

Entreprises

Publié le 19/11/2022 – Mis à jour le 01/02/2023

Ouvrir un restaurant

Vous souhaitez ouvrir un restaurant ? Deux cas de figures sont possibles : soit vous reprenez un fonds de commerce existant, soit vous créez un restaurant de A à Z. On vous présente les **étapes essentielles** pour réussir.

Vous devez acquérir le fonds de commerce.

Pour choisir un restaurant, vous devez analyser **l'emplacement**, le **chiffre d'affaires**, la **clientèle**, le **bail** en cours, etc.

On vous explique comment faire le meilleur **choix** et prendre les **bonnes décisions**.

Les bonnes questions avant de vous lancer

Avez-vous le droit de devenir commerçant ?

Vous devez être majeur et ne pas avoir été condamné en justice pour certains délits

Comment anticiper les difficultés ?

Préparez-vous à votre futur métier :

En effectuant un stage d'immersion dans le secteur de la restauration

En suivant une formation pour connaître l'entrepreneuriat

Initiez-vous à la gestion et à la comptabilité

Ces formations sont facultatives mais fortement recommandées.

Prévoyez les **difficultés**

Faites une **réserve financière** pour faire face aux imprévus

Préparez-vous au **rythme soutenu de travail** : week-end et soirée, heures supplémentaires

Qui peut vous aider ?

Avant de vous lancer, nous vous proposons des conseils et des outils pour vous préparer à l'entrepreneuriat.

Vous pouvez aussi solliciter différentes solutions d'accompagnement.

Rapprochez-vous de la **CCI de votre région**.

Chaque CCI propose une formation (de 3 à 5 jours) pour réussir votre création d'entreprise.

Les CCI offrent aussi un suivi personnalisé de votre projet.

Où s'adresser ?

Chambre de commerce et d'industrie (CCI)

Choisir le type de restaurant

C'est la 1^{ère} étape.

Vous devez décider en fonction des paramètres suivants :

Votre budget (le **montant** de votre **investissement**)

Vos **envies**

Vos **compétences**

Votre **expérience** dans le métier d'**entrepreneur**

Votre expérience dans la restauration

Un choix très varié de restaurants

Les restaurants sont de nature très variés.

Exemple

Restaurant d'hôtel avec plusieurs salariés et une clientèle touristique saisonnière ou d'entreprise

Petit restaurant de quartier très urbain à destination d'une clientèle surtout le midi sur la pause déjeuner

Pizzeria ou brasserie d'une marque franchisée ("chaîne" de restaurants)

Restaurant gastronomique de taille moyenne ayant une réputation de qualité avec une clientèle variée toute l'année

Restaurant en franchise ?

Le statut de permet de minimiser les risques d'échec.

Si vous êtes sans expérience dans l'entrepreneuriat ou la restauration, ce choix est intéressant.

Il possède cependant des contraintes : si le chiffre d'affaires du restaurant chute, votre rémunération diminuera fortement.

À noter

C'est à vous de choisir le statut juridique de votre entreprise même si vous décidez d'ouvrir un restaurant en franchise. L'entrepreneur franchisé est juridiquement et financièrement indépendant.

Choix du local et de l'emplacement

L'emplacement géographique de votre restaurant est **essentiel à sa réussite**.

Étudier les critères suivants

Pensez à regarder les éléments suivants :

Environnement commercial immédiat : plus votre local sera **entouré d'autres commerces**, plus il y aura de clients potentiels

Nature des commerces environnants : une rue de commerces "de bouche" (alimentaires) sera moins **fréquentée** l'après-midi

Accès à votre local : **largeur du trottoir**, proximité de **places de parking**, sens de circulation, **rue piétonne**, etc.

Visibilité : y a-t-il des obstacles (mobilier urbains) devant le local, **la vitrine** est-elle bien **visible** depuis le trottoir ?

Historique du lieu : à vérifier auprès des commerces environnants

Analyse du territoire et de la concurrence

Vous devez **analyser le territoire** économique, social, culturel, etc.

- Insee : portrait économique d'un territoire

Vous devez faire la **liste de vos concurrents** sur le territoire et travailler sur les **besoins de votre future clientèle**.

- Lister vos concurrents

- Travailler sur les besoins de votre future clientèle : méthode Canevas de la Chambre de commerce et d'industrie

À noter

Pensez à **chiffrer les éventuels travaux** à réaliser pour adapter le lieu à votre projet de restaurant.

Étude de marché et business plan

À ce stade, vous êtes en mesure d'aborder la **phase obligatoire** qui consiste à réaliser votre étude de marché et à construire votre business plan.

Les **banques** et les partenaires financiers exigeront de consulter ces documents. Ils en ont besoin pour accepter ou non de vous prêter de l'argent et vous faire **confiance**.

Le business plan doit comprendre une synthèse de votre étude de marché.

Vous devez donc **commencer les 2 en même temps**.

Le business plan évolue au cours de la maturation de votre projet.

Il permet ensuite la gestion des **3 premières années** de votre commerce.

On vous **explique tout** dans nos pages dédiées à l'étude de marché et au business plan.

Choisir la forme juridique de votre entreprise

Vous devez ensuite choisir la forme juridique de votre entreprise.

Il existe **3 choix** possibles : société, entreprise individuelle (EI), micro-entreprise.

Société :

Choisir de créer une société est approprié si vous souhaitez vous **associer** (SAS, SARL). Mais pas seulement, car vous pouvez aussi créer une société dont vous serez **l'unique associé** (SASU et EURL).

Les banques peuvent être davantage prêtes à vous soutenir si vous choisissez le statut de société plutôt que celui de l'entreprise individuelle (EI).

L'inconvénient peut résider dans une plus grande complexité des démarches administratives et comptables.

Cependant, à moyen terme, cette difficulté peut être contrée par exemple en faisant appel aux services d'un comptable, ou par une plus grande expérience dans la gestion de votre entreprise.

La société est une forme adaptée si votre **activité se développe**.

Entreprise individuelle (EI) :

Vous exercez votre activité en nom propre et **prenez seul toutes les décisions** qui concernent votre entreprise.

Avec ce statut, il n'est pas possible d'avoir un associé.

Les démarches pour créer une entreprise individuelle (EI) sont simples, rapides et peu coûteuses. En effet, vous n'avez pas de statuts à rédiger ni de capital social à déposer.

Les obligations comptables sont limitées : seuls le livre journal, le grand livre et le livre d'inventaire doivent être tenus à jour.

En cas de dettes professionnelles, vous bénéficiez d'une **protection** sur votre **résidence principale**. Cependant vous pouvez être amené à rencontrer des situations (investisseurs, banques, etc.) qui exigent des garanties sur vos **biens personnels**. Vous pouvez consulter notre fiche sur la saisie du patrimoine personnel de l'entrepreneur individuel.

