



AFAQ-AFNOR  
www.afnor.org



AUCERT  
www.aucert.com



BUREAU VERITAS  
www.qualife-france.com



QUALUNION-CERTIPAQ  
www.certipaq.com



## Crédit d'impôt

Il est égal à 50 % des dépenses qui ont permis de satisfaire au cahier des charges du titre.

Les dépenses prises en compte sont celles effectuées dans la limite de 30 000€, dans l'année civile d'obtention du titre et pendant les deux années suivantes, soit un crédit d'impôt qui peut aller jusqu'à 15 000€.

## Les démarches à effectuer

1. Vérifiez que vous remplissez les critères d'expérience professionnelle.
2. Faites réaliser un audit par l'un des organismes certificateurs accrédités.
3. Constituez votre dossier de demande et déposez-le dans votre préfecture (liste des pièces à fournir sur [www.pme.gouv.fr](http://www.pme.gouv.fr)).

## Les organismes certificateurs

Des organismes certificateurs ont été désignés pour réaliser les audits nécessaires à l'attribution du titre, et dont le coût est intégré dans l'assiette du crédit d'impôt.

## Références

Code général des impôts : article 244 quater Q.

Décret n° 2007-1359 du 14 septembre 2007 relatif au titre de maître-restaurateur.

Arrêté du 14 septembre 2007 relatif au cahier des charges du titre de maître-restaurateur.

Arrêté du 14 septembre 2007 relatif à l'attribution du titre de maître-restaurateur.

**Pour plus d'infos, une seule adresse :**  
[www.pme.gouv.fr/maitrestaurateur](http://www.pme.gouv.fr/maitrestaurateur)



direction générale de la compétitivité  
de l'industrie et des services

janvier 2012



Devenez  
maître-restaurateur





## 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.

Le maître-restaurateur s'engage à servir une cuisine préparée sur place à partir de produits acquis majoritairement frais. Il garantit également la qualité du service et de l'accueil dans son restaurant.

## Qui peut le devenir ?

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

## Les règles à respecter

Elles sont définies de façon précise par un cahier des charges qui comprend cinq chapitres :

- 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 une cuisine réalisée 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 bien évidemment le respect des normes d'hygiène en vigueur.

## Les qualifications requises

Le candidat doit présenter les garanties de compétences professionnelles qui peuvent être au choix :

### ● Qualification personnelle

Être titulaire du brevet professionnel, du bac pro ou d'une certification de niveau IV ou supérieur enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles.

### ● Qualification personnelle et expérience professionnelle

Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou d'une certification de même niveau, avec une expérience professionnelle de cinq ans en qualité de dirigeant d'un fonds de commerce de restauration.

### ● Expérience professionnelle seule

Justifier d'une expérience professionnelle de dix ans en tant que dirigeant d'une entreprise de restauration traditionnelle.

### ● Qualification d'un cuisinier employé de l'entreprise

En l'absence de qualification, l'expérience professionnelle demandée peut être ramenée à cinq ans si l'activité de l'établissement est placée sous le contrôle technique, effectif et permanent d'un cuisinier qualifié, d'un diplôme de niveau IV minimum.

## Quels avantages ?

Le titre de maître-restaurateur, accordé par le préfet de département, est la seule distinction décernée par l'État 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.

