

2019

Ouvrir un restaurant



Sommaire

Choisir une forme juridique	5
Quelle forme pour créer un restaurant à plusieurs ?	6
Quelle forme juridique pour se lancer seul ?	7
Réaliser les formations	8
La formation pour le permis d'exploitation	8
a) En quoi consiste la formation ?	8
b) Quel est le coût de la formation ?	9
c) Quelle est la durée de validité du permis d'exploitation ?	9
La formation en matière d'hygiène alimentaire	10
1) Dans quels cas la formation n'est-elle pas obligatoire ?	10
2) En quoi consiste la formation ?	10
3) Quelles sont les sanctions encourues ?	11
La formation pour vendre des boissons alcoolisées après 22 heures	12
Réaliser les formalités	13
La déclaration d'ouverture en mairie (licence)	13
La déclaration de votre entreprise	14
1) Comment déclarer une entreprise ?	14
2) Peut-on démarrer immédiatement son activité ?	15
La déclaration de la manipulation de denrées alimentaires d'origine animale	16
Règlementation de l'activité	17
Quelles sont les mentions à afficher ?	17
1) Prix	17
2) Allergènes	18
3) Plats faits maison	18
a) Confection sur place	19
b) Utilisation de produits crus	19
4) Origine des viandes	20
Quelles règles de sécurité le restaurant doit-il respecter ?	21
Le règlement général sur la protection des données (RGPD) s'applique-t-il aux restaurants ?	22
1) Quelles sont les données concernées ?	22
2) Que faut-il faire concrètement ?	22
a) Souscription à un programme de fidélité	23
b) Site web collectant des données	23
Peut-on installer un dispositif de vidéosurveillance librement ?	24

1) Quelles formalités effectuer ? _____	24
2) Faut-il signaler l'existence du dispositif ? _____	24
3) Comment conserver les images ? _____	25
Le restaurant doit-il être accessible aux personnes handicapées ? _____	26
1) Qu'est-ce qui doit être accessible exactement ? _____	26
2) Faut-il démontrer que le restaurant est aux normes ? _____	26
3) Qu'est-ce que le registre public d'accessibilité ? _____	27
Dans quels cas peut-on créer une zone fumeur ? _____	28
Y a-t-il des règles à respecter en matière de nuisances sonores ? _____	29
Faut-il prévoir des toilettes pour les clients ? _____	30
Faut-il remettre une note ou une facture à chaque client ? _____	31
1) Votre client est un particulier _____	31
2) Votre client est un professionnel _____	31
Comment se déroulent les contrôles sanitaires ? _____	32
Quelles sont les particularités en matière de comptabilité ? _____	33
Comment embaucher des salariés ? _____	34
Peut-on refuser certains modes de paiement ? _____	35
1) Le paiement en espèces _____	35
2) Le paiement par chèque _____	35
3) Le paiement par carte bancaire _____	36
4) Le paiement en titres-restaurants _____	36
Faut-il une autorisation pour diffuser de la musique ou des vidéos ? _____	37
Faut-il obtenir une autorisation pour installer une terrasse sur le trottoir ? _____	38
Où l'enseigne commerciale peut-elle être installée ? _____	39
1) La commune s'est dotée d'un règlement local de publicité _____	39
2) La commune ne dispose pas de règlement local de publicité _____	39
Quelles sont les règles applicables aux pourboires ? _____	41
Questions/ réponses _____	42
Quelles sont les assurances nécessaires ? _____	42
Faut-il obtenir un diplôme particulier pour devenir restaurateur ? _____	42
Qu'est-ce que le crédit d'impôt en faveur des maîtres restaurateurs ? _____	42
Peut-on utiliser le trottoir pour y garer des scooters ? _____	43
Peut-on facturer le couvert des enfants ? _____	43
La mise en place d'un droit de bouchon est-elle légale ? _____	43
Le recours au doggy bag est-il obligatoire ? _____	43
Les mineurs peuvent-ils consommer des boissons alcoolisées ? _____	43
Quelle est la durée de travail dans les restaurants ? _____	44

Faut-il prendre en charge le repas des salariés ? _____ 44

Modèles _____ **45**

Récapitulatif des actions à mettre en œuvre pour garantir l'hygiène et la salubrité _____ **45**

Modèle de statuts d'une SARL de restauration rapide _____ **50**

Choisir une forme juridique

Toute personne qui se lance dans la restauration doit choisir une forme juridique pour exercer son activité. Celle-ci va avoir une influence sur la gestion de votre entreprise, sur sa responsabilité en cas d'impayés, mais aussi sur le régime fiscal ou social dont elle bénéficiera.

Il existe deux grands types de formes juridiques :

- ▶ L'entreprise individuelle : EI, EIRL
- ▶ La société : SARL (ou EURL si un seul associé), SAS (ou SASU si un seul associé)

	Entreprise individuelle	Société
Patrimoine	Patrimoine personnel et professionnel ne font qu'un	Patrimoine distinct de celui du dirigeant
Formalités de création	Pas de statuts Pas d'apports	Rédaction des statuts obligatoire Apports en capital obligatoires
Formalités en fin d'exercice	Comptes annuels (sauf micro-entreprise)	Comptes annuels Assemblée générale d'approbation des comptes Dépôt des comptes
Régime fiscal	Impôt sur le revenu Si EIRL, option possible pour l'impôt sur les sociétés	Impôt sur les sociétés Option possible pour l'impôt sur le revenu pendant 5 ans (sans limitation de temps si SARL de famille)
Conséquences en cas de faillite	Vos biens personnels ne sont pas protégés en cas de faillite. Seule votre résidence principale sera épargnée.	Vos biens privés sont protégés en cas de faillite. Seuls vos apports et les biens appartenant à la SARL ou la SAS pourront être saisis.

Les formes juridiques les plus plébiscitées sont les SARL et les EURL puisque 49 % des restaurants choisissent ces formes de sociétés. De leur côté, les entreprises individuelles (EI, EIRL, etc.) représentent 40 % des restaurants. Enfin, 9 % des restaurateurs optent pour la SAS ou la SASU.