Micro-entrepreneur :

La micro-entreprise est synonyme de l'auto-entreprise. Il s'agit d'une entreprise individuelle (EI) bénéficiant d'un régime fiscal et social simplifié.

Ce régime s'adresse aux entrepreneurs individuels qui réalisent un chiffre d'affaires inférieur à 188 700 € . Si votre activité commence à se développer et que votre **CA annuel** dépasse ce montant, vous passez automatiquement dans le statut de l' EI .

Ce statut se caractérise par la **simplicité** des **démarches administratives**. Le coût de la création est faible. Les formalités comptables sont restreintes. Par exemple, vous n'êtes pas obligé de fournir des liasses fiscales ni de publier vos comptes annuels.

Par ailleurs, ce statut permet de **facturer vos produits sans la TVA** (franchise en base de TVA), donc de pratiquer des prix moins élevés. Le revers de cet aspect est l'impossibilité de déduire la TVA sur vos achats professionnels, par exemple sur l'achat de matériel.

Ce statut est **adapté aux entrepreneurs débutants** dont l'activité ne génère pas beaucoup de chiffre d'affaires.

À noter

L'Urssaf propose un simulateur pour vous aider à choisir le statut juridique de votre entreprise grâce à une projection financière personnalisée des **coûts sociaux et fiscaux**.

Comment reprendre un fonds de commerce ?

Définition

Le fonds de commerce comprend tout ce qui est **nécessaire à votre activité** :

Droit au bail commercial

Nom commercial, enseigne, marque, brevet

Matériel, équipements

Contrats de fournisseurs

Clientèle, réputation, chiffre d'affaires

Contrats de travail en cours des salariés

Attention

Les **stocks de marchandises** ne sont pas compris dans le fonds de commerce.

Mutation du fonds de commerce

Pour **obtenir un local de restaurant**, vous **devez acheter** le fonds de commerce d'un restaurant déjà existant.

C'est la méthode **la plus fréquente** pour exploiter un restaurant.

On parle aussi, sur les documents administratifs que vous remplirez, de mutation de restaurant ou de .

"Destination" du fonds de commerce

Votre local commercial doit avoir pour **vocation**, appelée aussi , **d'accueillir un restaurant**.

Cette destination est **inscrite** dans le fonds de commerce et dans le bail commercial.

Attention

Si le bail commercial n'a pas la destination d'un restaurant, vous devez demandeur la déspecialisation du bail commercial.

Formalités d'achat

Les **2 formalités** principales pour **acheter un fond de commerce** sont les suivantes :

Publicité de la cession et de l'achat.

Vous devez publier la cession dans un support d'annonces légales dans les 15 jours suivant l'achat.

Puis vous devez prévenir de votre achat le **greffe du tribunal de commerce** dans les 3 jours suivants la publication. C'est le greffier qui ensuite publiera un avis dans un Bodacc .

Enregistrement de l'acte de vente auprès du bureau de l'enregistrement du **service des impôts des entreprises (SIE)**.

Vous devez payer des .

Où s'adresser ?

Greffe du tribunal de commerce

Où s'adresser ?

Service des impôts des entreprises (SIE)

Un modèle de cession de fonds de commerce est disponible :

- Modèle d'acte de cession de fonds de commerce

On vous explique en détails les démarches liées à l'achat d'une fonds de commerce lors d'une reprise d'entreprise.

Quelles sont les formalités d'immatriculation ?

Immatriculation au RNE et au RCS

Vous devez immatriculer votre restaurant, c'est-à-dire **déclarer son existence et votre activité** sur le site internet du Guichet des formalités des entreprises.

- Guichet des formalités des entreprises

À la suite de cette déclaration, votre restaurant est inscrit et immatriculé sur le RNE et le RCS .

Cette inscription prouve son existence juridique.

Vous allez recevoir alors un numéro unique d'identification (Siren), un Siret et un justificatif d'immatriculation.

On vous explique en détail la **formalité d'immatriculation** dans nos **pages dédiées**. La formalité diffère selon si vous immatriculez une microentreprise, une entreprise individuelle (EI) ou si vous immatriculez une société.

Déclaration de votre activité en mairie

Vous devez déclarer votre activité et l'identité de votre restaurant à la mairie où il est situé.

Cette déclaration doit être effectuée **15 jours minimum avant l'ouverture** de votre restaurant.

Cette déclaration se fait en **remplissant le formulaire** suivant :

- Déclaration d'un restaurant ou d'un débit de boissons à consommer sur place ou à emporter pour l'obtention d'une licence (vente d'alcools)

Où s'adresser ?

Mairie

Label de cuisinier maître restaurateur

Vous êtes cuisinier et vous souhaitez **créer votre propre restaurant**.

Vous souhaitez proposer une cuisine faite maison - APPLICATION/PDF - 971.9 KB de haute qualité.

Vous voulez mettre en avant votre **savoir-faire de cuisinier**.

Pour cela, vous pouvez obtenir le **titre de maître restaurateur**.

Attention

Votre **restaurant** doit **déjà exister** (déclaration et immatriculation effectuées). Vous pouvez faire la demande du titre de maître restaurateur avant l'ouverture de votre restaurant, mais vous ne l'obtenez que 3 mois environ **après l'ouverture**.

Quels critères devez-vous remplir ?

Vous devez avoir un diplôme ou une qualification professionnelle. Ce diplôme ou cette qualification prouve votre savoir-faire.

Vous devez remplir un cahier des charges de plus de 30 critères.

Exemple

Cuisine faite maison - APPLICATION/PDF - 971.9 KB, nombreux produits locaux, produits frais de saison, qualité d'accueil du client, vaisselle de qualité, niveau d'hygiène élevé.

Comment obtenir le titre de maître restaurateur ?

C'est l'État qui donne le titre de maître-restaurateur.

Un **contrôle lors d'un audit** permet de recevoir ou non ce titre.

L'audit est composé de plusieurs points de contrôle.

Vous pouvez consulter la grille des points de contrôle de l'audit - APPLICATION/PDF - 611.6 KB.

Si l'audit est positif, vous devez faire un **dossier de candidature**.

Votre dossier doit comporter les **pièces justificatives** suivantes :

Copie de votre carte d'identité

Adresse et dénomination commerciale de votre restaurant (copie du bail commercial)

Extrait Kbis

Justificatif de votre diplôme ou de votre qualification professionnelle

Rapport d'audit

Quels sont les organismes qui peuvent réaliser l'audit ?

Il existe **3 organismes** certificateurs habilités à réaliser l'**audit** de maître-restaurateur.

Vous pouvez directement vous renseigner auprès d'eux et faire une demande de devis :

Afnor

Certipaq

Bureau Veritas certification

L'organisme vous rend un rapport à la suite de l'audit.

Vous devez joindre ce **rapport d'audit** à votre dossier de candidature.

