



U M I H

UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Communiqué de presse
Vendredi 12 mai 2017

ARTISAN-CUISINIER : UNE RECONNAISSANCE OFFICIELLE DU SAVOIR-FAIRE DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION



L'UMIH (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie), 1ère organisation professionnelle du secteur de l'hôtellerie-restauration, se félicite de la publication au Journal Officiel du 11 mai du décret relatif au statut d'artisan cuisinier.



L'UMIH est à l'initiative de cette proposition et porte cette mesure afin de permettre aux métiers de cuisinier d'être reconnu comme artisan, au même titre que les autres métiers de bouche.



Ce décret permet ainsi aux professionnels d'utiliser le terme d'artisan dès lors qu'ils exercent une activité de fabrication de plats à consommer sur place, répondant aux conditions suivantes :

- le cuisinier devra disposer au minimum d'un CAP de cuisine => c'est la reconnaissance du savoir-faire des cuisiniers
- la carte doit être 100% "Fait maison" => c'est le gage pour le consommateur d'une cuisine élaborée sur place à partir de produits crus
- l'entreprise doit avoir moins de 11 salariés lors de son immatriculation
- le cuisinier doit être le chef d'entreprise



Avec ce statut, la restauration artisanale est enfin valorisée et identifiée. En effet, le terme artisan est pour les Français synonyme de savoir-faire. Il identifiera ainsi les professionnels qui œuvrent tous les jours pour le rayonnement de la gastronomie française et de ses produits.

Le savoir-faire des professionnels, leur connaissance des techniques culinaires, leur expérience vont être aujourd'hui reconnus et valorisés auprès de leur client.



Hubert JAN et Jean TERLON, président et vice-président de la branche Restauration de l'UMIH déclarent : « *Nous vivons notre métier avec passion. La publication de ce décret est pour nous la reconnaissance officielle à la fois d'une qualité de cuisine et la valorisation de nos savoir-faire et compétences auprès de notre clientèle. Cela contribuera à valoriser l'image de notre profession auprès de nos clients mais aussi auprès des jeunes et des futurs apprentis.* »



« La cuisine française, c'est la mise en valeur de tous les métiers de bouche. Enfin les cuisiniers, accèdent aujourd'hui à l'artisanat ! Ce statut d'artisan-cuisinier est le fer de lance de notre gastronomie et la préservation de notre patrimoine. C'est une avancée pour notre filière, majeure pour l'économie de notre pays. » se réjouit Roland HEGUY, Président confédéral de l'UMIH.



L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) avec ses syndicats associés, GNC (Groupement national des chaînes), UMIH Prestige, SNRPO (Syndicat national de la restauration publique organisée), SNEG & Co (Syndicat National des entreprises gais), SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale) et la Chambre Syndical des Cabarets et discothèques (CSCAD), est l'organisation professionnelle leader du secteur et porte-parole des CHR (cafés, hôtels, restaurants, discothèques). Créée en 1949, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 300 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales (outr-mer inclus).