



**PRÉFET  
DE MEURTHE-ET-MOSELLE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Sous-préfecture de Val de Briey**

Bureau des sécurités et de la légalité  
Pôle collectivités territoriales et réglementation

## **TITRE DE MAÎTRE RESTAURATEUR**

**ANNEXE 1** : Demande du titre de maître restaurateur

**ANNEXE 2** : Liste des pièces à fournir

**ANNEXE 3** : Conditions requises pour l'obtention du titre

**ANNEXE 4** : Attestation sur l'honneur du chef d'entreprise de l'acquittement des cotisations fiscales ou sociales exigibles

Votre dossier doit être adressé par courrier à :

**Sous-préfecture de Val de Briey**  
Bureau des sécurités et de la légalité  
Pôle collectivités territoriales et réglementation  
1, place du Château  
54150 VAL DE BRIEY

Sous-préfecture de Val de Briey  
1 place du Château  
54150 Val de Briey

**ANNEXE 1**

**DOSSIER DE CANDIDATURE AU TITRE DE  
MAITRE-RESTAURATEUR EN MEURTHE-ET-MOSELLE**

➤ **IDENTITÉ DU CANDIDAT** : (joindre copie pièce d'identité)

Nom :

Prénom :

Fonction au sein de l'établissement :

➤ **ÉTABLISSEMENT** (dans lequel est exercée l'activité) :

Enseigne :

Adresse :

Tél. :

➤ **SI L'ACTIVITÉ EST EXERCÉE SOUS FORME DE SOCIÉTÉ** :

Raison sociale de la société :

Adresse du siège social :

➤ **IDENTITÉ DU CUISINIER** (si le cuisinier n'est pas le candidat au titre de maître-restaurateur)

Fait à,

Nom et signature du demandeur,

Le service Tourisme de la chambre de commerce et d'industrie de la Meurthe-et-Moselle se tient à la disposition des candidats pour tout renseignement relatif au montage des dossiers.

Sous-préfecture de Val de Briey  
1 place du Château  
54150 Val de Briey

## ANNEXE 2

### LISTE DES PIÈCES A FOURNIR

- Extrait du registre du commerce et des sociétés (K BIS) de moins de trois mois (original), précisant l'historique du fonds géré et pour l'employé un contrat de travail prouvant qu'il travaille dans cette entreprise ;
- Copie d'une pièce d'identité ;
- Justificatifs de l'aptitude professionnelle :

par le diplôme seul :

- baccalauréat professionnel en restauration
- brevet professionnel mention « restaurant » ou « cuisine »

par le diplôme + l'expérience professionnelle :

- certificat d'aptitude professionnelle de cuisinier
- certificat d'aptitude professionnelle « restaurant »
- brevet d'études professionnelles « métiers de la restauration et de l'hôtellerie »
- titre professionnel de cuisinier

et justifier, en tant que dirigeant ou employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration, d'une expérience professionnelle de cinq ans.

par l'expérience professionnelle seule :

justifier, en tant que dirigeant ou employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration, d'une expérience professionnelle de dix ans si vous ne possédez aucun des diplômes ci-dessus.

Ce délai d'expérience peut être ramené à cinq ans si l'activité de chaque établissement est placée sous le contrôle technique, effectif et permanent, d'un cuisinier détenant un diplôme, un titre ou certificat de qualification professionnelle et classé à un niveau V ou à un niveau supérieur et justifiant, le cas échéant d'une expérience professionnelle minimale de cinq ans.

**Si ce cuisinier quitte l'établissement, le Maître – Restaurateur doit le remplacer dans les 30 jours et en aviser le préfet.**

- L'audit externe effectué par un organisme certificateur retenu dans l'arrêté ministériel du 17 janvier 2008, daté et signé de l'auditeur et de l'audité, soit :

AFAQ AFNOR  
AUCERT  
QUALITE – France SAS  
QUALUNION

- Attestation sur l'honneur que l'exploitant est à jour de ses cotisations sociales et fiscales.

- Attestation que l'exploitant exerce personnellement l'activité de cuisinier ou, à défaut, supervise personnellement celle-ci.

### ANNEXE 3

#### CONDITIONS REQUISES POUR L'OBTENTION DU TITRE

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

Veillez cocher la case correspondante à votre situation et joindre toutes les pièces justificatives :

	Être titulaire du brevet professionnel, du baccalauréat professionnel ou d'une certification de niveau IV ou supérieur au répertoire national des certifications professionnelles.
	Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou d'une certification de même niveau <b>±</b> expérience professionnelle de <b>5 ans</b> en qualité de dirigeant ou employé d'une entreprise exploitant- un fonds de commerce de restauration.
	Justifier en tant que dirigeant ou employé d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration, d'une expérience professionnelle de <b>10 ans</b> si le dirigeant ou l'employé n'est pas titulaire de l'un des diplômes ou certificats mentionnés en ligne 1 ou 2.
	Justifier de 5 ans d'expérience professionnelle (si pas titulaire du diplôme en ligne 1 ou 2) + activité sous 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 supérieur et justifiant, lorsqu'elle est requise, d'une expérience professionnelle minimale de 5 ans.

**ANNEXE 4**

**ATTESTATION SUR L'HONNEUR DU CHEF D'ENTREPRISE DE L'ACQUITTEMENT DES  
COTISATIONS FISCALES OU SOCIALES EXIGIBLES**

M/Mme

Agissant en son nom personnel ou s'il y a lieu, pour le compte de la société :

En tant que :

Certifie sur l'honneur que l'entreprise ne connaît actuellement aucun retard du point de vue de ses obligations fiscales, sociales et environnementales.

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

Signature