Où déposer votre dossier de candidature ?

Vous devez aller sur le **site internet des maîtres restaurateurs** et **créer un compte personnel**.

Vous pouvez ensuite faire toutes vos démarches en ligne, dont le dépôt de votre dossier de candidature.

L'**Association française des maîtres restaurateurs** peut vous aider dans votre projet et répondre à vos questions.

Où s'adresser ?

Association française des maîtres restaurateurs

Téléphone

01 53 63 00 77

(coût d'un appel local)

Site web

<https://www.maitresrestaurateurs.fr/>

- Devenir maître restaurateur : demande en ligne

Vous devez déposer votre dossier de candidature à la préfecture du département où est immatriculé votre restaurant.

Où s'adresser ?

Préfecture

À savoir

Le titre est valable **4 ans renouvelables**.

Prendre une assurance professionnelle

Vous devez prendre une assurance **pour votre activité** de restaurateur.
Elle s'appelle **responsabilité civile professionnelle**.
Vous devez la demander auprès de votre assureur habituel.
Selon les caractéristiques de votre restaurant, vous pouvez souscrire à différents types d'assurances.
Elle vous **protège, vous et vos clients**.
Il s'agit d'une protection contre les accidents :
matériels (stocks de marchandises, informatique, etc.),
immatériels (perte d'exploitation),
et corporels (accident, décès).
On vous explique en détail comment assurer votre entreprise.

Alcools : comment obtenir la licence ?

Dans votre restaurant, vous allez certainement vendre des **boissons alcoolisées**.
Pour cela, vous devez **obtenir le droit de vendre de l'alcool**
Ce droit est obtenu via une licence professionnelle, appelée aussi permis d'exploitation.
Vous devez faire une **formation obligatoire** de 2 jours et demi (20 heures) pour obtenir cette licence.
À noter
Si votre restaurant propose de la **vente d'alcool à emporter**, vous devez mettre des **éthylotest en vente** pour vos clients.
Si votre restaurant est ouvert entre 22h et 8h du matin, vous devez , sur place ou à emporter.

Autorisation pour une terrasse

Si vous souhaitez installer une terrasse sur l'espace public ou si votre restaurant comporte déjà une terrasse extérieure, vous êtes obligé de faire une **demande appelée AOT** .
Il s'agit d'une demande d'autorisation pour occuper le trottoir ou une place publique
Cette autorisation n'est pas transmise dans l'achat du fonds de commerce.

L'essentiel de la fiscalité du restaurateur

Quelle TVA pour quel produit ?
Vous devez payer la TVA sur les produits alimentaires et sur les boissons alcoolisées.
Des taux différents s'appliquent selon plusieurs critères.
On vous explique **en détail** ces taux dans notre page dédiée à la TVA pour les restaurateurs.
Quelles autres taxes ?
Vous devez payer une taxe foncière, appelée la CFE
Selon votre chiffre d'affaires, vous devez aussi payer la taxe foncière appelée CVAE
Si vous avez un ou plusieurs **salariés**, vous devez payer la contribution à la formation professionnelle (CFP).
Si vous possédez une ou plusieurs enseignes publicitaires dans l'espace public, vous devez vous renseigner sur le paiement éventuel de la taxe locale sur la publicité extérieure (TLPE). Cela dépend de votre commune.
Contactez alors la **mairie** du lieu où se situe votre enseigne publicitaire.

Où s'adresser ?

Mairie

Déclarer vos travaux aux impôts

Si vous faites des travaux dans votre local commercial, vous devez déclarer les changements à l'administration fiscale.

En effet, la **valeur locative du bail commercial** évolue en fonction de vos travaux.

- Déclaration d'un local à usage commercial ou professionnel

Où s'adresser ?

Service des impôts des entreprises (SIE)

Redevance pour diffuser de la musique

Vous allez certainement diffuser de la musique dans votre restaurant.

Vous devez faire une déclaration à la Sacem et payer une redevance annuelle.

- Sacem : demandes d'autorisation de diffusion de musique

Comment embaucher votre 1er salarié ?

Votre fonds de commerce comprend peut-être déjà des **salariés en cours de contrat**.

Vous en reprenez alors la **responsabilité** et la **gestion**.

Vous devez vous renseigner sur la .

Par la suite, vous aurez peut-être besoin d'embaucher un autre salarié.

On vous explique **en détail** comment procéder à votre 1re embauche.

Vous y trouvez toutes les formalités selon le type de contrat et de salarié (alternance, intérim, salarié mineur, étranger, etc.).

À savoir

Vous pouvez bénéficier d'aides financières pour l'embauche d'un salarié en alternance ou pour l'embauche d'un chômeur de longue durée.

S'il n'y a pas de salariés dans la reprise du fonds de commerce, vous serez un jour confronté à l'embauche de votre 1^{er} salarié.

On vous explique **en détail** comment procéder à votre 1re embauche.

Vous y trouvez toutes les formalités selon le type de contrat et de salarié (alternance, intérim, salarié mineur, étranger, etc.).

À savoir

Vous pouvez bénéficier d'aides financières pour l'embauche d'un salarié en alternance

La pratique du **pourboire** est fréquente. Vous devez, en tant qu'employeur, respecter des règles de gestion (cotisations auprès de l'Urssaf) et de reversement à votre personnel.

Quelles normes respecter dans votre restaurant ?

Hygiène

Vous devez respecter les règles d'hygiène dans votre restaurant.

Ces règles concernent la fabrication des aliments, le personnel, le matériel et les équipements, le stockage de vos marchandises et l'eau.

Au moins 1 personne dans votre restaurant doit avoir suivi la **formation à l'hygiène, obligatoire**.

Cette formation s'appelle la **HACCP**.

Elle dure environ 14 heures.

À savoir

On vous explique en détail les formalités, la formation obligatoire HACCP et les contrôles d'inspection.

Vous pouvez consulter le **guide officiel** des pratiques d'hygiène dans la restauration.

- Consulter un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

Sécurité

Votre restaurant fait partie d'une catégorie d'établissements appelée les **ERP** : établissements recevant du public

Vous devez connaître les normes qui s'appliquent à ce type d'établissement.

Accessibilité

Vous devez installer des dispositifs d'accessibilité qui permettent aux **personnes handicapées** de **circuler** avec la plus **grande autonomie** possible.

On vous explique en détail quelles sont ces normes.

Travaux de mise en conformité

Vous allez peut-être devoir faire des travaux pour mettre en conformité votre restaurant.

Avant de commencer ces travaux, vous devez demandeur une autorisation à votre mairie.

Où s'adresser ?

Mairie

Interdictions : alcool, tabac

Vous devez **faire respecter 2 interdictions** :

Interdiction de vendre de l'alcool à un jeune de moins de 18 ans (mineur)

Interdiction de fumer (à l'intérieur du restaurant, pour tous les clients)

Vous êtes obligé de mettre des affiches très visibles concernant ces 2 interdictions.

