



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DE LA SARTHE

COMMENT OBTENIR LE TITRE DE MAITRE RESTAURATEUR ?

Le titre de maître-restaurateur peut être délivré, pour une durée de 4 ans, aux personnes physiques qui exercent une activité en qualité de dirigeant ou d'employé dans une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration. C'est une démarche volontaire. Le titre permet notamment de bénéficier du crédit d'impôt réservé aux entreprises de restauration dont le dirigeant ou un salarié est titulaire du titre de maître-restaurateur.

LES CONDITIONS DE QUALIFICATION REQUISES

Pour obtenir la délivrance du titre de maître-restaurateur, le professionnel doit répondre aux exigences de qualifications, en termes de qualification professionnelle (avec un diplôme, certificat ou titre inscrit au répertoire des certifications professionnelles) et/ou d'expérience, et à celles du cahier des charges pour le titre de maître-restaurateur.

Le cahier des charges comporte notamment des critères liés :

- à la cuisine faite sur place et respectant les critères du logo fait maison;
- à la composition de la carte, avec au moins 5 produits régionaux de saison ;
- à la qualification du personnel de salle, composé au moins d'une personne titulaire au minimum d'un diplôme ou d'un certificat de qualification professionnelle des métiers de la salle de niveau V ou avec une expérience professionnelle de 2 ans ;
- au service professionnel, courtois et efficace de la réservation, depuis l'accueil jusqu'au départ du client ;
- au standing du restaurant : tenue du personnel et mise en place de la table soignées, en harmonie avec le style du restaurant ;
- aux documents d'information à destination du client complets, lisibles et soignés ;
- aux locaux pour l'accueil des clients accessibles, confortables, chaleureux et propres ;
- aux équipements de l'accueil des jeunes enfants ;
- aux espaces extérieurs pour l'accueil des clients accessibles, avec des conditions de sécurité suffisantes, propres, en bon état, avec des éclairages suffisants...

Le titre de maître-restaurateur, prévu à l'article L. 121-82-2 du code de la consommation, peut être délivré aux personnes physiques qui exercent leur activité en qualité de dirigeant ou d'employé dans une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration.

Pour obtenir le titre de maître-restaurateur, les personnes physiques doivent justifier **de l'une des conditions suivantes** :

1° Etre titulaire du brevet professionnel, du baccalauréat professionnel ou d'une certification de niveau IV ou supérieur enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles ;

2° Etre titulaire du certificat d'aptitude professionnelle, du brevet d'études professionnelles ou d'une certification de même niveau enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles, accompagné d'une expérience professionnelle de cinq ans en qualité de dirigeant ou d'employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration ;

3° 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 employé n'est pas titulaire de l'un des diplômes, titres ou certificats mentionnés au 1° ou au 2° ;

4° Justifier au minimum d'une expérience professionnelle de cinq ans en tant que dirigeant ou employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration s'il n'est pas titulaire de l'un des diplômes, titres ou certificats mentionnés au 1° ou au 2° et ne possède pas les qualifications professionnelles requises **à condition** que l'activité de chaque établissement soit placée sous le contrôle technique, effectif et permanent, d'un cuisinier détenant un diplôme, un titre ou un certificat de qualification professionnelle délivré pour l'exercice du métier de cuisinier, enregistré au répertoire national des certifications professionnelles et classé à un niveau V ou à un niveau supérieur et justifiant, lorsqu'elle est requise, d'une expérience professionnelle minimale de cinq ans.

A titre indicatif, les diplômes suivants sont considérés comme parfaitement adaptés à l'attribution du titre :

- *Certificat d'aptitude professionnelle de cuisinier ;*
- *Certificat d'aptitude professionnelle « Restaurant » ;*
- *Brevet d'études professionnelles « Métiers de la restauration et de l'hôtellerie » ;*
- *Titre professionnel de cuisinier.*

L'AUDIT EXTERNE :

Un audit externe est obligatoirement réalisé avant toute demande de titre, aux frais du candidat, par l'un des organismes certificateurs mentionnés ci-dessous. Cet audit donne lieu à un rapport qui précise si chacun des critères énumérés dans le cahier des charges est satisfait et est assorti de conclusions motivées.

