20. Accueillant, chaleureux, convivial, confortable, température agréable, ventilation et éclairage efficace***
- 21. Si existence d'équipements à l'accueil des personnes handicapées
> information du client***
- 22. Mise en place de la table avec goût***
- 23. Accueil des enfants : rehausseur ou chaise haute***
- 24. Porte-manteaux et/ou vestiaire suffisant sûr et propre***

Le Cahier des Charges

Environnement et extérieurs (si existants)

25. Extérieurs propres et en bon état

26. Mise à disposition d'un stationnement (payant ou gratuit)

27. Eclairage des abords, parking, entrée en bon état

*28. Si aménagement : équipement confortable et de qualité
(terrasse ombragée ou parasols)*

*29. Signalétique d'accès au site visible, lisible et uniforme
(si existante et autorisée)*

Le Cahier des Charges

Hygiène, sécurité et propreté

- 30. Espaces cuisine et stockage propres, en bon état avec outils de production à l'hygiène irréprochable***
- 31. Revêtements muraux, sols, plafonds et mobilier propres et en bon état***
- 32. Conformité à la réglementation en matière de sécurité incendie (signalétique et issues de secours)***
- 33. Sanitaires en bon état, propres et éclairés avec poubelles, sèche-mains, savon liquide, ventilation***
- 34. Absence de communication entre sanitaires et cuisine***

Présentation du Titre Maître Restaurateur
Le dispositif fiscal

www.maitresrestaurateurs.com

Le Crédit d'impôt

Condition :

obtenir le titre maitre restaurateur au plus tard avant le 31 décembre 2012

Crédit d'impôt de 50% des dépenses de modernisation du restaurant.

Pour les maitres restaurateurs titrés en 2012, le crédit d'impôt s'appliquera en 2012.

Montant maximal : crédit d'impôts jusqu'à 15.000 euros maximum (sur la base 30.000 euros de dépenses selon les modalités fixées par le bulletin officiel)

Remarques importantes :

- Seuls 1/3 des restaurateurs titrés ont demandé le crédit d'impôt***
- Bercy prévoit d'étendre le crédit d'impôt au-delà du 31 décembre 2012***

www.maitresrestaurateurs.com

Liste des dépenses éligibles

Dotations aux amortissements des immobilisations et dépenses

- Permettant d'adapter les capacités de stockage et de conservation à un approvisionnement majoritaire en produits frais
- Relatives à l'agencement et à l'équipement des locaux lorsqu'elles permettent d'améliorer l'hygiène alimentaire
- Permettant d'améliorer l'accueil de la clientèle
- Permettant l'accueil des personnes à mobilité réduite

Dépenses courantes

- Dépenses vestimentaires et petit équipement pour le personnel de cuisine
- Formation du personnel à l'accueil, hygiène, sécurité, techniques culinaire et maîtrise de la chaîne du froid
- Tests de microbiologie
- Signalétique intérieure et extérieure de l'établissement
- Audit externe Titre Maître Restaurateur

www.maitresrestaurateurs.com

Certification : Les organisme agréés

www.maitresrestaurateurs.com

Organisme agréés

AFAQ-AFNOR

116 avenue Aristide Briand
BP 40
92224 Bagneux-CEDEX
<http://www.afaq.org/>

AUCERT

27 rue Georges Besse
ZI Le Brezet Est
63100 Clermont Ferrand
<http://www.aucert.com/>

QUALITE-France SAS

Immeuble « Le Guillaumet »
92046 PARIS LA DEFENSE
<http://www.qualite-france.com>

QUALUNION

Espace européen de l'entreprise
2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

www.maitresrestaurateurs.com