



Collège Culinaire de France

STATUTS Novembre 2016

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901
Siège : 64 rue du ranelagh 75016 Paris

TITRE I : BUT & COMPOSITION	2
ARTICLE 1ER – FORME - DENOMINATION	2
ARTICLE 2 - OBJET	2
ARTICLE 3 – SIEGE SOCIAL	2
ARTICLE 4 – COMPOSITION	2
ARTICLE 4.1 – LES MEMBRES	2
ARTICLE 4.2 – ADMISSION	3
ARTICLE 4.3 – RADIATION	3
TITRE II – DOTATIONS ET RESSOURCES ANNUELLES	4
ARTICLE 5 – LES RESSOURCES	4
ARTICLE 6 – COMPTABILITE	4
TITRE III : ORGANES DELIBERANTS ET D'ADMINISTRATION	4
ARTICLE 7 – CONSEIL D'ADMINISTRATION	4
ARTICLE 7.1 – COMPOSITION	4
ARTICLE 7.2 – FONCTIONNEMENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION	5
ARTICLE 7.3 – POUVOIRS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION	5
ARTICLE 8 – BUREAU	5
ARTICLE 8.1 – COMPOSITION	5
ARTICLE 8.2 – REUNION DU BUREAU	6
ARTICLE 9 – ASSEMBLEE GENERALE DE L'ASSOCIATION	6
ARTICLE 9.1 – COMPOSITION	6
ARTICLE 9.2 – ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE	6
ARTICLE 9.3 – ASSEMBLEE GENERALE EXTRAORDINAIRE	7
TITRE IV : MODIFICATIONS DES STATUTS ET DISSOLUTION	7
ARTICLE 10 : MODIFICATION DES STATUTS	7
ARTICLE 11 – REGLEMENT INTERIEUR	7
ARTICLE 12 – DISSOLUTION	8
ARTICLE 13 – ETHIQUE	8
ANNEXE 1 – IDENTITE DES MEMBRES FONDATEURS ET DES MEMBRES D'HONNEUR A LA CREATION DE L'ASSOCIATION	9
ANNEXE 2 – COMPOSITION DU BUREAU A LA CREATION DE L'ASSOCIATION	11

TITRE I : BUT & COMPOSITION

ARTICLE 1er – FORME - DENOMINATION

Il est fondé entre les adhérents aux présents statuts une association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901 et le décret du 16 août 1901 ayant pour titre :

COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE

ARTICLE 2 - OBJET

Cette association à but non lucratif a pour objet de représenter, de promouvoir et de transmettre l'identité, la diversité, la tradition et l'innovation qui caractérisent la gastronomie, auprès des professionnels du secteur, auprès des représentants politiques et auprès du grand public.

ARTICLE 3 – SIEGE SOCIAL

Le siège social est fixé au 64 rue du Ranelagh 75016 Paris

Il pourra être transféré par simple décision du Conseil d'Administration; la ratification par l'Assemblée Générale sera nécessaire.

ARTICLE 4 – COMPOSITION

ARTICLE 4.1 – LES MEMBRES

L'association se compose de :

a) Les membres fondateurs

Sont membres fondateurs, les personnes ayant participé à la création de l'association.

→ *Se référer à l'annexe des statuts*

Ils disposent chacun de 5 voix délibératives à l'Assemblée Générale et au Conseil d'Administration. Parmi les membres fondateurs, seuls les chefs versent chaque année une cotisation dont le montant est fixé par le Conseil d'Administration.

b) Les membres d'honneur

Sont membres d'honneur, les personnes désignées par le Conseil d'administration pour services rendus à l'association.

Ils sont dispensés de cotisations et disposent chacun de 5 voix délibératives à l'Assemblée Générale et au Conseil d'Administration.

→ *Se référer à l'annexe des statuts*

c) Les membres bienfaiteurs également appelés partenaires de qualité,

Sont membres bienfaiteurs, ceux qui ont versé des fonds soit sous forme de dons soit sous forme de mécénat et/ou sponsoring et/ou partenariats. Ils peuvent participer aux Assemblées Générales avec voix consultative.

d) Les membres adhérents,

Sont membres adhérents, les personnes qui versent une cotisation annuelle à l'association.

Les membres adhérents sont répartis dans des commissions prédéfinies par le Conseil d'Administration en fonction du type d'activité de l'adhérent et de ses actions au sein de l'association.

➔ *Se référer au règlement intérieur Article 1.2 pour la description des commissions*

Ils versent chaque année une cotisation dont le montant est fixé par le Conseil d'Administration. Ils donnent pouvoir à la commission qui le représente ; chaque commission disposant de 5 voix délibératives à l'Assemblée Générale.

ARTICLE 4.2 – ADMISSION

Pour faire partie de l'association, les demandes sont validées par le bureau et ratifiées par le Conseil d'Administration qui statue à l'unanimité, lors de chacune de ses réunions, sur les demandes d'admission présentées.

➔ *Se référer au règlement intérieur pour le détail par commission*

L'adhésion à l'association implique l'adhésion aux présents statuts, au règlement intérieur, à la charte des valeurs de l'association, ainsi qu'au fait de s'acquitter de la cotisation annuelle dont le montant est fixé par le Conseil d'Administration.

ARTICLE 4.3 – RADIATION

La qualité de membre se perd par :

a) La démission ; Les membres souhaitant démissionner devront donner leur démission par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au(x) président(s) du Conseil d'Administration. Pour autant, cette démission ne les dispense pas du paiement de leurs dettes envers l'association, notamment du paiement de la cotisation pour l'année en cours.

b) Le décès ;

c) La radiation prononcée par le Conseil d'Administration pour non-paiement de la cotisation ou pour motif grave, l'intéressé ayant été invité par lettre recommandée à se présenter devant le bureau pour fournir des explications. Le Conseil d'Administration statue à la majorité simple des 2/3 moins la voix du membre concerné par la décision de radiation.

➔ *Se référer au règlement intérieur pour le détail des fautes graves*

TITRE II – DOTATIONS ET RESSOURCES ANNUELLES

ARTICLE 5 – LES RESSOURCES

Les ressources de l'association peuvent comprendre :

1. Le montant des droits d'entrée et des cotisations annuelles. Le droit d'entrée des membres fondateurs est fixé à 1.000€.

Pour les années suivantes le Conseil d'Administration statuant à la majorité simple fixe le montant de la cotisation annuelle pour l'ensemble des catégories de membres de l'association. Le non-paiement de la cotisation, à une date fixée par le Conseil d'Administration et après mise en demeure restée infructueuse d'y procéder, entraîne la démission présumée du membre qui ne l'a pas versée.

