

Devenir chef à domicile en auto-entrepreneur

Description

Le chef à domicile en auto-entrepreneur est libéré des carcans du milieu rigide de la restauration conventionnelle. Cette variante permet aux amoureux de la cuisine de jouir de leur passion avec une grande autonomie. Il ne tient qu'à ceux qui l'adoptent de se créer une ambiance de travail chaleureuse, afin de favoriser l'expression de leurs talents dans le domaine de la gastronomie.

Concrètement, le chef à domicile ayant choisi de [devenir auto-entrepreneur](#) se libère de la sédentarité qui est souvent rattachée à la restauration. En effet, il n'a aucun lieu de travail fixe. Pour chaque contrat, il doit se déplacer vers ses clients pour réaliser l'ensemble de sa prestation sur place.

[Créer ma micro-entreprise en ligne](#)

Comment devenir chef à domicile en auto-entrepreneur ?

Le milieu de l'alimentation et de la restauration est souvent encadré par des règles des plus strictes. La plupart des professionnels du secteur doivent passer par la case formation et obtenir un certificat ou tout autre justificatif délivré par le formateur pour pouvoir commencer à exercer. L'[auto-entrepreneur](#) chef à domicile **échappe à cette obligation**.

Cet avantage explique en grande partie la popularité croissante de la structure. D'un point de vue légal, tout le monde peut se lancer dans l'exercice de cette activité en raison des **démarches de constitution allégées**. En effet, la micro-entreprise est le régime le mieux adapté à ce métier particulier.

Formations à suivre

La législation française n'impose aucune certification et **aucun diplôme pour devenir un chef à domicile**. Ce métier s'émancipe ainsi des réglementations inhérentes à la restauration. En principe, un novice du secteur peut l'exercer, en améliorant ses performances au fur et à mesure qu'il acquiert de l'expérience. Cependant, suivre une formation au préalable permettra à ceux qui veulent tenter l'aventure de s'éviter bien

des désagréments.

La clientèle de la restauration se montre souvent exigeante sur la qualité de l'alimentation qu'elle commande. De ce fait, elle peut se renseigner sur les qualifications du chef qu'elle côtoie. Autrement dit, **sans diplôme, il aura du mal à rivaliser avec ses concurrents plus qualifiés**. Diverses formations sont ouvertes aux intéressés. Elles permettent d'obtenir un :

- BEP Restauration Option cuisine (au bout de 2 ans d'études) ;
- CAP Cuisine (après 2 ans de formation également) ;
- Bac pro Cuisine (au bout de 3 ans) ;
- BTS Management en hôtellerie Restauration (après deux années d'études).

À l'instar de tout professionnel de la restauration, les chefs à domicile doivent se soumettre aux normes en vigueur en matière d'hygiène. Pour chacune de leurs prestations, ils engagent leurs responsabilités dans la garantie de cuisiner des repas sains. Ils seront tenus responsables en cas de survenue d'une éventuelle intoxication. Par conséquent, il leur est conseillé de suivre la formation l'HACCP ou *Hazard Analysis Critical Control Point* **pour consolider leurs acquis dans le domaine**.

Conditions à remplir

La profession nécessite naturellement de solides compétences en cuisine. Le succès d'un chef à domicile dépend de la qualité des plats qu'il est capable de concocter. Cependant, ce ne sont pas les seules **conditions pour se faire une place et se forger une réputation sur le marché**.

Le chef doit acquérir et consolider diverses qualités essentielles. Il se doit d'être **organisé et disponible**. Dans le cadre de sa profession, il sera amené à se déplacer vers le lieu désigné par le client, au moment qui lui convient. En conséquence, il faudra qu'il gère bien son calendrier pour arriver à caser les commandes, ce qui nécessite souvent une grande disponibilité, même pendant les jours fériés et les fins de semaine.

L'auto-entrepreneur chef à domicile **doit savoir gérer également le côté logistique**, impliquant les divers achats, transport des produits et matériels vers le domicile du client. Arrivé sur place, il aura à s'occuper de diverses tâches précédant et suivant la préparation du repas, du service au nettoyage.

