Comment ouvrir un restaurant

Description

Ouvrir un restaurant ou un foodtruck est un projet ambitieux, qui se doit d'être préparé avec minutie. Les exigences légales et commerciales sont nombreuses, à commencer par la création de l'entreprise de restauration.

Il est en effet impératif de respecter le cadre réglementaire rigoureux, de satisfaire aux exigences en matière d'autorisations et de licences, et de se conformer aux normes sanitaires et de sécurité en vigueur.

Créer mon entreprise en ligne

Quelle structure juridique choisir pour ouvrir un restaurant ?

Le choix de la forme juridique à créer repose principalement sur l'ampleur du projet et les paramètres du projet. Plusieurs options se présentent à l'entrepreneur pour ouvrir un restaurant. En effet, les sociétés, l'entreprise individuelle ou encore la micro-entreprise sont autant de formes envisageables comportant chacune leurs spécificités :

Forme juridique	Caractéristiques
Société (SAS, SASU, SARL, EURL, etc.)	Possibilité d'entreprendre seul (SASU, E ou à plusieurs Responsabilité limitée aux apports
Entreprise individuelle	Patrimoine personnel et professionnel d l'entrepreneur sont scindés Adapté aux petites structures
Micro-entreprise	Plafond de chiffre d'affaires à respecter

Bon à savoir : il est impossible d'employer des salariés dans une micro-entreprise.

Quelles sont les licences à obtenir pour ouvrir un

© 2023 LEGALPLACE SAS

restaurant ?

Afin d'ouvrir son restaurant, il faut avoir les **licences adaptées à l'activité** :

- Licence de restaurant : si le restaurant propose des boissons uniquement lors des repas ;
- Petite licence : si le restaurant veut servir des boissons fermentées non distillées, ou des boissons sans alcool à consommer sur place au cours des repas ou à emporter ;
- Grande licence : si le restaurateur veut servir toutes les boissons à consommer sur place.

Quelles sont les normes à respecter pour ouvrir un restaurant ?

Avant d'ouvrir son restaurant, il est important de prendre connaissance des règles et des normes à respecter dans le domaine de la restauration. Ils concernent plusieurs points : sécurité, sanitaires, hygiène et obligations diverses.

Normes de sécurité

L'ouverture d'un restaurant se fait en **respectant les normes de sécurité** pour les établissements recevant du public (ERP). En effet, l'établissement peut faire l'objet d'une fermeture en cas d'accident, ou à la suite d'un contrôle.

Dans les cuisines d'un restaurant, les normes concernent notamment **l'installation de plusieurs équipements** comme la ventilation des fumées et le coupe-gaz à vanne. Dans la pièce, il faut utiliser de la peinture alimentaire et un revêtement de sol antidérapant. En qui concerne la salle de restauration, elle doit comprendre un plan d'évacuation, une issue de secours et une solution d'éclairage des issues.

Pour s'assurer que le restaurant **respecte les normes de sécurité ERP**, il est conseillé de faire appel à la commission de sécurité à la préfecture, en vue d'une mise à la norme de l'établissement.

Normes sanitaires et d'hygiène

Les normes sanitaires et d'hygiène applicables dans un établissement de restauration doivent également être respectées. Elles sont définies par le **règlement 852/2004 du 29 avril 2004 sur la sécurité sanitaire**

© 2023 LEGALPLACE SAS

, l'arrêté du 21 décembre 2009 portant sur la conservation des produits périssables. Pour ce qui est des règles d'hygiène, elles concernent les locaux, les équipements, le personnel et le fonctionnement.

Bon à savoir : depuis le 1er janvier 2024, le tri des biodéchets (déchets verts et alimentaires) est une obligation pour les professionnels, et plus particulièrement ceux œuvrant dans le secteur de la restauration.

Règles d'hygiènes applicable aux employés

Le personnel du restaurant est tenu de **respecter certaines règles d'hygiène**, à savoir :

- Le port d'une coiffe ;
- Le port de vêtements de travail propres et de gants lors des préparations des denrées alimentaires ;
- L'usage d'un ustensile pour saisir un aliment comme les snacks ou un sandwich ;
- Le lavage régulier des mains ;
- La présentation : ongles courts, sans anneaux ni bagues.

De plus, sachez que le **personnel travaillant aux postes de préparation** et de vente de snacks ou de sandwichs ne doit pas travailler si leurs mains se sont infectées des suites d'une blessure.