AFNOR

11, rue Francis de Pressensé
93571 La Plaine Saint-Denis Cedex
Tél. : 01 41 62 80 00 - Fax : 01 49 17 90 00
www.afnor.org

CERTIPAQ

2 rue de Rome – 67300 – SCHILTIGHEIM
Tel. : 03.88.19.16.79 – Fax : 03.88.19.55.29
BP 80056 – 63015 – CLERMONT-FERRAND Cedex 2
Tel : 04.73.17.33.80 – Fax : 04.73.29.03.96
www.certipaq.com
39 avenue de la côte de Nacre - 14000 CAEN
Tél. : 02.31.94.25.36 - Fax : 02.3153.26.58

BUREAU VERITAS CERTIFICATION

Immeuble Le Guillaumet
60 avenue du Général de Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE
Tel: 01 41 97 00 60 - Fax: 01 41 97 00 65
www.bureauveritas.fr

Ces trois organismes certificateurs ont été désignés par arrêté du Ministre de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi pour réaliser les audits nécessaires à l'attribution du titre. Indépendants de l'Etat, ils sont compétents pour évaluer le respect des normes et référentiels en matière de restauration.

LE DOSSIER DE DEMANDE DE TITRE DE MAITRE RESTAURATEUR

C'est le préfet du département du principal établissement du candidat, ou de l'entreprise qu'il dirige, qui est chargé d'attribuer le titre de maître-restaurateur, au vu du rapport d'audit favorable et de l'ensemble des pièces du dossier de candidature.

Le candidat transmet par lettre recommandée avec accusé réception à la préfecture de la Sarthe/Direction de la citoyenneté et de la légalité/Bureau de la réglementation générale et des élections un dossier comportant :

- un courrier daté et signé précisant :
 - . l'identité du candidat, l'adresse et l'enseigne du ou des établissements dans lequel il exerce son métier,
 - . lorsque l'entreprise est de forme sociale, l'adresse du siège social et la raison sociale de la société
 - . le candidat précisera également si le titre est demandé sur la base de sa qualification et/ou de son expérience de chef d'entreprise ou sur la qualification de son cuisinier.
- un extrait Kbis de moins de 3 mois
- une copie des justificatifs relatifs aux qualifications professionnelles (diplômes, ...)
- une copie du rapport d'audit
- une attestation sur l'honneur du chef d'entreprise que lui-même ou la société sont à jour des cotisations fiscales ou sociales exigibles.

Le titre de maître -restaurateur est délivré pour une durée de **quatre ans**.

A l'issue de cette période, il appartiendra d'en solliciter le renouvellement, **deux mois au moins avant son terme**, dans les mêmes conditions que celles exigées ci-dessus.

Textes législatifs et réglementaires de référence :

- code général des impôts, notamment son article 244 quater Q ;
- code de la consommation, notamment son article L.121-82-2 ;
- décret n° 2007-1359 du 14 septembre 2007 modifié par le décret n°2015-348 du 26 mars 2015 relatif au titre de Maître-Restaurateur ;
- décret n° 2007-726 du 7 mai 2007 relatif au crédit d'impôt ;
- arrêté interministériel du 14 septembre 2007 relatif à l'attribution du titre de maître-restaurateur ;
- arrêté ministériel du 17 janvier 2008 fixant la liste des organismes certificateurs aptes à réaliser l'audit externe à la délivrance du titre de maître-restaurateur ;
- arrêté du 26 mars 2015 relatif au cahier des charges du titre de maître-restaurateur ;

Ces textes sont disponibles sur le site Légifrance.