→ *Se référer au règlement intérieur pour détails sur les cotisations par catégorie de membres*

2. Les subventions de l'Etat, des départements et des communes ;

3. Les recettes liées à l'organisation d'un grand dîner payant par an avec, éventuellement, une vente aux enchères associée;

4. Les produits du Mécénat et/ou sponsoring et/ou partenariat.

5. Les ventes accessoires de produits ou services divers dans la limite fixée par l'instruction du 18 Septembre 1998 (BOI 4-H-5-98) et l'instruction du 16 février 1999 (BOI 4H-1-99) relative au régime fiscal applicable aux associations ;

6. Les dons manuels et les libéralités dont la perception est légalement permise ;

7. Toutes les ressources autorisées par les lois et réglementations en vigueur, directement liées à la réalisation des objets statutaires de l'association.

ARTICLE 6 – COMPTABILITE

La comptabilité de la Fédération est tenue conformément aux lois et règlements en vigueur.

Cette comptabilité fait apparaître annuellement le compte d'exploitation, le résultat de l'exercice et un bilan.

TITRE III : ORGANES DELIBERANTS ET D'ADMINISTRATION

ARTICLE 7 – CONSEIL D'ADMINISTRATION

ARTICLE 7.1 – COMPOSITION

L'association est dirigée par un Conseil d'Administration composé de tous les membres fondateurs ainsi que des membres d'honneur.

Le Conseil d'Administration s'accorde le droit d'élire de nouveaux membres au Conseil d'Administration parmi les membres adhérents si le besoin s'en fait sentir. Les membres devront être élus à l'unanimité des membres présents ou représentés. Ce membre aura alors les mêmes droits et obligations que les membres fondateurs.

Le mandat de membre du Conseil d'Administration expire au moment de la perte de qualité de membre fondateur ou de membre d'honneur. Il peut également expirer par démission ou par révocation pour défaut d'assiduité non justifié à plus de trois séances consécutives du conseil, sauf à y être dûment représenté.

ARTICLE 7.2 – FONCTIONNEMENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le Conseil d'Administration se réunit au moins deux fois par an, sur convocation d'un co-Président, ou sur la demande de la moitié des membres.

L'ordre du jour, fixé par au moins l'un des deux co-présidents, est adressé aux membres du Conseil d'Administration au moins 7 jours avant le Conseil d'Administration et sert de convocation.

Le vote par procuration est autorisé si la procuration est présentée à l'ouverture du Conseil d'Administration. Le nombre de pouvoirs détenu par un membre est au maximum de 2.

Sous réserve de dispositions contraires contenues dans les présents statuts, les décisions sont prises à la majorité des voix exprimées à main levée si le quorum fixé à 1/3 des membres du Conseil d'Administration présents ou représentés est respecté. Le vote peut être exprimé à bulletins secrets si une majorité des membres présents ou représentés le décide. En cas d'égalité, la voix des co-présidents est prépondérante.

Les membres peuvent également se faire accompagner par un collaborateur non membre lors des réunions. Les membres peuvent donner procuration à un collaborateur non membre.

Les réunions du Conseil d'Administration font l'objet d'un procès verbal établi par un membre du bureau désigné par celui-ci qui devra être signé par au moins deux membres du Conseil d'Administration.

ARTICLE 7.3 – POUVOIRS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le Conseil d'Administration statue sur les questions suivantes :

- Ratification des nouveaux adhérents désignés par le bureau
- Définition des principales orientations de l'association,
- Arrêtés du budget de l'association,
- Fixation du montant de la cotisation annuelle des membres,
- Désignation et révocation des membres du Conseil d'Administration,
- Désignation et révocation des membres du bureau et de leur fonction en son sein,
- Décisions modifiant le règlement intérieur.

ARTICLE 8 – BUREAU

ARTICLE 8.1 – COMPOSITION

Le bureau est composé de :

- Deux co-Présidents ;
- Un Secrétaire ;
- Un Trésorier ;
- Deux délégués généraux.

Le premier mandat des membres du bureau est d'une durée de cinq exercices. Ce mandat sera ensuite renouvelé tous les trois ans. Le mandat de membre du bureau expire au moment de la perte de qualité de membre du Conseil d'Administration. Il peut également expirer par démission ou par révocation pour juste motif prononcée par le Conseil d'Administration statuant à l'unanimité moins la voix de la personne faisant l'objet de la mesure de révocation. La révocation ne porte dans ce cas que sur le mandat de membre du bureau. Le Conseil d'Administration procède dès que possible à la nomination du successeur du membre du bureau dont le mandat a expiré.

- Les co-présidents représentent seuls l'association et sont investis de tous les pouvoirs à cet effet. Ils ont qualité pour agir en justice au nom de l'association. Dans l'exercice de leurs pouvoirs les co-présidents peuvent agir individuellement. Ils peuvent également déléguer une partie de leurs pouvoirs à un autre membre du bureau.
- Le secrétaire est plus particulièrement chargé de l'établissement des procès verbaux ainsi que de l'envoi matériel des convocations en accord avec les co-présidents.
- Le trésorier établit, ou fait établir sous sa responsabilité, les comptes de l'association. Il est chargé de l'appel des cotisations. Il procède sous le contrôle des co-présidents au paiement et à la réception de toutes sommes. Il établit un rapport sur la situation financière de l'association et le présente à l'Assemblée Générale ordinaire annuelle.

ARTICLE 8.2 – REUNION DU BUREAU

Le bureau, assure la gestion courante de l'association. Il prend les décisions nécessaires au fonctionnement du Collège, au lancement des projets et à leur mise en œuvre dans le cadre de la vocation du Collège, de ses objectifs et de la stratégie avalisée par les membres du Conseil d'Administration.

Il se réunit aussi souvent que l'intérêt de l'association l'exige sur convocation de l'un de ses membres.

Tous les membres du Conseil d'Administration sont invités à assister aux réunions, s'ils le souhaitent.

ARTICLE 9 – ASSEMBLEE GENERALE DE L'ASSOCIATION

ARTICLE 9.1 – COMPOSITION

L'Assemblée Générale Ordinaire comprend tous les membres de l'association à quelque titre qu'ils y soient affiliés.

ARTICLE 9.2 – ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE

L'Assemblée Générale Ordinaire se réunit au moins une fois chaque année pour approuver les comptes arrêtés au 31 Décembre.

Quinze jours au moins avant la date fixée, les membres de l'association sont convoqués par l'un des co-présidents. L'ordre du jour est indiqué sur les convocations.

