



Association des restaurateurs de métier

Cuisine en Loir-et-Cher

LA CHARTE

En qualité d'adhérent à l'association « Cuisine en Loir-et-Cher », je m'engage à :

- Participer à une manifestation d'ampleur régionale ou nationale au moins une fois par an.
- Respecter la législation professionnelle en vigueur et les appellations culinaires françaises mentionnées dans le code des usages culinaires français.
- Valoriser de manière permanente la cuisine de sa région et plus particulièrement les produits locaux.
- Valoriser le vignoble régional.
- Réserver au client l'accueil et le service traditionnels en usage dans la profession, en harmonie avec le niveau de l'établissement.
- Maintenir un personnel de qualité en rapport avec le type de l'établissement.
- Respecter le meilleur rapport qualité/prix dans sa catégorie.
- Avoir une attention particulière pour les enfants, menu-enfant ou toute autre attention.
- Elaborer la cuisine dans l'entreprise.
- Informer le consommateur sur la provenance (origine et qualité du produit).
- Ne rien révéler des faits et renseignements concernant soit l'association, soit les autres membres et dont ils auront eu connaissance à l'occasion de leur participation à l'association.
- Accepter des visites de contrôles par un client « mystère » afin que la charte soit respectée.
- Verser la cotisation annuelle fixée par le Conseil d'Administration (du 1er janvier au 31 décembre suivant).
- Verser les frais de mise à jour du site Internet de l'association.

Signature (datée et précédée de la mention « lu et approuvé »)