A+ A-

Tout savoir sur le titre de maître restaurateur

Par Bercy Infos < https://economie.gouv.fr/entreprises/bercy-infos-qui-sommes-nous> , le 25/11/2021 - Labels et reconnaissance de savoir-faire

La certification de maître restaurateur garantit une cuisine entièrement faite maison ainsi que d'autres critères de qualité. Comment obtenir ce titre ? Quel intérêt ont les professionnels à le décrocher ? Tour d'horizon de tout ce qu'il faut savoir sur ce précieux sésame.

Qu'est-ce que le titre de maître restaurateur ?

Créé en 2007 avec la participation des principales organisations professionnelles, le titre de maître restaurateur est le **seul titre délivré par l'État** pour les restaurateurs français. Il est accordé par le préfet de département, après un **audit de contrôle** réalisé par un organisme indépendant, pour une durée de quatre ans renouvelables.

Ce label, s'appuie sur un **cahier des charges** qui mêle professionnalisme et qualifications du chef, traçabilité et saisonnalité des produits ou encore exigence d'une cuisine entièrement **faite maison**. Ce titre, qui garantit les **compétences professionnelles** du restaurateur entend récompenser des établissements d'excellence, aussi bien des petits bistrots que des tables gastronomiques, mais tous garants d'une cuisine authentique. Basé sur une démarche volontaire des restaurateurs, le label est aussi une **garantie pour les consommateurs**.

Pus de 3 800 professionnels en sont titulaires, dans toute la France.

Comment obtenir le titre de maître restaurateur ?

Tout restaurateur indépendant peut demander à bénéficier du titre.

Il doit être propriétaire, dirigeant ou salarié qualifié d'une entreprise de restauration traditionnelle et doit répondre à des critères en termes de **qualification professionnelle** (être titulaire d'un diplôme, certificat ou titre inscrit au répertoire des certifications professionnelles) et/ou d'**expérience professionnelle.**

C'est au total un **cahier des charges** de plus de 30 critères auquel le candidat doit satisfaire : cuisine faite maison, à partir d'un minimum de produits locaux, de saison majoritairement frais, mais aussi en termes de qualité d'accueil du client, de qualité de la vaisselle, d'hygiène, etc.

Accédez au cahier des charges du titre de maître-restaurateur < https://www.entreprises.gouv.fr/fr/commerce-et-artisanat

Accédez au document listant les points de contrôle de la grille d'audit du titre de maître-restaurateur < https://www.entre

Le restaurateur peut - s'il estime remplir ces critères - contacter un organisme certificateur < https://www.entreprises.gouv.fr/secteurs-professionnels/titre-maitre-restaurateur-organismes-agrees> afin de réaliser l'audit de son établissement et vérifier que ce dernier répond bien aux critères du cahier des charges.

Il présente ensuite son **dossier de candidature à la préfecture du département** dans lequel l'entreprise est immatriculée au registre du commerce et des sociétés (RCS), avec les pièces suivantes :

- l'identité du demandeur
- l'adresse et l'enseigne de l'établissement
- l'extrait Kbis
- le justificatifs relatifs aux qualifications professionnelles
- le rapport d'audit

C'est le préfet du département qui est chargé d'attribuer le titre de maître restaurateur, sur la base du rapport d'audit et de l'ensemble des pièces du dossier de candidature. Ce titre est **valable quatre ans renouvelables**.

À savoir

L'Association française des maîtres restaurateurs < http://www.maitresrestaurateurs.com> (AFMR), qui regroupe les établissements tenants du titre, peut venir en aide aux professionnels intéressés dans les différentes démarches d'obtention du label.

Quel intérêt pour les restaurateurs ?

Comme le souligne l'AFMR : « *L'activité de restauration est une activité ouverte qui ne nécessite pas de qualification obligatoire pour l'exercer. Le titre de maître restaurateur, c'est déjà l'opportunité pour les véritables professionnels de se démarquer de tous ceux qui ne cuisinent pas.* ». Les restaurateurs labellisés peuvent en effet apposer la **plaque officielle** de maître restaurateur à l'entrée de leur établissement et utiliser le logo officiel.

Le titre leur permet également de **valoriser la qualité de leur carte** de manière claire et lisible. Il souligne le contrôle par un organisme indépendant et l'officialisation du titre par l'État.

En savoir plus sur le titre de maitre restaurateur

Obtenir le titre de maître restaurateur (AFMR) < https://www.maitresrestaurateurs.fr/maitre-restaurateur/devenir-maitre-restaurateur-608>

Le titre de maître restaurateur (DGE) < https://www.entreprises.gouv.fr/fr/commerce-et-artisanat/dispositifs-et-labels/titre-de-maitre-restaurateur>

Maître restaurateur : le cahier des charges (DGE) < https://www.entreprises.gouv.fr/fr/commerce-et-artisanat/dispositifs-et-labels/maitre-restaurateur-cahier-des-charges#la-dge>

Infos pratiques

< http://www.maitresrestaurateurs.com/geolocalisation/>

entreprises.gouv.fr

Accédez à la charte graphique de la plaque de maître restaurateur (DGE) < https://www.entreprises.gouv.fr/fr/commerce-et-artisanat/dispositifs-et-labels/la-plaque-charte-precise>

Trouvez un maître restaurateur près de chez vous (AFMR) < https://www.maitresrestaurateurs.fr/>

Ces contenus peuvent aussi vous intéresser

Restauration : qu'est-ce que la mention « fait maison » ?

Cuisiniers : valorisez votre savoir-faire en profitant du statut d'artisan

Obtenir une licence de débit de boissons

Thématiques : **Labels et reconnaissance de savoir-faire**

Ce sujet vous intéresse ? Chaque jeudi avec la lettre Bercy infos Entreprises, recevez les toutes les dernières actus fiscales, comptables RH et financières… utiles à la gestion de votre activité.

exemple : nom.prenom@domaine.com Je m'abonne

Je consens à ce que mon adresse email soit utilisée afin de recevoir les lettres de Bercy infos. Consulter notre politique de confidentialité

Partager la page