Informez vos clients

Vous devez afficher des informations concernant les éléments suivants :

Produits (dénomination des vins, origine de **toutes** les viandes, mention du logo "fait maison", etc.)

Services (mention du service compris ou non sur la carte, chèques-restaurants acceptés, etc.)

Prix

Retrouvez le détail de ces affichages.

Vous voulez faire des travaux

Vous souhaitez peut-être **refaire la devanture** de votre restaurant.

Avant de commencer les travaux, vous devez demandeur une autorisation de travaux à votre mairie.

Où s'adresser ?

Mairie

Vous aurez peut-être envie de faire des travaux d'aménagement ou d'extension du restaurant.

Avant de commencer ces travaux, vous devez demandeur une autorisation à votre mairie.

Où s'adresser ?

Mairie

Déclarer les travaux aux impôts

Vous devez déclarer les changements concernant votre local commercial à l'administration fiscale.

En effet, la valeur locative du bail commercial évolue en fonction de vos travaux.

Où s'adresser ?

Service des impôts des entreprises (SIE)

- Déclaration d'un local à usage commercial ou professionnel

Accepter les chèques restaurants

Vous n'êtes pas obligé d'accepter les chèques ou titres-restaurant.

Si vous les acceptez, vous pouvez **demandeur d'être remboursé**.

Pour obtenir le remboursement de vos chèques-restaurant, vous devez **vous déclarer auprès de la Commission nationale des titres-restaurant (CNTR)**. La CNTR demandera ensuite l'ouverture de votre compte à la Centrale de Règlement des Titres (CRT) qui vous remboursera.

Votre devanture doit informer les clients de façon visible que vous les acceptez.

Où s'adresser ?

Commission nationale des titres-restaurant (CNTR)

Publicité : installer une enseigne

Plusieurs situations peuvent vous amener à installer des enseignes dans l'espace public.

Il peut s'agir d'instructions, de signalétique pour conduire les clients à votre établissement.

Si vous organisez des animations culturelles ou musicales dans votre restaurant, vous en ferez sûrement la publicité.

Dans tous les cas, vous devrez .

Enseigne lumineuse

Si votre **enseigne est lumineuse**, vous devez aussi connaître la réglementation sur l'éclairage nocturne.

Créer un bar avec votre restaurant

Les formalités sont les mêmes que celles pour ouvrir un restaurant. Notamment :

Formation obligatoire

Licence (permis d'exploitation)

AOT

Immatriculation au RNE et au RCS

Vous devrez acquérir une **licence d'alcool supplémentaire** si vous ne la possédez pas encore et si vous le souhaitez.

Vous devrez déclarer cette nouvelle activité auprès de la DDPP de votre département.

Où s'adresser ?

Direction départementale de la protection des populations (DDPP)

Premières années : quelles démarches effectuer ?

Renouveler votre permis d'exploitation

Votre permis est valable **10 ans**.

Avant ce délai, vous devrez refaire la formation obligatoire pour renouveler votre permis d'exploitation.

Si vous ne le faites pas, vous **perdez votre licence** de restaurant.

Vous créez un restaurant en partant de zéro, on vous explique les démarches.

La méthode consiste à **louer ou à acheter un local** (commercial ou non) qui **n'a pas vocation à accueillir un restaurant**. Vous n'avez donc **pas de fonds de commerce** à acheter.

Vous devez **acquérir tout ce qui est nécessaire** à votre activité : **équipement, matériel, bail commercial**. Vous devrez vous créer une clientèle, une réputation et embaucher un ou plusieurs salariés.

Les bonnes questions avant de vous lancer

Avez-vous le droit de devenir commerçant ?

Vous devez être majeur et ne pas avoir été condamné en justice pour certains délits

Comment anticiper les difficultés ?

Préparez-vous à votre futur métier :

En effectuant un stage d'immersion dans le secteur de la restauration

En suivant une formation pour connaître l'entrepreneuriat

Initiez-vous à la gestion et à la comptabilité

Ces formations sont facultatives mais fortement recommandées.

Prévoyez les **difficultés**

Faites une **réserve financière** pour faire face aux imprévus

Préparez-vous au **rythme soutenu de travail** : week-end et soirée, heures supplémentaires

Qui peut vous aider ?

Avant de vous lancer, nous vous proposons des conseils et des outils pour vous préparer à l'entrepreneuriat.

Vous pouvez aussi solliciter différentes solutions d'accompagnement.

Rapprochez-vous de la **CCI de votre région.**

Chaque CCI propose une formation (de 3 à 5 jours) pour réussir votre création d'entreprise.

Les CCI offrent aussi un suivi personnalisé de votre projet.

Où s'adresser ?

Chambre de commerce et d'industrie (CCI)

Choisir le type de restaurant

C'est la 1^{ère} étape.

Vous devez décider en fonction des paramètres suivants :

Votre budget (le **montant** de votre **investissement**)

Vos **envies**

Vos **compétences**

Votre **expérience** dans le métier d'**entrepreneur**

Votre expérience dans la restauration

Un choix très varié de restaurants

Les restaurants sont de nature très variés.

Exemple

Restaurant d'hôtel avec plusieurs salariés et une clientèle touristique saisonnière ou d'entreprise

Petit restaurant de quartier très urbain à destination d'une clientèle surtout le midi sur la pause déjeuner

Pizzeria ou brasserie d'une marque franchisée ("chaîne" de restaurants)

Restaurant gastronomique de taille moyenne ayant une réputation de qualité avec une clientèle variée toute l'année

Restaurant en franchise ?

Le statut de permet de minimiser les risques d'échec.

Si vous êtes sans expérience dans l'entrepreneuriat ou la restauration, ce choix est intéressant.

Il possède cependant des contraintes : si le chiffre d'affaires du restaurant chute, votre rémunération diminuera fortement.

À noter

C'est à vous de choisir le statut juridique de votre entreprise même si vous décidez d'ouvrir un restaurant en franchise. L'entrepreneur franchisé est juridiquement et financièrement indépendant.

Choix du local et de l'emplacement

L'emplacement géographique de votre restaurant est **essentiel à sa réussite**.

Étudier les critères suivants

Pensez à regarder les éléments suivants :

Environnement commercial immédiat : plus votre local sera **entouré d'autres commerces**, plus il y aura de clients potentiels

Nature des commerces environnants : une rue de commerces "de bouche" (alimentaires) sera moins **fréquentée** l'après-midi

Accès à votre local : **largeur du trottoir**, proximité de **places de parking**, sens de circulation, **rue piétonne**, etc.

Visibilité : y a-t-il des obstacles (mobiliers urbains) devant le local, **la vitrine** est-elle bien **visible** depuis le trottoir ?