Créatif et débrouillard, le chef à domicile doit réaliser, bien entendu, les commandes. Entre exigences des clients et mise au point de menu original, il sera souvent amené

à mettre en contribution toute sa créativité. Il faudra qu'il ait un coup d'avance et se prépare à toutes les éventualités. Il est impératif qu'il ait la capacité de s'adapter à la situation qui se présente (par exemple une salle exiguë ou un manque de matériel).

À noter : l'une des clés du succès d'un chef à domicile est de captiver ses clients, autant par ses plats que par sa verve.

Prérequis d'un chef à domicile

Les intéressés doivent **aborder leur choix de s'établir** en tant que chef à domicile comme un projet à part entière. De ce fait, il faut qu'ils se préparent au maximum. La préparation commence par l'indispensable [étude du marché](#).

Entre la clientèle et la concurrence, ils doivent parvenir à déterminer la faisabilité du projet. Passé cette étape, ils pourront **se pencher sur les besoins financiers du projet** qui comprennent aussi bien les coûts d'acquisition des matériels que les ressources humaines. Toutes ces données viendront former l'ossature du [business plan](#).

Ce document permet d'avoir une vue globale du projet et de prouver sa viabilité. Concrètement, il forme la feuille de route pour la phase de réalisation. Notons qu'en principe, le chef à domicile a la possibilité de travailler seul, mais cette option l'oblige à jongler avec les diverses facettes de ses activités. Toutefois, suivant l'importance et la difficulté de la commande, il peut être amené à collaborer avec un personnel. Dans les deux cas, ses activités nécessitent **l'acquisition de divers matériels**.

En quoi consiste le métier de chef à domicile ?

Aujourd'hui, le milieu de la restauration s'est enrichi considérablement. D'un côté, il y a la restauration impliquant une consommation sur place, et de l'autre côté, la préparation de plat à emporter. Le chef à domicile, quant à lui, **ne rentre dans aucune des deux catégories**.

Missions

En tant que cuisinier, la préparation de repas constitue la principale mission de l'auto-entrepreneur chef à domicile. Cependant, le champ d'activité de ce dernier **ne se limite pas à la simple tenue des fourneaux**.

Dans le domaine, une **préparation minutieuse** est le secret d'une activité réussie. De

ce fait, en vue de donner une expérience culinaire inoubliable à ses clients, le chef à domicile devra faire sa petite enquête. Avant le jour de prestation, il devra avoir une idée précise des matériels, dont il aura besoin sur les lieux prévus pour le réaliser, ainsi que des véritables attentes du client.

Afin d'éviter les trajets vers les hôpitaux, il doit veiller également à **s'informer sur les éventuelles allergies et intolérances des clients**. Sitôt en possession de ces précieux renseignements, le chef peut s'atteler à la confection du menu. À l'approche du jour J, il fera en sorte de disposer des matières premières nécessaires à la réalisation de son travail. Une fois bien préparé, il aura tout le loisir de cuisiner les repas sur place.

Particularité du métier

La particularité du chef à domicile **réside dans sa mobilité**. En effet, il est appelé à se déplacer vers les lieux que ses clients lui auront désignés. Il peut s'agir aussi bien de leurs domiciles que de bureaux ou de salles de réunion.

L'auto-entrepreneur chef à domicile peut assurer le côté restauration durant divers évènements, tels que de simples anniversaires et des réunions d'entreprise. La **durée de sa prestation** varie suivant les besoins du client. Celle-ci peut s'étaler sur une courte période ou bien aller jusqu'à plusieurs semaines. Le fait qu'il doive rejoindre le lieu désigné par le client ne le soustrait pas à l'obligation de se soumettre à de strictes réglementations concernant l'hygiène. En toutes circonstances, il engage sa responsabilité à fournir des aliments sains.

Bon à savoir : le chef à domicile en auto-entreprise ne peut jouir du titre d'artisan, mais peut prétendre à la catégorie SAP ([Service à la personne](#)).

Salaire

La rémunération du chef à domicile varie suivant le nombre des convives. Il gagne **environ 40 euros à 60 euros par personne** jouissant de sa prestation. Son succès et, par extension, ses rentrées d'argent mensuelles, dépendent d'un ensemble de facteurs, dont :

- L'expérience ;
- Les talents culinaires ;
- La notoriété.