Les co-Présidents, assistés des membres du bureau, président l'Assemblée et exposent la situation morale de l'association. Le Trésorier rend compte de la gestion et soumet les comptes à l'approbation de l'Assemblée.

Ne devront être traitées, lors de l'Assemblée Générale, que des questions soumises à l'ordre du jour.

Les décisions sont prises à la majorité simple des voix exprimées à main levée avec la répartition suivante :

- Les membres du Conseil d'Administration possèdent chacun 5 voix.
- Pour les membres adhérents, un vote se fait d'abord dans chaque commission, la décision prise dans chaque commission, comptant pour 5 voix. Dans les commissions, les décisions sont prises à la majorité simple des membres présents ou représentés par un autre membre.

Le vote par procuration au sein d'une même catégorie de membres ou commission est autorisé si la procuration est présentée à l'ouverture de l'Assemblée Générale. Le nombre de pouvoirs détenu par un membre est au maximum de 2.

Le quorum est réuni si 1/3 des membres du Conseil d'Administration sont présents ou représentés et si chaque commission est représentée par au moins un membre. Le vote peut être exprimé à bulletins secrets si une majorité des membres présents ou représentés le décide. En cas d'égalité, la voix des co-présidents est prépondérante.

ARTICLE 9.3 – ASSEMBLEE GENERALE EXTRAORDINAIRE

Si besoin est, ou sur la demande de la moitié plus un des membres inscrits, l'un des co-Présidents peut convoquer une Assemblée Générale Extraordinaire.

Sont du ressort de l'Assemblée Générale Extraordinaire toutes les décisions modifiant les statuts.

- ➔ *Les modalités de fonctionnement sont identiques à celles d'une Assemblée Générale ordinaire*

TITRE IV : MODIFICATIONS DES STATUTS ET DISSOLUTION

ARTICLE 10 : MODIFICATION DES STATUTS

Les statuts peuvent être modifiés par l'Assemblée Générale Extraordinaire sur proposition du Conseil d'Administration.

La convocation accompagnée d'un ordre du jour mentionnant les propositions de modification, est adressée aux membres au moins 15 jours avant la date fixée pour la réunion de l'Assemblée.

ARTICLE 11 – REGLEMENT INTERIEUR

Un règlement intérieur sera établi par le Conseil d'Administration.

Ce règlement est destiné à fixer les divers points non prévus par les statuts, notamment ceux qui ont trait à l'administration interne de l'association.

Les décisions modifiant le règlement intérieur, sont de la compétence du Conseil d'Administration.

ARTICLE 12 – DISSOLUTION

En cas de dissolution prononcée par les deux tiers au moins des membres présents à l'Assemblée Générale, un ou plusieurs liquidateurs sont nommés par celle-ci et l'actif, s'il y a lieu, est dévolu conformément à l'article 9 de la loi du 1er juillet 1901 et au décret du 16 août 1901.

ARTICLE 13 – ETHIQUE

Comme précisé dans l'article 2 des statuts, l'association a pour objet de représenter, de promouvoir et de transmettre l'identité, la diversité, la tradition et l'innovation qui caractérisent la gastronomie, auprès des professionnels du secteur, auprès des représentants politiques et auprès du grand public le tout dans un climat de confiance et dans l'intérêt commun de la profession.

Tous les membres de l'association s'engagent à respecter les statuts, le règlement intérieur, la charte des valeurs mais aussi à respecter l'ensemble de ses membres et à ne pas porter préjudice directement ou indirectement, aux activités de l'association ou à sa réputation.

Fait à Paris, en 2 exemplaires,

VALIDATION DES NOUVEAUX STATUTS

Doit-être signé par au moins deux membres du bureau

Alain Ducasse
Co- Président

Joël Robuchon
Co- Président

Alain Dutournier
Trésorier

Gilles Goujon
Secrétaire

ANNEXE 1 – IDENTITE DES MEMBRES FONDATEURS ET DES MEMBRES D'HONNEUR A LA CREATION DE L'ASSOCIATION

MEMBRES FONDATEURS

- Yannick ALLENO, né le 16 décembre 1968 à Puteaux, chef de cuisine, de nationalité française, domicilié au 5 avenue de l'Opéra, 75001 Paris.
- Alain DUCASSE, né le 13 septembre 1956 à Orthez, cuisinier, de nationalité monégasque, domicilié au 20 boulevard Princesse Charlotte, 98000 Monaco.
- Alain DUTOURNIER, né le 15 mars 1949 à Cagnotte, cuisinier restaurateur - caviste, de nationalité française, domicilié au 77 rue de Seine, 75006 Paris.
- Gilles GOUJON, né le 10 décembre 1961 à Bourges, Chef de cuisine gérant, de nationalité française, domicilié au 5 avenue Saint Victor, 11360 Fontjoncouse.
- Marc HAERBERLIN, né le 28 novembre 1954 à Colmar, chef de cuisine, de nationalité française, domicilié au 25 rue du 25 janvier, 68970 Illhaeusern
- Régis MARCON, né le 14 juin 1956 à St Bonnet le Froid, chef de cuisine, de nationalité française, domicilié au 1 rue du Vivarais 43290 Saint Bonnet le Froid
- Thierry MARX, né le 19 septembre 1959 à Paris (XXeme), Chef Exécutif et Directeur Food & Beverage du Mandarin Oriental, Paris, de nationalité française, domicilié au 2 rue Mabillon, 75006 Paris.
- Gérald PASSEDAT, né le 24 mars 1960 à Marseille, Président de la SAS Le Petit Nice Passédat et Chef du restaurant, de nationalité française, domicilié au 17, rue des Braves 13007 Marseille
- Laurent PETIT, né le 22 juin 1963 à Bussièrès les Belmont, chef de cuisine, de nationalité française, domicilié au 29 route des Pérrouzes, 74290 Veyrier du Lac.
- Anne-Sophie PIC, née le 12 juillet 1969 à Valence, chef propriétaire, de nationalité française, domiciliée au 281, avenue Victor Hugo 26000 Valence.

- Joël ROBUCHON, né le 07 avril 1945 à Poitiers, chef restaurateur, de nationalité française, domicilié au 67 boulevard du Général Martial Valin, 75015 Paris.
- Guy SAVOY, né le 24 juillet 1953 à Nevers, cuisinier, de nationalité française, domicilié au: 22 rue Troyon, 75017 Paris.

