



## DOSSIER DE CANDIDATURE RESTAURANT DE QUALITE

1/4

À retourner dûment complété et signé :

- Par courrier : Collège Culinaire de France – 64 Rue du Ranelagh, 75016 Paris
- Par mail : [bruno@college-culinaire-de-france.fr](mailto:bruno@college-culinaire-de-france.fr)
- Par internet : <http://www.restaurantdequalite.fr/adhesion-restaurant-qualite>

### 1- Fiche de renseignements

NOM DU RESTAURANT : \_\_\_\_\_

PRÉNOM, NOM DU CONTACT PRINCIPAL : \_\_\_\_\_

EN QUALITÉ DE : \_\_\_\_\_

ADRESSE : \_\_\_\_\_

CODE POSTAL : \_\_\_\_\_ VILLE : \_\_\_\_\_

PAYS : \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE : \_\_\_\_\_ E-MAIL : \_\_\_\_\_

SITE INTERNET : \_\_\_\_\_

NOMBRE D'ANNÉE(S) D'EXPLOITATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT ? \_\_\_\_\_

- 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 (de 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 mois de septembre*) : 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](http://www.college-culinaire-de-france.fr)*



## 2- Questionnaire de candidature

2/4

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Quel pourcentage de produits frais transformés sur place servez-vous ?**

---

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

---

---

---

---

**Quelle est la personne responsable du sourcing des produits dans votre établissement ?**  
(nom, prénom, email)

---

---

---

**Quelle est la personne responsable de la sélection et de l'élaboration de la carte des vins dans votre établissement ?** (nom, prénom, email)

---

---

---



### 3- Questionnaire de candidature

3/4

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

---

---

---

---

---

---

**Quelles sont les formations et expériences garantissant le professionnalisme de votre établissement en cuisine et en salle ?**

---

---

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---



#### 4- Renseignements complémentaires sur l'établissement

4/4

Pouvez-vous décrire votre restaurant en quelques lignes

Le style du restaurant

---

---

Le style de votre cuisine

---

---

Pouvez-vous indiquer votre nombre d'employés :

En cuisine : \_\_\_\_\_

En salle : \_\_\_\_\_

Quel est votre ticket moyen ? \_\_\_\_\_

Capacité de votre établissement en nombre de couverts ? \_\_\_\_\_

Associations professionnelles dont vous êtes membre :

---

---

Comment avez-vous pris connaissance de l'appellation Restaurant de Qualité ?

---

---

---