



RESTAURATEURS : Affichez la qualité culinaire

La réglementation RESTAURANT
Fait maison, Maitre Restaurateur, Allergènes



La Mention FAIT MAISON

Loi consommation 17 mars 2014

« Un plat « fait maison » est élaboré sur place à partir de produits bruts. Des produits déterminés par voie réglementaire peuvent entrer dans la composition des plats fait maison après avoir subi une transformation (précision par décret).

Décret 2015-505 7 mai 2015 ; **Produit Brut** : produit alimentaire cru sans aucun assemblage avec autres produits sauf le sel.

Sauf exceptions : Salaisons, saurisserie et charcuterie sauf terrine et pâté
Pain, biscuits secs, farine, légumes et fruits secs et confits, les pâtes, céréales, levure sucre, gélatine, condiments, concentrés,

Pour des raisons sanitaires : la choucroute crue, les abats blanchis, et sous réserve d'en informer par écrit le consommateur: les fonds blancs et bruns, les fumets et la demi-glace (sauce réduite).



Les Entreprises concernées

- Tous les établissements de la restauration ; Restauration traditionnelle, de chaîne, rapide, les traiteurs,
- Les plats doivent être élaborés sur place dans les locaux de l'établissement, sauf pour activité traiteur, sauf pour commerce non sédentaire: foire ,marché.
- La communication ,mention ou le logo à télécharger , à reproduire sur ardoise..
- Mention est accordée plat par plat
- Si tous les plats proposés sont fait maison ,la mention peut figurer à un endroit unique sur le menu, si non mention en face de chaque plat .
- Quelques précisions sur les produits; les légumes doivent être acheté frais, blancs et jaunes d'œufs peuvent être achetés décoquillés dès lors qu'ils demeurent crus .Attention aux pates qui doivent être réalisées par le restaurateur, escargots à préparer par les restaurateur





Le Cahier des charges maitre restaurateur

- Produits de la table composition de la carte

Produits fait maison, 5 produits régionaux circuits courts, le pain, charcuterie, salaisons glace doivent être achetés auprès d'artisans. visite des frigos et factures

- Personnel de salle ;composé de personnel qualifié avec tenue soignée justification des diplômes;
- Documents d'information client adaptés, soignés, lisibles,
- Locaux accessibles, confortables, aménagés chaleureusement, confort en fonction de l'activité, équipement pour jeunes enfants.
- Espaces extérieurs équipés confortablement.
- Texte de référence

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030405530&categorieLien=id>



Maitre Restaurateur

- Seul titre d'Etat délivré par le préfet
Décret 2007-1359 14/09/2007, arrête 14/09/2007 justification compétences, arrête 17/01/2008 organismes certificateurs, arrête 26/03/2015 cahier des charges du titre.
- Justification d'une compétence
Diplôme, expérience 10 ans comme dirigeant ou employé ou 5 ans d'un restaurant si présence d'un cuisinier diplômé.
- Audit payant par un organisme certificateur : AFNOR, AUCERT, Qualite France SAS Qualunion.
- Examen du dossier par les services préfectoraux ; titre valable 4 ans.
- Possibilité d'adhérer à l'association des maitres restaurateurs.





Artisan restaurateur

- Être titulaire d'un diplôme CAP ou 3 ans expérience, moins de 10 salariés, cuisine intégralement fait maison
- Immatriculation auprès de la chambre de métiers
- Décret 10 mai 2017 ;
<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2017/5/10/ECFI1711829D/jo/te>
- Satisfaire la qualité d'artisan décret 2 avril 1998



Les Allergènes

- **Decret 2015-447 du 17 avril 2015 : information des consommateurs sur les allergènes et denrées alimentaires non préemballées (servies : restaurants, traiteurs rayons à la coupe) l'indication allergènes se fait obligatoirement par écrit avec libre choix des supports d'information.**

Les 14 allergènes:

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et prod. à base d'œufs
4. Poissons et prod. à base de poisson
5. Arachides et prod. à base d'arachides
6. Soja et prod. à base de soja sauf huile et graisse
7. Lait et prod. à base de lait
8. Fruits à coque : amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Maccadamia
9. Céleri et prod. à base de céleri
1. Moutarde et prod. à base de moutarde
2. Graine de sésame
3. Anhydride sulfureux > 10 mg/kg
4. Lupin et prod. à base de lupin
5. Mollusques



Les Allergènes

Le nom de l'allergène doit être indiqué dès lors que l'ingrédient concerné n'est pas clairement identifié par le consommateur comme un allergène

exemple : « ingrédient : farine *de blé*, malt *d'orge*, albumine *d'œuf*, graisse butyrique (*lait*), levain (*blé*), boulghour (*blé*), lécithine *de soja*, conservateur et rehausseur de gout: *sulfite de sodium*, (et non E 221) dérivé E220 anhydride sulfureux liste des sulfites de E220 à E 228