Hygiène des locaux

Pour ouvrir un restaurant, il faut s'assurer que les **locaux respectent certaines normes**. L'entrepreneur doit notamment mettre en place :

© 2023 LEGALPLACE SAS

- Des solutions de ventilation ;
- Des sanitaires avec des toilettes disposant d'accès intérieur et extérieur pour les personnes à mobilité réduite. Les sanitaires ne doivent pas être directement liés aux locaux prédisposés à la manipulation de denrées alimentaires ;
- Un système d'évacuation des eaux de lavage ;
- Des lave-mains à commande automatique avec eau chaude et eau froide et du savon bactéricide ;
- Un ou plusieurs dispositifs permettant le séchage hygiénique des mains ;
- Des dispositifs spéciaux pour laver les denrées alimentaires ;
- Une penderie ou un vestiaire ;
- Des solutions de stockage des déchets ;
- Des solutions de stockage du matériel d'entretien et des produits de nettoyage.

Il faut également s'assurer que les murs, les plafonds et le sol de la cuisine **puissent être nettoyés et désinfectés facilement**. Il est aussi nécessaire de séparer les zones de plonge, les zones d'épluchage et les zones de manipulation des denrées propres.

Normes relatives aux équipements

Concernant les équipements, le restaurant doit comprendre au minimum un lave-mains avec savon à disposition et des essuie-tout jetables. Les **chambres froides fonctionnelles** devront quant à elles être équipées d'un thermomètre.

À noter : Il ne faut pas utiliser du bois nu dans les salles de préparation et la cuisine.

Hygiène et fonctionnement du restaurant

Après l'ouverture du restaurant, des **règles et normes d'hygiène doivent être appliquées**. Il est entre autres nécessaire de :

- Conserver les produits frais et certains aliments à température réfrigérée, surtout en dehors du service ;
- Nettoyer le plan de travail après chaque utilisation ;
- Respecter la chaine du froid ;
- Ranger les produits et le matériel d'entretien dans un local à part ;
- Se servir de poubelles fermées.

Néanmoins, il n'est pas permis de poser les marchandises à même le sol, de congeler les produits restants, ni de mettre en vente des produits dont la date limite de

© 2023 LEGALPLACE SAS

consommation est dépassée.

Normes concernant l'alcool et le tabac

Il est impératif de faire observer deux **interdictions dans votre restaurant** :

- La vente d'alcool à des personnes de moins de 18 ans est strictement interdite ;
- Fumer à l'intérieur du restaurant est interdit pour tous les clients.

A noter : Il vous incombe de placer des affiches informant de ces deux interdictions.

Affichages obligatoires

En plus des normes sanitaires et de sécurité, les déclarations à faire et les règles d'hygiène à respecter, il faut **mettre en place les affichages obligatoires.**

Ils concernent :

- Les prix : le prix de 5 vins ou de 5 boissons couramment servies doit être mentionné sur l'affichage extérieur pendant tout le service. Pour l'affichage intérieur, il faut que les prix correspondent à ceux affichés à l'extérieur. Il faut mentionner de manière claire « boisson comprise » ou « boisson non comprise » avec la contenance et la nature des verres ;
- Les boissons : il faut afficher la licence à l'extérieur et respecter les obligations d'affichage du débitant de boissons. L'affichage pour la répression de l'ivresse publique et la protection de mineurs doit être effectué ;
- L'origine des viandes : si le restaurant propose de la viande hachée ou de la viande bovine, il faut afficher sa provenance, le lieu de naissance et d'élevage de l'animal ainsi que son origine.

Les autres obligations

D'autres obligations rentrent en considération lors de l'ouverture d'un restaurant. Le restaurateur est tenu de les respecter.

Les horaires du restaurant

© 2023 LEGALPLACE SAS

Les heures d'ouverture d'un restaurant sont fixées par un arrêté préfectoral. Elles doivent être affichés idéalement à l'entrée de la structure. Il faut donc **se renseigner auprès de la préfecture du département** du lieu d'implantation de l'établissement.

La diffusion de musique dans un restaurant

La diffusion de musique ou d'une chaîne de télévision dans un restaurant est soumise à des règles. Le restaurateur doit demander une **autorisation auprès de la SACEM**.

