

Vos qualités

La passion de votre métier

Maître Restaurateur

Un titre d'excellence



Chambre  
de Commerce  
et d'Industrie  
du *Pays d'Arles*

# Titre de maître restaurateur

## I. Qui est concerné par l'attribution du titre ?

Il est décerné à **une personne physique** (pas à une entreprise), exploitant un fonds de commerce de **restauration traditionnelle**. Ce dirigeant peut superviser jusqu'à 3 établissements, mais ses salariés, même les plus qualifiés, ne peuvent se prévaloir du titre, qui reste attaché au chef d'entreprise.

## II. Quelles qualifications doit-on présenter ?

Le dirigeant d'entreprise doit avoir l'une des qualifications suivantes :

- Être titulaire du BP, du bac pro ou d'une certification de niveau IV ou supérieur enregistrée au Répertoire National des certifications professionnelles
- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou d'une certification de même niveau, avec une expérience professionnelle de 5 ans en qualité de dirigeant d'un fonds de commerce de restauration
- S'il ne possède aucun des diplômes ci-dessus, il doit justifier, d'une expérience professionnelle de 10 ans
- S'il ne possède aucun des diplômes ci-dessus, son délai d'expérience peut être ramené à 5 ans, si l'activité de l'établissement est placée sous le contrôle technique, effectif et permanent, d'un cuisinier détenant un diplôme, un titre ou un CQP professionnelle et classé à un niveau V ou à un niveau supérieur et justifiant d'une expérience professionnelle minimale de 5 ans. Si ce cuisinier quitte l'établissement, le dirigeant doit le remplacer dans les 30 jours et en aviser le préfet, au risque de perdre son titre.

## III. Quelles sont les règles à respecter ?

Elles sont définies de façon précise par un cahier des charges, qui fait l'objet de l'arrêté paru le 14 septembre 2007. Il comprend 5 chapitres à respecter :

- Origine et transformation des produits utilisés ;
- Relations avec les clients ;
- Aménagements intérieurs ;
- Équipements extérieurs ;
- Règles d'hygiène et de sécurité.

Ce cahier des charges impose notamment que **la cuisine soit faite sur place avec une majorité de produits frais, avec un personnel qualifié tant en cuisine qu'en salle**.

La notion de service et d'accueil est prise en compte, de même que la qualité des installations et le respect de l'hygiène.

## IV. Que peut y gagner le restaurateur ?

Outre la **reconnaissance** de ses compétences aux yeux des clients, le titre permet de **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.

Ces dépenses sont limitées à 30 000 € soit un **crédit d'impôt** maximum de 15 000 €. Il est accordé pour une seule entreprise, mais peut être réparti sur plusieurs établissements s'ils sont supervisés par le même Maître-Restaurateur.

## V. Comment obtenir le titre de Maître-Restaurateur ?

- Réaliser un **audit externe** aux frais du candidat, par un des organismes certificateurs, choisi sur une **liste établie par arrêté** du ministre chargé du Commerce. (organismes ayant déposé leur candidature en vue de leur inscription sur cette liste et qui justifient d'une compétence dans le domaine de la restauration) Cet audit donne lieu à la rédaction d'un rapport ayant pour objet de vérifier la conformité de l'établissement au cahier des charges. Ce rapport contient des conclusions motivées et précise si chacun des critères énumérés par le cahier des charges est satisfait.
- Remplir un dossier de demande de titre de Maître-Restaurateur comprenant le rapport d'audit
- Le déposer auprès de la Préfecture du lieu d'implantation de l'établissement.

Le titre est **délivré pour 4 ans, par le préfet du département** du lieu d'immatriculation au RC. La demande doit être renouvelée à la Préfecture 2 mois avant la fin de validité du titre.



## VI. Quelles sont les dépenses éligibles ?

(se référer à l'article 244 quater du code général des impôts)

Les **dotations aux amortissements** des immobilisations liées :

- Adaptation de la capacité de stockage et de conservation
- Agencement et équipement des locaux permettant d'améliorer l'hygiène
- Amélioration de l'accueil de la clientèle
- Dépenses permettant l'accueil des personnes à mobilité réduite
- Autres dépenses

## VII. Quel recours en cas de rejet de la demande ?

Dans chaque région, une commission régionale de recours est instituée par arrêté du préfet de région, composée :

- Du préfet de région, ou son représentant, président avec voix prépondérante en cas de partage
- Du délégué régional au commerce et à l'artisanat ou son représentant
- Du délégué régional au tourisme ou son représentant
- Du directeur régional de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant
- De quatre représentants titulaires désignés, ainsi que leurs suppléants, par le préfet de région sur proposition des organisations professionnelles de la restauration représentatives au niveau national, pour une durée de 5 ans renouvelable.

Le recours doit être formé dans un délai de deux mois à compter de la notification de la décision de rejet.

## Organismes certificateurs :

### **AFQA - AFNOR**

116 avenue Aristide Briand  
B.P. 40 - 92224 Bagneux Cedex  
[www.afaq.org](http://www.afaq.org)

### **QUALITE FRANCE SAS**

Immeuble "Le Guillaumet"  
92046 PARIS LA DEFENSE  
[www.qualite-france.com](http://www.qualite-france.com)

### **AUCERT**

27 rue Georges Besse  
ZI Le Brezet Est  
63100 Clermont Ferrand  
[www.aucert.com](http://www.aucert.com)

### **QUALUNION / CERTIPAQ**

Espace européen de l'entreprise  
2 rue de Rome  
67300 Schiltigheim  
[www.certipaq.com](http://www.certipaq.com)

## Contact :

### **Chambre de Commerce et d'Industrie du Pays d'Arles**

Direction du Tourisme et du Commerce  
Jean Marc Biojoux  
Tél : 04 90 99 08 22  
email : [jbiojoux@arles.cci.fr](mailto:jbiojoux@arles.cci.fr)