Le nom de l'allergène est mis en évidence par une impression qui le distingue clairement : corps caractère, style, couleur

Les auxiliaire technologique allergène doivent être mentionnés ; exemple le lactose utilisé comme support d'arôme

Cas des présences fortuites : la mention « peut contenir ... » ne doit être utilisée qu'en dernier recours dans le cas où il n'est pas possible de maîtriser le risque



Les Allergènes



Indiquer sur votre menu ou sur tout support la mention suivante « Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse » par ex ., n'oubliez pas de l'indiquer sur votre site internet, sur les tablettes

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/allergen-es-alimentaires.pdf

Février 2018



Atelier digital 22 Février CCI Rouen:Allergènes solutions digitales

Désormais intégrées dans les applications digitales avec affichages des menus:

Ex Tastycloud:www.tastycloud.fr



L'unique solution de menus digitalisés clé-en-main

Notre promesse :

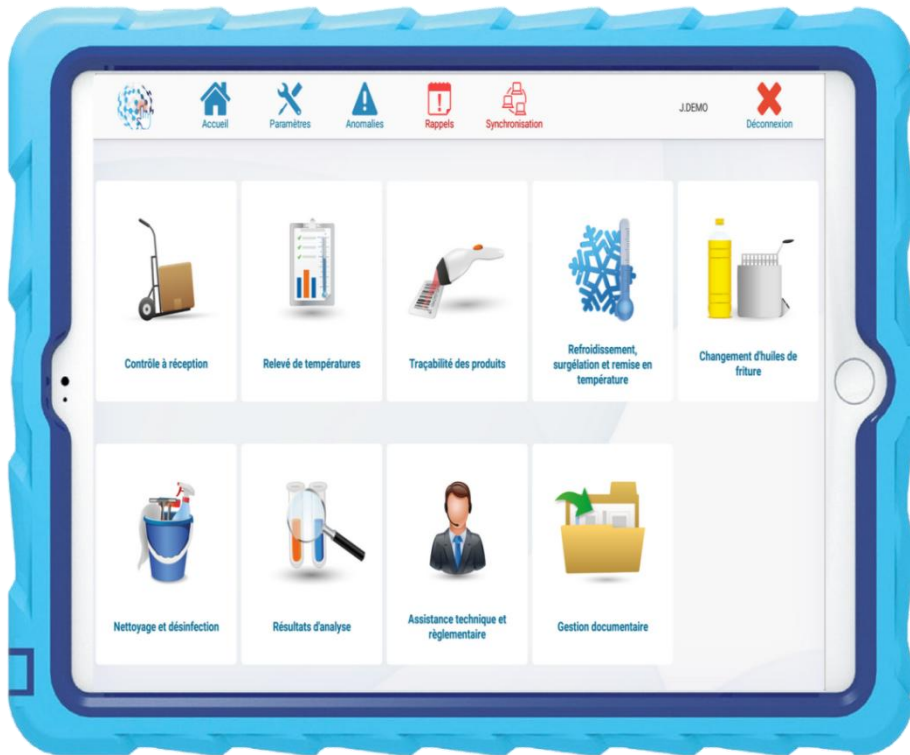
« Tastycloud est un accélérateur de croissance et un vecteur de fidélisation »



Atelier Digital 22 Février Rouen: Solution Hygiène restauration

Pour le suivi de l'Hygiène et de votre Plan de Maîtrise Sanitaire
Adoptez la solution

QUALIPAD®



Votre Plan de Maîtrise Sanitaire et vos autocontrôles en une application sur tablette dédiée aux restaurateurs et métiers de bouche.