MEMBRES D'HONNEURS

- Paul BOCUSE, né le 11 février 1926 à Collonges-au-Mont-d'Or, cuisinier, de nationalité française, domicilié au 40 rue de la plage, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or.
- Michel GUERARD, né le 27 mars 1933 à Vétheuil, cuisinier et Président de sociétés, de nationalité française, domicilié Place de l'Impératrice, 40320 Eugénie-les-Bains.
- Pierre TROISGROS, né le 3 septembre 1928 à Chalons sur Saone, cuisinier, de nationalité française, domicilié au 20, route de Commelle, 42120 Le Coteau.

DELEGUES GENERAUX

- Guy JOB, né le 4 Août 1945 à Issy-les-Moulineaux, producteur – réalisateur TV, de nationalité française, domicilié au 4, Allée de Salignac 92430 Marnes la Coquette
- Patricia ZIZZA de nationalité française, domiciliée au 40 rue de la plage, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or.

ANNEXE 2 – COMPOSITION DU BUREAU A LA CREATION DE L'ASSOCIATION

Co-Présidents :

Alain Ducasse

Joël Robuchon

Secrétaire :

Gilles Goujon

Trésorier :

Alain Dutournier

Délégués Généraux :

Guy Job

Patricia Zizza



Collège Culinaire de France

REGLEMENT INTERIEUR

Version validée par le Conseil d'Administration de Nov. 2016

PREAMBULE

Le présent règlement intérieur est établi par le Conseil d'Administration en application de l'article 11 des statuts de l'association. Il est destiné à fixer les divers points non précisés par les statuts et notamment ceux qui ont trait à l'administration interne de l'association dénommée Collège Culinaire de France, sise à Paris, et dont l'objet est de représenter, de promouvoir et de transmettre l'identité, la diversité, la tradition et l'innovation qui caractérisent la gastronomie, auprès des professionnels du secteur, auprès des représentants politiques et auprès du grand public.

Le présent règlement intérieur s'applique à tous les membres de l'association. Il pourra être modifié par décision du Conseil d'Administration. Il est remis à l'ensemble des membres ainsi qu'à chaque nouvel adhérent, et est annexé aux statuts de l'association.

PREAMBULE	1
ARTICLE 1 – AGREMENT DES NOUVEAUX MEMBRES - ADHESION	2
1.1. LES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION	2
1.2. LES MEMBRES BIENFAITEURS EGALEMENT APPELES PARTENAIRES DE QUALITE,	2
1.3. LES MEMBRES ADHERENTS,	2
1.3.1 LA COMMISSION DES MEMBRES CO-FONDATEURS	2
1.3.2 LA COMMISSION DES MEMBRES REFERENTS	3
1.3.3. LA COMMISSION DES RESTAURATEURS DE QUALITE	3
1.3.4. LA COMMISSION DES PRODUCTEURS ARTISANS DE QUALITE	3
1.4. LES COMITES D'AIDE AU MANAGEMENT	4
ARTICLE 2 – DEMISSION – EXCLUSION – DECES D'UN MEMBRE	4
ARTICLE 3 – MODIFICATION DU REGLEMENT INTERIEUR	5
ARTICLE 4 - LA DEMARCHE D'ADHESION « RESTAURANT DE QUALITE » - « PRODUCTEURS-ARTISANS DE QUALITE »	5
TABLEAU DES COTISATIONS AU 1ER JANVIER 2017	8
CHARTRE DES VALEURS DU COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE	9
LES CHEFS REFERENTS	10
PROCEDURE DE CONTROLE DES RESTAURANTS DE QUALITE	12
MEMBRE DU BUREAU AU 11 OCTOBRE 2016	14
MEMBRE COFONDATEUR AU 11 OCTOBRE 2016	14

ARTICLE 1 – AGREMENT DES NOUVEAUX MEMBRES - ADHESION

Pour faire partie de l'association, les demandes sont validées par le bureau et ratifiées par le Conseil d'Administration qui statue à l'unanimité, lors de chacune de ses réunions, sur les demandes d'admission présentées.

1.1. LES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le Conseil d'Administration est composé de tous les membres fondateurs ainsi que des membres d'honneur.

Le Conseil d'Administration s'accorde le droit d'élire de nouveaux membres au Conseil d'Administration parmi les membres adhérents si le besoin s'en fait sentir. Les membres devront être élus à l'unanimité des membres présents ou représentés. Ce membre aura alors les mêmes droits et obligations que les membres fondateurs.

Ces membres sont habilités à afficher le panneau « restaurant de qualité reconnu par le Collège Culinaire de France ».

1.2. LES MEMBRES BIENFAITEURS également appelés partenaires de qualité.

Sont membres bienfaiteurs, ceux qui ont versé des fonds soit sous forme de dons soit sous forme de mécénat et/ou sponsoring et/ou partenariats.

Les membres du bureau proposent au Conseil d'Administration une liste de membres bienfaiteurs qui valide celle-ci

1.3. LES MEMBRES ADHERENTS.

Sont membres adhérents, les personnes qui versent une cotisation annuelle fixée chaque année par l'Assemblée Générale.

Les membres adhérents sont répartis dans des commissions prédéfinies par le Conseil d'Administration en fonction du type d'activité de l'adhérent et de ses actions au sein de l'association. Le Conseil d'Administration peut décider de la création de nouvelles commissions si le besoin s'en fait sentir.

1.3.1 LA COMMISSION DES MEMBRES CO-FONDATEURS

Cette commission regroupe les restaurateurs nommés par Conseil d'Administration voulant soutenir activement au niveau national le combat mené par le Collège Culinaire de France. Le rôle des co-fondateurs est de porter les valeurs du Collège Culinaire de France et de défendre le programme politique aux côtés des chefs fondateurs.

Tout nouveau membre co-fondateur doit être parrainé et présenté à l'unanimité par les membres fondateurs, préalablement à son agrément.

Il s'acquittera du montant de la cotisation annuelle fixée par le Conseil d'Administration chaque année.

➔ *Se référer à la table des cotisations en annexe*

Ces membres sont habilités à afficher le panneau « restaurant de qualité reconnu par le Collège Culinaire de France ».

1.3.2 LA COMMISSION DES MEMBRES REFERENTS

Cette commission regroupe les restaurateurs et producteurs artisans nommés par Conseil d'Administration voulant soutenir le combat mené par le Collège Culinaire de France et pouvant servir de relais en région pour la sélection des restaurants et producteurs artisans adhérents à la commission « Restaurateurs de Qualité » et « Producteurs de Qualité »

Tout nouveau membre référents doit être parrainé et présenté par un membre fondateur, préalablement à son agrément.

