



**MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE,
DES FINANCES
ET DE LA RELANCE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction générale
des Entreprises



CAHIER DES CHARGES POUR LE TITRE DE MAÎTRE-RESTAURATEUR

**Points de contrôle de la grille d'audit
(Arrêté du 26 mars 2015, JORF du 28 mars 2015)**

Le présent document reprend le texte de l'annexe à l'arrêté du 26 mars 2015 (1^{re} colonne), précise les références de textes résultant du nouveau code de la consommation (codification « à droit constant ») et donne des éléments d'interprétation (2^{de} colonne).

Arrêté du 26 mars 2015 (annexe)	Éléments d'interprétation
A. 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. 122-1 – I du code de la consommation relatif à la mention « fait maison ». Les produits doivent en outre être acquis majoritairement frais.	Le dispositif a été recodifié « à droit constant » aux articles L. 122-20 et suivants et D. 122-1 et suivants du code de la consommation. Conformément à ces dispositions, la cuisine est faite sur le lieu de consommation à partir de produits bruts, c'est-à-dire de produits alimentaires crus ne contenant, notamment à l'occasion de leur conditionnement ou du procédé utilisé pour leur conservation, aucun assemblage avec d'autre produit alimentaire excepté le sel. La définition des produits bruts est indiquée à l'annexe 1. Il est rappelé que les produits qui entrent dans la composition d'un plat « fait maison » doivent avoir été achetés crus, peu importe leur conditionnement ou leur procédé de conservation. Les fruits et légumes doivent donc, de fait, être achetés frais. Les fruits et légumes acquis surgelés sont autorisés uniquement si le caractère cru du produit est justifié. ➤ Vérifications : • À découvert : visite des frigos + factures et bons de livraison • Achat de produits frais par le restaurateur, surgélation ou mise en conserve (semi-conserves) ou mise sous vide au sein de l'établissement acceptés
Le composant principal de chaque plat doit être acquis frais, sauf exceptions prévues dans une liste exhaustive validée par l'administration.	La liste des produits difficiles à trouver ou difficiles à conserver frais est en annexe 2 ➤ Vérifications : • À découvert : visite des frigos + factures et bons de livraison. • À découvert : vérification d'une cellule de refroidissement permettant la congélation.
Les produits semi-finis suivants doivent être exclusivement achetés auprès d'artisans ou de PME indépendantes 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.	➤ Vérifications : • À découvert : visite des frigos (étiquette d'origine sur produits) et contrôle des factures. • Achats chez les centrales d'approvisionnement ou grossistes autorisés, mais produits de charcuteries, salaisons, saurisserie et pains doivent provenir de PME ou artisans, (vérifier sur l'étiquette d'origine). Ce critère insiste sur l'origine de la fabrication du produit qui doit être artisanale. La saurisserie englobe l'ensemble des poissons fumés (saumon, hareng, etc.)

Arrêté du 26 mars 2015 (annexe)	Éléments d'interprétation
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 pains surgelés précuits peuvent être utilisés uniquement lorsqu'il n'est pas possible pour le restaurateur, notamment en raison de la fermeture hebdomadaire des commerces de proximité ou pour des raisons d'éloignement géographique du boulanger fournisseur, de se fournir auprès d'artisans boulangers ou de PME locales, le restaurateur devant en apporter la preuve auprès de l'organisme certificateur. Si la carte du restaurateur fait référence à l'origine artisanale ou locale du pain servi, elle doit également préciser les limites de cette origine. Les terrines et les pâtés doivent être réalisés par le restaurateur. ➞ Vérification - À découvert : visite des frigos (étiquette d'origine sur produits) et contrôle des factures. Présence de cinq produits régionaux dans la composition des plats : l'objectif de ce critère est de privilégier les filières courtes. Pour les restaurants proposant des spécialités régionales ou cuisines du monde, les 5 produits régionaux doivent provenir de la région dans laquelle le restaurant est implanté ou de la région dont le restaurant tire sa spécialité. Par dérogation, autorisation de faire figurer sur la carte : - un maximum de plats bénéficiant d'une appellation protégée et ne pouvant par conséquent être élaborés par le restaurateur (Ex. : la raviole de Royan / http://alimentation.gouv.fr/les-appellations-d-origine) ; - au maximum, un plat typique de la région, traditionnellement élaboré par des fabricants spécialisés (Ex. : les tripoux dans le Massif central). Pour les deux cas (appellation protégée et plat typique de la région), le restaurateur doit indiquer sur la carte l'origine du plat (fabricant, marque, etc.). Conformément à la réglementation, les plats prévus dans cette dérogation ne peuvent bénéficier du logo « fait maison ». ➞ Vérification - La comptabilisation se fait par produit et non par catégorie de produits : pour les produits animaux, élevés dans la région, fromages, fruits et légumes produits dans la région. - Interdiction de l'utilisation de plats déjà cuisinés. - À découvert : visite des frigos + factures et bons de livraison.
Les plats doivent être servis en quantité suffisante, avec une présentation soignée.	➞ Vérification Audit client mystère : jugement global sur la prestation assurée sur toute la salle du restaurant le jour de l'audit.

