



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU GARD

TITRE DE MAÎTRE-RESTAURATEUR

(Le titre de maître-restaurateur est 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)

TEXTES :

- 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 (Annexe 1)
- Arrêté du 26 mars 2015 relatif au cahier des charges du titre de maître-restaurateur (Annexe 2)
- Arrêté du 17 janvier 2008 fixant la liste des organismes certificateurs aptes à réaliser l'audit externe relatif à la délivrance du titre de maître-restaurateur
- Code Général des Impôts : article 244 quater Q

CONSTITUTION D'UN DOSSIER

(L'envoi du dossier de candidature s'effectue auprès du préfet du département du lieu d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés du principal établissement)

LISTE DES PIÈCES A FOURNIR

- Lettre individuelle de candidature précisant :
 - L'identité du candidat, sa qualité professionnelle, 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 notamment si le titre est demandé :
 - . sur la base de sa qualification et/ou de son expérience en qualité de dirigeant ou d'employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration
 - . **ou** sur la qualification du cuisinier.
- Justificatif de l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés du principal établissement et, éventuellement des immatriculations secondaires, de moins de trois mois ;
- Copie du diplôme, titre ou certificat professionnel ou le cas échéant celui du cuisinier (seulement dans le cas où le demandeur est candidat sur la qualification du cuisinier). Si le demandeur est candidat sur la base de son expérience professionnelle, les pièces fournies doivent permettre d'attester qu'il a bien l'expérience prévue en tant que dirigeant ou employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration (5 ans s'il détient une qualification de niveau V ou 10 ans à défaut) ;
- Attestation sur l'honneur certifiant que le chef d'entreprise ou sa société est à jour des cotisations fiscales ou sociales exigibles ;
- Attestation précisant que vous exercez personnellement l'activité de cuisinier ou, à défaut, que vous supervisez personnellement celle-ci ;
- Le rapport d'audit remis au candidat par l'organisme certificateur.

---o0o---

Justificatifs de la qualification ou de l'expérience professionnelle

Le candidat doit 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 + 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 demandeur 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. Dans ce cas, l'activité de l'établissement doit être 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.



Organismes certificateurs chargés de vérifier la conformité de l'établissement au cahier des charges (Annexe 2) :

AFNOR – www.afnor.org

CERTIPAQ – www.certipaq.com

BUREAU VERITAS – www.bureauveritas.fr

Vous devez prendre contact avec l'un de ces organismes qui vous renseignera sur le prix de la prestation (à votre charge) et fixera avec vous les modalités de son intervention.

---000---

ANNEXE 1



DECRET

Décret n°2007-1359 du 14 septembre 2007 relatif au titre de maître-restaurateur.

NOR: ECEA0754241D

Version consolidée au 22 avril 2015

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, des finances et de l'emploi,

Vu le code de la consommation, notamment son article R. 115-5 ;

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles R. 335-12 et suivants ;

Vu le code général des impôts, notamment son article 244 quater Q ;

Vu le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004 relatif aux pouvoirs des préfets, à l'action et à l'organisation des pouvoirs de l'Etat dans les régions et départements, modifié par le décret n° 2005-1621 du 22 décembre 2005 ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Article 1

↳ Modifié par DÉCRET n°2015-348 du 26 mars 2015 - art. 1

I.-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.

II. - Pour obtenir le titre de maître-restaurateur, les personnes physiques mentionnées au I 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.

III. - Les dispositions précédentes sont indistinctement applicables aux ressortissants d'un Etat membre de la Communauté européenne ou d'un autre Etat partie à l'accord sur l'Espace économique européen.

Ces ressortissants justifient, au titre de leur fonction de dirigeant ou employé, de la détention d'un diplôme, d'un titre ou d'un certificat obtenu dans l'un de ces Etats autres que la France et préparant à l'exercice de métiers comparables et, lorsqu'elle est requise, d'une expérience professionnelle acquise dans des conditions équivalentes ou, à défaut de la détention d'un tel diplôme, titre ou certificat, d'une expérience professionnelle de dix ans acquise dans des conditions équivalentes. Pour l'application du 4° du II, ces ressortissants justifient, au titre de leur fonction de cuisinier, de la détention de l'un des diplômes, titres ou certificats mentionnés à la phrase précédente et, lorsqu'elle est requise, d'une expérience professionnelle minimale de cinq ans acquise dans des conditions équivalentes.

