



[Accueil du portail](#) › [SECTEURS-PROFESSIONNELS](#) › Maître restaurateur : les avantages associés au titre

## Secteurs professionn

### Maître restaurateur : les avantages associés au titre

#### Une reconnaissance officielle de votre professionnalisme

L'attribution du titre de maître-restaurateur vous confère une reconnaissance officielle de votre excellence dans le domaine de la restauration traditionnelle ainsi que de votre engagement en faveur de la qualité. Dans le cadre de la communication de votre entreprise, vous pouvez vous prévaloir de l'obtention du titre et utiliser le logo officiel « maître-restaurateur ».

#### Un crédit d'impôt vous aide à mieux moderniser votre entreprise

Un crédit d'impôt est instauré pour les entreprises dont le dirigeant a obtenu la délivrance du titre de maître-restaurateur.

Ce crédit d'impôt est égal à 50% des dépenses qui permettent de satisfaire aux normes d'aménagement et de fonctionnement prévues par le cahier des charges relatif au titre de maître restaurateur.

Seules sont prises en compte dans l'assiette du crédit d'impôt, dans la limite de 30 000 euros, les dépenses exposées pendant l'année civile au titre de laquelle le dirigeant a obtenu le titre de maître-restaurateur et les deux années suivantes.

Le crédit d'impôt s'applique quel que soit le mode d'exploitation de l'entreprise (entreprise individuelle, société de personnes, société de capitaux...). Toutefois, compte tenu des conditions d'attribution du titre de maître-restaurateur, seules les entreprises, ayant au moins un dirigeant personne physique, qui exploitent un fonds de commerce de restauration sont éligibles à ce crédit d'impôt.

Le crédit d'impôt en faveur des maîtres-restaurateurs s'applique dans les limites et conditions prévues par la réglementation communautaire relative aux aides de minimis.

#### Quelles sont les dépenses éligibles au crédit d'impôt ?

Ouvrent droit au crédit d'impôt les seules dépenses suivantes :

##### **1° - les dotations aux amortissements des immobilisations permettant d'adapter les capacités de stockage et de conservation de l'entreprise à un approvisionnement majoritaire en produits frais :**

- a. matériel de réfrigération en froid positif ou négatif ;
- b. matériel lié au stockage en réserve sèche ou en cave ;

- c. matériel de conditionnement sous vide ;
- d. matériel pour la réalisation de conserves et de semi-conserves ;
- e. matériel de stérilisation et de pasteurisation ;
- f. matériel de transport isotherme ou réfrigéré utilisé pour le transport des produits frais et permettant de respecter l'isolation des produits transportés ;

**2° - les dotations aux amortissements des immobilisations relatives à l'agencement et à l'équipement des locaux lorsqu'elles permettent d'améliorer l'hygiène alimentaire :**

- a. travaux de gros oeuvre et de second oeuvre liés à la configuration des locaux ;
- b. matériel de cuisson, de réchauffage, de conservation des repas durant le service ;
- c. plans de travail ;
- d. systèmes d'évacuation ;

**3° - les dotations aux amortissements des immobilisations et les dépenses permettant d'améliorer l'accueil de la clientèle et relatives :**

- a. à la verrerie, à la vaisselle et à la lingerie ;
- b. à la façade et à la devanture de l'établissement ;
- c. à la création d'équipements extérieurs ;
- d. à l'acquisition d'équipements informatiques et de téléphonie directement liés à l'accueil ou à l'identité visuelle de l'établissement ;

**4° - les dotations aux amortissements des immobilisations et les dépenses permettant l'accueil des personnes à mobilité réduite.**

**5° - les dépenses courantes suivantes :**

- a. dépenses vestimentaires et de petit équipement pour le personnel de cuisine ;
- b. dépenses de formation du personnel à l'accueil, à l'hygiène, à la sécurité, aux techniques culinaires et à la maîtrise de la chaîne du froid ;
- c. dépenses relatives aux tests de microbiologie ;
- d. dépenses relatives à la signalétique intérieure et extérieure de l'établissement ;
- e. dépenses d'audit externe permettant de vérifier le respect du cahier des charges relatif au titre de maître-restaurateur.

Pour ouvrir droit au crédit d'impôt, les dépenses précitées doivent remplir les conditions cumulatives suivantes :

- être exposées par un ou des établissement(s) contrôlé(s) dans le cadre de la délivrance du titre de maître-restaurateur ;
- constituer des charges déductibles du résultat de l'entreprise ;
- ne pas être comprises dans la base de calcul d'un autre crédit ou réduction d'impôt.

## Situations particulières de votre entreprise

### Fusions et opérations assimilées

En cas de fusion sans effet rétroactif, le crédit d'impôt en faveur des maîtres-restaurateurs ne peut être transféré à la société absorbante.

En cas de fusion avec effet rétroactif, les dépenses éligibles au crédit d'impôt peuvent être reprises dans la comptabilité de la société absorbante. Celle-ci pourra alors bénéficier du crédit d'impôt à la condition que son dirigeant soit titulaire du titre de maître-restaurateur.

### Scissions et apports partiels d'actifs

Lorsqu'une opération de scission ou d'apport partiel d'actifs est assortie d'un effet rétroactif, l'entreprise bénéficiaire de la scission ou de l'apport partiel d'actifs peut bénéficier du crédit d'impôt au titre des dépenses éligibles rattachées à la branche complète d'activité apportée, si le dirigeant de l'entreprise bénéficiaire de la scission ou de l'apport partiel d'actifs obtient avant le 31 décembre de l'année au cours de laquelle l'opération a eu lieu le titre de maître-restaurateur pour l'exploitation de l'établissement concerné par l'opération.

Modifié le 04/10/2012

## Textes

[Instruction fiscale 4-A-8-07 n°111 du 11 octobre 2007](#)

## Le titre de maître restaurateur

[Retour à la présentation générale](#)