

## Le titre de Maître Restaurateur

Le titre de maître-restaurateur récompense l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.

### Qui peut le devenir ?

Tout restaurateur peut demander à bénéficier du titre, il doit simplement être dirigeant d'une entreprise de restauration traditionnelle et répondre aux exigences d'expérience professionnelle ainsi qu'aux critères fixés par le cahier des charges.

### Quels avantages ?

Le titre, accordé par le Préfet de département, est la seule distinction décernée par l'Etat dans le secteur de la restauration traditionnelle

Le maître-restaurateur a le droit d'apposer la plaque officielle à l'entrée de son restaurant et d'utiliser le titre dans ses supports de communication ; il est ainsi valorisé vis-à-vis de sa clientèle et du reste de la profession.

De plus, afin de récompenser cette démarche en faveur de la qualité et de la modernisation du secteur, l'obtention du titre ouvre droit à un crédit d'impôt pouvant aller jusqu'à 15 000 €.

### Comment ?

Vérifiez que vous répondez aux conditions fixées

Faites réaliser un audit par l'un des organismes certificateurs accrédités

Constituez votre dossier et déposez-le dans votre préfecture

### Liste des organismes certificateurs accrédités

AFNOR-AFAQ, 11 rue Francis de Pressensé – 93210 Saint-Denis

[www.afnor.org](http://www.afnor.org)

AUCERT, 27 rue Georges Besse – ZI Le Brézet Est – 63100 Clermont-Ferrand

Tél : 04 73 17 33 80 – Email : [contact@aucert.com](mailto:contact@aucert.com)

BUREAU VERITAS, 60 avenue du Général De Gaulle – 92046 Paris La Défense

Tél : 01 41 97 00 74 – Internet : [www.qualite-france.com](http://www.qualite-france.com)

QUALUNION Espace européen de l'entreprise, 2 rue de Rome – 67300 Schiltigheim - Tél : 03 88 19 16 79

### Décret et arrêtés précisant les conditions de délivrance du titre, en ce qui concerne notamment :

la qualification professionnelle requise

le contenu du cahier des charges

les pièces constitutives et la procédure de dépôt du dossier de candidature

[Le décret](#)

[Arrêté du 14 septembre 2007 - Texte n°12](#)

[Arrêté du 14 septembre 2007 - Texte n°13](#)

[Arrêté du 14 septembre 2007 - Texte n°14](#)

Toutes les informations pour se porter candidat, étape par étape, sur :

[www.pme.gouv.fr/maitrestaurateur](http://www.pme.gouv.fr/maitrestaurateur)

## Durée de la formation

**Durée de la formation : 21 heures**

Lieu de la formation : CCI90

Dates des formations : voir l'agenda ci-contre.

**Coût : 700 € (prise en charge possible par AGEFICE ou FAFIH en fonction du statut du stagiaire)**

**Prise en charge de 235 euros pour les chefs d'entreprise non inscrits à l'URSSAF et au RCS avant le début de la formation.**

***En cas de mutation, transfert ou translation, lorsque l'exploitant justifie d'une expérience professionnelle de 10 ans, en qualité d'exploitant de la licence, la durée de la formation est ramenée à 7 heures.***

**Coût : 300 €(prise en charge possible par AGEFICE ou FAFIH en fonction du statut du stagiaire)**

**Inscription :**

**CPIH 90**

**1 rue du Docteur Fréry**

**90000 BELFORT**

**Tél. 03 84 28 54 54**

** [cpih90@aliceadsl.fr](mailto:cpih90@aliceadsl.fr)**

**Dans la même rubrique :** *Assurer la promotion de vos métiers auprès des jeunes avec les mini stages de découverte |*