

TABLES ET AUBERGES DE FRANCE



PRESENTATION

Le label Tables et Auberges de France, créée en 1995, a pour objectif de promouvoir et valoriser le savoir-faire des professionnels indépendants exerçant leur activité au sein d'un restaurant ou d'un hôtel-restaurant à l'exclusion des chaînes intégrées. Il s'inscrit dans une démarche qualité reconnue officiellement par le Ministère du Tourisme dans le cadre de la promotion du métier d'hôtelier restaurateur. Les restaurants et hôtels-restaurants sont classés selon 4 catégories :

- Table de prestige : cuisine remarquable par sa qualité exceptionnelle
- Table gastronomique : cuisine faisant preuve d'inventivité et de créativité
- Table de Terroir : cuisine régionale de qualité traditionnelle
- Auberge de Pays : cuisine rustique avec des spécialités de pays

Un label 'Auberge de Village' est également proposé pour la petite hôtellerie rurale. Le Label officiel des Tables & Auberges de France vous aide également pour le titre Maître Restaurateur et la marque Qualité Tourisme. La signature d'une convention passerelle entre Qualité Tourisme et le label régional Qualité Sud de France, permet aux adhérents de bénéficier de Qualité Sud de France.

MODALITES D'ADHESION

Tout établissement intéressé par la démarche doit se rapprocher de l'association Tables et Auberges de France afin de demander un dossier d'adhésion. Suite à la visite d'un auditeur externe, le bureau de l'association instruit et valide l'adhésion.

Les pré requis sont les suivants : L'exploitant(e) est diplômé(e) dans le secteur de l'Hôtellerie Restauration (CAP, BEP, ...) ou il travaille dans cet établissement depuis plus de 5 ans ou il a travaillé dans d'autres établissements pendant plus de 5 ans. Vous êtes le Chef de Cuisine ou vous avez un Chef diplômé ou un Chef avec plus de 5 ans de métier. Le service en salle est assuré au moins par une personne qualifiée diplômée (CAP, BEP salle) ou d'une expérience professionnelle de plus de 5 ans. Vous offrez des menus différents d'une saison à l'autre tout en privilégiant les produits frais

CRITERES DE LABELLISATION

Les clients mystères travaillent sur la base d'un référentiel professionnel regroupant plus d'une centaine de critères comportant les six chapitres suivants :

- Situation et environnement immédiat de l'établissement
- Accueil et sanitaires du restaurant
- Équipements et confort de la salle restaurant
- Professionnalisme et Conditions d'exploitation
- Qualification du personnel
- Aménagements de l'office et des cuisines

Les audits se déroulent en 3 phases complémentaires avant la sélection définitive : phase client mystère, phase d'audit, débriefing : discussion avec le professionnel sur les points forts et les points faibles.

CONTACTS

<http://www.tables-auberges.com>

candidature@tables-auberges.com

Renseignements au 05 61 99 47 79 (du lundi au vendredi de 9h à 17h)

EN RESUME

Tables & Auberges de France vous permet ainsi de bénéficier : d'un Agrément Professionnel avec la marque officielle Tables & Auberges de France, du Classement de votre Table : Prestige, Gastronomique, Terroir ou Bistrot Gourmand avec promotion (site internet et éditions) et opérations marketing, d'une aide pour le Titre Maître Restaurateur et la Marque officielle Qualité Tourisme

HÉRAULT TOURISME
AGENCE DE DÉVELOPPEMENT
TOURISTIQUE

Maison du Tourisme,
Avenue des Moulins,
34184 Montpellier Cedex 4
Tél. : +33 (0)4 67 67 71 71
herault-tourisme.com
adt-herault.fr



@HeraultTourismePro