

# **Cahier des charges pour le titre de maître-restaurateur**

## **Contenu de la prestation de services**

### **Produits de la table et composition de la carte**

Sans préjudice des dispositions suivantes, la cuisine est faite sur le lieu de consommation à partir de produits bruts définis conformément à l'article D-121-13-1 du code de la consommation relatif à la mention « fait maison ». Les produits doivent en outre être acquis majoritairement frais.

Le composant principal de chaque plat doit être acquis frais, sauf exceptions prévues dans une liste exhaustive validée par l'administration.

Les produits semi-finis suivants doivent être exclusivement achetés auprès d'artisans ou de PME indépendants maîtrisant leur cycle de production : les charcuteries, à l'exception des terrines et pâtés qui sont réalisés sur place, les salaisons, la saurisserie et les pains.

La carte doit comporter au moins cinq produits régionaux de saison (au sens des régions administratives), hors boissons. Elle ne doit pas recourir à des plats préparés.

Les plats doivent être servis en quantité suffisante, avec une présentation soignée.

### **Service à table et information du client**

Le personnel de salle doit être composé au moins d'une personne titulaire au minimum d'un diplôme ou d'un certificat de qualification professionnelle des métiers de la salle de niveau V ou justifiant d'une expérience professionnelle de deux ans dans ce domaine de compétence.

Le service doit être professionnel, courtois et efficace de la réservation, à l'accueil et au départ du client.

Le personnel doit transmettre au client des informations précises et complètes, y compris dans le cadre d'une réservation ou d'une éventuelle réclamation.

La tenue du personnel doit être soignée et en harmonie avec le style du restaurant.

Les documents d'information à destination du client (menus, extrait de carte des vins, affichages, signalétique, factures, tarif, prix, services, horaires, moyens de paiement acceptés) doivent être complets, lisibles et soignés.

Une information doit être proposée à destination des personnes à mobilité réduite, si les équipements sont existants. Ce critère est sans objet en l'absence d'équipements.

## **Equipements et aménagements**

### **Aménagements et présentation**

Les locaux destinés à l'accueil des clients doivent être accessibles, confortables, aménagés de façon chaleureuse et tenus propres en permanence. Les sanitaires doivent en particulier être propres, ventilés et équipés pour le confort du client.

La mise en place de la table doit être soignée et en harmonie avec le style du restaurant.

Des équipements en faveur de l'accueil des jeunes enfants (rehausseur ou chaise haute) sont

proposés aux clients.

Les espaces extérieurs utilisés pour l'accueil des clients doivent être accessibles, offrir des conditions de sécurité suffisantes. Ils doivent être propres, en bon état, avec des éclairages suffisants.

Les espaces extérieurs destinés au service des clients sont aménagés et équipés de façon confortable, avec des éclairages suffisants : notamment terrasse ombragée ou pourvue de parasols, mobilier de qualité.

Source :

- Arrêté du 26 mars 2015 relatif au cahier des charges du titre de maître-restaurateur
- Arrêté du 14 septembre 2007 relatif au cahier des charges du titre de maître-restaurateur