Historique du lieu : à vérifier auprès des commerces environnants

Analyse du territoire et de la concurrence

Vous devez **analyser le territoire** économique, social, culturel, etc.

- Insee : portrait économique d'un territoire

Vous devez faire la **liste de vos concurrents** sur le territoire et travailler sur les **besoins de votre future clientèle**.

- Lister vos concurrents

- Travailler sur les besoins de votre future clientèle : méthode Canevas de la Chambre de commerce et d'industrie

À noter

Pensez à **chiffrer les éventuels travaux** à réaliser pour adapter le lieu à votre projet de restaurant.

Étude de marché et business plan

À ce stade, vous êtes en mesure d'aborder la **phase obligatoire** qui consiste à réaliser votre étude de marché et à construire votre business plan.

Les **banques** et les partenaires financiers exigeront de consulter ces documents. Ils en ont besoin pour accepter ou non de vous prêter de l'argent et vous faire **confiance**.

Le business plan doit comprendre une synthèse de votre étude de marché.

Vous devez donc **commencer les 2 en même temps**.

Le business plan évolue au cours de la maturation de votre projet.

Il permet ensuite la gestion des **3 premières années** de votre commerce.

On vous **explique tout** dans nos pages dédiées à l'étude de marché et au business plan.

Choisir la forme juridique de votre entreprise

Vous devez ensuite choisir la forme juridique de votre entreprise.

Il existe **3 choix** possibles : société, entreprise individuelle (EI), micro-entreprise.

Société :

Choisir de créer une société est approprié si vous souhaitez vous **associer** (SAS, SARL). Mais pas seulement, car vous pouvez aussi créer une société dont vous serez l'**unique associé** (SASU et EURL).

Les banques peuvent être davantage prêtes à vous soutenir si vous choisissez le statut de société plutôt que celui de l'entreprise individuelle (EI).

L'inconvénient peut résider dans une plus grande complexité des démarches administratives et comptables.

Cependant, à moyen terme, cette difficulté peut être contrée par exemple en faisant appel aux services d'un comptable, ou par une plus grande expérience dans la gestion de votre entreprise.

La société est une forme adaptée si votre **activité se développe**.

Entreprise individuelle (EI) :

Vous exercez votre activité en nom propre et **prenez seul toutes les décisions** qui concernent votre entreprise. Avec ce statut, il n'est pas possible d'avoir un associé.

Les démarches pour créer une entreprise individuelle (EI) sont simples, rapides et peu coûteuses. En effet, vous n'avez pas de statuts à rédiger ni de capital social à déposer.

Les obligations comptables sont limitées : seuls le livre journal, le grand livre et le livre d'inventaire doivent être tenus à jour.

En cas de dettes professionnelles, vous bénéficiez d'une **protection** sur votre **résidence principale**. Cependant vous pouvez être amené à rencontrer des situations (investisseurs, banques, etc.) qui exigent des garanties sur vos **biens personnels**. Vous pouvez consulter notre fiche sur la saisie du patrimoine personnel de l'entrepreneur individuel.

Micro-entrepreneur :

La micro-entreprise est synonyme de l'auto-entreprise. Il s'agit d'une entreprise individuelle (EI) bénéficiant d'un régime fiscal et social simplifié.

Ce régime s'adresse aux entrepreneurs individuels qui réalisent un chiffre d'affaires inférieur à 188 700 € . Si votre activité commence à se développer et que votre **CA annuel** dépasse ce montant, vous passez automatiquement dans le statut de l' EI .

Ce statut se caractérise par la **simplicité** des **démarches administratives**. Le coût de la création est faible. Les formalités comptables sont restreintes. Par exemple, vous n'êtes pas obligé de fournir des liasses fiscales ni de publier vos comptes annuels.

Par ailleurs, ce statut permet de **facturer vos produits sans la TVA** (franchise en base de TVA), donc de pratiquer des prix moins élevés. Le revers de cet aspect est l'impossibilité de déduire la TVA sur vos achats professionnels, par exemple sur l'achat de matériel.

Ce statut est **adapté aux entrepreneurs débutants** dont l'activité ne génère pas beaucoup de chiffre d'affaires.

À noter

L'Urssaf propose un simulateur pour vous aider à choisir le statut juridique de votre entreprise grâce à une projection financière personnalisée des **coûts sociaux et fiscaux**.

Transformer un local et adapter le bail commercial

Vous pouvez acheter ou louer un local d'habitation pour **ycréer votre restaurant**.

Vous pouvez aussi acheter ou louer un local commercial qui n'est pas un restaurant pour **le transformer en restaurant**.

Transformer le local

Changer sa destination

Vous devez **obtenir le droit de transformer la destination du bien immobilier**.

Il était destiné à l'habitation, vous devez obtenir le droit qu'il accueille un restaurant.

Exemple

Il peut s'agir d'un appartement en rez-de-chaussée dans une rue commerçante. Ou bien d'un rez-de-chaussée avec un étage dans un immeuble d'habitation.

En effet, un restaurant attire de la clientèle, de la musique, de la circulation, des poubelles de déchets alimentaires, des fumeurs sur le trottoir, etc. Cela entraîne des nuisances éventuelles pour les habitants alentour.

Quelles démarches effectuer ?

Pour changer la destination du local, vous devez déposer en **mairie** une ou une .

Où s'adresser ?

Mairie

Changer sa destination

Vous devez **obtenir le droit de transformer la destination du bien immobilier**.

Il était destiné à l'habitation, vous devez obtenir le droit qu'il accueille un restaurant.

Exemple

Il peut s'agir d'un appartement en rez-de-chaussée dans une rue commerçante. Ou bien d'un rez-de-chaussée avec un étage dans un immeuble d'habitation.

En effet, un restaurant attire de la clientèle, de la musique, de la circulation, des poubelles de déchets alimentaires, des fumeurs sur le trottoir, etc. Cela entraîne des nuisances éventuelles pour les habitants alentour.

Quelles démarches effectuer ?

C'est le propriétaire qui effectue les démarches.

Vous devez obtenir du propriétaire le droit de transformer le local.

Attention

Vous devez déclarer les changements concernant votre local commercial à l'administration fiscale.

Adapter le bail commercial

Vous êtes propriétaire des murs et du bail commercial.

Cela signifie que vous avez aussi acheté le droit au bail commercial.

Exemple

Vous achetez un local qui accueillait auparavant un salon de coiffure, ou bien un cabinet d'architectes, ou encore un cordonnier serrurier.

Vous devez alors **changer la destination du bail commercial**.

S'il s'agit d'un local **acheté dans une copropriété**, le règlement de la copropriété doit permettre ce changement.

Vous devez alors demander l'autorisation de l'assemblée des **copropriétaires**.

Vous devez dans tous les cas informer les copropriétaires.

Vous êtes propriétaire des murs mais le bail commercial ne vous appartient pas. Vous devez le louer.