Un chef à domicile gagne entre 1 300 et 2 300 euros par mois. S'il est reconnu dans

son milieu, il peut se permettre d'augmenter ses tarifs.

Pour continuer à exercer son activité en tant que [travailleur indépendant](#), le chef à domicile doit se soumettre à une limitation du chiffre d'affaires (CA) au montant de **77 700 euros**. Nombre de ces professionnels frôlent cette limite, tout en prenant soin de ne pas le dépasser. Pour ce faire, ils inscrivent les indispensables achats de matières premières dans la case "avance pour les clients", impliquant un remboursement. De cette manière, leur montant ne figurera pas dans le CA.

Comment pratiquer le métier sous le régime de la micro-entreprise ?

Le régime de la micro-entreprise a été créé pour encadrer des types d'activités bien déterminées. **Grâce à sa simplicité et les divers avantages qu'il procure**, elle permet aux intéressés de commencer à exercer la profession de chef cuisinier à domicile, en s'émancipant des longs tracés procéduraux.

Devenir auto-entrepreneur

Il convient de savoir que les activités du chef ne concernent normalement que la préparation de repas chez les clients et l'accomplissement des missions gravitant autour de celles-ci. Dans le cas où ses activités iraient au-delà de celles susmentionnées, il faudra qu'il s'oriente vers la Chambre de métiers et de l'artisanat.

En outre, le chef à domicile est en droit d'engager une procédure de déclaration de services à la personne (SAP). Cette option peut contribuer à renforcer l'attractivité de ses services. En effet, elle **procure des avantages non négligeables à ses clients**. D'un côté, ils auront la possibilité de s'acquitter du montant de la prestation en Chèque emploi service universel préfinancé. D'un autre, ils bénéficieront d'un crédit d'impôt de 50 %. Cependant, l'auto-entrepreneur doit prendre le temps de réfléchir avant d'opter pour ce choix car il restreint les activités qu'il peut exercer aux seuls services envers les particuliers.

À noter : le chef à domicile en auto-entrepreneur cuisine chez ses clients et doit s'acquitter de [cotisations sociales](#) au taux de 21,2 %. Ce dernier ne sera que de 12,3 % pour les chefs évoluant dans le secteur des plats à emporter ou proposant des cours de gastronomie à domicile.

Avantages et inconvénients

Le statut d'auto-entrepreneur **se caractérise par la facilité et la rapidité des procédures de formalisation**. Ère du numérique oblige, elles s'effectuent entièrement en ligne. Et, cerise sur le gâteau, l'exercice de l'activité n'interdit pas la réalisation d'autres, rémunérées ou non. Un chef à domicile peut également :

- Travailler en parallèle dans un restaurant ;
- Poursuivre ses études ;
- Profiter tout simplement d'une retraite bien méritée.

À noter : le chef jouit d'une structure souple, répondant à ces exigences. En effet, c'est à lui de déterminer son agenda pour l'adapter à ses besoins.

Autre avantage, le chef à domicile auto-entrepreneur est tenu de s'acquitter que des charges fiscales liées à son chiffre d'affaires, qui, lui-même, dépend du nombre de prestations qu'il a réalisées. De plus, il est **exonéré de la taxe professionnelle durant deux années**. Le seul vrai inconvénient réside dans la limitation de son chiffre d'affaires. En effet, il ne peut dépasser le seuil annuel de 36 800 euros hors taxes pour bénéficier de la franchise en base de TVA.

Obligations

L'auto-entrepreneur est soumis à l'obligation de s'immatriculer au Registre National des Entreprises (RNE). Cette formalité s'accomplit exclusivement en ligne, sur le guichet unique (ou guichet des formalités des entreprises). Dans le cadre de la démarche, il aura à fournir les informations le concernant. En même temps, il pourra **choisir la fréquence de ses déclarations de chiffre d'affaires**. À l'instar des autres chefs d'entreprises, l'auto-entrepreneur chef obtiendra ensuite un numéro de 14 chiffres correspondant au [Système d'identification du répertoire des établissements](#) (SIRET), envoyé par la poste.

Exerçant également une activité commerciale, il sera aussi inscrit sur le [Registre du commerce et des sociétés](#), tenu par le greffe du tribunal de commerce le plus proche.

