Devenir auto-entrepreneur en pâtisserie

Description

Avec ses avantages sociaux et fiscaux, devenir auto-entrepreneur s'impose comme une option intéressante pour exercer en tant que pâtissier(e). Plusieurs éléments sont toutefois à connaître avant de choisir de créer une pâtisserie en micro-entreprise à l'instar des normes à respecter. Les contraintes liées à ce régime sont aussi à considérer avant de se lancer.

Créer ma micro-entreprise en ligne

Quelles réglementations et normes suivre pour lancer son activité de pâtissier en auto-entrepreneur ?

Le régime d'auto-entrepreneur est largement accessible pour son régime avantageux et ses démarches de création simplifiées. Toutefois, certaines conditions sont indispensables afin d'exercer en tant que micro-entrepreneur. Parmi elles, certaines relèvent de la personne, d'autres sont propres au régime de la micro-entreprise et enfin, plusieurs découlent de l'activité en elle-même de pâtissier.

Micro-entreprise : les conditions relatives à la personne

Parmi ces critères nécessaires à l'obtention du statut d'indépendant, certains relèvent de la personne en elle même et de sa situation. En effet qu'il s'agisse des conditions propres à l'accès au régime micro-entrepreneur ou bien les qualifications nécessaires pour exercer comme pâtissier, détaillons les ensemble.

Qui peut devenir auto-entrepreneur ?

Le statut d'auto-entrepreneur est réservé **aux personnes physiques**. Une société ne peut donc bénéficier de ce régime. Celui qui souhaite devenir micro-entrepreneur pâtissier doit créer ou posséder une forme spécifique d'entreprise individuelle, celle de la micro-entreprise.

Complémentaire ou principal, **l'exercice d'une activité** commerciale, artisanale ou

© 2023 LEGALPLACE SAS

libérale est également requis. Sont par exemple éligibles les demandeurs d'emploi, les retraités, les salariés ou encore les étudiants auto-entrepreneur ayant créé un projet entrepreneurial au cours de leur cursus.

A noter : il est interdit au salarié micro-entrepreneur de choisir une activité concurrente et similaire à celle de son employeur sans son accord préalable.

Y a-t-il un diplôme exigé pour devenir micro-entrepreneur pâtissier ?

En principe, aucun diplôme particulier n'est exigé pour devenir micro-entrepreneur. Il est toutefois à noter que l'exercice de certaines professions est **soumis à déclaration, à autorisation, voire à la détention d'un diplôme**. Ces activités réglementées incluent la pâtisserie.

Pour devenir micro-entrepreneur pâtissier, **un diplôme (BEC ou CAP) est exigé**. D'ailleurs, il compte parmi les documents à fournir lors de la déclaration d'auto-entrepreneur au Centre des Formalités des Entreprises (CFE). La formation de CAP pâtissier dure **deux ans**. Outre les techniques professionnelles de préparation des gâteaux, le futur pâtissier s'initie à la gestion comptable et commerciale. Ce diplôme n'est toutefois pas nécessaire s'il justifie **de trois ans d'expérience au même poste**.

À noter : le micro-entrepreneur exerce obligatoirement une fonction effective au sein de son entreprise. Néanmoins, aucune exigence n'est imposée quant au poste à occuper.

Micro-entreprise : les conditions propres au régime

Outre les conditions liées à la personne même, le statut de micro-entrepreneur impose également plusieurs restrictions notamment des seuils de chiffre d'affaires à respecter afin de le conserver mais également de nombreuses incompatibilités d'activités qu'il convient de connaître.

Un chiffre d'affaires plafonné

À compter du 1er janvier 2021, le chiffre d'affaires du micro-entrepreneur est plafonné à :

© 2023 LEGALPLACE SAS

- **77 700 € HT** pour l'artisanat, les activités de prestations de services et les activités libérales ;
- **188 700 € HT** quant aux activités de fourniture de logement ou de vente de marchandises.

Ces plafonds correspondent à une année civile, c'est à dire du 1er janvier au 31 décembre. Le pâtissier auto-entrepreneur relevant d'une **activité artisanale**, il sera soumis au plafond annuel de 77 700 € TTC.

Quid en cas de dépassement ?

Si le plafonnement est dépassé durant deux années consécutives, le micro-entrepreneur pâtissier **basculera automatiquement** sous le statut de l'entreprise individuelle. Il sera désormais soumis à un régime fiscal et social plus contraignant et ne pourra plus bénéficier des avantages de la micro-entreprise.

Quelles sont les conséquences du dépassement des seuils ?

