

CERTIPAQ	LE GUIDE DU TITRE MAITRE RESTAURATEUR	SC CT003c V10	
		Décembre 2017	page 1/4

L'article L. 121 – 82 – 2 du Code de la Consommation prévoit le titre de « MAITRE-RESTAURATEUR ».

I – A qui s'adresse ce titre ?

Ce titre est décerné à une **personne physique** - et non pas à une entreprise -, **dirigeant ou employé dans une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration**.

Les ressortissants de la Communauté européenne et ceux des pays associés à l'Espace économique européen peuvent aussi prétendre au titre, dès lors qu'ils répondent aux conditions de professionnalisation et au cahier des charges.

II - Quelles sont les qualifications requises au préalable ?

Le dirigeant ou l'employé de l'entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration doit remplir l'une des conditions suivantes :

- ✓ Etre titulaire du brevet professionnel, du baccalauréat professionnel ou d'une certification de niveau IV ou supérieur,
- ✓ Etre titulaire du CAP, du BEP ou d'une certification de même niveau, accompagné d'une expérience professionnelle de cinq ans en qualité de dirigeant ou employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration,
- ✓ Justifier, en tant que dirigeant ou employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration, d'une expérience professionnelle de dix ans si le dirigeant ou l'employé n'est pas titulaire de l'un des diplômes, titres ou certificats mentionnés ci-dessus (alinéas 1 et 2)
- ✓ Justifier au minimum d'une expérience professionnelle de cinq ans s'il n'est pas titulaire de l'un des diplômes cités aux alinéas 1 et 2 ci-dessus ET SI il existe un contrôle technique de l'activité par un cuisinier détenant un diplôme classé à un niveau V ou supérieur et justifiant, lorsqu'elle est requise, d'une expérience professionnelle minimale de cinq ans.

(cf. Décret n°2015-348 du 26 mars 2015 relatif au titre maître-restaurateur)

III - Quelles sont les règles à respecter ?

Un cahier des charges définit les exigences relatives aux conditions d'exercice de l'activité de restauration (Cf. *Arrêté du 26 mars 2015 relatif au cahier des charges du titre de maître-restaurateur*)

A. – Produits de la table et composition de la carte:

1. Cuisine faite sur le lieu de consommation à partir de produits bruts définis conformément à l'article D-121-13-1 du code de la consommation relatif à la mention "fait maison".
2. Produits acquis majoritairement frais (le composant principal de chaque plat doit être acquis frais, sauf exceptions prévues dans une liste exhaustive validée par l'administration).
3. Achat exclusif des produits semi-finis suivants auprès d'artisans ou de PME indépendantes maîtrisant leur cycle de production:
 - les charcuteries, à l'exception des terrines et pâtés qui sont réalisés sur place,
 - les salaisons,
 - la saurisserie (poissons, saumon, hareng fumés)
 - les pains.
4. Au moins cinq produits régionaux de saison (au sens des régions administratives), hors boissons, à la carte.
Non-recours à des plats préparés
5. Plats servis en quantité suffisante, avec une présentation soignée.

B. – Service à table et information du client

1. Présence d'un personnel qualifié en salle (au moins 1 personne titulaire au minimum d'un diplôme ou d'un certificat de qualification professionnelle des métiers de la salle de niveau V ou justifiant d'une expérience professionnelle de deux ans dans ce domaine de compétence).
2. Service professionnel, courtois et efficace de la réservation à l'accueil et au départ du client.
3. Transmission au client d'informations précises et complètes, y compris dans le cadre d'une réservation ou d'une éventuelle réclamation.
4. Tenue vestimentaire et corporelle soignée du personnel en harmonie avec le style du restaurant
5. Documents d'information à destination du client :
 - menus et extrait de carte des vins,
 - affichages et signalétique,
 - factures, tarif, prix, services, horaires, moyens de paiements acceptéscomplets, lisibles et soignés.
6. Information à destination des personnes à mobilité réduite, si équipements existants (sans objet en l'absence d'équipements)

