

# Réussir l'ouverture d'un restaurant rapide

Édition 2021-2022

**CONSEILS ET ASTUCES**



# Sommaire

<b>Choisir une forme juridique</b>	<b>5</b>
<b>Quelle forme pour créer un restaurant à plusieurs ?</b>	<b>6</b>
<b>Quelle forme juridique pour se lancer seul ?</b>	<b>7</b>
<b>Réaliser les formations</b>	<b>8</b>
<b>La formation pour le permis d'exploitation</b>	<b>8</b>
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
<b>La formation en matière d'hygiène alimentaire (HACCP)</b>	<b>10</b>
1) Dans quels cas la formation est-elle obligatoire ?	10
2) Existe-t-il des dispenses ?	10
2) En quoi consiste la formation ?	11
3) Quelles sont les sanctions encourues ?	11
<b>Réaliser les formalités</b>	<b>13</b>
<b>La déclaration d'ouverture en mairie (licence)</b>	<b>13</b>
1) Quel type de licence faut-il demander ?	13
2) Quelles conditions devez-vous respecter ?	14
3) Comment obtenir une licence ?	14
<b>La déclaration de votre entreprise</b>	<b>15</b>
1) Comment déclarer une entreprise ?	15
2) Peut-on démarrer immédiatement son activité ?	16
<b>La déclaration de la manipulation de denrées alimentaires d'origine animale</b>	<b>17</b>
<b>Règlementation de l'activité</b>	<b>18</b>
<b>Quelles sont les mentions à afficher ?</b>	<b>18</b>
1) Prix	18
2) Allergènes	19
3) Plats faits maison	19
a) Confection sur place	20
b) Utilisation de produits crus	20
4) Origine des viandes	21
5) Label AB	22
<b>Quelles règles de sécurité le restaurant doit-il respecter ?</b>	<b>23</b>
<b>Le plastique à usage unique est-il totalement interdit ?</b>	<b>24</b>

<b>Le règlement général sur la protection des données (RGPD) s'applique-t-il aux restaurants ?</b>	<b>25</b>
1) Quelles sont les données concernées ?	25
2) Que faut-il faire concrètement ?	25
a) Souscription à un programme de fidélité	26
b) Site web collectant des données	26
<b>Peut-on installer un dispositif de vidéosurveillance librement ?</b>	<b>27</b>
1) Quelles formalités effectuer ?	27
2) Faut-il signaler l'existence du dispositif ?	27
3) Comment conserver les images ?	28
<b>Le restaurant doit-il être accessible aux personnes handicapées ?</b>	<b>29</b>
1) Qu'est-ce qui doit être accessible exactement ?	29
2) Faut-il démontrer que le restaurant est aux normes ?	29
3) Qu'est-ce que le registre public d'accessibilité ?	30
<b>Dans quels cas peut-on créer une zone fumeur ?</b>	<b>31</b>
<b>Y a-t-il des règles à respecter en matière de nuisances sonores ?</b>	<b>32</b>
<b>Faut-il prévoir des toilettes pour les clients ?</b>	<b>33</b>
<b>Faut-il remettre une note ou facture à chaque client ?</b>	<b>34</b>
1) Votre client est un particulier	34
2) Votre client est un professionnel	34
<b>Comment se déroulent les contrôles sanitaires ?</b>	<b>36</b>
<b>Quelles sont les particularités en matière de comptabilité ?</b>	<b>38</b>
<b>Comment embaucher des salariés ?</b>	<b>39</b>
<b>Peut-on refuser certains modes de paiement ?</b>	<b>40</b>
1) Le paiement en espèces	40
2) Le paiement par chèque	40
3) Le paiement par carte bancaire	41
4) Le paiement en titres-restaurants	41
<b>Faut-il une autorisation pour diffuser de la musique ou des vidéos ?</b>	<b>43</b>
1) Autorisation obligatoire	43
2) Paiement d'une redevance	44
a) Montant de la redevance	44
b) Réductions	44
<b>Faut-il obtenir une autorisation pour installer une terrasse sur le trottoir ?</b>	<b>46</b>
<b>Où l'enseigne commerciale peut-elle être installée ?</b>	<b>47</b>
1) La commune s'est dotée d'un règlement local de publicité	47
2) La commune ne dispose pas de règlement local de publicité	47
<b>Quelles sont les règles applicables aux pourboires ?</b>	<b>49</b>

1) Salariés concernés _____	49
2) Modes de rémunération du salarié _____	49
a) Les pourboires sont centralisés _____	50
b) Les pourboires ne sont pas centralisés _____	50
3) Information de la clientèle _____	50

**Questions/ réponses \_\_\_\_\_ 51**

Quelles sont les assurances nécessaires ? _____	51
Faut-il obtenir un diplôme particulier pour devenir restaurateur ? _____	51
Qu'est-ce que le crédit d'impôt en faveur des maîtres restaurateurs ? _____	51
Peut-on utiliser le trottoir pour y garer des scooters ? _____	52
Peut-on facturer le couvert des enfants ? _____	52
La mise en place d'un droit de bouchon est-elle légale ? _____	52
Le recours au doggy bag est-il obligatoire ? _____	52
Les mineurs peuvent-ils consommer des boissons alcoolisées ? _____	52
Quelle est la durée de travail dans les restaurants ? _____	53
Faut-il prendre en charge le repas des salariés ? _____	53

**Modèles \_\_\_\_\_ 54**

**Récapitulatif des actions à mettre en œuvre pour garantir l'hygiène et la salubrité \_\_\_\_\_ 54**

**Modèle de statuts d'une SARL de restauration rapide \_\_\_\_\_ 59**

# 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 l'entreprise, sur la responsabilité du dirigeant en cas d'impayés, mais aussi sur le régime fiscal ou social dont l'entreprise bénéficiera.

Il existe deux grands types de formes juridiques :

- 1) L'entreprise individuelle : auto-entrepreneur (ou micro-entrepreneur), entreprise individuelle classique, EIRL
- 2) 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.