L'accès aux handicapés

Ouvrir un restaurant, c'est aussi **respecter les normes de sécurité** et d'accessibilité applicables pour les établissements recevant du public (ERP). Les normes concernent surtout la configuration des locaux et des équipements.

L'affichage pour les fumeurs

L'intérieur du restaurant doit comporter une **signalisation officielle à l'entrée sur l'interdiction de fumer**. Elle doit être claire et bien visible. Il est important de préciser qu'il est interdit de fumer dans les lieux couverts et fermés (hors terrasses) depuis le 1er janvier 2008.

Le bruit et le tapage nocturne

Une fois le restaurant ouvert, il faut faire attention à **respecter la législation sur la nuisance sonore**, fixée à 105 décibels maximum, pour la tranquillité du voisinage.

À noter : Le non-respect des normes et des réglementations en vigueur peut entraîner des sanctions telles qu'une amende, la fermeture de l'établissement ou encore la prison en cas de fautes graves.

Comment bien préparer son projet ?

© 2023 LEGALPLACE SAS

Outre le choix de la forme juridique, il s'agit de l'étape la plus importante lors de la création d'une entreprise, et plus particulièrement lors de l'ouverture d'un restaurant. En effet, le but est ici de fixer les paramètres du projet, en analysant différents éléments tels que le concept à mettre en place, le marché visé et de procéder à d'éventuelles améliorations, avant de se lancer.

Etape 1 : l'élaboration du concept

Il existe de nombreux concepts dans le monde de la restauration, c'est pourquoi il est important pour l'entrepreneur de **déterminer précisément les particularités de son projet**. Il s'agit concrètement de détailler ses envies concernant le type de cuisine à servir, l'ambiance du restaurant, les prix pratiqués, la clientèle visée, l'emplacement à privilégier pour s'installer, etc.

Etape 2 : le choix de l'emplacement et du local

Élément déterminant dans le monde de la restauration, l'emplacement choisi peut rapidement **vous permettre de vous démarquer**. En effet, une zone bien desservie et garantissant des places de parkings par exemple, permettra aux clients de se rendre plus facilement dans votre établissement. De même, dans la restauration, les zones rurales peu peuplées sont généralement à éviter.

Par ailleurs, le **choix du local** en lui-même est important. Deux critères principaux sont à retenir :

- L'état général du local : s'il est en bon état, le coût des travaux d'aménagement et de remise en état seront moindres ;
- Sa superficie : un local trop petit pourrait ne pas être suffisant pour à la fois accueillir les clients et les équipements nécessaires au bon fonctionnement de l'activité.

Etape 3 : l'étude de marché

Dans le but de déterminer les différents éléments cités ci-dessus, il est recommandé de faire une étude de marché avant la création de l'entreprise. Ce document permet notamment de **vérifier la viabilité du projet** d'ouverture d'un restaurant dans la zone prévue à l'installation.

Pour ce faire, il est nécessaire :

© 2023 LEGALPLACE SAS

- D'analyser le secteur de la restauration dans la zone choisie comme emplacement ;
- D'établir le profil des clients potentiels : habitudes de consommation, préférences gastronomiques, budget moyen alloué aux repas ;

Les informations ainsi obtenues sont d'une aide importante en vue de **définir les prix à appliquer, les types de plats à proposer**, la stratégie de communication et les services à offrir.

Etape 4 : la rédaction d'un business plan

Il s'agit d'une étape obligatoire puisque c'est sur ce document que se baseront les investisseurs potentiels pour vous accorder des fonds ou des prêts. Le business plan constitue un prévisionnel de vos trois premières années d'exercice et permet de **prouver la viabilité de votre projet** auprès des tiers.

Il est ainsi conseillé **d'y insérer des tableaux financiers** comme le budget de trésorerie, le bilan prévisionnel, le compte de résultat prévisionnel et le plan de financement afin de convaincre les établissements bancaires de vous suivre sur le projet.

Etape 5 : la réalisation des formalités de création d'entreprise

Après avoir sélectionné la forme juridique sous laquelle ouvrir votre restaurant, il est nécessaire d'effectuer les démarches et les formalités de création d'entreprise propres au statut juridique choisi.

