

Cuisiniers : valorisez votre savoir-faire grâce au statut d'artisan

Par **Bercy Infos** < <https://economie.gouv.fr/entreprises/bercy-infos-qui-sommes-nous> >, le 22/06/2023 - **Labels et reconnaissance de savoir-faire** LECTURE : 3 MINUTES

Vous êtes cuisinier et souhaitez valoriser votre savoir-faire ? Sachez que depuis 2017, vous pouvez demander le statut d'artisan. Quelles sont les conditions pour obtenir ce statut ? De quels avantages professionnels pourriez-vous bénéficier ? On vous dit tout.

Quelles sont les conditions pour devenir artisan cuisinier ?

Comme le précise le **décret n° 2017-978 du 10 mai 2017** < <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000034676464/2022-06-12/> >, un cuisinier peut obtenir la qualité d'artisan si :

- ▶ il est **titulaire d'un diplôme** de niveau au moins égal au CAP cuisine ou restauration ou possède **au moins trois ans** d'expérience professionnelle,
- ▶ il est le **chef d'entreprise** (de son restaurant) et n'emploie pas plus de **dix salariés**,
- ▶ sa cuisine répond intégralement aux critères du « **fait maison** » < <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/fait-maison> > < <https://www.entreprises.gouv.fr/fr/commerce-et-artisanat/dispositifs-et-labels/la-mention-fait-maison-restauration> > ».

Artisan cuisinier : quels sont les avantages pour le professionnel ?

Comme chaque artisan, l'artisan cuisinier est titulaire d'une carte professionnelle. Cette carte vaut attestation d'immatriculation au répertoire des métiers, mais surtout elle est une reconnaissance de son savoir-faire tout autant qu'une garantie de qualité pour le consommateur.

Plus précisément, pour le professionnel le statut d'artisan cuisinier lui permet :

- ▶ d'attester de sa **maîtrise et de sa connaissance des gestes professionnels**,
- ▶ de valoriser son **savoir-faire**,
- ▶ de satisfaire aux **obligations de l'entreprise en matière d'assurance**,
- ▶ de se **démarquer positivement** des professionnels non déclarés et/ou non immatriculés au répertoire des métiers ou encore des amateurs.

Quelle différence avec le titre de Maître restaurateur ?

Afin de valoriser encore davantage son savoir-faire, tout restaurateur indépendant peut demander à bénéficier du titre de « **Maître restaurateur** ». Outre l'obligation de réaliser une cuisine faite maison à 100 % comme c'est le cas pour le statut d'artisan cuisinier, le maître restaurateur doit satisfaire à des critères supplémentaires relatifs à ses qualifications, à son expérience, ainsi qu'à ses pratiques professionnelles (notamment obligation d'utiliser des produits locaux, proposer un certain niveau d'accueil, etc.).

Les titres d'artisan-cuisinier et de Maître restaurateur sont cumulables.

[En savoir plus sur le titre de Maître restaurateur < https://www.economie.gouv.fr/entreprises/titre-maitre-restaurateur >](https://www.economie.gouv.fr/entreprises/titre-maitre-restaurateur)

Comment faire pour devenir artisan cuisinier ?

Tout cuisinier, qu'il débute son activité ou qu'il soit déjà installé peut - s'il remplit les conditions - devenir artisan cuisinier. Pour cela, il doit déclarer son activité uniquement sur **internet** auprès du **guichet des formalités des entreprises** < <https://formalites.entreprises.gouv.fr/>>. Son entreprise sera immatriculée sur le Registre national des entreprises (RNE), le répertoire des métiers n'existant plus.

[Comment un artisan doit-il faire sa déclaration d'activité ? < https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F23887 >](https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F23887)

À savoir

Le titre de Maître-restaurateur est valable pour une durée de quatre ans (renouvelable) à compter de l'arrêté ou de la décision préfectorale de délivrance du titre. Il convient d'anticiper la fin de cette durée quelques mois à l'avance de la date d'échéance, en sollicitant de nouveau l'un des organismes certificateurs afin de réaliser un audit sur la base duquel le renouvellement du titre pourra être sollicité auprès de la préfecture.

Par exemple, pour un titre délivré le 2 janvier 2022 et qui arrive à échéance quatre ans plus tard, soit le 1^{er} janvier 2026, il conviendrait de faire réaliser un audit en octobre 2025 pour pouvoir présenter la demande de renouvellement deux mois avant la fin de validité. Cette anticipation est nécessaire afin que le restaurateur ne se retrouve pas dans une situation ne lui permettant plus de se prévaloir, au moins temporairement, du titre de maître restaurateur.

Ces contenus peuvent aussi vous intéresser

Indications géographiques : quels avantages pour votre entreprise ? < <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/indication-geographique-avantage>>
« Fabriqué en France », « Produit en France » ou « Made in France » : comment utiliser ces mentions pour valoriser vos produits ? < <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/fabrique-france-produit-made-in-mention>>

En savoir plus sur le statut d'artisan cuisinier

La qualité d'artisan cuisinier en vigueur le 1^{er} juin 2017 <
<https://www.entreprises.gouv.fr/fr/commerce-et-artisanat/dispositifs-et-labels/la-qualite-d-artisan-cuisinier-vigueur-1er-juin-2017>> (Direction générale des Entreprises)
Comment un artisan doit-il faire sa déclaration d'activité ? <
<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F23887>> (entreprendre.service-public.fr)

Ce que dit la loi

Décret du 10 mai 2017 relatif à la qualité d'artisan cuisinier <
<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2017/5/10/ECF11711829D/jo/texte>>
Décret du 6 mai 2015 modifiant le décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés <
<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2015/5/6/EINI1510307D/jo>>

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.

Partager la page   