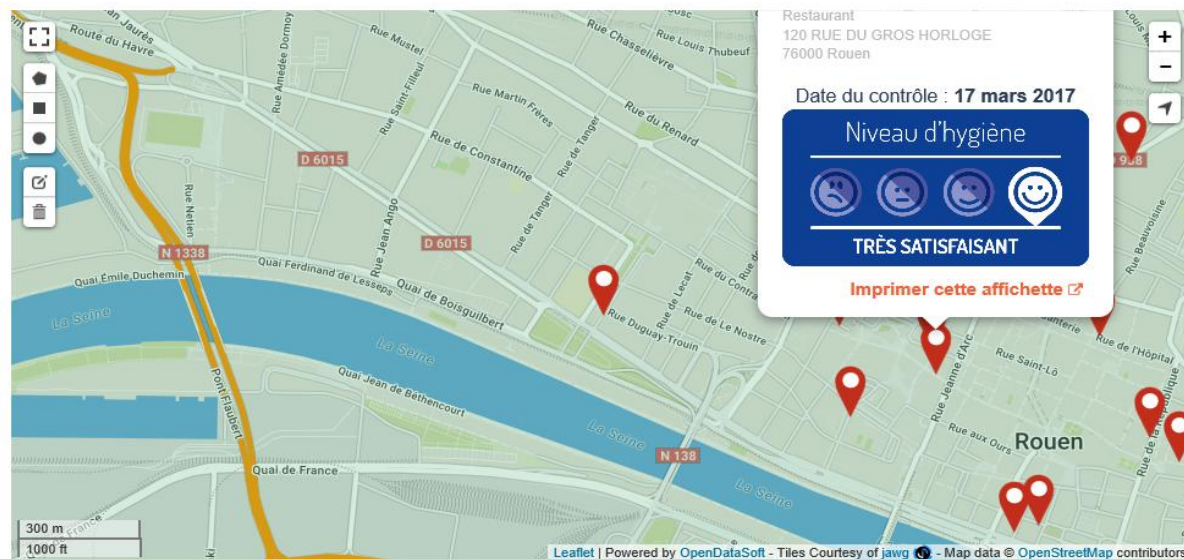
« La solution numérique avec une assistance technique et réglementaire dédiée »



La publication des contrôles Hygiène

Dispositif alim'confiance : démarre 1 mars 2017, suite au décret 2016 du 15 déc. 2016

- Résultats accessibles sur l'application mobile alim'confiance et sur data.gouv.fr
- Toutes les entreprises du secteur alimentaire concernées
- Pour restauration et commerce de détail : carte de France interactive.
- Les résultats sont disponibles pendant un an.
- Possibilité d'afficher les résultats sur la vitrine.
- <http://www.data.gouv.fr/fr/datasets/resultats-des-contrôles-officiels-sanitaires-dispositif-dinformation-alimconfiance/>





Niveau d'hygiène



SATISFAISANT

Résultats du contrôles hygiène

4 NIVEAUX d'HYGIENE.

- Très satisfaisant :BON

Etablissement conforme à la réglementation sanitaire ou avec quelques anomalies mineures.

- Satisfaisant ; Acceptable

Plusieurs anomalies relevées, sans générer un risque sanitaire: à corriger rapidement.

- A améliorer :dérives constatées, perte de maitrise, mesures correctives requises **réalisation dans un délai** fixé.Nouvelle inspection pour contrôle de la bonne mise en œuvre de mesures correctives.
- Inacceptable : danger avéré fermeture immédiate



Le Label NQT Restaurant



Pourquoi un label sur l'accueil

- Diagnostiquer les points forts et faibles de l'entreprise.
- Améliorer et optimiser les prestations de son établissement.
- Répondre au mieux aux attentes de la clientèle.
- Se démarquer de la concurrence.
- Etre reconnu et faire reconnaître la qualité de ses prestations

Comment

- Accompagnement et conseils d'un conseiller tout au long de la démarche qualité (pré-audit, audit de suivi).
- Evaluation de la prestation à partir d'une grille définie par profession (diagnostic).
- Audit mystère assuré par un cabinet extérieur tous les 3 ans (visite anonyme).
- Mesures régulières de satisfaction clients.
- Référencement dans les brochures et guides touristiques, sites internet.
- Double reconnaissance grâce à l'obtention du label régional NQT et **national "Qualité Tourisme"**

Contact . Anne BOLEVE Conseillère Tourisme et Qualité
CCI ROUEN METROPOLE
Tel : 02 35 88 38 18

Février 2018



Le Label NQT Restaurant



Adhérer à une démarche territoriale volontaire de progrès.

S'inscrire dans une démarche régionale reconnue depuis plus de 15 ans :600 adhérents dans 5 départements,

Bénéficiaire de la communication du CRT, de la Région et de l'Etat.

Donnez vous les moyens de mesurer votre performance.

Mettre en place un outil de management

Disposer du regard extérieur d'auditeurs indépendants, et de conseillers CCI.

Contact . Anne BOLEVE Conseillère Tourisme et Qualité

CCI ROUEN METROPOLE

Tel : 02 35 88 38 18

Février 2018



Les autres démarches Qualité



Le label HANDICAP TOURISME; marque d'état, vouloir accueillir, démarche volontaire, candidature en ligne : https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/directions_services/marques-nationales-tourisme/tourisme-et-handicap/GMTH/GMTH_Guide_utilisation_CANDIDAT_04102016.pdf. L'évaluation portera sur les 4 types de handicap, la marque est attribuée pour 2 types de handicap au minimum, un guide téléchargeable à destination des gestionnaires hotels et restaurants.



Clef Verte

1^{er} Label environnemental international pour hébergement et restauration.; gestion de l'eau, des déchets, de l'énergie, les achats responsables, le cadre de vie,