➔ *Se référer à Annexe 3 pour les détails du rôle des chefs référents*

Il s'acquittera du montant de la cotisation annuelle fixée par le Conseil d'Administration chaque année.

Toutefois, certains membres référents n'exerçant plus d'activité commerciale peuvent faire l'objet d'une exception et seront exemptés de cotisation. Ces demandes sont faites au cas par cas et doivent être justifiées et validées à l'unanimité par le Conseil d'Administration. Ces membres seront appelés **membres référents honoraires**.

➔ *Se référer à la table des cotisations en annexe*

Ces membres sont habilités à afficher le panneau « Restaurant de Qualité reconnu par le Collège Culinaire de France » ou « Producteur Artisan de qualité reconnu par le Collège Culinaire de France ».

Afin de renforcer le maillage régional, chaque année, les membres fondateurs du Collège Culinaire de France désigneront, parmi les référents, un (ou 2) **Chef référent délégué de région**, animateur des Restaurants de Qualité et Producteur Artisan de Qualité dans sa région. Ce référent accepte de s'engager pendant un an, à organiser, animer et superviser l'action des militants de sa région.

1.3.3. LA COMMISSION DES RESTAURATEURS DE QUALITE

Cette commission regroupe les restaurateurs désirant rejoindre les valeurs de l'association et sélectionnés par le Conseil d'Administration de l'association avec l'aide des membres cooptés, sur les deux critères suivant :

- Le fait maison avec une transparence sur l'origine des produits.
- La passion de l'hospitalité à travers l'accueil et la qualité du service

Ces membres sont habilités à afficher le panneau « restaurant de qualité reconnu par le Collège Culinaire de France ».

➔ *Se référer à l'article 4 du règlement intérieur pour les conditions spécifiques à cette commission*

1.3.4. LA COMMISSION DES PRODUCTEURS ARTISANS DE QUALITE

Cette commission regroupe les producteurs et artisans désirant rejoindre les valeurs de l'association et sélectionnés par le Conseil d'Administration de l'association avec l'aide des référents de l'association.

Sont concernés, tous ceux dont l'activité relève du savoir-faire de producteur ou d'artisan :

- des producteurs : agriculteurs, éleveurs, maraîchers, vignerons, cueilleurs de champignons ou dénicheurs de truffes,... pour les métiers de la terre et pêcheurs, ostréiculteurs, mareyeurs,... pour les métiers de la mer.
- des artisans des métiers de bouche : les boulangers, pâtisseries, charcutiers, bouchers, fromagers, cavistes, fabricants d'arts de la table...mais aussi des distributeurs – agrégateurs de producteurs de qualité

1.4. LES COMITES D'AIDE AU MANAGEMENT

En 2016, le Collège Culinaire de France s'est doté de nouvelles instances pour consolider et améliorer la qualité, l'efficacité et la faisabilité de ses décisions. La liste des personnes intervenant dans chacun de ses comités est disponible sur le site www.college-culinaire-de-france.fr.

- Le Comité de réflexion innovant et opérationnel (CRIO) définit le positionnement opérationnel des actions, en connexion permanente avec le terrain et avec l'appui du Comité d'Experts.
- Le Comité d'Experts (CE) dont les membres sont sélectionnés pour leurs compétences et pour avoir démontré leur engagement en appui des décisions et des actions du Collège Culinaire de France
- Le Comité Ethique de sélection des vignerons (CESV) assure la pertinence et la cohérence des candidatures des vignerons. Ses membres ont été choisis pour leur compétence, leur réputation professionnelle, leur diversité de points de vue et leur éthique.

ARTICLE 2 – DEMISSION – EXCLUSION – DECES D'UN MEMBRE

Comme indiqué à l'article 4.3 des statuts, l'exclusion d'un membre peut être prononcée par le Conseil d'Administration, pour motif grave. Sont notamment réputés constituer des motifs graves :

- une condamnation pénale pour crime et délit ;
- toute action de nature à porter préjudice, directement ou indirectement, aux activités de l'association ou à sa réputation ;
- Le non-respect des statuts, du règlement intérieur ou de la charte des valeurs.

En tout état de cause, l'intéressé doit être mis en mesure de présenter sa défense, préalablement à la décision d'exclusion.

Le non-respect du manifeste « Restaurant de Qualité » peut quant à lui entraîner l'interdiction d'afficher le panneau.

- ➔ *Se référer à l'article 4 du règlement intérieur pour les conditions spécifiques à la commission « Restaurant de Qualité »*

ARTICLE 3 – MODIFICATION DU REGLEMENT INTERIEUR

Le présent règlement intérieur pourra être modifié par le Conseil d'Administration.

ARTICLE 4 - LA DEMARCHE D'ADHESION « RESTAURANT DE QUALITE » - « PRODUCTEURS-ARTISANS DE QUALITE »

4.1. MODALITES D'ADHESION

- 1) Le candidat remplit un dossier de candidature et le fait parvenir au Collège Culinaire de France (CCF)
- 2) Ces demandes sont étudiées par le Conseil d'Administration et les représentants du CCF en région. Chacune de ces deux instances doit statuer à l'unanimité sur l'acceptation des dossiers de candidature.
- 3) Si la demande est acceptée, le candidat recevra le dossier d'adhésion comprenant :
 - a. La lettre d'acceptation signée par les co-présidents
 - b. le bulletin d'adhésion stipulant avoir pris connaissance des présents statuts et règlement intérieur.
 - c. le manifeste en deux exemplaires signé par les co-Présidents
 - d. l'autorisation de prélèvement bancaire pour l'adhésion mensuelle telle que décrit dans le bulletin d'adhésion.

Il ne sera perçu aucun droit d'entrée. L'octroi de l'appellation ainsi que l'envoi du panonceau émaillé et de ses actualisations millésimées chaque année sont gratuites.

- 4) A la réception du dossier d'adhésion, à savoir :
 - a. Le bulletin d'adhésion complété
 - b. Un des exemplaires du manifeste signé
 - c. L'autorisation de prélèvement bancaire

le candidat devient adhérent de l'association et se voit accorder l'appellation « Restaurant de Qualité » ou « Producteur Artisan de Qualité » qui se matérialise par un panonceau millésimé qui lui sera envoyé. Il fait partie de la commission du même nom, commission qui siège à l'Assemblée Générale du CCF avec 5 voix délibératives.