Les conditions dans lesquelles ces justifications sont apportées sont fixées par arrêté du ministre chargé du commerce.

Article 2

↳ Modifié par DÉCRET n°2015-348 du 26 mars 2015 - art. 2

Le titulaire du titre mentionné à l'article 1er doit exercer personnellement une activité dans l'établissement.

Lorsque le titulaire du titre cesse définitivement son activité, la déchéance du titre est prononcée à la date du départ de l'établissement.

Dans le cas où il est fait application du 4° du II de l'article 1er et lorsque le cuisinier mentionné à cet alinéa cesse définitivement son activité, le maître-restaurateur en informe immédiatement par écrit le préfet du département mentionné au premier alinéa de l'article 4. Dans un délai de trente jours à compter du départ de ce cuisinier, il lui signale son remplacement par une personne satisfaisant aux mêmes conditions de qualification et d'expérience professionnelle prévues à cet alinéa. Si, à l'expiration de ce délai, aucun remplacement n'est intervenu ou si les conditions mentionnées à la phrase précédente ne sont pas satisfaites, le préfet du département peut prononcer la déchéance du titre de maître-restaurateur.

Article 3

↳ Modifié par DÉCRET n°2015-348 du 26 mars 2015 - art. 3

Les conditions d'exercice de l'activité doivent correspondre dans chaque établissement aux normes d'aménagement et de fonctionnement prévues dans le cahier des charges relatif au titre de maître-restaurateur.

Ce cahier des charges, approuvé par arrêté conjoint des ministres chargés du commerce et du tourisme, détermine à cette fin les critères de qualité que chaque établissement doit respecter dans les domaines suivants :

- 1° Origine et transformation des produits utilisés ;
- 2° Relations avec les clients ;
- 3° Aménagements intérieurs ;
- 4° Equipements extérieurs.

Un audit externe est réalisé, aux frais du candidat, par l'un des organismes certificateurs mentionnés à l'article R. 115-5 du code de la consommation et qu'il choisit parmi ceux figurant sur une liste établie par arrêté du ministre chargé du commerce. Cette liste comporte exclusivement les organismes qui ont déposé leur candidature en vue de leur inscription sur cette liste et qui justifient d'une compétence dans le domaine de la restauration.

Un audit, qui a pour objet de vérifier la conformité de l'établissement aux normes prévues dans ce cahier des charges, est réalisé aux frais de l'entreprise par l'un des organismes certificateurs qu'elle choisit parmi ceux figurant sur une liste établie par un arrêté du ministre chargé du commerce. 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.

Article 4

↳ Modifié par DÉCRET n°2015-348 du 26 mars 2015 - art. 4

Le titre de maître-restaurateur est délivré pour une durée de quatre ans, par le préfet du département du lieu de l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés du principal établissement du candidat ou de l'entreprise qu'il dirige ou dans laquelle il exerce ses activités.

Le préfet vérifie le respect des conditions prévues aux articles 1er et 2 et se prononce au vu des conclusions motivées de l'audit externe prévu à l'article 3. Le non-respect de l'un des critères du cahier des charges fait obstacle à la délivrance du titre de maître-restaurateur.

En cas de rejet de la demande d'octroi du titre, la décision notifiée au candidat mentionne la possibilité de former le recours prévu à l'article 5.

Un arrêté conjoint des ministres chargés de l'intérieur, du commerce et du tourisme précise la composition des dossiers de candidature ainsi que la procédure d'instruction des demandes.

Article 5

↳ Modifié par DÉCRET n°2015-348 du 26 mars 2015 - art. 5

I. - Il est créé, dans chaque région ou dans la collectivité territoriale de Corse, une commission régionale de recours pour l'attribution du titre de maître-restaurateur.

Cette commission, instituée par arrêté du préfet de région ou, dans la collectivité territoriale de Corse, du préfet de Corse, comprend :

- 1° Le préfet de région, ou, dans la collectivité territoriale de Corse, le préfet de Corse, ou son représentant,

président ;

2° Trois représentants de la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi ou de la direction des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi.

3° Quatre représentants titulaires désignés, ainsi que leurs suppléants, par le préfet de région ou, dans la collectivité territoriale de Corse, par le préfet de Corse, sur proposition des organisations professionnelles du secteur de la restauration représentatives au niveau national. Les représentants de ces organisations sont nommés pour une durée de cinq ans renouvelable.