Arrêté du 26 mars 2015 (annexe)	Éléments d'interprétation
B. 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.	Présence d'une personne qualifiée en salle dans l'effectif du restaurant. ➤ Vérification • À découvert : demande de présentation du diplôme minimum CAP ou titre homologué équivalent ou CV (deux ans d'expériences professionnelles dans ce domaine de compétences) ou contrat de travail. • Pour les personnes ressortissantes d'un État membre de l'UE, une équivalence du diplôme doit être présentée. Le centre ENIC-NARIC France est le centre français d'information sur la reconnaissance académique et professionnelle des diplômes (http://www.ciep.fr/enic-naric-france). En l'absence de ces justificatifs le rapport d'audit sera suspendu en l'attente de la réception des documents.
Le service doit être professionnel, courtois et efficace de la réservation, à l'accueil, au départ du client.	➤ Vérification • Audit client mystère : jugement global sur la prestation assurée sur toute la salle du restaurant le jour de l'audit.
Le personnel doit transmettre au client des informations précises et complètes, y compris dans le cadre d'une réservation, ou d'une éventuelle réclamation.	➤ Vérification • Audit client mystère : jugement global sur la prestation assurée sur toute la salle du restaurant le jour de l'audit.

Arrêté du 26 mars 2015 (annexe)	Éléments d'interprétation
La tenue du personnel doit être soignée et en harmonie avec le style du restaurant.	➤ Vérification Audit client mystère : jugement global sur la prestation assurée sur toute la salle du restaurant le jour de l'audit.
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.	➤ Vérification - Audit client mystère : jugement global sur la prestation assurée sur toute la salle du restaurant le jour de l'audit. - Existence d'un service en salle, hors boissons, notamment pour le plat principal
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.	➤ Vérification - Audit client mystère + à découvert : si présence d'équipements pour personnes handicapées à mobilité réduites, obligation du restaurant d'en informer le client par affichage visible. - Si pas d'accès pour ces personnes, le point est « sans objet ».

ÉQUIPEMENTS ET AMÉNAGEMENTS

C. 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.	Il n'y a pas d'obligation imposée au restaurateur en matière de décoration des tables, notamment en ce qui concerne le nappage. ➤ Vérification - Audit client mystère : confort en fonction de l'activité (brasserie ou restaurant gastronomique). Espace entre les tables et chaises permettant un bon service, et n'occasionnant pas de gêne entre les clients. - Pas de climatisation imposée au restaurant. - Bon état et propreté des éléments de la table.
La mise en place de la table doit être soignée et en harmonie avec le style du restaurant.	Pas de climatisation imposée au restaurant. Il n'y a pas d'obligation imposée au restaurateur en matière de décoration des tables, notamment en ce qui concerne le nappage. ➤ Vérification - Audit client mystère : confort en fonction de l'activité (brasserie ou restaurant gastronomique). Espace entre les tables et chaises permettant un bon service et n'occasionnant pas de gêne entre les clients. - Bon état et propreté des éléments de la table.

Arrêté du 26 mars 2015 (annexe)	Éléments d'interprétation
Des équipements en faveur de l'accueil des jeunes enfants (rehausseur ou chaise haute) sont proposés aux clients.	➤ Vérification • Audit client mystère + à découvert : au moins 1 équipement présent propre et en bon état (sécurité de l'enfant).
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.	➤ Vérification • À juger si espaces existants, dans le cas contraire « sans objet » • Audit client mystère + à découvert : ▪ éclairage à tester si audit en milieu de journée ; ▪ confort en fonction de l'activité du restaurant ; ▪ en cas de terrasse, demander à voir les équipements si ceux-ci ne sont pas sortis.
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.	➤ Vérification • À juger si espaces existants, dans le cas contraire « sans objet ». • Audit client mystère + à découvert : ▪ éclairage à tester si audit en milieu de journée ; ▪ confort en fonction de l'activité du restaurant. Si restaurant avec terrasse demander à voir les équipements si ceux-ci ne sont pas sortis.