- 5) Pendant l'année en cours, le Conseil d'Administration validera le retour des clients pour chaque « Restaurant de Qualité » ou « Producteur Artisan de Qualité » de façon trimestrielle afin de prévenir les restaurateurs ou producteurs artisans adhérents en cas d'améliorations nécessaires.
- 6) L'adhésion au Collège Culinaire de France sera validée chaque année par tacite reconduction et poursuite du versement de la cotisation mensuelle. Sauf radiation, (cf paragraphe 4.4) le restaurateur ou producteur artisan recevra le nouveau millésime à afficher sur le panonceau chaque année

4.2. CONDITIONS D'ACCEPTATION DES CANDIDATURES :

Les dossiers de candidatures sont évalués via le questionnaire du dossier sur les critères suivant :

Pour l'appellation Restaurant de Qualité

- Le fait maison avec une transparence sur l'origine des produits.
- La passion de l'hospitalité à travers l'accueil et la qualité du service

Pour l'appellation Producteur Artisan de Qualité

- Transmettre la passion et le savoir-faire de leur métier aux générations montantes
- Utiliser des méthodes artisanales raisonnées de fabrication, de culture et d'élevage
- Cultiver les goûts originels et authentiques des produits

Le Conseil d'Administration et les commissions régionales de chefs cooptés se chargent mensuellement de l'évaluation des candidatures.

➔ *Se référer à Annexe 3 pour les détails des critères d'acceptation*

4.3. ENGAGEMENT DES ADHERENTS « RESTAURANT DE QUALITE » ET « PRODUCTEUR-ARTISAN DE QUALITE »

En adhérant à l'association dans la commission « Restaurant de Qualité » ou « Producteur Artisan de Qualité », les adhérents s'engagent :

- A respecter le manifeste signé lors de l'adhésion et à en promouvoir le contenu dans leur champ social et relationnel :
 - A mettre en valeur le panneau mais aussi tout autre outils visant à la promotion de la démarche auprès des clients
 - A afficher sur leur site internet un lien au site restaurantdequalite.fr
- A respecter la charte des valeurs du CCF
- A s'acquitter du montant de la cotisation fixée par le Conseil d'Administration (cf. tableau des montants des cotisations en annexe 1)
- A se soumettre et à prendre en compte l'évaluation permanente de la satisfaction des clients (évaluation accessible uniquement par le Conseil d'Administration)

4.4. CONDITIONS DE RADIATION DE L'APPELATION

Les membres adhérents de la commission « Restaurant de Qualité » et « Producteur Artisan de Qualité » peuvent perdre leur appellation par :

- Démission ; Les membres souhaitant démissionner devront donner leur démission par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au(x) président(s) du Conseil d'Administration, 45 jours avant la fin de l'année en cours. Pour autant, cette démission ne les dispense pas du paiement du montant total de la cotisation pour l'année en cours.
- Radiation à la demande du Conseil d'Administration, pour :

- non-respect des statuts, du règlement intérieur, du manifeste ou de la charte des valeurs
- pour non-paiement de la cotisation
- pour motif grave (se référer article 2 – règlement intérieur)
- Si l'évaluation client est inférieure à 75% de satisfaction malgré une information préalable du Conseil d'Administration

En cas de démission ou de radiation de l'appellation, l'adhérent s'engage alors à retourner au siège de l'association son panneau « Restaurant de Qualité reconnu par le Collège Culinaire de France » ou « Producteur Artisan de Qualité reconnu par le Collège Culinaire de France » sous les 30 jours qui suivent la demande de démission ou de radiation. En cas de non réception de la plaque sous 30 jours, celle-ci sera facturée 305 € HT, soit le coût d'une année de cotisation.

4.5. PROCEDURE DE CONTROLE CONTINU

Les chefs référents seront sollicités pour contrôler l'ensemble des Restaurants de Qualité de leur région deux fois par an. Leurs retours seront croisés avec les avis des clients recueillis via le site internet Restaurant de Qualité afin de permettre aux chefs fondateurs de contrôler efficacement et régulièrement l'ensemble des Restaurants de Qualité adhérents.

➔ *Se référer à l'Annexe 4 pour la description de la procédure de contrôle*

ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 1

TABLEAU DES COTISATIONS AU 1er JANVIER 2017

Version complétée au Conseil d'Administration de Septembre 2015

Membres Fondateurs	1 000 € TTC annuel <i>Paiement au 1^{er} Janvier de chaque année + Adhésion de chacun de ses établissements comme « Restaurant de Qualité »</i>
Membres Co-fondateurs	500 € TTC annuel <i>Paiement au 1^{er} Janvier de chaque année + Adhésion de chacun de ses établissements comme « Restaurant de Qualité »</i>
Membres d'Honneur	Dispensés de cotisation annuelle Adhésion de chacun de ses établissements comme « Restaurant de Qualité »
Membres Adhérents Commission Référents	1 euro par Jour <i>Paiement mensuel (30€ HT/mois soit 36€ TTC soit 360 € annuel HT) le 10 de chaque mois à partir du mois suivant la réception du bulletin d'adhésion</i>
Membres Adhérents Commission « Restaurant de Qualité »	1 euro par Jour <i>Paiement mensuel (30€ HT/mois soit 36€ TTC soit 360 € annuel HT) le 10 de chaque mois à partir du mois suivant la réception du bulletin d'adhésion</i>
Membres Adhérents Commission « Producteur Artisan de Qualité »	1 euro par Jour <i>Paiement mensuel (30€ HT/mois soit 36€ TTC soit 360 € annuel HT) le 10 de chaque mois à partir du mois suivant la réception du bulletin d'adhésion</i>

ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 2

CHARTRE DES VALEURS DU COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE

Nous avons éprouvé le besoin de formuler ensemble les valeurs que nous partageons et qui nous unissent. C'est ce qui donne du sens à notre métier. C'est ce qui permet de transcender nos individualités respectives et notre quotidien. C'est ce qui sera le principal moteur de notre énergie collective pour répondre à l'ambition que s'est fixée le Collège Culinaire de France.