Après les deux ans de dépassement, le régime de l'imposition des bénéfices passe soit :

- Au régime réel normal d'imposition ;
- Au régime réel simplifié d'imposition.

Lorsqu'il a été choisi par le micro-entrepreneur, le versement fiscal libératoire d'IR prend fin à compter du **1er janvier de l'année** suivant la seconde année dépassement. C'est également le cas du régime micro-social des cotisations.

À noter : passé la période de tolérance de 2 ans, l'entreprise est obligée de tenir une comptabilité auto-entrepreneur régulière. La production de comptes annuels et de livres comptables devient obligatoire.

Auto-entreprise : les incompatibilités

Plusieurs situations et activités **sont incompatibles avec ce statut** :

- Le congé en tant que salarié pour maladie, de maternité ou de paternité ;
- Les activités relatives à la TVA immobilière comme le statut d'agent immobilier ou de marchand de biens ;
- Toute production scientifique ou d'oeuvre d'esprit ;
- L'auto-entrepreneur agricole ou de location d'immeubles nus à usage

© 2023 LEGALPLACE SAS

professionnel ;
- Un certain nombre d'activités commerciales comme le métier d'infirmier ou de sage-femme).

Les conditions liées à l'activité de pâtissier

Pâtissier auto-entrepreneur, il est primordial de respecter plusieurs règles d'hygiène très strictes sous peine de devoir cesser votre activité. Afin d'appréhender au mieux cette organisation, détaillons ensemble chaque mesure sanitaire à prendre en compte avant de vous lancer comme pâtissier. Parmi ces conditions il convient de :

- Respecter les normes d'hygiène ;
- Soigner son environnement de travail ;
- Porter une tenue adéquate ;
- S'assurer de l'état de santé de votre personnel ;
- Assurer une traçabilité des produits ;
- Mettre en place des analyses microbiennes.

À noter : il vous est tout à fait possible de devenir pâtissier auto-entrepreneur à domicile à condition de disposer d'un laboratoire de fabrication aux normes sanitaires en vigueur.

S'assurer du respect des normes d'hygiène

Votre activité étant propice à la manipulation de produits qui seront consommés (gâteaux, viennoiseries, confiseries), il est important de respecter plusieurs règles sanitaires telles que :

- Se **laver régulièrement et méticuleusement** les mains ;
- S'essuyer les mains avec **un papier jetable à usage unique** ;
- En cas de blessure ou de plaies, celles-ci doivent impérativement **être pansées et protégées par des gants.**

À noter : en cas de conservation, les principes de la chaîne du froid doivent impérativement être parfaitement maîtrisés.

Soigner son environnement de travail

© 2023 LEGALPLACE SAS

Votre environnement de travail à savoir votre laboratoire doit également être gage de sécurité pour vos futurs consommateurs. A ce titre, vos plans de travail ainsi que vos machines et ustensiles **doivent être nettoyés et désinfectés quotidiennement** afin d'endiguer tout risque de contamination microbienne et ainsi de protéger votre clientèle de potentielles maladies.

Disposer d'une tenue de travail adéquate

Afin d'exercer comme pâtissier auto-entrepreneur, vous devez également respecter la mesure hygiénique relative à votre tenue de travail. Celle-ci doit obligatoirement **être propre** et est composée :

- d'un tablier ;
- de gants en cas de blessures sur les mains ;
- d'une coiffe ;
- de chaussures de sécurité.

Sachez que les bijoux et montres **sont interdits dans les laboratoires**.

Vérifier l'état de santé du personnel

Qu'il s'agisse de vous ou de votre personnel, vous êtes en tant que pâtissier, directement en contact avec vos produits. Par mesure de prévention et afin de garantir la sécurité de votre clientèle, il est impératif de **prendre des mesures adéquates** en cas de maladie de l'un des membres de votre équipe tel que porter un masque en cas de rhume. De plus, des visites médicales obligatoires permettent de vous assurer du bon état de santé de vos employés.

S'assurer de la traçabilité

Depuis le 1er janvier 2005, les professionnels et notamment les pâtissiers sont soumis à **une obligation de traçabilité** quant à leurs matières premières et produits finis. En effet, il est important de tenir cette traçabilité afin de connaître le parcours de vos produits et ainsi, d'en garantir la qualité.

Mettre en place des analyses microbiennes

Dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), le législateur impose également aux professionnels des métiers de bouche la mise en place **d'un plan de contrôle microbiologique via un laboratoire agréé.**

© 2023 LEGALPLACE SAS

C’est à cette occasion que vos préparations, vos ustensiles et vos machines de travail seront ainsi contrôlés.

Comment devenir auto-entrepreneur pâtissier ?

