

Titre maître restaurateur : la CCI vous accompagne.

- **Quels sont les signes distinctifs de la qualité de ces établissements et de la qualité de leur cuisine ?**

En résumé :

- des produits de la table fait maison, majoritairement frais
- du personnel de salle qualifié et qui donne une information claire et précise au client, une présentation soignée de l'offre et du personnel
- aménagements intérieurs : une atmosphère chaleureuse et une mise de table avec goût
- un environnement extérieur propre et avenant
- le respect des normes d'hygiène et de sécurité et une propreté irréprochable.

Découvrez le cahier des charges complet en téléchargement ci-contre.

- **Les pré-requis : est-ce qu'en tant que dirigeant, je remplis l'une des conditions suivantes : (une case au moins doit être cochée)**
 - 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 SI 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.

- **Le crédit d'impôt**

Les entreprises dont le dirigeant est titulaire du titre de maître restaurateur, peuvent, sous certaines conditions, bénéficier d'un crédit d'impôt au titre des dépenses nécessaires aux normes d'aménagement et de fonctionnement prévues par le cahier des charges relatif au titre de maître-restaurateur.

A noter : seulement 1/3 des restaurateurs titrés ont demandé le crédit d'impôt. La motivation première était donc bien d'obtenir une reconnaissance de la qualité de leurs prestations.

[👉 Pour en savoir plus.](#)

➤ **Les étapes vers le titre maître-restaurateurs**

Le titre maître restaurateur est attribué par le Préfet pour une durée de 4 ans, au vu des éléments du dossier. Un audit est réalisé au préalable par un cabinet agréé, à la demande du candidat.

Afin d'optimiser les chances d'obtention du titre, la CCI de la Lozère vous propose un accompagnement selon les étapes suivantes :

1. Le restaurateur intéressé vérifie au préalable qu'il répond bien aux conditions de qualification fixées par décret (évoquées ci-dessus) et fournit les justificatifs à la CCI

2. Effectuer un auto-diagnostic

Il effectue dans un premier temps un auto-diagnostic à l'aide d'[une grille d'auto-diagnostic](#).

3. La CCI réalise une évaluation sur site, en présence du restaurateur

Les documents suivants devront être mis à disposition de la CCI :

- diplôme de qualification du gérant ou du cuisinier et du personnel en salle, et justificatifs de l'expérience (CV).
- factures fournisseurs (dans la mesure du possible les factures sur les 30 derniers jours ou copies)
- s'ils existent, les documents de contrôles réglementaires d'hygiène et de sécurité.

Ce dossier sera également exigé par l'auditeur qui réalisera l'audit de certification.

4. Rédaction d'un rapport de visite par la CCI

5. Commande d'un audit

Lorsque vous vous sentirez prêt, vous passerez alors commande de l'audit auprès de l'un des 4 cabinets agréés que vous aurez sélectionnés :

- ✓ [AFNOR](#)
- ✓ [AUCERT](#)
- ✓ [QUALITE FRANCE SAS](#)
- ✓ QUALUNION - 03 88 19 16 79

6. Envoi du dossier en préfecture

Si le rapport de l'auditeur est favorable, vous pourrez alors adresser le dossier en Préfecture. Le titre maître restaurateur est attribué par le Préfet pour une durée de 4 ans.