Ces valeurs sont au nombre de 5 :

- C'est d'abord l'UNITE. *La Solidarité. Le Respect.* Dans une société mondialisée, elle est un puissant facteur d'affirmation de notre identité culinaire. Elle implique solidarité et respect entre nous, bien sûr, au sein du Collège, mais aussi et surtout avec tous les professionnels de l'art culinaire. Cette solidarité et ce respect commencent par la considération de chacun de nos collaborateurs et la qualité des comportements en cuisine comme en salle.
- C'est ensuite la TRANSMISSION. *Le Partage.* Elle fait partie des gènes de notre métier. Chacun d'entre nous est le fruit d'une transmission. C'est une culture et un comportement que nous devons assumer à tous les niveaux de notre profession. Le partage est une composante essentielle du plaisir et de la relation que doit continuer d'impulser en permanence la gastronomie française.
- C'est aussi l'ENGAGEMENT. *La Responsabilité.* Le Collège Culinaire Français en est la vivante illustration. Nous considérons que nous avons une responsabilité collective pour faire gagner « l'équipe France » dans l'univers qui est le nôtre. Nous avons la responsabilité de nous engager à rendre lisible et à promouvoir toutes les composantes de la gastronomie française qui contribuent à la richesse de la France sur le plan économique, social et culturel. Nous avons la responsabilité de nous engager à soutenir les produits de qualité. Nous avons la responsabilité de nous engager à donner leur chance aux jeunes professionnels qui ont du potentiel.
- Mais c'est également l'OUVERTURE. *Le Dynamisme.* Nous sommes dans un monde définitivement ouvert. Nous devons affirmer collectivement le dynamisme de la gastronomie française tout en reconnaissant et en accompagnant le développement du niveau de qualité de la gastronomie mondiale
- C'est enfin L'EXCELLENCE. *La Rigueur. L'Exemplarité.* Parce que nos métiers ne souffrent pas l'approximation. Plus que jamais la rigueur, la créativité et l'exemplarité sont nos maîtres mots pour continuer de développer, d'affirmer et de valoriser la place et le statut de la gastronomie française.

LES CHEFS REFERENTS



COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE : UN MAILLAGE REGIONAL DE CHEFS REFERENTS

Le combat pour la qualité des restaurants et la transparence dans l'assiette est un enjeu national culturel, sanitaire, économique et social. La proximité des chefs connus et reconnus en région est déterminante pour élargir le mouvement RESTAURANT DE QUALITE et rallier tous ceux qui partagent la même vision, la même ambition de la cuisine authentique et de l'hospitalité dans tous nos départements de France.

La conviction du Collège Culinaire de France est que les réglementations et la législation, si nécessaires soient elles, sont aujourd'hui insuffisantes pour soutenir durablement notre combat. **Cela demande une mobilisation qui passe par une envie individuelle et collective des professionnels artisans restaurateurs de partager et de progresser sur des valeurs, des comportements et des pratiques partagés.**

Il est donc primordial de pouvoir s'appuyer au sein du Collège Culinaire de France sur des chefs référents en région qui en sont les relais légitimes.

COMMENT SONT CHOISIS LES CHEFS REFERENTS ?

Les chefs référents sont cooptés par leurs pairs, chefs fondateurs, pour leur talent, pour la maîtrise reconnue de leur métier et pour les valeurs humaines, éthiques et professionnelles qu'ils incarnent.

Afin de s'assurer de la multiplicité des points de vue et permettre au comité de sélection de prendre des décisions en toute impartialité, le réseau est constitué d'au moins trois chefs par région. La liste des chefs référents sera publique et accessible à tous.

QUELLES SONT LES MISSIONS DES CHEFS REFERENTS ?

ILS FONT PARTIE DU COMITE DE SELECTION ET PARTICIPENT AU DEVELOPPEMENT DU RESEAU RESTAURANT DE QUALITE EN REGION

1. Ils identifient et recommandent des candidatures potentielles de RESTAURANTS DE QUALITE
2. Ils donnent leur avis sur les candidatures des restaurants de leur région
3. Ils donnent leur avis sur les éventuelles remontées d'informations négatives

ILS SONT LES RELAIS DU COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE EN REGION

1. Ils contribuent à l'image et à la notoriété du Collège Culinaire de France et du réseau RESTAURANT DE QUALITE en région
2. Ils portent et déclinent les prises de position du Collège Culinaire de France auprès des parties prenantes de la région.

QUELS SONT LES CRITERES PERMETTANT DE RECONNAITRE UN RESTAURANT DE QUALITE ?

L'ambition du Collège Culinaire de France, à travers l'appellation RESTAURANT DE QUALITE, vise à sensibiliser et à mobiliser un maximum de professionnels, non pas sur la perfection gastronomique, mais sur l'intérêt de chacun à défendre et à améliorer de façon continue la qualité de la restauration en France.

La démarche a pour objectif de rassembler toutes les parties prenantes : chefs fondateurs, chefs référents, fournisseurs, clients, médias, pouvoirs publics... pour les rendre acteurs de ce combat militant.

Il est donc essentiel que les chefs référents partagent et diffusent les mêmes critères d'appréciation d'un RESTAURANT DE QUALITE. La liste suivante, non exhaustive, est donnée à titre indicatif :

1. Transparence des achats de produits bruts naturels de qualité, d'origine connue, et majoritairement frais
2. Affichage clair de l'origine des produits
3. Transformation des produits sur place par un responsable en cuisine qui possède une réelle expérience professionnelle
4. Sensibilisation à la saisonnalité des produits et à l'achat auprès de producteurs locaux
5. Respect des produits, maîtrise des cuissons et justes assaisonnements
6. Longueur de la carte en cohérence avec le nombre de personnes en cuisine
7. Restaurant considéré localement comme « un bon restaurant » dans sa catégorie
8. Prix en cohérence avec la qualité et la catégorie du restaurant
9. Carte des vins en adéquation avec l'établissement et sa région
10. Accueil chaleureux
11. Réactivité aux demandes des clients
12. Propreté rigoureuse de l'établissement
13. Restaurateur déterminé à militer activement pour la restauration de qualité et le métier d'artisan restaurateur

Il est de la responsabilité des chefs référents, en lien avec leur réseau local, de s'assurer que les établissements candidats à l'obtention de l'appellation RESTAURANT DE QUALITE et que les établissements qu'ils recommandent remplissent une majorité de ces critères et s'engagent pleinement pour une amélioration continue sur chacun de ces critères.

COMMENT FONCTIONNE LE COMITE DE SELECTION DE L'APPELLATION RESTAURANT DE QUALITE ?

Le comité de sélection du Collège Culinaire de France qui valide les candidatures à l'appellation RESTAURANT DE QUALITE est composé des 15 Chefs fondateurs et des Chefs référents du Collège nommés par les membres fondateurs dans chaque région. Ils sont les garants légitimes des valeurs et de la conception du métier d'artisan restaurateur.

Un établissement de qualité ou souhaitant le devenir pourra contacter un chef référent ou envoyer directement sa candidature au Collège Culinaire de France. Dans tous les cas, l'examen de la candidature ne peut se faire que de façon collective.

Aucun des avis des chefs référents n'est rendu public. Les avis sont remis aux chefs fondateurs qui sont tenus à la confidentialité. L'acceptation d'un établissement à l'appellation RESTAURANT DE QUALITE ne peut être validée qu'à l'unanimité des membres du comité de sélection.