Avant de se lancer, il convient d’établir quelles démarches et formalités sont à accomplir.

Zoom : Aussi, pour devenir auto-entrepreneur pâtissier, un certain nombre d’étapes sont à suivre par celui qui veut lancer son activité. Afin d’alléger vos démarches et d’éviter toute erreur, **LegalPlace** vous accompagne pour créer votre micro-entreprise en ligne et **en quelques clics seulement** ! Il vous suffit de remplir un questionnaire et nos formalistes s’occupent de tout.

Etape 1 : Faire sa déclaration de création d’activité

Depuis le 1er janvier 2023, la déclaration d’activité de l’auto-entrepreneur s’effectue auprès du guichet unique sur le site de l’INPI. Les informations demandées reprennent celles du formulaire P0 CMB micro-entrepreneur pour les artisans.

Une telle déclaration permet d’obtenir un SIRET et de commencer à exercer votre activité.

La déclaration s’accompagne **d’une photocopie ou d’un scan de la pièce d’identité** du micro-entrepreneur comportant sa signature. Cette pièce mentionne également la formule : « Je certifie sur l’honneur l’exactitude de cette pièce justificative d’identité. Fait à …, le … ». Pour une activité artisanale comme la pâtisserie, c’est **la Chambre des métiers et de l’artisanat** (CMA) qui tranche.

Etape 2 : S’immatriculer au Répertoire des Métiers

Après déclaration, le micro-entrepreneur pâtissier est automatiquement immatriculé au **Répertoire des Métiers** (RM) en tant qu’activité artisanale. L’INPI transmet le dossier au RM une fois complet.

À noter : le stage de préparation à l’installation d’au moins 30 heures autrefois obligatoire pour les artisans est devenu, depuis la loi PACTE facultatif. Le coût se situe entre 175 € et 400 €. À la fin du stage, le micro-entrepreneur artisan reçoit une attestation à signer et à envoyer en complément de son dossier d’immatriculation.

© 2023 LEGALPLACE SAS

Etape 3 : Souscrire une assurance professionnelle

En effet, comme toute activité artisanale réglementée, le pâtissier se doit de souscrire une assurance professionnelle et plus particulièrement il a l'obligation de souscrire **une assurance de responsabilité civile professionnelle**.

En effet, elle permet à l'auto-entrepreneur d'être couvert en cas de :

- Prestations ou livraisons de produits **défectueux** (vice caché ou malfaçon d'un produit…) ;
- **Dommages matériels et immatériels** causés aux tiers lors de l'exercice de son activité professionnelle (incendie se propageant à l'extérieur des locaux par exemple).

Garantissant une véritable protection pour la trésorerie de l'auto-entrepreneur, l'assurance responsabilité civile professionnelle lui **permet d'éviter une perte financière**.

Le régime d'auto-entrepreneur : quels avantages et inconvénients pour le pâtissier ?

Exercer comme pâtissier auto-entrepreneur présente de nombreux avantages mais également plusieurs contraintes notamment concernant la croissance du projet entrepreneurial. En effet, ce régime de par sa structure simplifié peut être un frein à l'expansion de votre activité.

Les avantages du statut de l'auto-entrepreneur

Ce statut permet de bénéficier d'une structure simplifiée avec des obligations allégées tout en bénéficiant d'aides à la création.

Des formalités simplifiées et des charges allégées

L'activité choisie est exercée à titre principal ou complémentaire. En outre, les formalités administratives visant à bénéficier de ce régime particulier **sont largement simplifiées**, des déclarations aux paiements des cotisations sociales. En outre, les charges fiscales, administratives et sociales sont moindres comparées aux autres entreprises. De plus, le régime du micro-entrepreneur permet le cumul de plusieurs activités

© 2023 LEGALPLACE SAS

.

Enfin, le micro-entrepreneur pâtissier dispose du temps nécessaire **pour évaluer la rentabilité de son activité**. Le recours à une micro-entreprise est donc bénéfique pour l'entrepreneur désirant ensuite se lancer dans un projet professionnel de grande envergure comme une société. Si la micro-entreprise pâtisserie s'avère rentable, il est possible d'opter pour le long terme avec la SASU.

À noter : il est important, avant d'opter pour le statut d'auto-entrepreneur, de bien mesurer les différences entre ce statut et la SASU pour faire le bon choix dès le départ.

Le bénéfice de l'ACRE

L'ACRE consiste en **une exonération partielle ou totale des cotisations sociales**. Certains micro-entrepreneurs bénéficient aussi du dispositif ACRE (aide à la création d'entreprise) à l'instar :

- Des chômeurs inscrits à France travail (anciennement Pôle Emploi) ;
- Des jeunes entrepreneurs âgés de 18 à 25 ans ;
- De l'entrepreneur reconnu handicapé et ayant 29 ans au plus.