Exemple

Vous possédez un local qui accueillait auparavant un salon de coiffure, ou bien un cabinet d'architectes, ou encore un cordonnier serrurier. Vous souhaitez l'utiliser pour votre restaurant.

Vous devez obtenir du bailleur l'autorisation d'exploiter dans ses murs un restaurant.

À savoir

On vous explique **en détail** tout ce qui concerne le bail commercial.

**Quelles sont les formalités
d'immatriculation ?**

Immatriculation au RNE et au RCS

Vous devez immatriculer votre restaurant, c'est-à-dire **déclarer son existence et votre activité** sur le site internet du Guichet des formalités des entreprises.

- Guichet des formalités des entreprises

À la suite de cette déclaration, votre restaurant est inscrit et immatriculé sur le RNE et le RCS .

Cette inscription prouve son existence juridique.

Vous allez recevoir alors un numéro unique d'identification (Siren), un Siret et un justificatif d'immatriculation.

On vous explique en détail la **formalité d'immatriculation** dans nos **pages dédiées**. La formalité diffère selon si vous immatriculez une microentreprise, une entreprise individuelle (EI) ou si vous immatriculez une société.

Déclaration de votre activité en mairie

Vous devez déclarer votre activité et l'identité de votre restaurant à la mairie où il est situé.

Cette déclaration doit être effectuée **15 jours** minimum **avant l'ouverture** de votre restaurant.

Cette déclaration se fait en **remplissant le formulaire** suivant :

- Déclaration d'un restaurant ou d'un débit de boissons à consommer sur place ou à emporter pour l'obtention d'une licence (vente d'alcools)

Où s'adresser ?

Mairie

**Label de cuisinier maître
restaurateur**

Vous êtes cuisinier et vous souhaitez **créer votre propre restaurant**.
Vous souhaitez proposer une cuisine faite maison - APPLICATION/PDF - 971.9 KB de haute qualité.
Vous voulez mettre en avant votre **savoir-faire de cuisinier**.
Pour cela, vous pouvez obtenir le **titre de maître restaurateur**.

Attention

Votre **restaurant** doit **déjà exister** (déclaration et immatriculation effectuées). Vous pouvez faire la demande du titre de maître restaurateur avant l'ouverture de votre restaurant, mais vous ne l'obtenez que 3 mois environ **après l'ouverture**.

Quels critères devez-vous remplir ?

Vous devez avoir un diplôme ou une qualification professionnelle. Ce diplôme ou cette qualification prouve votre savoir-faire.

Vous devez remplir un cahier des charges de plus de 30 critères.

Exemple

Cuisine faite maison - APPLICATION/PDF - 971.9 KB, nombreux produits locaux, produits frais de saison, qualité d'accueil du client, vaisselle de qualité, niveau d'hygiène élevé.

Comment obtenir le titre de maître restaurateur ?

C'est l'État qui donne le titre de maître-restaurateur.

Un **contrôle lors d'un audit** permet de recevoir ou non ce titre.

L'audit est composé de plusieurs points de contrôle.

Vous pouvez consulter la grille des points de contrôle de l'audit - APPLICATION/PDF - 611.6 KB.

Si l'audit est positif, vous devez faire un **dossier de candidature**.

Votre dossier doit comporter les **pièces justificatives** suivantes :

Copie de votre carte d'identité

Adresse et dénomination commerciale de votre restaurant (copie du bail commercial)

Extrait Kbis

Justificatif de votre diplôme ou de votre qualification professionnelle

Rapport d'audit

Quels sont les organismes qui peuvent réaliser l'audit ?

Il existe **3 organismes** certificateurs habilités à réaliser l'**audit** de maître-restaurateur.

Vous pouvez directement vous renseigner auprès d'eux et faire une demande de devis :

Afnor

Certipaq

Bureau Veritas certification

L'organisme vous rend un rapport à la suite de l'audit.

Vous devez joindre ce **rapport d'audit** à votre dossier de candidature.

Où déposer votre dossier de candidature ?

Vous devez aller sur le **site internet des maîtres restaurateurs** et **créer un compte personnel**.

Vous pouvez ensuite faire toutes vos démarches en ligne, dont le dépôt de votre dossier de candidature.

L'**Association française des maîtres restaurateurs** peut vous aider dans votre projet et répondre à vos questions.

Où s'adresser ?

Association française des maîtres restaurateurs

Téléphone

01 53 63 00 77

(coût d'un appel local)

Site web

<https://www.maitresrestaurateurs.fr/>

- [Devenir maître restaurateur : demande en ligne](#)

Vous devez déposer votre dossier de candidature à la préfecture du département où est immatriculé votre restaurant.

Où s'adresser ?

Préfecture

À savoir

Le titre est valable **4 ans renouvelables**.

**Prendre une assurance
professionnelle**

Vous devez prendre une assurance **pour votre activité** de restaurateur.

Elle s'appelle **responsabilité civile professionnelle**.

Vous devez la demander auprès de votre assureur habituel.

Selon les caractéristiques de votre restaurant, vous pouvez souscrire à différents types d'assurances.

Elle vous **protège, vous et vos clients**.

Il s'agit d'une protection contre les accidents :

matériels (stocks de marchandises, informatique, etc.),

immatériels (perte d'exploitation),

et corporels (accident, décès).

On vous explique en détail comment assurer votre entreprise.

Alcools : comment obtenir la licence ?

Dans votre restaurant, vous allez certainement vendre des **boissons alcoolisées**.

Pour cela, vous devez **obtenir le droit de vendre de l'alcool**

Ce droit est obtenu via une licence professionnelle, appelée aussi permis d'exploitation.

Vous devez faire une **formation obligatoire** de 2 jours et demi (20 heures) pour obtenir cette licence.

À noter

Si votre restaurant propose de la **vente d'alcool à emporter**, vous devez mettre des **éthylotest en vente** pour vos clients.

Si votre restaurant est ouvert entre 22h et 8h du matin, vous devez , sur place ou à emporter.

Autorisation pour une terrasse

Si vous souhaitez installer une terrasse sur l'espace public ou si votre restaurant comporte déjà une terrasse extérieure, vous êtes obligé de faire une **demande appelée AOT** .

Il s'agit d'une demande d'autorisation pour occuper le trottoir ou une place publique

L'essentiel de la fiscalité du restaurateur

Quelle TVA pour quel produit ?

Vous devez payer la TVA sur les produits alimentaires et sur les boissons alcoolisées.

Des taux différents s'appliquent selon plusieurs critères.

On vous explique **en détail** ces taux dans notre page dédiée à la TVA pour les restaurateurs.

Quelles autres taxes ?

Vous devez payer une taxe foncière, appelée la CFE

Selon votre chiffre d'affaires, vous devez aussi payer la taxe foncière appelée CVAE

Si vous avez un ou plusieurs **salariés**, vous devez payer la contribution à la formation professionnelle (CFP).