Versement fiscal obligatoire

La fiscalité du chef micro-entrepreneur **se démarque par son caractère simplifié**. Rappelons que le plafond maximal de son chiffre d'affaires est de 77 700 euros, mais dès le dépassement du seuil de 36 800 euros, il est dans l'obligation d'ajouter la TVA

dans ses factures.

D'autre part, il doit s'acquitter de l'impôt sur le revenu à un barème progressif et subir un abattement forfaitaire de 50 %. Soulignons qu'il existe également des impôts locaux, comme la [contribution foncière des entreprises](#), **pour les micro-entrepreneurs dont le chiffre d'affaires ne dépasse pas les 5 000 euros.**

Comptabilité

Le chef à domicile n'est pas contraint de tenir une comptabilité dans le sens strict du terme. Un **cahier relatant les dépenses et les recettes** est suffisant. L'auto-entrepreneur doit tout simplement prendre le soin de garder une trace de ses factures.

En pratique, **l'utilité d'une comptabilité claire et détaillée a été néanmoins maintes fois prouvée.** Elle constitue un outil essentiel pour le suivi de la santé de l'entreprise. Notons en outre qu'afin d'optimiser ce dernier, à travers les données comptables, le chef à domicile a tout intérêt à ouvrir un compte bancaire dédié à son activité.

Quelles sont les techniques pour bien démarrer son activité ?

Les émissions de télévision culinaires contribuent à assurer la renommée et le développement rapide de l'activité des chefs à domicile. La clientèle a tendance à augmenter ponctuellement. Cependant, chaque auto-entrepreneur doit **élaborer une stratégie à long terme pour acquérir et fidéliser sa clientèle.**

Avoir ses premiers clients

Devenir auto-entrepreneur marque une étape essentielle pour l'émancipation des professionnels de la cuisine. Dans cette aventure, **acquérir ses premiers clients figure parmi les tâches les plus ardues auxquelles il aura à faire face.**

En règle générale, rien ne vaut **la communication transparente et la proximité relationnelle** pour se constituer une clientèle :

- Distribution de flyers ;
- Bouche-à-oreille.

Ce sont des méthodes qui ont depuis toujours fait leurs preuves.

Développer son réseau

De la même manière que pour tout autre secteur d'activité, **le succès et l'efficacité d'un prestataire** dépendent en grande partie de sa faculté à :

- Créer ou intégrer un réseau ;
- Assurer le développement dudit réseau.

Concrètement, le chef à domicile sera amené à **mettre en place des partenariats**. Par la suite, il pourra utiliser ce réseau pour renforcer ses acquis, acquérir des marchés ou disposer de collaborateurs fiables pour réaliser des prestations.

Être présent sur internet

Les plateformes numériques et les réseaux sociaux constituent un lieu privilégié pour trouver des clients potentiels. Ils permettent aux chefs à domicile d'étaler leurs œuvres, de se faire de la publicité, notamment grâce à une note positive laissée par les personnes satisfaites. Une occasion d'exposer ses créations culinaires au vu et au su de tous.

FAQ

À quels types d'assurance le chef à domicile peut-il souscrire ?

Le chef à domicile peut souscrire à divers types d'assurances, dont l'assurance RC Pro. Par ailleurs, une protection juridique lui donnera la possibilité de bénéficier de l'expertise d'un professionnel du secteur juridique et, en cas de contentieux, d'une prise en charge des frais de justice. Grâce à une assurance automobile, il sera assuré contre d'éventuels accidents.

L'auto-entrepreneur chef à domicile peut-il bénéficier d'une réduction grâce à l'ACRE ?

Cette aide vise à soutenir les créateurs d'entreprise en difficulté financière. Ceux qui remplissent les conditions peuvent en faire la demande dans un délai de 45 jours après l'immatriculation de l'auto-entreprise.

À quoi consiste le métier de traiteur ?

Le traiteur conçoit, prépare et sert des repas divers et variés lors d'un événement donné, que ce soit :

Un mariage ;

Un anniversaire ;

Une réunion d'entreprise.

Son champ d'activité englobe non seulement la phase de conception des plats, mais également les services à accomplir pendant et après la prestation.