Devenir traiteur à domicile

## Description

**Devenir traiteur à domicile** nécessite une bonne compréhension de l'activité et des obligations. Vous pouvez l'exercer en devenant auto-entrepreneur traiteur. Outre avoir de **solides connaissances culinaires** et des qualités humaines, vous devrez :

- Préparer ou proposer des menus ;
- Respecter les règles d'hygiène ;
- Suivre quelques formations de base ;
- Entreprendre des démarches administratives.

Créer votre entreprise en ligne

# Qu'est-ce qu'un traiteur à domicile ?

Le travail ne se limite pas à cuisiner, mais à **proposer des recettes**, des services, voire à donner des conseils. En tant que professionnel, il dispose de tout l'équipement requis et peut s'entourer du personnel nécessaire. Les essentiels dépendent de la nature, de la fonction et des conditions de travail.

## Traiteur au quotidien

Exercer en tant que traiteur à domicile signifie **préparer des repas dans le domicile du client**. Les missions se déclinent entre autres à noter les commandes, à faire des propositions, à cuisiner et à servir. Le traiteur doit se renseigner au maximum sur l'équipement disponible et sur les approvisionnements. Il peut aussi prodiguer des conseils. Il termine son service par la vaisselle.

## Traiteur événementiel

Le traiteur événementiel est sollicité pour **préparer les menus lors d'un événement** familial ou d'entreprise. Ses prestations sont sensiblement les mêmes que pour le traiteur à domicile. Il s'accompagne généralement d'un personnel de service et d'accueil. Le concept de batch cooking est de plus en plus adopté. Dans ce cas, le traiteur est engagé pour une semaine.



© 2023 LEGALPLACE SAS

## Quelles formations suivre pour devenir traiteur à domicile ?

Devenir traiteur à domicile nécessite avant tout une forte connaissance en cuisine, mais requiert aussi d'autres acquis. Le prestataire est **soumis à des réglementations spécifiques** en matière d'hygiène. La formation de base en restauration et hôtellerie comprend entre autres :

- Un CAP ou Certificat d'aptitude professionnelle ;
- Un BEP ou Brevet d'études professionnelles ;
- Un Bac professionnel ou Bac technologique ;
- Un titre ou diplôme égal ou supérieur après exercice du métier ;
- Un BTS ou Brevet de technicien supérieur.

**Bon à savoir** : l'accès au métier de traiteur à domicile est possible avec trois ans d'expérience en tant que salarié ou indépendant.

## Est-il nécessaire d'avoir un diplôme spécifique pour se lancer dans le métier ?

Le métier de traiteur à domicile **ne réclame en principe aucun diplôme**. La formation sur le tas et l'apprentissage en autodidacte permettent déjà de l'exercer. Néanmoins, les parcours autour de l'activité sont vivement recommandés comme le **CAP Cuisine ou le BEP en Hôtellerie et Restauration**. L'exigence du secteur porte sur l'hygiène et la sécurité sanitaire. En ce sens, le traiteur à domicile **doit suivre une formation HACCP**.

## Quelles sont les compétences à avoir pour devenir traiteur à domicile ?

Outre les diplômes et les formations en sécurité sanitaire, le traiteur à domicile doit répondre à un profil spécifique. En tant qu'indépendant, il existe plusieurs décisions et initiatives qu'il doit pouvoir prendre.

Il témoigne d'**une excellente créativité** pour être en mesure de répondre aux attentes de sa clientèle. Les menus doivent être variés, originaux et adaptés aux circonstances. Le traiteur propose de délicieux repas et tient compte des préférences.



© 2023 LEGALPLACE SAS

Il veille aux contraintes allergiques ou interdits religieux par exemple.

Il justifie d'**un bon sens du relationnel**, le traiteur étant en contact permanent avec son client et ses convives. Entre l'approvisionnement et la vaisselle finale, le traiteur doit aussi **gérer son équipe** pour que le timing soit respecté. Une **bonne capacité d'organisation, d'adaptation** et de la disponibilité sont autant de qualités à avoir.

## Quelles sont les obligations et réglementations à respecter pour ce métier ?

Bien que l'accès au métier ne soit pas régi par des textes légaux, l'exercice de **l'activité est soumis à des règlements rigoureux.** Parmi ces obligations, les suivantes peuvent être citées :

- Formation en hygiène alimentaire et sécurité sanitaire ;
- Maîtrise des normes sanitaires (stockage, conservation, transport, etc.) ;
- Accompagnement d'un laboratoire d'hygiène ;
- Maîtrise de la chaîne du froid.

**À noter** : les charges sociales d'un traiteur à domicile sont calculées à partir de son chiffre d'affaires et les cotisations sont à hauteur de 22 %.

Par ailleurs, dans le cas de **vente de boissons alcoolisées**, **l'obtention d'un permis d'exploitation** se révèle indispensable. Deux licences sont possibles :

- Petite licence à emporter ;
- Licence à emporter.

## Comment devenir traiteur à domicile ?

Devenir traiteur à domicile implique la mise en place d'un **véritable projet professionnel**. Il est primordial de le constituer correctement en respectant les étapes. Il faut par exemple établir un **business plan** puis s'atteler aux procédures comme le statut juridique et l'immatriculation.

