



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFÈTE DE L'ESSONNE

**PREFECTURE DE L'ESSONNE**

DIRECTION DES POLICES ADMINISTRATIVES  
ET DES TITRES

BUREAU DE LA REGLEMENTATION  
Section des activités réglementées

Tel : 01.69.91.94.19 ou 94.29

Fax : 01.69.91.94.27

Mél : pref-activites-reglementees@essonne.gouv.fr

**Demande d'attribution du titre de Maître Restaurateur**

*Votre demande ne sera prise en compte qu'à réception du dossier complet*

**Concernant le candidat au titre**

NOM : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Date de naissance : \_\_\_\_\_ Lieu de naissance : \_\_\_\_\_

Demeurant : \_\_\_\_\_

Tel portable : \_\_\_\_\_ E-mail : \_\_\_\_\_

Fonction exercée au sein de l'établissement : \_\_\_\_\_

**Concernant l'établissement commercial d'exercice de la profession**

Nom de l'établissement : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tel : \_\_\_\_\_ E-mail : \_\_\_\_\_

**Vous sollicitez le titre de Maître Restaurateur au regard de** *(cocher la case adéquate, conditions requises à l'annexe I) :*

- Qualification personnelle
- Qualification personnelle + expérience professionnelle
- Expérience professionnelle seule
- Expérience professionnelle et qualification d'un cuisinier employé de l'entreprise

Je, soussigné(e) \_\_\_\_\_ (nom et prénom du demandeur),

auteur de la présente déclaration, certifie exacts les renseignements qui y sont inscrits.

Fait à : \_\_\_\_\_ Le : \_\_\_\_\_

Signature

## Liste des pièces à fournir pour l'obtention du titre de Maître Restaurateur

**Les dossiers de candidature relatifs au titre de maître-restaurateur comportent les pièces suivantes :**

- Le formulaire de demande dûment complété, qui comporte :

L'identité du candidat, l'adresse et l'enseigne du ou des établissements dans lequel il exerce son métier.  
Lorsque l'entreprise est de forme sociale, l'adresse du siège social et la raison sociale de la société.

- Copie de la carte d'identité, passeport ou carte de séjour du candidat au titre.
- Le justificatif de l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés du principal établissement et éventuellement des immatriculations secondaires de moins de trois mois.
- L'attestation sur l'honneur du chef d'entreprise que lui-même ou la société sont à jour des cotisations fiscales ou sociales exigibles.
- Le rapport d'audit établi conformément aux dispositions du décret n°2007-1359 du 14 septembre 2007 relatif au titre de maître-restaurateur
- Les justificatifs relatifs aux conditions de candidature définies à l'annexe 1.

<u>Qualification personnelle</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Photocopie de l'un des diplômes suivants : Baccalauréat professionnel en restauration Brevet professionnel mention « restaurant » ou « cuisine » Autre certification de niveau IV ou plus.</li> </ul>
<u>Qualification personnelle et professionnelle</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Photocopie de l'un des diplômes suivants : C.A.P. de cuisinier C.A.P. « Restaurant » B.E.P. « Métiers de la restauration et de l'hôtellerie » Titre professionnel de cuisinier</li> </ul> <p><b>Ainsi que :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tout document officiel prouvant votre expérience de 5 ans en tant que dirigeant d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration.</li> </ul>
<u>Expérience professionnelle seule</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tout document officiel prouvant votre expérience de 10 ans en tant que dirigeant d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration.</li> </ul>
<u>Expérience professionnelle et qualification d'un cuisinier employé de l'entreprise</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tout document officiel prouvant votre expérience de 5 ans en tant que dirigeant d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration.</li> </ul> <p><b>Ainsi que :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Photocopie du diplôme, certificat ou titre établissant la qualification de votre employé (salarié, conjoint, associé, etc...)</li> </ul>

## Annexe 1

### **Article 1 du décret n°2007-1359 du 14 septembre 2007 relatif au titre de maître-restaurateur**

Pour obtenir le titre de maître-restaurateur, le dirigeant ou l'employé du fonds de commerce de restauration doit justifier de l'une ou l'autre des conditions suivantes :

#### 1 - Qualification personnelle :

- Être titulaire du Brevet Professionnel, du Baccalauréat professionnel ou d'une certification de niveau IV ou supérieur enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles.

#### 2 - Qualification personnelle et expérience professionnelle :

- Être titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP), du brevet d'études professionnelles (BEP) ou d'une certification de même niveau enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles, accompagné (+) d'une expérience professionnelle de cinq ans en qualité de dirigeant ou d'employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration.

#### 3 - Expérience professionnelle seule :

- Justifier en tant que dirigeant ou d'employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration, d'une expérience professionnelle de 10 ans si le dirigeant ou l'employé n'est pas titulaire de l'un des diplômes ou certificats mentionnés aux lignes 1 ou 2.

#### 4 - Expérience professionnelle et qualification d'un cuisinier employé de l'entreprise :

- Justifier au minimum d'une expérience professionnelle de cinq ans en tant que dirigeant ou employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration s'il n'est pas titulaire de l'un des diplômes, titres ou certificats mentionnés aux lignes 1 ou 2 et ne possède pas les qualifications professionnelles requises à condition (+) que l'activité de chaque établissement soit placée sous le contrôle technique, effectif et permanent, d'un cuisinier détenant un diplôme, un titre ou un certificat de qualification professionnelle délivré pour l'exercice du métier de cuisinier, enregistré au répertoire national des certifications professionnelles et classé à un niveau V ou à un niveau supérieur et justifiant, lorsqu'elle est requise, d'une expérience professionnelle minimale de cinq ans.