

# Le titre de Maître Restaurateur

UNE DISTINCTION OFFICIELLE POUR LES RESTAURATEURS DE MÉTIER.

*Selon les décret et arrêté du 26 mars 2015*

**Reconnaitre  
vos compétences  
et valoriser votre  
professionnalisme.**

*Faire avancer toutes les envies d'entreprendre*



Le service Tourisme de la Chambre de Commerce et d'Industrie Puy-de-Dôme a élaboré ce document à votre attention. Il a vocation à vous présenter les informations utiles et nécessaires sur le Titre de Maître-Restaurateur.

<b>S</b>	<b>1. Justification des compétences</b>	<b>4</b>
<b>O</b>	2. Cahier des charges en détail	5
<b>M</b>	3. Organismes certificateurs	6
<b>M</b>	4. Comment se déroule un audit ?	6
<b>A</b>	5. Quel coût pour l'entreprise ?	6
<b>I</b>	6. Éléments du dossier à constituer	7
<b>R</b>	7. Crédit d'impôt	7
<b>E</b>	8. Vos contacts Tourisme en Auvergne	8

Le Conseiller Tourisme de votre secteur (voir dernière page), est à votre disposition pour vous conseiller, vous accompagner. N'hésitez pas à le contacter.

#### *Textes de référence :*

[Décret n°2015-348 du 26 mars 2015 relatif au titre de maître restaurateur](#)

[Arrêté du 26 mars 2015 relatif au cahier des charges du titre de maître restaurateur](#)

[Décret n°2007-1359 du 14 septembre 2007 relatif au titre de maître-restaurateur](#)

[Premier arrêté du 14 septembre 2007 relatif à l'attribution du titre de maître restaurateur, qui précise la composition des dossiers de candidature ainsi que la procédure d'instruction des demandes](#)

[Deuxième arrêté du 14 septembre 2007 relatif au cahier des charges du titre de maître restaurateur](#)

[Troisième arrêté du 14 septembre 2007 qui fixe les conditions de justification des compétences requises pour bénéficier du titre de maître restaurateur](#)

[Arrêté du 17 janvier 2008 qui fixe la liste des organismes certificateurs aptes à réaliser l'audit externe relatif à la délivrance du titre maître restaurateur](#)

[Bulletin Officiel des Impôts° 111 du 11 octobre 2011 – Crédit d'impôt en faveur des maîtres restaurateurs](#)

**Informations complémentaires :** Site Internet [www.maitresrestaurateurs.com](http://www.maitresrestaurateurs.com)

Le contrat de croissance, signé le 17 mai 2006, en faveur de l'emploi et de la modernisation du secteur CHR prévoyait, en son deuxième volet, la création pour les restaurateurs d'un titre de Maître restaurateur.



Cette mesure vise un double objectif :

- **soutenir les entreprises dans leurs efforts de modernisation et de mise aux normes,**
- **reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leurs compétences ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.**

Le titre de Maître Restaurateur 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 ([décret N° 2015-348 du 26 mars 2015](#)).

Le titre est délivré pour une période de quatre ans par le Préfet du département du lieu de l'immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS) du principal établissement du candidat ou de l'entreprise qu'il dirige ou dans laquelle il exerce ses activités.

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

Ce décret précise la durée et les modalités de renouvellement du titre, les conditions de recours, et les conditions à remplir pour **le dirigeant ou l'employé** en vue du montage de son dossier :

- **diplômes, expériences**
- **activité exercée**
- **normes d'aménagement prévues au cahier des charges du titre Maître restaurateur**

Le cahier des charges du titre de maître restaurateur détermine les critères de qualité que chaque établissement doit respecter afin que les conditions d'exercice de son activité correspondent aux normes d'aménagement et de fonctionnement requis pour l'obtention du titre :

- **contenu de la prestation de services :**
  - produits de la table (cuisine faite sur place, travailler des produits frais, diversifier les plats proposés, etc.)
  - relation clients (traitement des réclamations clients, amabilité et chaleur de l'accueil, expérience des personnes en salle, etc.)
- **équipements et aménagements :**
  - aménagements intérieurs (disposition, décor, dressage des tables, équipements en faveur de l'accueil des enfants, etc.)
  - environnement et extérieurs (parkings, éclairage, signalétique, etc.)

## 1. Justification des compétences

---

Le dirigeant ou l'employé doit fournir une attestation dans laquelle le diplôme, titre ou certificat a été obtenu ou l'expérience professionnelle acquise.

Le dirigeant doit justifier de l'une des conditions suivantes :

- être titulaire du brevet professionnel, du baccalauréat professionnel ou d'une certification de niveau IV ou supérieure,
- être titulaire du CAP, du BEP ou d'une certification de même niveau, accompagné d'une expérience professionnelle de cinq ans en qualité de dirigeant d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration,
- justifier, en tant que dirigeant d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration, d'une expérience de dix ans si le dirigeant n'est titulaire d'aucun de l'un des diplômes, titres ou certificats mentionnés ci-dessus,
- justifier au minimum d'une expérience professionnelle de cinq ans s'il n'est pas titulaire de l'un des diplômes cités 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 justifiant, lorsqu'elle est requise, d'une expérience professionnelle minimale de cinq ans.



## 2. Cahier des charges (arrêté du 26 mars 2015)

### 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 D121-13-1 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.