### Business plan

Comme dans tout projet, créer un business plan est une étape clé dans le métier de traiteur à domicile. Il comporte l'essentiel de l'activité, en partant de l'argumentaire



© 2023 LEGALPLACE SAS

jusqu'au matériel disponible. Il détaille les services ainsi que les cibles, appuyés sur une étude de marché avant création d'entreprise. Par ailleurs, il **présente la stratégie marketing adoptée** en plus de préciser la concurrence.

## Choix du statut juridique

Le traiteur à domicile doit préalablement **se déclarer à la CCI (Chambre de Commerce et d'Industrie**). Éventuellement, il lui faut aussi obtenir une **immatriculation à la CMA (Chambre des métiers et de l'artisanat)**. Ensuite, il dispose de plusieurs choix pour le statut juridique de son activité :

- Auto-entrepreneur ou micro-entreprise : statut flexible avec un CA annuel maximal de 72 500 euros ;
- EURL : société unipersonnelle ;
- SARL : modèle classique ;
- Entreprise individuelle au réel ;
- SASU: adapté au traiteur indépendant et seul.

## Déclaration et immatriculation de l'activité

Pour exercer ce métier, **les déclarations et l'immatriculation** sont des formalités nécessaires. La déclaration de l'activité s'effectue sur la plateforme des auto-entrepreneurs pour les micro-entreprises. Dans le cas de création d'une société, l'immatriculation relève du Centre de Formalités des Entreprises. Il faut aussi s'enregistrer au RCS ou Registre du commerce et des sociétés. La déclaration du CA (chiffre d'affaires) s'effectue par mois ou par trimestre selon les situations.

## Assurances obligatoires

L'assurance pour auto-entrepreneur est indispensable, bien que non obligatoire. La police privilégiée reste l'assurance responsabilité civile avec des **garanties sur les dommages matériels et physiques**. L'assurance pour la voiture s'avère nécessaire dans le cas d'un véhicule personnel utilisé pour le transport. Avec une protection juridique, le traiteur à domicile se protège en cas de litige.

## Budget à prévoir

Devenir traiteur à domicile constitue un investissement important. La **budgétisation est un point essentiel**. En moyenne, il faut prévoir :



© 2023 LEGALPLACE SAS

- 1 000 euros pour le matériel et les ustensiles ;
- 2 300 euros pour l'équipement frigorifique ;
- 500 euros pour les supports de communication ;
- Un véhicule frigorifique.

**Bon à savoir** : outre la communication traditionnelle avec les dépliants et les cartes de visite, la création d'un site internet est à privilégier. Il faut ainsi prévoir un budget pour cet outil.

## Comment le traiteur à domicile trouve-t-il des clients ?

La création de **comptes sur les réseaux sociaux** comme Facebook et Instagram permet déjà de se présenter et d'acquérir de la visibilité. Cette méthode est généralement efficace pour **cibler les particuliers** ou dans ce qu'on appelle BtoC. Dans le cas des **clients professionnels**, le meilleur moyen est de consulter les annuaires et **bases de données comme Google My Business**. En France, l'activité de traiteur à domicile est en forte croissance depuis 2009.

La domiciliation entreprise est également une excellente alternative pour compléter le bouche-à-oreille. Ainsi, le traiteur préserve sa vie privée, tout en disposant d'une adresse de domiciliation, sans louer un local commercial.

## Quel salaire pour le traiteur à domicile ?

La rémunération d'un traiteur à domicile **dépend de son statut juridique**. Néanmoins, ses revenus diffèrent selon qu'il exerce à son compte avec un salaire auto-entrepreneur ou en tant que salarié. L'évaluation suivante est donnée à titre indicatif :

- Rémunération d'un salarié débutant : autour de 1 400 et 1 500 euros ;
- Rémunération d'un salarié expérimenté : autour de 1 900 et 2 300 euros ;
- Revenus d'un traiteur indépendant : autour de 1 900 à 2 900 euros.

**À noter** : un traiteur à domicile travaillant à son compte gagne nettement plus qu'un salarié, mais ses revenus dépendent essentiellement de sa clientèle et de sa saison.

## FAQ



© 2023 LEGALPLACE SAS

## Comment devenir traiteur à domicile sans diplôme ?

Le métier de traiteur à domicile est accessible sans diplôme spécifique, mais il faut surtout :

- Suivre une formation hygiène et sécurité alimentaire ;
- Suivre une formation permis d'exploitation ;
- Obtenir un agrément sanitaire.

## Comment devenir traiteur à son compte ?

Pour devenir traiteur à son compte, il faut :

- Déclarer l'activité auprès des structures compétentes : RSC, CCI, etc. ;
- Choisir un statut juridique avantageux : SASU, EURL, micro-entreprise ;
- Monter son projet correctement et investir.

## Comment devenir auto-entrepreneur chef à domicile ?

Pour devenir auto-entrepreneur chef à domicile, il faut :

- Suivre une formation HACCP ;
- Faire une déclaration Service à la personne ;
- Souscrire une assurance ;
- Suivre une formation gestion d'entreprise.



© 2023 LEGALPLACE SAS