L'ACRE est accordé uniquement sur demande effectuée au CFE dans **les 45 jours** de la création de la micro-entreprise. Le dossier à fournir comprend un formulaire ACRE, un justificatif attestant que le demandeur fait partie des personnes bénéficiaires de l'ACRE et une copie du formulaire de sa déclaration auto-entrepreneur.

	Création avant 2020	**Création après le 1er 2020**
Durée de l'exonération	3 ans	1 an
Comment en bénéficier ?	· Automatique· A toutes les créations d'entreprise	· Démarche à faire· Conditions à remplir
Taux d'exonération	75% – 25% – 10 %	50%

© 2023 LEGALPLACE SAS

À noter : en cas de création d'entreprise entre janvier et mars 2020, le micro-entrepreneur bénéficiera encore de l'ACRE pendant 3 ans à condition d'en faire la demande, de respecter les nouvelles conditions en vigueur et sera soumis au même taux d'exonération que les créateurs avant 2020.

Régime de micro-entrepreneur : quels inconvénients ?

Par sa structure simplifiée et sa petite envergure, le statut d'auto-entrepreneur peut être un frein à la croissance d'un projet lorsque celui-ci tend à prendre de l'ampleur mais également dispenser l'entrepreneur de protection quant à sa responsabilité.

Une responsabilité a priori illimitée

La loi ne considère pas la micro-entreprise comme une personne morale. Le micro-entrepreneur voit son patrimoine **confondu** avec celui de l'activité exercée. Par conséquent, sa responsabilité est en principe illimitée. Le pâtissier est donc tenu de rembourser toutes dettes contractées au profit de sa micro-entreprise.

L'idéal pour le pâtissier est de souscrire **une assurance décennale** pour se prémunir des risques liés à sa micro-entreprise.

L'impossibilité d'amortir les investissements

Le statut de micro-entrepreneur est recommandé à toute personne souhaitant travailler autant qu'auto-entrepreneur freelance, essentiellement dans le cadre d'une activité de livraison à domicile. Il est toutefois inadapté aux activités nécessitant un lourd investissement. En effet, la TVA étant irrécupérable, **il est impossible pour l'auto-entrepreneur d'amortir fiscalement ses investissements**. Or, pour être compétitif, il est parfois nécessaire de faire baisser les prix.

Une croissance économique restreinte

Comptent également parmi les inconvénients de ce régime les seuils de chiffre d'affaires. Autre contrainte liée à la création d'une micro-entreprise : l'éventuel **manque de crédibilité** au regard des partenaires commerciaux, mais également des clients. Les banques sont en effet plus réticentes à accorder un prêt aux micro-entrepreneurs, contrairement à une société possédant plus de moyens financiers, matériels et humains.

Pour en savoir plus sur les différents métiers artisanaux accessibles en tant qu'auto-entrepreneur

© 2023 LEGALPLACE SAS

:

- Devenir auto-entrepreneur électricien
- Devenir auto-entrepreneur plombier
- Devenir auto-entrepreneur maçon
- Devenir auto-entrepreneur traiteur
- Devenir auto-entrepreneur bricoleur
- Devenir auto-entrepreneur coiffeur
- Devenir auto-entrepreneur couvreur
- Devenir auto-entrepreneur ramoneur
- Devenir auto-entrepreneur plaquiste

FAQ

Pourquoi créer une micro-entreprise de pâtisserie ?

Vous pouvez choisir le statut de la micro-entreprise et devenir auto-entrepreneur pâtissier si vous souhaitez exercer librement, et surtout bénéficier d’un certain nombre d’avantages.

Quels sont les prérequis avant de devenir auto-entrepreneur pâtissier ?

Afin de devenir auto-entrepreneur pâtissier, il faut disposer d'une formation ou expérience professionnalisante d’au moins 3 années. De plus, nous vous conseillons de souscrire à une assurance décennale afin de vous prémunir contre les risques liés à votre micro-entreprise.

Comment devenir auto-entrepreneur pâtissier en 2021 ?

Il faut être adulte, ne pas être placé sous tutelle ou curatelle ou bien avoir fait l’objet d’une interdiction de gérer une entreprise. De plus, il faut fournir les documents suivants : une déclaration de micro-entreprise datée et signée, une attestation sur

© 2023 LEGALPLACE SAS

l’honneur de non-condamnation et un justificatif de domicile de moins de trois mois.

© 2023 LEGALPLACE SAS