

Grille auto-évaluation pour le titre de Maître restaurateur (Arrêté du 26 mars 2015)

	POINTS DE CONTROLE	CONFORMITE	
		Oui	Non
A - PRODUITS DE LA TABLE ET COMPOSITION DE LA CARTE			
	Cuisine faite sur le lieu de consommation, sans préjudice des dispositions suivantes :		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuisine 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 » 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les produits doivent être acquis majoritairement frais 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le composant principal de chaque plat doit être acquis frais, sauf exceptions prévues dans une liste exhaustive validée par l'administration 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Achat exclusif auprès d'artisans ou de PME indépendantes maîtrisant leur cycle de production des produits semi-finis suivants : charcuteries (à l'exception des terrines et pâtés à réaliser sur place), salaisons, saurisserie et pains 		
	La carte comporte au moins 5 produits régionaux de saison (au sens des régions administratives), hors boissons		
	Non-recours à des plats préparés		
	Plats servis en quantité suffisante avec une présentation soignée		
B – SERVICE A TABLE ET INFORMATION DU CLIENT			
	Personnel de salle composé au moins une personne titulaire d'un diplôme ou certificat de qualification professionnelle des métiers de la salle de niveau V ou justifiant de 2 ans d'expérience dans ce domaine		
	Service professionnel, courtois et efficace de la réservation, à l'accueil et au départ du client		
	Transmettre au client des informations précises et complètes (y compris dans le cadre d'une réservation ou d'une éventuelle réclamation)		
	Tenue du personnel soignée et en harmonie avec le style du restaurant		
	Les documents d'information à destination du client doivent être complets lisibles et soignés :		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menus - Extrait de la carte des vins 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Affichages - Signalétique 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Factures – Tarif - Prix 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Services - Horaires 		

Grille auto-évaluation pour le titre de Maître restaurateur (Arrêté du 26 mars 2015)

	POINTS DE CONTROLE	CONFORMITE	
		Oui	Non
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Moyens de paiement acceptés 		
	Information à destination des personnes à mobilité réduite (si existence d'équipements destinés à l'accueil) Critère sans objet en l'absence d'équipements		
C – AMENAGEMENTS ET PRESENTATION			
	Locaux destinés à l'accueil des clients :		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accessibles 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Confortables 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aménagés de façon chaleureuse 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tenues propres en permanence 		
	Sanitaires propres, ventilés et équipés pour le confort du client		
	Mise en place de la table soignée et en harmonie avec le style du restaurant		
	Equipements en faveur de l'accueil des jeunes enfants (rehausseur ou chaise haute)		
	Espaces extérieurs utilisés pour l'accueil des clients :		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accessibles 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Offrant des conditions de sécurité suffisantes 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Propres 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En bon état 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avec des éclairages suffisants 		
	Espaces extérieurs destinés au service des clients :		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aménagés et équipés de façon confortable ▪ Notamment terrasse ombragée ou pourvue de parasols, mobilier de qualité 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avec des éclairages suffisants 		