L'objectif du Collège Culinaire de France n'est pas de réglementer, classer, récompenser ou sanctionner. L'ambition est de contribuer activement à améliorer de façon continue la qualité de la restauration en France et de promouvoir son identité singulière.

C'est de mobiliser dans un mouvement militant tous les professionnels qui pensent que seule une force collective construite sur la conviction et l'engagement de chaque RESTAURANT DE QUALITE permettra de mettre en valeur et d'améliorer la haute valeur ajoutée culturelle, sanitaire, économique et sociale du métier d'artisan restaurateur.

ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 4
PROCEDURE DE CONTROLE DES RESTAURANTS DE QUALITE



**PROCEDURE DE CONTROLE DES RESTAURANTS DE QUALITE
ADHERENT**

L'EXIGENCE DE L'APPELLATION RESTAURANT DE QUALITE DEMANDE UN CONTROLE CONTINU ET EXIGENT DES RESTAURANTS ADHERANT A L'ASSOCIATION.

Ce contrôle se fait à deux niveaux :

- Les chefs référents régionaux se réunissent deux fois par an pour étudier la conformité des Restaurants de Qualité adhérent aux critères de qualité fixés par le Collège Culinaire de France. Les chefs référents ont à leur disposition une grille de contrôle très précise établie par les membres fondateurs pour s'assurer de l'homogénéité des réponses entre région, garantir la neutralité des points de vue et s'assurer que les valeurs prônées par le Collège Culinaire de France et les critères de qualité soient respectés. Suite à ce contrôle, ils font part de leurs recommandations aux chefs fondateurs.
- Les clients sont invités à faire un retour sur les établissements Restaurants de Qualité dans lesquels ils sont allés en remplissant un formulaire accessible sur le site **Restaurant de Qualité** www.restaurantdequalite.fr

Les résultats sont confidentiels et ne sont accessibles qu'aux seuls membres fondateurs. Pour que l'appellation ne soit pas remise en question, chaque établissement devra obtenir un total de remontées clients au minimum égal à 75% d'avis positifs dans l'année.

C'EST A PARTIR DES RECOMMANDATIONS DES REFERENTS REGIONAUX ET DES AVIS CLIENTS QUE LES CHEFS FONDATEURS DECIDENT A L'UNANIMITE DE :

- Renouveler l'établissement comme Restaurant de Qualité
- Demander un contrôle approfondi et une visite (anonyme ou non) à l'un des chefs référents, fondateurs ou co-fondateurs
- Suggérer des axes d'amélioration à certains établissements dans l'objectif de les aider à rester en adéquation avec les valeurs du Collège Culinaire de France et pouvoir continuer à bénéficier de l'appellation Restaurant de Qualité.
- Retirer l'appellation Restaurant de Qualité

L'OBJECTIF N'EST PAS DE CLASSER OU DE PUNIR LES ETABLISSEMENTS MAIS DE MOBILISER LES RESTAURATEURS POUR UNE AMELIORATION CONTINUE DE LA RESTAURATION DE QUALITE ET DE L'IMAGE DE L'ARTISAN RESTAURATEUR EN FRANCE.

Commission Réf	RESTAURANT	Prénom NOM (Chef, Gérant, Propriétaire)
	Ville	Région (Département)
	Adresse	
	Téléphone	Site Internet
% Produits Frais :		Tarif moyen des menus :
Sauf :		Formation Cuisine :
Plats représentatifs :		Formation Salle :
-		
Style de cuisine :		Association :
Michelin :		Style de l'établissement :
Professionnels suggérés par le restaurateur candidat pouvant confirmer la qualité de son établissement :		
Changements identifiés depuis l'adhésion (chef, propriétaire...)		
Critères		
Qualité de la Cuisine <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Utilisation de produits bruts de qualité, d'origine connue et majoritairement frais <input type="checkbox"/> Transformation des produits sur place par un responsable en cuisine qui possède une réelle expérience professionnelle <input type="checkbox"/> Respect des produits, maîtrise des cuissons et justes assaisonnements <input type="checkbox"/> Longueur de la carte en cohérence avec le nombre de personnes en cuisine 	Qualité de l'hospitalité <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Accueil chaleureux <input type="checkbox"/> Service de qualité <input type="checkbox"/> Réactivité aux demandes des clients <input type="checkbox"/> Propreté rigoureuse de l'établissement <input type="checkbox"/> Prix en cohérence avec la qualité et la catégorie du restaurant <input type="checkbox"/> Carte des vins en adéquation avec l'établissement et sa région 	Transparence <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Affichage clair de l'origine des produits <input type="checkbox"/> Sensibilisation à la saisonnalité des produits (changement de carte fréquent) et à l'achat auprès de producteurs locaux <input type="checkbox"/> Restaurant considéré localement comme « un bon restaurant » dans sa catégorie <input type="checkbox"/> Chef ou restaurateur passionné par son métier et militant de la qualité <input type="checkbox"/> Visite ou visualisation possible de la cuisine
Recommandation des référents <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Renouveler l'établissement comme Restaurant de Qualité <input type="checkbox"/> Demander un contrôle approfondi et une visite de l'un des référents Référent responsable de la visite : <input type="checkbox"/> Suggérer des axes d'amélioration dans l'objectif de les aider à rester en adéquation avec les valeurs du Collège Culinaire de France et pouvoir continuer à bénéficier de l'appellation Restaurant de Qualité. Axes d'amélioration recommandés : <input type="checkbox"/> Retirer l'appellation Restaurant de Qualité Justification : 		

ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 5
MEMBRE DU BUREAU AU 11 OCTOBRE 2016

Co-Présidents :

Alain Ducasse
Joël Robuchon

Secrétaire :

Gilles Goujon

Trésorier :

Alain Dutournier

Délégués Généraux :

Guy Job
Patricia Zizza

ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 6
MEMBRE COFONDATEUR AU 11 OCTOBRE 2016

Frédéric ANTON
Christophe BACQUIE
Georges BLANC
Eric BRIFFARD
Arnaud DONCKELE
Eric FRECHON
Stéphane JEGO
Jean-Georges KLEIN
Eric PRAS
Emmanuel RENAUT
Michel ROTH
Mathieu VIANNAY

VALIDATION DU NOUVEAU REGLEMENT INTERIEUR

Doit-être signé par au moins deux membres du bureau

**Alain Ducasse
Co- Président**

**Joël Robuchon
Co- Président**

**Alain Dutournier
Trésorier**

**Gilles Goujon
Secrétaire**