C. – Aménagements et présentation

1. Locaux destinés à l'accueil des clients accessibles, confortables, aménagés de façon chaleureuse et tenus propres en permanence.
 - . Sanitaires propres, ventilés et équipés pour le confort du client
2. Mise en place de la table soignée et en harmonie avec le style du restaurant.
3. Proposition aux clients d'équipements en faveur de l'accueil des jeunes enfants (rehausseur ou chaise haute).
4. Espaces extérieurs utilisés pour l'accueil des clients accessibles, offrant des conditions de sécurité suffisantes.
Espaces extérieurs utilisés pour l'accueil des clients propres, en bon état, avec des éclairages suffisants.
5. Espaces extérieurs destinés au service des clients aménagés et équipés de façon confortable, avec des éclairages suffisants: notamment terrasse ombragée ou pourvue de parasols, mobilier de qualité.

IV – Quel intérêt pour le restaurateur ?

1. **Valoriser la profession** de restaurateur en imposant une qualification minimum du personnel et en garantissant une prestation de qualité au client.

V - Comment obtient-on le titre ? cf schéma page suivante

VI – En quoi consiste un audit pour le titre Maître Restaurateur ?

L'audit se déroule en 2 temps :

- ✓ 1^{er} temps : visite « client mystère », c'est-à-dire que l'auditeur déjeune ou dîne, paie sa note puis quitte le restaurant sans avoir révélé son identité.
- ✓ 2nd temps : l'auditeur revient, se présente et complète sa visite en vue de la vérification de l'ensemble des critères du cahier des charges qui n'ont pas pu être observés en client mystère : consultation notamment de documents (factures, étiquettes, bons de livraison...), visite des cuisines, des espaces de stockage....

En fin d'audit, l'auditeur rédige un avis de passage en précisant les éventuels écarts constatés par rapport aux exigences du cahier des charges Puis CERTIPAQ rédige le rapport d'audit et émet un avis final au regard de l'audit et des éventuelles actions correctives mises en œuvre.

Le rapport d'audit est transmis à la préfecture par le restaurateur.

Pour tout complément d'informations, vous pouvez contacter :

CERTIPAQ

Mélanie FEUTRY-PICABÉA,

mfeutry@certipaq.com

Tél : 06 38 67 33 13

39 avenue de la Côte de Nacre

14000 – CAEN

Tel 02.31.94.25.36

Préalable : le candidat répond aux exigences du décret N° 2015-348 du 26 mars 2015 relatif au titre de Maître Restaurateur en matière de **qualification et/ou expérience professionnelle**

Choix par le candidat de l'organisme certificateur référencé par le Ministère des Finances ; contractualisation d'une offre d'audit entre le candidat et l'organisme certificateur retenu

Réalisation de l'audit sur la base du cahier des charges Maître Restaurateurs (arrêté du 26/03/215)

- Produits de la table et composition de la carte
- Service à table et information du client
- Aménagements et présentation

Rédaction et envoi au restaurateur du rapport d'audit comprenant des conclusions motivées et précisant si chacun des critères est satisfait

Transmission par le candidat au préfet du département du lieu d'immatriculation au registre du commerce et des Stés du principal établissement du candidat ou de l'entreprise qu'il dirige ou qui l'emploie d'un dossier comportant les pièces suivantes :

- L'identité du candidat, l'adresse et l'enseigne du/des Ets dans lequel il exerce son métier
- Quand l'entreprise est de forme sociale, l'adresse du siège social de la société
- Le justificatif de l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés du principal Ets et éventuellement des immatriculations secondaires de moins de 3 mois
- Les justificatifs relatifs aux conditions de candidature définies aux articles 1^{er} et 2 du décret N° 2007-1359 du 14/09/07
- Le rapport d'audit externe complet

