



Les Maîtres Restaurateurs du Centre-Val de Loire



Nous vous accompagnons

*Maître
Restaurateur*

**Le "frais maison"
Chez nous, on en fait tout un plat !**

REJOIGNEZ-NOUS !

Le Centre-Val de Loire, territoire gourmand

Le Titre de Maître Restaurateur est le **seul titre délivré par l'État** pour la restauration Française qui s'adresse à une large gamme de restaurants. Le titre est **attribué par le préfet de département après un audit de contrôle**. Il s'agit d'une **démarche volontaire du professionnel** qui est renouvelée tous les 4 ans.

3 engagements pour devenir Maître Restaurateur

- Réaliser une cuisine faite maison à partir de produits bruts, majoritairement frais.
 - Être un professionnel diplômé et/ou ayant une expérience professionnelle significative ⁽²⁾.
 - Offrir un accueil et un service de qualité.
- Proposer une carte composée d'au moins 5 produits régionaux de saison, hors boissons.
 - Servir des plats en quantité suffisante avec une présentation soignée.
 - Assurer un service professionnel, courtois et efficace, de la réservation, à l'accueil jusqu'au départ du client.
 - Avoir un personnel doté d'une tenue soignée, en harmonie avec le style du restaurant dont a minima une personne qualifiée en salle.
 - Disposer d'affichage complet et lisible des menus, cartes, prix, horaires...
 - Accueillir dans des locaux accessibles, confortables, aménagés de façon chaleureuse et tenus propres en permanence, en particulier les sanitaires.
 - Mettre en place des tables soignées, en harmonie avec le style du restaurant.
 - Aménager des espaces extérieurs équipés de façon confortable avec des éclairages et un mobilier de qualité.

➤ Pourquoi devenir Maître Restaurateur ?

Le Titre Maître Restaurateur contribue à l'amélioration de la satisfaction de la clientèle et donc à sa fidélisation. Cette démarche est soutenue par la Région qui souhaite mettre en avant les professionnels qui s'y engagent pour promouvoir une restauration de qualité dans une région où l'on mange vraiment bien. Un **plan de communication spécifique** est porté par le Comité Régional du Tourisme afin de promouvoir les Maîtres Restaurateurs. À l'image des portraits en couverture, un shooting photo sera également proposé à tous les Maîtres Restaurateurs de la région.

1- Pour en savoir plus : www.entreprises.gouv.fr/secteurs-professionnels/titre-maitre-restaurateur

2- Voir les qualifications requises en p3.



Quelle qualification

pour obtenir le titre ?

Le prétendant au titre (dirigeant ou salarié) doit respecter une des 4 qualifications suivantes :

- ▶ Brevet Pro, Bac Pro ou certificat de niveau IV et + dans les métiers de la restauration.
- ▶ Expérience professionnelle de 10 ans comme dirigeant ou salarié d'un restaurant.
- ▶ CAP, BEP ou même niveau dans les métiers de la restauration + expérience professionnelle de 5 ans comme dirigeant ou salarié d'un restaurant.
- ▶ Expérience professionnelle de 5 ans et activité sous contrôle technique d'un cuisinier muni d'un diplôme de niveau V minimum et de 5 ans d'expérience professionnelle.

Le titre de Maître Restaurateur est attribué à une personne (chef d'entreprise ou salarié) au sein d'un établissement. En cas de départ du Maître-Restaurateur de l'établissement, le titre devient caduc et le titre ne peut plus être affiché par l'établissement.

Nous vous accompagnons

pour obtenir le titre de Maître Restaurateur

▶ Accompagnement personnalisé, pour vous préparer à l'audit d'obtention du Titre de Maître Restaurateur

▶ Sensibilisation sur l'intérêt de la démarche et présentation du référentiel

▶ Réalisation d'un pré-audit au sein de votre établissement sur l'ensemble des points du référentiel

▶ Préconisation d'un plan d'actions et suivi

Prestation d'accompagnement financée par votre CCI et la Région Centre-Val de Loire (hors audit externe*)

* L'audit externe n'est pas compris dans cette prestation. Il devra être réalisé par un cabinet d'audit indépendant accrédité.

VOUS ÊTES PRÊT ? DITES-LE NOUS !

Vous n'êtes pas tout à fait prêt ?

Dites-le nous aussi !

CCI Cher

Karine Auroux

02 48 67 80 89

kauroux@cher.cci.fr



CCI Eure-et-Loir

Siw Haldebique

02 37 84 28 52

haldebique@cci28.fr

CCI Indre

Christophe Pire

02 54 53 52 72

commerce@indre.cci.fr



CCI Touraine

Karine Bois

02 47 47 20 86

kbois@touraine.cci.fr



CCI Loir-et-Cher

Adeline Asserin

02 54 56 70 92

aasserin@loir-et-cher.cci.fr

CCI Loiret

Marie-Édith Jouault

02 38 77 77 24

marie-edith.jouault@loiret.cci.fr



une action du réseau des



En partenariat avec :

