

OC	<b>RAPPORT DE MISSION</b> <b>Evaluation pour le titre de Maître restaurateur</b>	Arrêté du 14/09/07 relatif au cahier des charges du titre de maître- restaurateur
	ETABLISSEMENT : .....	Page ____ de ____

CADRE SPECIFIQUE A CHAQUE OC

**Le dirigeant atteste avant la réalisation de l'audit que les conditions minimum de qualification pour l'obtention du titre Maître-Restaurateur sont respectées** (qualification et/ou expérience professionnelle du chef d'entreprise ou du cuisinier de l'établissement)

	POINT DE CONTROLE	Conformité		Observations
		Oui	Non	
<b>PRODUITS DE LA TABLE</b>				
1	Cuisine faite sur place (entrée, plat, dessert hors sorbets et glaces)			
2	Achat exclusif auprès d'artisans ou de PME indépendantes des produits suivants : charcuteries, salaisons			
3	Non-recours à des plats préparés			
4	Travail avec des produits acquis majoritairement frais			
5	Diversification des plats proposés (au moins 4 plats en entrée, 4 plats principaux et 4 desserts)			
6	Renouvellement quotidien des suggestions ponctuelles (au moins soit une entrée, soit un plat principal, soit un dessert)			
<b>RELATIONS CLIENTS</b>				
7	Existence d'un traitement des réclamations clients			
8	Présence d'un personnel qualifié en salle			
9	Accueil du client : aimable, souriant, courtois, chaleureux et polit.			
10	Transmettre au client des informations précises et complètes (dans le cadre d'une demande d'information ou d'une réservation)			
11	Tenue vestimentaire et corporelle soignée du personnel (en harmonie avec le site)			
12	Conseil et information du client (de façon précise et complète)			
13	Affichage lisible et visible des informations utiles (tarif, prix, services, horaires, moyens de paiement acceptés)			
14	Cartes de menu soignées, attractives et lisibles (propres et non abîmées, non surchargées et ni raturées)			
15	Mise en avant des plats (valorisation des plats du jour et/ou spécialités maison)			
16	Service à table efficace et attentionné			
	Gestion de l'attente entre les plats			

OC	<b>RAPPORT DE MISSION</b> <b>Evaluation pour le titre de Maître restaurateur</b>	Arrêté du 14/09/07 relatif au cahier des charges du titre de maître-restaurateur
	ETABLISSEMENT : .....	Page ____ de ____

	POINT DE CONTROLE	Conformité		Observations
		Oui	Non	
17	Plats servis en quantité suffisante			
	Présentation des plats soignée et attractive			
18	Factures claires, précises et conformes aux prestations achetées			
	Rapidité des formalités de paiement			
19	Prise de congé aimable, chaleureuse et souriante avec remerciements			
<b>AMENAGEMENTS INTERIEURS</b>				
20	Aménagement et décoration du restaurant accueillant, chaleureux et convivial			
	Aménagement confortable			
	Température ambiante agréable			
	Ventilation et éclairage efficaces			
21	Information du client sur l'existence d'équipements ou d'aménagements destinés à l'accueil des personnes handicapées à mobilité réduite			
22	Mise en place de la table avec goût et avec des éléments propres et en bon état, secs et non dépareillés (nappes, sets, serviettes, couverts, verres, assiettes, ménagères)			
23	Equiperment en faveur de l'accueil des enfants (rehausseur ou chaise haute)			
24	Equipement de porte-manteaux ou vestiaire suffisant, sûr et propre			
<b>ENVIRONNEMENT ET EXTERIEURS (SI EXISTANTS)</b>				
25	Extérieurs propres et en bon état			
26	Mise à disposition d'un stationnement (payant ou gratuit)			
27	Eclairage des extérieurs (abords, parking, entrée, enseigne) en bon état			
28	Si les extérieurs sont aménagés, équipement confortable et de qualité : terrasse ombragée ou pourvue de parasols			
29	Signalétique d'accès au site visible, lisible et uniforme (si existante et autorisée)			
<b>HYGIENE, SECURITE ET PROPRETE</b>				
30	<b>Ce point de l'évaluation n'a pas de valeur réglementaire et ne peut se substitué aux contrôles officiels</b> Espaces cuisine et de stockage propres, en bon état avec des outils de production à l'hygiène irréprochable			
31	Revêtements muraux, sols, plafonds et mobilier du restaurant propres et en bon état			
32	<b>Ce point de l'évaluation n'a pas de valeur réglementaire et ne peut se substitué aux contrôles officiels</b> Conformité à la réglementation en matière de sécurité incendie (signalétique et issues de secours)			
33	Sanitaires en bon état, propres et éclairés, équipés pour le confort du client (présence de poubelles, de sèche-mains, savon liquide, papiers et consommables en quantités suffisantes, ventilation)			
34	Absence de communication entre les sanitaires et la cuisine			

OC	<b>RAPPORT DE MISSION</b> <b>Evaluation pour le titre de Maître restaurateur</b>	Arrêté du 14/09/07 relatif au cahier des charges du titre de maître- restaurateur
	ETABLISSEMENT : .....	Page ____ de ____

<b>CONCLUSIONS MOTIVEES DE L'AUDIT</b>
<p style="text-align: center;">FAVORABLE / RESERVE</p>

DATE ET SIGNATURE DE L'INTERVENANT :

DATE ET SIGNATURE DE L'INTERLOCUTEUR :