En cas de partage des voix, la voix du président ou de son représentant est prépondérante.

Si un représentant des organisations professionnelles démissionne, décède, est démis de son mandat ou cesse en cours de mandat d'exercer les fonctions en raison desquelles il a été nommé, il est pourvu à son remplacement pour la durée de son mandat restant à courir.

Un arrêté conjoint des ministres chargés de l'intérieur, du commerce et du tourisme précise les modalités de fonctionnement de la commission régionale.

II. - Le recours présenté à la commission régionale de recours mentionnée au I doit, à peine d'irrecevabilité, être formé dans un délai de deux mois à compter de la notification de la décision de rejet.

Article 6

Deux mois au moins avant le terme de la période de validité de quatre ans du titre de maître-restaurateur, celui-ci peut faire l'objet d'une demande de renouvellement selon la procédure prévue à l'article 4.

Article 7

La ministre de l'intérieur, de l'outre-mer et des collectivités territoriales, la ministre de l'économie, des finances et de l'emploi et le ministre du budget, des comptes publics et de la fonction publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Par le Premier ministre :

François Fillon

La ministre de l'économie,
des finances et de l'emploi,

Christine Lagarde

La ministre de l'intérieur,
de l'outre-mer et des collectivités territoriales,

Michèle Alliot-Marie

Le ministre du budget, des comptes publics
et de la fonction publique,

Eric Woerth

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DU NUMÉRIQUE

Arrêté du 26 mars 2015 relatif au cahier des charges du titre de maître-restaurateur

NOR : EINI1501324A

La secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire,

Vu le code de la consommation, notamment ses articles R. 115-1 et suivants ;

Vu le décret n° 2007-1359 du 14 septembre 2007 relatif titre de maître-restaurateur,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Le cahier des charges pour l'attribution du titre de maître-restaurateur, annexé au présent arrêté, est approuvé.

Art. 2. – Le directeur général des entreprises est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 26 mars 2015.

CAROLE DELGA

ANNEXE

CAHIER DES CHARGES POUR LE TITRE DE MAÎTRE-RESTAURATEUR

Contenu de la prestation de services

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

Sans préjudice des dispositions suivantes, la cuisine est 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". Les produits doivent en outre être acquis majoritairement frais.

Le composant principal de chaque plat doit être acquis frais, sauf exceptions prévues dans une liste exhaustive validée par l'administration.

Les produits semi-finis suivants doivent être exclusivement achetés 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 et les pains.

La carte doit comporter au moins cinq produits régionaux de saison (au sens des régions administratives), hors boissons. Elle ne doit pas recourir à des plats préparés.

Les plats doivent être servis en quantité suffisante, avec une présentation soignée.

B. – Service à table et information du client :

Le personnel de salle doit être 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 justifiant d'une expérience professionnelle de deux ans dans ce domaine de compétence.

Le service doit être professionnel, courtois et efficace de la réservation, à l'accueil et au départ du client.

Le personnel doit transmettre au client des informations précises et complètes, y compris dans le cadre d'une réservation ou d'une éventuelle réclamation.

La tenue du personnel doit être soignée et en harmonie avec le style du restaurant.

Les documents d'information à destination du client (menus, extrait de carte des vins, affichages, signalétique, factures, tarif, prix, services, horaires, moyens de paiement acceptés) doivent être complets, lisibles et soignés.

Une information doit être proposée à destination des personnes à mobilité réduite, si les équipements sont existants. Ce critère est sans objet en l'absence d'équipements.

Equipements et aménagements

C. – Aménagements et présentation :

Les locaux destinés à l'accueil des clients doivent être accessibles, confortables, aménagés de façon chaleureuse et tenus propres en permanence. Les sanitaires doivent en particulier être propres, ventilés et équipés pour le confort du client.

La mise en place de la table doit être soignée et en harmonie avec le style du restaurant.

Des équipements en faveur de l'accueil des jeunes enfants (rehausseur ou chaise haute) sont proposés aux clients.

Les espaces extérieurs utilisés pour l'accueil des clients doivent être accessibles, offrir des conditions de sécurité suffisantes. Ils doivent être propres, en bon état, avec des éclairages suffisants.

Les espaces extérieurs destinés au service des clients sont aménagés et équipés de façon confortable, avec des éclairages suffisants : notamment terrasse ombragée ou pourvue de parasols, mobilier de qualité.