

DOSSIER DE CANDIDATURE RESTAURANT DE QUALITE

1/4

A retourner dûment complété et signé :

- Par courrier : Collège Culinaire de France - 64 rue du Ranelagh, 75016 Paris
 - Par mail : peter@college-culinaire-de-france.fr
 - Par internet : <https://college-culinaire-de-france.fr/candidature-en-ligne>
-

1- Fiche de renseignements

NOM DU RESTAURANT : _____

ADRESSE : _____

CODE POSTAL : _____ VILLE : _____

NOM CONTACT PRINCIPAL : _____

PRENOM : _____

E-MAIL DE CONTACT : _____

TELEPHONE : _____

FONCTION : _____

SITE INTERNET _____

NOMBRE D'ANNEE(S) D'EXPLOITATION DE VOTRE ETABLISSEMENT ? _____

Je certifie sur l'honneur l'exactitude de ces renseignements

J'ai pris connaissance de la brochure de l'appellation « Restaurant de Qualité » notamment du coût d'adhésion à l'association (30€ HT/mois) et de l'implication militante que celle-ci implique

J'ai pris connaissance du soutien à l'indépendance de la Grande Rencontre Annuelle (prélevé avec la cotisation du premier mois d'adhésion ou en janvier les années suivantes): 30€ HT (36€ TTC)

DATE ET SIGNATURE :

Les informations contenues dans le présent document ne seront utilisées que pour les seules nécessités de la gestion et pourront donner lieu à un exercice du droit individuel d'accès, dans les conditions prévues par la délibération N°80 du 14/4/80 de la Commission informatique et Libertés ainsi que dans la Réglementation Générale sur la Protection des Données (RGPD) en vigueur depuis le 25 mai 2018. La politique de protection des données du Collège Culinaire de France est accessible sur www.college-culinaire-de-france.fr

Le Collège Culinaire de France

64 Rue du Ranelagh, 75016 Paris - France ● www.college-culinaire-de-france.fr

contact@college-culinaire-de-france.fr ● Tél : +33 (0)1 44 90 50 85

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er Juillet 1901 Identification R.N.A. : W923001553 SIRET : 794 656 751 00011



2- Questionnaire de candidature

2/4

Quels sont les plats qui représentent le mieux l'identité de votre restaurant ou de votre cuisine ?

Quels sont les produits que vous ne transformez pas sur place et pourquoi ?

Pouvez-vous citer les principaux producteurs, artisans ou distributeurs avec qui vous travaillez en précisant pour quel(s) produit(s) ?

Pouvez-vous communiquer nom(s) et coordonnées(s) d'un ou plusieurs restaurateurs qui peut/peuvent confirmer la qualité de votre établissement ?



3- Renseignements complémentaires sur l'établissement

3/4

Pouvez-vous décrire le style du restaurant et de votre cuisine ?

Quel est votre ticket moyen ? _____

Capacité de votre établissement en nombre de couverts ? _____

Associations professionnelles dont vous êtes membres ?

Comment avez-vous pris connaissance de l'Appellation Restaurant, Producteur et Artisan de Qualité ?

Pourquoi souhaitez-vous rejoindre le Collège Culinaire de France ?



4- Renseignements complémentaires sur le personnel de l'établissement

4/4

Pouvez-vous indiquer le nombre d'employés :

En cuisine : _____

En salle : _____

Renseignements sur le personnel de l'établissement (nom, prénom, mail, téléphone portable) :
(à compléter uniquement si les personnes sont différentes d'un poste à l'autre)

Chef.fe de cuisine : _____

Responsable de la pâtisserie : _____

Responsable de la salle : _____

Responsable de la sommellerie : _____