ANNEXE I

(Textes de référence : articles L. 122-19 à L. 122-21 et D. 122-1 à D. 122-3 du code de la consommation).

Un produit brut est un produit alimentaire cru ne contenant, notamment à l'occasion de son conditionnement ou du procédé utilisé pour sa conservation, aucun assemblage avec d'autre produit alimentaire excepté le sel.

Peuvent entrer dans la composition des plats :

➤ **Les produits que le consommateur ne s'attend pas à ce que le restaurateur réalise lui-même :**

- Les salaisons, saurisséries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés ;
- Les escargots ;
- Les crevettes, à l'exclusion des conserves ;
- Les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait, ainsi que les produits alternatifs d'origine végétale¹ ;
- Le pain (y compris pain de mie), les farines et les biscuits secs qui se consomment secs (exclusion des biscuits pour savarins, babas au rhum et choux à profiteroles notamment) ;
- Les légumes et fruits secs et confits ;
- Les pâtes et les céréales ;
- La levure, le sucre et la gélatine ;
- Les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions. Concernant les concentrés, il est possible d'utiliser concentrés de tomates, des tomates pelées, ou concassées en conserves pour la confection de ragoût, de sauté et sauce ;
- Les sirops, vins, alcools et liqueurs ;
- Les feuilles de brick, les plaques de feuilletage et les pâtes phyllo ;
- Les pâtes de fruits secs (amande ; noisette ; sésame ; noix ; pistache ; arachide), la crème et pâte de marron.

➤ **Pour des raisons de sécurité sanitaire, les produits suivants :**

- La choucroute crue et abats blanchis ;
- Les fonds blancs, bruns et fumets, les demi-glaces et les glaces de viande ;
- Les glaces et sorbets, sous réserve d'en informer par écrit le consommateur ;
- Les pulpes de fruit pour la fabrication des glaces et des entremets ;
- L'os à moelle ;
- Les ovo-produits : l'œuf entier, le blanc et le jaune ;
- La chair de crabe, tourteau et araignée.

➤ **Pour des raisons de protection juridique, les plats suivants :**

- au maximum deux plats bénéficiant d'une appellation protégée et ne pouvant être élaboré par le restaurateur (exemple : les ravioles de Royan) ;
- au maximum un plat régional typique traditionnellement élaboré par des fabricants spécialisés.

À charge pour le professionnel d'en préciser clairement l'origine.

NB : Si le restaurateur utilise pour la réalisation de ses plats des produits non autorisés par les articles D. 122-1 à D. 122-3 du code de la consommation et limitativement énumérés dans la présente grille (notamment les glaces, plaques de feuilletage et pulpes de fruits) réalisées à l'extérieur de l'établissement, il ne pourra se prévaloir de la mention « fait maison » pour l'ensemble de sa carte. Les plats composés de ces produits ne peuvent en effet bénéficier de l'apposition du logo « fait

¹ Ainsi que les crèmes végétales que les restaurateurs utilisent à la place de crème fraîche : crème de soja, crème de riz, crème d'avoine, crème de coco, crème de noix de cajou, crème d'amandes, crème d'épeautre, crème de sésame.

maison ». Conformément aux dispositions de l'article D. 122-3, le restaurateur devra alors renseigner sur sa carte le logo « fait maison » plat par plat.

ANNEXE II

Par exception à la règle du composant principal acquis frais, les produits suivants difficiles à trouver ou difficiles à conserver frais sont acceptés congelés :

➤ Viandes

- Produits issus de porc PLUMA IBERICA ;
- Renne ;
- Kangourou ;
- Viande pour carpaccio non tranchée ;
- Escargots ;
- Viandes maturées, hibernées et millésimées ;
- Lobes de foie gras sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

➤ Produits de la mer et d'eau douce

- Cuisses de grenouilles ;
- King crabe ;
- Gambas ;
- Sole tropicale ;
- Black cod.

Cette liste pourra être complétée par l'administration s'il apparaît de nouveaux produits utilisés par les restaurateurs et répondant aux critères de l'alinéa premier.