

ALPES
IS HERE



Rejoignez les

MAÎTRES RESTAURATEURS DE L'ISÈRE

et devenez ambassadeurs de la gastronomie iséroise !





A la recherche de moments de plaisir et de convivialité, vos clients sont toujours plus demandeurs de nouvelles saveurs réalisées à partir de produits locaux, frais et de qualité.

➤ Pour répondre à ces attentes, l'Etat a créé, en 2007, le titre de Maître Restaurateur décerné pour 4 ans aux restaurateurs qui, comme vous, proposent des plats cuisinés à partir de produits frais, privilégient les circuits courts et soignent la qualité de leur accueil et de leur service.

Vous souhaitez valoriser vos savoir-faire et votre engagement pour une cuisine de qualité ?

➤ Isère tourisme, en association avec les fédérations professionnelles, vous propose un accompagnement gratuit au titre de Maître Restaurateur.

En vous engageant au côté des 100 Maîtres Restaurateurs isérois vous deviendrez ambassadeurs de la gastronomie iséroise et bénéficierez des actions de promotion mises en œuvre par le Département et ses partenaires.

DEVENIR MAÎTRE RESTAURATEUR C'EST :

- **Faire reconnaître son engagement en faveur de la qualité**
- **Valoriser les savoir-faire et les produits isérois**
- **Répondre aux attentes des clientèles françaises et étrangères d'une cuisine authentique et de qualité**
- **Intégrer un réseau de professionnels et bénéficier d'actions de promotion à l'échelle du département**

COMMENT DEVENIR MAÎTRE RESTAURATEUR ?

Vous, ou un de vos collaborateurs devez présenter une des qualifications suivantes :

✓ diplôme, certificat ou titre professionnel de niveau IV (ex : bac professionnel) ou supérieur préparant à l'exercice du métier de restaurateur ;

✓ diplôme de niveau V (ex : BEP) préparant à l'exercice du métier de restaurateur associé à 5 ans d'expérience professionnelle en tant que dirigeant ou employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration ;

✓ au moins 10 ans d'expérience professionnelle en tant que dirigeant ou employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration ;

✓ au moins 5 ans d'expérience professionnelle en tant que dirigeant ou employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration, si le cuisinier de l'établissement dispose d'un diplôme de niveau V (ex : BEP) préparant à l'exercice du métier de restaurateur.

LES AIDES FINANCIÈRES DONT VOUS POUVEZ BÉNÉFICIER

L'obtention et le renouvellement du titre de Maître Restaurateur, avant le 31 décembre 2017, ouvrent le droit à un crédit d'impôt portant sur 50 % des dépenses engagées pour satisfaire les critères du cahier des charges (y compris la réalisation de l'audit).

L'ACCOMPAGNEMENT MIS À VOTRE DISPOSITION

ÉTAPE N°1 → Transmettez à Isère tourisme la demande d'accompagnement au titre de Maître Restaurateur.

Dominique Maisonobe du Cabinet Authentis, missionné par Isère tourisme, s'assurera de la recevabilité de votre candidature au regard des qualifications requises ; vous en serez informé par courrier.

ÉTAPE N°2 → Dominique Maisonobe vous accompagne dans vos démarches :

- ✓ Un pré-audit de votre établissement afin d'établir avec vous un diagnostic et une proposition d'améliorations si nécessaire ;
- ✓ Une assistance téléphonique
- ✓ Lorsque vous êtes prêt, et si nécessaire, une nouvelle visite peut être mise en place à votre demande afin de confirmer que vous répondez bien au référentiel du titre de Maître Restaurateur ;
- ✓ Il vous appartient alors de solliciter la réalisation de l'audit par un organisme certificateur accrédité (AFNOR Certification, Certipaq, Bureau Véritas ; le coût, de l'ordre de 500 €, est laissé à votre charge) ;
- ✓ Dominique Maisonobe vous assistera enfin dans la constitution du dossier à transmettre aux services de la Préfecture ; le titre de Maître Restaurateur est décerné dans un délai de 2 mois à compter de la date de dépôt du dossier en Préfecture pour une durée de 4 ans.

VOS ENGAGEMENTS

Le cahier des charges repose sur 5 thèmes



- ❶ Les produits de la table (origine, mode de préparation, diversité des plats) ;
- ❷ La relation client (qualité de l'accueil, des informations, du service, traitement des réclamations, formation du personnel) ;
- ❸ Les aménagements intérieurs (équipements divers, décoration, mise en place, prise en compte des enfants, des personnes à mobilité réduite) ;
- ❹ L'environnement et les espaces extérieurs (stationnement, éclairage, signalétique, confort du mobilier) ;
- ❺ L'hygiène, la sécurité et la propreté (espaces cuisine et stockage, revêtements, sanitaires, sécurité incendie).



Isère Tourisme - Comité départemental du Tourisme

Palais du Parlement - 4 place St-André - 38024 Grenoble cedex 1

Tél. : 04 76 00 33 82 - info@isere-tourisme.com - www.isere-tourisme.com

Votre contact

Thomas Langlois

Ligne directe : 04 76 00 36 76 - thomas.langlois@isere-tourisme.com