### ÉQUIPEMENTS 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.

### 3. Organismes certificateurs

---

#### AFNOR CERTIFICATION

11 rue Francis de Pressensé  
93751 LA PLAINE SAINT DENIS Cedex

Tél : 01 41 62 80 11

[www.afnor.org](http://www.afnor.org)

#### CERTIPAQ

2, rue de Rome  
67300 SCHILTIGHEIM

Tél : 03 88 19 16 79

BP 80056  
63015 CLERMONT-FERRAND Cedex 2

Tél : 04 73 17 33 80

[www.certipaq.com](http://www.certipaq.com)

#### BUREAU VERITAS CERTIFICATION

Immeuble "Le Guillaumet"  
60 avenue du Général de Gaulle  
92046 PARIS LA DÉFENSE Cedex

Tél : 01.41.97.00.60

[www.bureauveritas.fr](http://www.bureauveritas.fr)

### 4. Comment se déroule un audit ?

---

L'auditeur réalise une visite en "client mystère", c'est-à-dire qu'il déjeune ou dîne au sein de l'établissement, paie sa note et prend congé sans révéler son identité.

Il se présente ensuite pour compléter sa visite par un audit approfondi au cours duquel il consulte notamment les factures, visite les cuisines et contrôle l'ensemble des critères du cahier des charges qui n'ont pu être observés en client mystère.

L'auditeur fait sa conclusion, en précisant les éventuels écarts constatés avec les exigences du cahier des charges. Un rapport d'audit complet est ensuite adressé au restaurateur.

### 5. Quel coût pour l'entreprise ?

---

Le coût de cet audit est approximativement de 500 € HT selon l'organisme certificateur, certaines prestations sont comprises dans le prix de base quand pour d'autres il faut rajouter un supplément. Les tarifs sont sensiblement les mêmes quelque que soit l'organisme.

Les organismes certificateurs cités ci-dessus adressent un devis sur demande. Le tarif donné correspond en général à un coût forfaitaire qui inclut la prestation d'audit et les frais de déplacements. Le jour de l'audit, le repas consommé par le "client mystère" est à la charge du restaurateur.

## 6. Éléments du dossier à constituer

- Sur papier à en-tête : identité du candidat, adresse et enseigne du ou des établissements dans lequel il exerce
- Si entreprise de forme sociale : adresse du siège sociale et raison sociale de la société
- Justificatif de l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés du principal établissement et éventuellement des immatriculations secondaires de moins de 3 mois
- Justificatifs de qualifications du gérant ou de l'employé (copie des diplômes ou certificats) selon la condition remplie
- Attestation sur l'honneur du chef d'entreprise que lui-même ou la société sont à jour des cotisations fiscales ou sociales exigibles
- Rapport d'audit de l'organisme certificateur

Ce dossier complet doit être déposé auprès de la Préfecture - Direction de la Réglementation - du lieu d'implantation de l'établissement.

## 7. Crédit d'impôt

Le Titre Maître Restaurateur permet de bénéficier d'un crédit d'impôt égal à 50 % des sommes engagées dans la limite de 30 000 euros, soit 15 000 euros sur une période de trois ans (l'année de l'obtention du titre et les 2 suivantes). Un nouveau crédit d'impôt pourra alors être sollicité lors du renouvellement du titre de Maître Restaurateur, celui-ci étant accordé pour une durée de quatre ans.

Afin de bénéficier de ce crédit d'impôt, les travaux doivent être réalisés et payés au cours de l'année pour laquelle est demandée le crédit d'impôt. Il s'impute sur l'impôt sur les sociétés ou sur votre imposition personnelle (si vous relevez de l'impôt sur les revenus).

Les dépenses engagées l'année de l'obtention au titre sont éligibles quelle que soit la date d'engagement (notamment avant l'obtention).

Liste des dépenses éligibles : ([liste détaillée sur le site des Maîtres Restaurateurs](#))

- 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

Imprimé CERFA n°13369\*06: sur le site <http://vosdroits.service-public.fr/professionnels-entreprises/R18883.xhtml>

## Vos contacts Tourisme

### Service Tourisme CCI Puy-de-Dôme

148 boulevard Lavoisier  
63037 Clermont-Ferrand Cedex 1  
Tél. : 04 73 43 43 43 - [tourisme@puy-de-dome.cci.fr](mailto:tourisme@puy-de-dome.cci.fr)

#### *Secteur Combrailles / Limagne :*

**Marc Torre**  
Délégation de Riom  
17 avenue Jean-Jaurès  
63200 Mozac  
Tél. : 04 73 33 74 74  
[marc.torre@puy-de-dome.cci.fr](mailto:marc.torre@puy-de-dome.cci.fr)

#### *Secteur Livradois Forez / Issoire:*

**Thierry Pagès**  
Délégation d'Ambert  
4 place de l'Hôtel de Ville  
63600 Ambert  
Tél. : 04 73 82 01 55  
[thierry.pages@puy-de-dome.cci.fr](mailto:thierry.pages@puy-de-dome.cci.fr)

#### *Secteur agglomération clermontoise et Sancy :*

**Lucile Masson**  
CCI Puy-de-Dôme  
148 boulevard Lavoisier  
63037 Clermont-Ferrand Cedex 1  
Tél. : 04 73 43 43 09  
[lucile.masson@puy-de-dome.cci.fr](mailto:lucile.masson@puy-de-dome.cci.fr)

