

## « Maître Restaurateur »

La Direction du commerce, de l'artisanat, des services et des professions libérales (DCASPL) a créé pour les restaurateurs le titre de « Maître restaurateur ». Ce nouveau dispositif, publié au Journal officiel le 16 septembre 2007, s'adresse aux personnes physiques qui dirigent une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration.

Le titre est attribué par le préfet de département, pour une durée de 4 ans, après examen d'un dossier constitué des justificatifs de qualification du personnel d'une part, et du rapport d'audit réalisé par un organisme certificateur d'autre part..

### 1 - Les atouts du titre

- ◆ Valoriser la profession de restaurateur en imposant une qualification minimum du personnel et en garantissant une prestation de qualité au client.
- ◆ Bénéficier d'un crédit d'impôt égal à 50 % des dépenses qui permettent de satisfaire aux normes d'aménagement et de fonctionnement prévues par le cahier des charges relatif au titre de Maître restaurateur (titre obtenu par le dirigeant avant le 31/12/2009).

Les dépenses sont prises en compte pour le calcul du crédit dans la limite de 30 000 € sur 3 ans, soit un crédit d'impôt maximum de 15 000 €.

*En savoir plus... Code général des impôts, article 244 quater Q (modifié par la loi n° 2009-888 du 22 juillet 2009, art. 21)*

### 2 - Les conditions d'obtention

#### 2.1 - La qualification

Le dirigeant doit justifier de 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 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 professionnelle de dix ans si le dirigeant 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 s'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.

*En savoir plus... Décret n° 2007-1359 du 14 septembre 2007*

## **2.2 - Les conditions d'exercice de l'activité**

Les exigences du cahier des charges concernent notamment la prestation de services (produits de la table, relation clients) et les équipements et aménagements (intérieurs, extérieurs, hygiène, sécurité, propreté, environnement).

*En savoir plus... Arrêté du 14 septembre 2007 relatif au cahier des charges du titre de Maître restaurateur*

## **3 - Se préparer à l'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 dévoile ensuite et complète sa visite par un audit plus 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 pas pu être observés en « client mystère ».

L'auditeur présente 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.

*Vous pouvez vous prendre conscience des critères d'évaluation du titre de Maître Restaurateur et vous préparer à l'audit en utilisant la grille d'autoévaluation fournie dans ce dossier.*

## **4 - La démarche à suivre en 6 étapes**

1. Vérifiez que vous remplissez les conditions relatives à l'expérience et aux diplômes requis, résumées dans le paragraphe 2.1 - La qualification de ce document.

*Décret n° 2007-1359 du 14 septembre 2007*

2. Demande d'un dossier de candidature auprès de Tables et Auberges de France.

3. Renvoi du formulaire complété et du devis signé à :

Tables et Auberges de France  
Service Production  
2, rue Lanternières - BP81225  
31012 TOULOUSE Cedex 06

4. Réalisation de l'audit puis échange avec l'auditeur sur les résultats de l'audit

5. Réception du compte rendu d'audit

6. Envoi de votre dossier à la préfecture de votre département, constitué de :

- Identité du candidat, adresse et enseigne (si société, raison sociale et adresse du siège),
- Justificatif de l'immatriculation au RCS du principal établissement (et éventuellement des immatriculations secondaires) de moins de trois mois.
- Justificatifs relatifs aux diplômes et expériences.
- 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.