

DEROULEMENT DE LA DEMARCHE

Déroulement de la démarche :

- 1) Demander le dossier en Préfecture (*il s'agit en fait de la "fiche explicative" en pièce jointe, donc pas besoin de demander un autre dossier*)
- 2) Etudier le cahier des charges (*en pièces jointes également*)
- 3) Demander Audit (*voir liste des organismes*)
Audit : vient en client mystère - appelle le responsable - visite l'établissement + questions - fait son rapport et l'envoi à l'établissement
- 4) Retourner en Préfecture le dossier complet avec le rapport d'audit (voir adresse ci-dessous pour le Jura)

Voici les coordonnées du bureau qui s'occupe du Titre Maître Restaurateur à la Préfecture du Jura :

PREFECTURE DU JURA
BUREAU DES REGLEMENTATIONS ET DES ELECTIONS
8 RUE DE LA PREFECTURE
39030 LONS LE SAUNIER CEDEX
Tél.03 84 86 85 55

Pour bénéficier du titre de maître-restaurateur, le candidat doit détenir une qualification professionnelle dans la restauration, matérialisée par un diplôme.

C'est ainsi qu'il doit être titulaire :

- du brevet professionnel, du baccalauréat professionnel ou d'une certification de niveau IV ou supérieur enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP),
ou
- du CAP, du BEP ou d'une certification de même niveau enregistrée au RNCP, accompagné d'une expérience professionnelle de cinq ans en qualité de dirigeant d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration (historique des modifications au RCS ou extrait K ou Kbis des entreprises successivement dirigées).

A défaut, il pourra tout de même obtenir le titre s'il peut justifier :

- d'une expérience professionnelle de dix ans en tant que dirigeant d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration,
ou
- d'une expérience professionnelle de cinq ans minimum 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 ci-dessus 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 RNCP et classé à un niveau V ou supérieur et justifiant, lorsqu'elle est requise, d'une expérience professionnelle minimale de cinq ans.

Attribution du titre de MAITRE-RESTAURATEUR
(décret n° 2007-1359 du 14 septembre 2007)

Fiche explicative

Le contrat de croissance en faveur de l'emploi et de la modernisation du secteur des hôtels, cafés et restaurants, signé le 17 mai 2006, a prévu la création du titre de maître-restaurateur.

Ce titre, pensé en concertation entre les organisations professionnelles et le gouvernement, vise à distinguer les restaurateurs qui s'engagent sur des critères de qualité de service et de fabrication en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement au service de la qualité.

Il permet à ses titulaires de bénéficier d'un crédit d'impôt de 50 % des sommes dépensées (dans la limite de 15 000 €) pour répondre aux exigences en matière d'accueil, d'hygiène, d'approvisionnement et de traitement des produits frais, demandés pour obtenir le titre.

Pour bénéficier du titre de maître-restaurateur, les candidats choisissent et rémunèrent l'un des organismes agréés figurant sur la liste fixée par l'arrêté du 17 janvier 2008 (voir liste en page 2).

L'organisme certificateur choisi doit alors vérifier le respect du cahier des charges (voir arrêté du 14 septembre 2007 joint), puis établir un rapport présentant le résultat de son audit.

Le candidat adresse au préfet du département du lieu de l'immatriculation au RCS du principal établissement, un dossier de candidature contenant les pièces suivantes :

- 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 justificatif de l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés du principal établissement de restauration et éventuellement des immatriculations secondaires **de moins de trois mois** ;
- Les justificatifs relatifs aux conditions de candidature désignées ci-après :
 - Etre titulaire du brevet professionnel, du baccalauréat professionnel ou d'une certification de niveau IV ou supérieur enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) ;Ou
 - Etre titulaire du CAP, du BEP ou d'une certification de même niveau enregistrée au RNCP, accompagné d'une expérience professionnelle de cinq ans en qualité de dirigeant d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration (historique des modifications au RCS ou extrait K ou Kbis des entreprises successivement dirigées ;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 ci-dessus ;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 ci-dessus 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 RNCP et classé à un niveau V ou supérieur et justifiant, lorsqu'elle est requise, d'une expérience professionnelle minimale de cinq ans.

- L'attestation sur l'honneur du chef d'entreprise que lui-même ou la société sont à jour des cotisations fiscales ou sociales exigibles ;
- Le rapport d'audit établi par l'organisme certificateur (AFAQ AFNOR - AUCERT - QUALITE-France SAS - QUALUNION) ;
- La production d'une lettre individuelle de candidature n'est pas explicitement prévue par l'arrêté, mais il est souhaitable qu'elle accompagne le dossier, le candidat devant notamment préciser clairement si le titre est demandé sur la base de sa qualification de chef d'entreprise ou sur celle de son cuisinier.

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

La demande de renouvellement doit parvenir en préfecture **2 mois au moins avant l'expiration** de cette période, sous la même forme que la demande initiale.

Organismes agréés retenus par l'arrêté du 17 janvier 2008

AFAQ-AFNOR

116 avenue Aristide Briand
BP 40
92224 BAGNEUX CEDEX

AUCERT

27 rue Georges Besse
ZI Le Brezet Est
63100 CLERMONT-FERRAND

QUALITÉ France SAS

Immeuble "Le Guillaumet"
92046 PARIS LA DÉFENSE

QUALUNION

Espace européen de l'entreprise
2 rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