Si vous possédez une ou plusieurs enseignes publicitaires dans l'espace public, vous devez vous renseigner sur le paiement éventuel de la taxe locale sur la publicité extérieure (TLPE). Cela dépend de votre commune.

Contactez alors la **mairie** du lieu où se situe votre enseigne publicitaire.

Où s'adresser ?

Mairie

Déclarer vos travaux aux impôts

Si vous faites des travaux dans votre local commercial, vous devez déclarer les changements à l'administration fiscale.

En effet, la **valeur locative du bail commercial** évolue en fonction de vos travaux.

- Déclaration d'un local à usage commercial ou professionnel

Où s'adresser ?

Service des impôts des entreprises (SIE)

Redevance pour diffuser de la musique

Vous allez certainement diffuser de la musique dans votre restaurant.

Vous devez faire une déclaration à la Sacem et payer une redevance annuelle.

- Sacem : demandes d'autorisation de diffusion de musique

Comment embaucher votre 1er salarié ?

Vous serez un jour confronté à l'embauche de votre 1^{er} salarié.

On vous explique **en détail** comment procéder à votre 1^{re} embauche.

Vous y trouvez toutes les formalités selon le type de contrat et de salarié (alternance, intérim, salarié mineur, étranger, etc.).

À savoir

Vous pouvez bénéficier d'aides financières pour l'embauche d'un salarié en alternance

La pratique du **pourboire** est fréquente. Vous devez, en tant qu'employeur, respecter des règles de gestion (cotisations auprès de l'Urssaf) et de reversement à votre personnel.

Quelles normes respecter dans votre restaurant ?

Hygiène

Vous devez respecter les règles d'hygiène dans votre restaurant.

Ces règles concernent la fabrication des aliments, le personnel, le matériel et les équipements, le stockage de vos marchandises et l'eau.

Au moins 1 personne dans votre restaurant doit avoir suivi la **formation à l'hygiène, obligatoire**.

Cette formation s'appelle la **HACCP**.

Elle dure environ 14 heures.

À savoir

On vous explique en détail les formalités, la formation obligatoire HACCP et les contrôles d'inspection.

Vous pouvez consulter le **guide officiel** des pratiques d'hygiène dans la restauration.

- Consulter un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

Sécurité

Votre restaurant fait partie d'une catégorie d'établissements appelée les **ERP** : établissements recevant du public

Vous devez connaître les normes qui s'appliquent à ce type d'établissement.

Accessibilité

Vous devez installer des dispositifs d'accessibilité qui permettent aux **personnes handicapées** de **circuler** avec la plus **grande autonomie** possible.

On vous explique en détail quelles sont ces normes.

Travaux de mise en conformité

Vous allez peut-être devoir faire des travaux pour mettre en conformité votre restaurant.

Avant de commencer ces travaux, vous devez demander une autorisation à votre mairie.

Où s'adresser ?

Mairie

Interdictions : alcool, tabac

Vous devez **faire respecter 2 interdictions** :

Interdiction de vendre de l'alcool à un jeune de moins de 18 ans (mineur)

Interdiction de fumer (à l'intérieur du restaurant, pour tous les clients)

Vous êtes obligé de mettre des affiches très visibles concernant ces 2 interdictions.

Informez vos clients

Vous devez afficher des informations concernant les éléments suivants :

Produits (dénomination des vins, origine de **toutes** les viandes, mention du logo "fait maison", etc.)

Services (mention du service compris ou non sur la carte, chèques-restaurants acceptés, etc.)

Prix

Retrouvez le détail de ces affichages.

Vous voulez faire des travaux

Vous souhaitez peut-être **refaire la devanture** de votre restaurant.

Avant de commencer les travaux, vous devez demandeur une autorisation de travaux à votre mairie.

Où s'adresser ?

Mairie

Vous aurez peut-être envie de faire des travaux d'aménagement ou d'extension du restaurant.

Avant de commencer ces travaux, vous devez demandeur une autorisation à votre mairie.

Où s'adresser ?

Mairie

Déclarer les travaux aux impôts

Vous devez déclarer les changements concernant votre local commercial à l'administration fiscale.

En effet, la valeur locative du bail commercial évolue en fonction de vos travaux.

Où s'adresser ?

Service des impôts des entreprises (SIE)

- Déclaration d'un local à usage commercial ou professionnel

Accepter les chèques restaurants

Vous n'êtes pas obligé d'accepter les chèques ou titres-restaurant.

Si vous les acceptez, vous pouvez **demandeur d'être remboursé**.

Pour obtenir le remboursement de vos chèques-restaurant, vous devez **vous déclarer auprès de la**

Commission nationale des titres-restaurant (CNTR). La CNTR demandeur ensuite l'ouverture de votre compte à la Centrale de Règlement des Titres (CRT) qui vous remboursera.

Votre devanture doit informer les clients de façon visible que vous les acceptez.

Où s'adresser ?

Commission nationale des titres-restaurant (CNTR)

Publicité : installer une enseigne

Plusieurs situations peuvent vous amener à installer des enseignes dans l'espace public.

Il peut s'agir d'instructions, de signalétique pour conduire les clients à votre établissement.

Si vous organisez des animations culturelles ou musicales dans votre restaurant, vous en ferez sûrement la publicité.

Dans tous les cas, vous devrez .

Enseigne lumineuse

Si votre **enseigne est lumineuse**, vous devez aussi connaître la réglementation sur l'éclairage nocturne.

Créer un bar avec votre restaurant

Les formalités sont les mêmes que celles pour ouvrir un restaurant. Notamment :

Formation obligatoire

Licence (permis d'exploitation)

AOT

Immatriculation au RNE et au RCS

Vous devrez acquérir une **licence d'alcool supplémentaire** si vous ne la possédez pas encore et si vous le souhaitez.

Vous devrez déclarer cette nouvelle activité auprès de la DDPP de votre département.

Où s'adresser ?

Direction départementale de la protection des populations (DDPP)

Premières années : quelles démarches effectuer ?

Renouveler votre permis d'exploitation

Vous avez le temps.

Votre permis est valable **10 ans**.

Avant ce délai, vous devrez refaire la formation obligatoire pour renouveler votre permis d'exploitation.

Si vous ne le faites pas, vous **perdez votre licence** de restaurant.

**Questions -
Réponses**

- Comment calculer les droits d'enregistrement lors d'une mutation de fonds de commerce ?
- Déclarer un local commercial
- Où est-il interdit d'ouvrir un débit de boissons alcoolisées (bar, café, etc.) ?
- Qu'est-ce que le changement de destination d'un bâtiment ?

