

GECO avril 2015	Maitre Restaurateur	Fait Maison	Artisan Cuisinier
<b>Définition</b>	Valorise l' <b>ensemble d'un établissement</b>	Reconnait un <b>plat réalisé à partir de produits crus cuisinés sur place</b> . Gage de transparence pour le consommateur sur l'authenticité de la cuisine réalisée par les restaurateurs.	Reconnaissance d'un <b>métier</b> , d'un savoir faire. Inscription au répertoire des métiers et possibilité d'utiliser le terme d'artisan .
<b>Réglementation</b>	Décret n° 2015-348 du 26 mars 2015 - Arrêté du 14 septembre 2007	Décret n° 2014-797 du 11 juillet 2004	Amendement Loi Macron adopté par le sénat le 18 mars 2015
<b>Attribution</b>	Audit par un organisme certificateur accrédité reconnu dans le décret. Un <b>cahier des charges</b> définit les exigences par arrêté du 14 septembre 2007 ( en cours de révision)	Un <b>logo</b> affichable sur les plats respectant les modalités définies dans le décret	<b>Cahier des charges</b> devant être défini par l'Assemblée permanente des Chambres de Métiers et d'Artisanat.
<b>Exigences</b>	Le titre porté sur 4 thèmes: <u>A-Produits de la table :</u> -Cuisine faite sur place <b>-Liens avec le décret "Fait Maison".Article D 121-13-1</b> -Ne pas recourir à des plats préparés. -Travailler avec de produits majoritairement frais. <b>-Privilégier l'achat en circuit court.</b> <u>B-Relation clients</u> <u>C-Aménagements intérieurs</u> <u>D-Equipements extérieurs.</u> <u>E- Hygiène, sécurité, propreté:</u> <b>Outils de production à l'hygiène irréprochable. ..</b>	<u>Décret en cours de révision:</u> <b>Un produit brut est un produit alimentaire cru</b> ne contenant , notamment à l'occasion de son conditionnement ou du procédé utilisé pour sa conservation, aucun assemblage avec d'autre produit alimentaire excepté le sel. Une liste d'exemptions de la définition: les produits que le restaurateur ne s'attend pas à voir confectionnés sur place.	<u>Principales conditions :</u> -Ne pas avoir plus de 10 employés -Avoir un diplôme mini: CAP,BEP,CQP cuisinier. -Titulaire du permis de former. <b>-Une cuisine élaborée à partir de produits bruts transformés sur place.</b>
<b>Avantages - visibilité</b>	Crédit d'impôt accordé pour moderniser le restaurant dans la limite de 30 000€	Un logo affichable sur les plats respectant les modalités définies dans le décret	
<b>Nombre de professionnels concernés</b>	3000 ( avril 2015)	Moins de 4% ( avril 2015)	Pas encore en applicaiton