

Démarche : Préfecture 43 - Délivrance du titre de maître restaurateur

Organisme : Bureau de la réglementation et des élections - Direction de la Citoyenneté et de la Légalité

Identité du demandeur

Email

Civilité

Nom

Prénom

Formulaire

Qu'est-ce que le titre de maître restaurateur ?

Créé en 2007 avec la participation des principales organisations professionnelles, le titre de maître restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour les restaurateurs français. Il est accordé par le préfet de département, après un audit de contrôle réalisé par un organisme indépendant, pour une durée de 4 ans renouvelables.

Ce label, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du chef, traçabilité et saisonnalité des produits ou encore exigence d'une cuisine entièrement faite maison. Ce titre, qui garantit les compétences professionnelles du restaurateur entend récompenser des établissements d'excellence, aussi bien des petits bistrots que des tables gastronomiques, mais tous garants d'une cuisine authentique. Basé sur une démarche volontaire des restaurateurs, le label est aussi une garantie pour les consommateurs.

Pus de 3 800 professionnels en sont titulaires, dans toute la France.

Lire aussi : Restauration : qu'est-ce que la mention « fait maison » ?
Comment obtenir le titre de maître restaurateur ?

Tout restaurateur indépendant peut demander à bénéficier du titre. Il doit être propriétaire, dirigeant ou salarié qualifié d'une entreprise de restauration traditionnelle et doit répondre à des critères en termes de qualification professionnelle (être titulaire d'un diplôme, certificat ou titre inscrit au répertoire des certifications professionnelles) et/ou d'expérience professionnelle. C'est au total un cahier des charges de plus de 30 critères auquel le candidat doit satisfaire : cuisine faite maison, à partir d'un minimum de produits locaux, de saison majoritairement frais, mais aussi en termes de qualité d'accueil du client, de qualité de la vaisselle, d'hygiène, etc.

Tout savoir sur le métier de guide-conférencier : <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/titre-maitre-restaurateur>

1- Etat-civil du candidat

Nom de famille

Nom qui figure sur votre acte de naissance, ce nom est anciennement désigné sous le vocable de "patronyme"

Nom d'usage

Exemple : Nom de famille du mari que souhaite porter une femme mariée

Préfecture 43 - Délivrance du titre de maître restaurateur

Prénoms

Dans l'ordre de l'état-civil

Date de naissance

Lieu de naissance

Commune

Département

Pays

2- Coordonnées

Adresse complète

Établissement principal

Adresse complète

Établissement secondaire

Raison social de la société

Lorsque l'entreprise est de forme sociale

Adresse du siège social

Adresse mail

Numéro de téléphone

Préfecture 43 - Délivrance du titre de maître restaurateur

3- Attestations et certificats

Engagement

Je certifie l'authenticité et la véracité des informations fournies.

Je sollicite la délivrance de titre de maître restaurateur, et reconnais avoir pris connaissance de l'avis ci-dessous.

Toute fausse déclaration est passible des peines prévues par les articles 441-6 et 441-7 du nouveau code pénal :

Article 441-6 : Le fait de se faire délivrer indûment par une administration publique (...), par quelque moyen frauduleux que ce soit, un document destiné à constater un droit, une identité ou une qualité ou à accorder une autorisation est puni de deux ans d'emprisonnement et de 30 000 euros d'amende (...).

Article 441-7 : Indépendamment des cas prévus au présent chapitre, est puni d'un an d'emprisonnement et de 15 000 euros d'amende le fait :

1° D'établir une attestation ou un certificat faisant état de faits matériellement inexacts (...);

3° De faire usage d'une attestation ou d'un certificat inexact ou falsifié (...).

Cochez la mention applicable

☐ Oui

☐ Non

Fait le

4- Pièces justificatives

Pièce justificative à joindre en complément du dossier

☐ Pièce d'identité en cours de validité

copie recto-verso d'une carte nationale d'identité, d'un passeport

Pièce justificative à joindre en complément du dossier

☐ Justificatifs de diplôme ou expérience

• copie du brevet professionnel mention "restaurant" ou "cuisine", du baccalauréat professionnel en restauration ou d'une certification de niveau IV ou supérieur enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles (www.cncp.gouv.fr afin de vérifier que le niveau correspond bien aux exigences du titre)

ou

• copie du certificat d'aptitude professionnelle de cuisinier, certificat d'aptitude professionnelle "restaurant", du brevet d'études professionnelles ou d'une certification de même niveau enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles "métiers de la restauration et de l'hôtellerie", accompagné d'une expérience professionnelle de cinq ans en qualité de dirigeant d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration

ou

• justifier, en tant que dirigeant d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration, d'une expérience professionnelle de dix ans si le dirigeant n'est pas titulaire de l'un des diplômes, titres ou certificats mentionnés au 1° ou au 2°

ou

• justifier au minimum d'une expérience professionnelle de cinq ans en tant que dirigeant 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.

Pièce justificative à joindre en complément du dossier

☐ Extrait du Kbis de moins de 3 mois

L'activité principale de l'entreprise doit être la restauration. Il peut cependant s'agir d'un hôtel-restaurant ou d'un traiteur, s'il assure parallèlement un service en salle et si son activité principale relève bien de l'hôtellerie-restauration et non des métiers de bouche de l'artisanat, voire d'un café ou d'une brasserie.

Pièce justificative à joindre en complément du dossier

☐

Préfecture 43 - Délivrance du titre de maître restaurateur

Le candidat s'adresse à l'un des 4 organismes certificateurs pour vérifier la conformité de l'établissement au cahier des charges. Cet organisme est compétent pour évaluer le respect des normes et référentiels en matière de restauration, il établit un rapport présentant le résultat de son audit. Ce rapport contient des conclusions motivées et précise si chacun des critères énumérés par le cahier des charges est satisfait. Les frais de réalisation de cet audit seront à la charge du candidat mais ces dépenses sont récupérables grâce au crédit d'impôt.

Pièce justificative à joindre en complément du dossier

☐ Attestation fiscale

Attestation sur l'honneur du chef d'entreprise que lui-même ou la société sont à jour des cotisations fiscales ou sociales exigibles