Toutes les questions réponses

**Et
aussi...**

- Je transmets
- Impôt sur les sociétés
- Passer de l'impôt sur les sociétés à l'imposition des bénéficiaires sur le revenu
- Création d'entreprise : choisir la forme juridique de votre entreprise
- Accompagnement à la création d'entreprise
- Contrat de bail commercial
- Ajout ou changement d'activité dans un bail commercial
- Musique : déclaration et paiement à la Sacem
- Fiscalité : TVA sur quels produits ?
- Taxe foncière professionnelle
- Taxe Île-de-France : création d'un local commercial
- Déclaration préalable de travaux (DP)
- Salarié : taxe sur la formation professionnelle
- Réglementation dans un bar ou un restaurant (alcool, aliment, hygiène, sécurité)
- Sécurité obligatoire dans votre restaurant
- Hygiène obligatoire dans votre restaurant
- Construire votre business plan
- Projet de création d'entreprise : comment faire une étude de marché
- Autorisation pour une terrasse
- Vendre de l'alcool
- Vente d'alcool à consommer sur place la nuit
- Procédure et formalités d'embauche d'un salarié du secteur privé
- Embauche en contrat d'extra (CDD d'usage)
- Aides à l'embauche pour un contrat d'apprentissage
- Aides à l'embauche en alternance par un contrat de professionnalisation
- Obligation d'accessibilité des ERP aux personnes handicapées
- Conditions d'utilisation du logo "fait maison" dans la restauration

**Pour en savoir
plus**

- Titre maître restaurateur : cahier des charges des critères à remplir
Source : Ministère chargé des finances
- Audit du titre de maître restaurateur : grille de points de contrôle
Source : Ministère chargé des finances
- Statut d'artisan-cuisinier et maître-restaurateur
Source : Ministère chargé des finances
- Guide d'utilisation de la mention « fait maison » en restauration
Source : Ministère chargé de l'économie
- Titre de maître restaurateur : se former
Source : Association française des maîtres restaurateurs (AFMR)
- Afnor : faire réaliser un audit de maître-restaurateur
Source : Association française de normalisation (Afnor)
- Certipaq : faire réaliser un audit de maître-restaurateur
Source : Certipaq
- Bureau Veritas certification : faire réaliser un audit de maître-restaurateur
Source : Bureau Veritas certification
- Tarifs - Cafés et restaurants du secteur traditionnel
Source : Société des auteurs compositeurs et éditeurs de musique (Sacem)
- Restaurants : droits et obligations des professionnels
Source : Ministère chargé de l'économie
- Accompagnement des créateurs et repreneurs d'entreprise
Source : France Travail
- CCI accompagnement et aide pour réussir la création d'une entreprise
Source : CCI France
- La rémunération au pourboire : obligations de l'employeur
Source : Urssaf
- Téléchargement du logo « fait maison » et des bannières web
Source : Ministère chargé de l'économie
- Définition et mutation d'un fonds de commerce (rachat, reprise)
Source : Ministère chargé des finances

Où s'informer ?

- Accompagnement à la création et à la gestion de votre restaurant :
Chambre de commerce et d'industrie (CCI)
- Déclaration de la mutation d'un fonds de commerce, de travaux :
Service des impôts des entreprises (SIE)
- Publication au Bodacc d'une reprise d'un fonds de commerce :
Grefe du tribunal de commerce
- Déclaration obligatoire de votre restaurant en mairie, de travaux :
Mairie
- Commission nationale des titres-restaurant (CNTR)
- **Association française des maîtres restaurateurs**
Téléphone
01 53 63 00 77
(coût d'un appel local)
Site web
<https://www.maitresrestaurateurs.fr/>

Services en ligne

- Trouver un accompagnement adapté à la création de votre entreprise
Téléservice
- Travailler sur les besoins de votre future clientèle : méthode Canevas de la Chambre de commerce et d'industrie
Téléservice
- Lister vos concurrents
Outil de recherche
- Insee : portrait économique d'un territoire
Outil de recherche
- Modèle d'acte de cession de fonds de commerce
Modèle de document
- Sacem : demandes d'autorisation de diffusion de musique
Téléservice
- Consulter un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)
Outil de recherche
- Guichet des formalités des entreprises
Téléservice
- Déclaration d'un restaurant ou d'un débit de boissons à consommer sur place ou à emporter pour l'obtention d'une licence (vente d'alcools)
Formulaire
- Déclaration d'un local à usage commercial ou professionnel
Formulaire
- Assistance pour votre demande d'autorisation d'urbanisme
Téléservice
- Déclaration préalable (construction, travaux, installations et aménagements non soumis à permis de construire)
Formulaire
- Devenir maître restaurateur : demande en ligne
Téléservice

Et aussi...

- Je transmets
- Impôt sur les sociétés
- Passer de l'impôt sur les sociétés à l'imposition des bénéficiaires sur le revenu
- Création d'entreprise : choisir la forme juridique de votre entreprise
- Accompagnement à la création d'entreprise
- Contrat de bail commercial
- Ajout ou changement d'activité dans un bail commercial
- Musique : déclaration et paiement à la Sacem
- Fiscalité : TVA sur quels produits ?
- Taxe foncière professionnelle
- Taxe Île-de-France : création d'un local commercial
- Déclaration préalable de travaux (DP)
- Salarié : taxe sur la formation professionnelle
- Réglementation dans un bar ou un restaurant (alcool, aliment, hygiène, sécurité)
- Sécurité obligatoire dans votre restaurant
- Hygiène obligatoire dans votre restaurant
- Construire votre business plan
- Projet de création d'entreprise : comment faire une étude de marché
- Autorisation pour une terrasse
- Vendre de l'alcool
- Vente d'alcool à consommer sur place la nuit
- Procédure et formalités d'embauche d'un salarié du secteur privé
- Embauche en contrat d'extra (CDD d'usage)
- Aides à l'embauche pour un contrat d'apprentissage
- Aides à l'embauche en alternance par un contrat de professionnalisation
- Obligation d'accessibilité des ERP aux personnes handicapées
- Conditions d'utilisation du logo "fait maison" dans la restauration

**Textes de
référence**

- Code du travail : articles L3244-1 à L3244-2
Pourboire
- Arrêté du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés
- Code rural et de la pêche maritime : articles D233-11 à D233-13
Formation obligatoire à l'hygiène alimentaire
- Code de l'artisanat : article R222-1
Conditions d'obtention du titre de maître restaurateur
- Code de l'artisanat : article D213-1
Condition pour être artisan cuisinier (« fait maison »)
- Arrêté du 14 septembre 2007 relatif à l'attribution du titre de maître-restaurateur
- Arrêté du 13 juin 2022 fixant la liste des organismes certificateurs aptes à réaliser l'audit externe relatif à la délivrance du titre de maître-restaurateur
- Arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité « commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance



Luberon Monts de Vaucluse

Horaires : Lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

Adresse : 315 avenue Saint Baldou 84300 Cavailon

Tél. : 04 90 78 82 30