De manière générale, il faut :

1. Choisir la forme juridique, la dénomination sociale et le siège social de l'entreprise ;
2. Rédiger les statuts de l'entreprise (sauf s'il s'agit d'une micro-entreprise) ;
3. Former le capital social de l'entreprise ;
4. Publier un avis de constitution d'entreprise dans un journal d'annonces légales ;
5. Constituer le dossier de création d'entreprise ;
6. Immatriculer l'entreprise via la plateforme du Guichet unique INPI.

© 2023 LEGALPLACE SAS

En plus de ces procédures, il faut **demander un permis d'exploitation**, une licence (si le restaurant propose des boissons alcoolisées) et les autorisations nécessaires, selon le concept du restaurant.

Sachez également qu'afin d'ouvrir un restaurant, l'entrepreneur doit réaliser **une formation sur l'hygiène.**

Zoom : Si vous souhaitez vous décharger des formalités administratives liées à l'ouverture de votre restaurant, LegalPlace propose ses services pour créer votre entreprise à votre place.

Etape 6 : les déclarations et formations obligatoires

Lors de l'ouverture d'un restaurant, il faut réaliser quelques **déclarations obligatoires** , à savoir :

- La déclaration d'ouverture du restaurant auprès de la Direction Départementale pour la Protection des Populations (DDPP) : à réaliser dans un délai de 1 mois après l'ouverture de l'établissement ;
- Une déclaration d'existence, auprès des services vétérinaires de la préfecture, du lieu d'implantation ;

© 2023 LEGALPLACE SAS

- La déclaration à la mairie lors de la demande du permis d'exploitation.

Depuis le 1er octobre 2012, tout restaurant doit compter au moins une personne qui a effectué une formation en hygiène alimentaire. La formation se fait auprès d'un **organisme régional déclaré**. À défaut de formation, il faut avoir une personne ayant une expérience de trois ans en tant qu'exploitant ou gestionnaire dans l'équipe.

Quelle est la fiscalité d'un restaurateur ?

Un restaurateur doit se soumettre au **paiement de la TVA sur les produits alimentaires et les boissons alcoolisées**. Les taux sont variables en fonction de divers critères. Il est également nécessaire de payer une **taxe foncière**, la CFE. En fonction de votre chiffre d'affaires, la **CVAE** peut s'ajouter. Si vous avez des salariés, la contribution à la **formation professionnelle (CFP**) est obligatoire.

Quels sont les taux de TVA applicables ?

Les taux de TVA appliqués dans la restauration varient en fonction du produit concerné. Ainsi il est nécessaire de différencier la vente de produits alimentaires de la vente de boissons.

TVA sur les ventes de produits alimentaires

Le taux de **TVA applicable à la vente de produits alimentaires** dépend de la catégorie d'aliments concernés, comme résumé dans ce tableau :

Produits concernés	Taux de TVA applicable
Entrées, desserts, plats, produits de restauration rapide consommés sur place ou non	10%
Produits alimentaires dont la consommation n'est pas immédiate (vente à emporter dans des contenants spécifiques)	5,5%

TVA sur les ventes de boissons

Les ventes de boissons sont elles aussi soumises à la TVA, dont **le taux varie en fonction du type de boissons** consommés :

Produits concernés	Taux de TVA applicable

© 2023 LEGALPLACE SAS

Boissons alcoolisées	20%
Boissons non alcoolisées destinées à une consommation immédiate	10%
Boissons non alcoolisées conditionnées dans des contenants garantissant leur conservation	5,5%

Quel budget prévoir pour ouvrir un restaurant ?

Ouvrir un restaurant implique de **disposer de suffisamment de fonds pour couvrir** :

- Les dépenses liées à la mise en place du restaurant : achat ou location des locaux, du matériel, des stocks, salaires du personnel etc. ;
- Les charges liées à l'entreprise : il s'agit notamment des frais de création d'entreprise, d'établissement de la comptabilité (pour les liasses fiscales ou les bilans par exemple) ou encore des dépenses liées aux contrats d'énergie ;
- Les frais de fonctionnement comme les fonds de roulement par exemple.

Ainsi, en fonction de l'ampleur du projet, il faudra **prévoir entre 300 000€ et 400 000€** de budget.

Quelles sont les aides disponibles pour ouvrir un restaurant ?

Afin d'encourager la création d'entreprise, France Travail (anciennement Pôle emploi) a mis en place divers **dispositifs, financiers et humains** pour les accompagner dans leurs projets.

Ainsi, trois sortes d'aides financières à la création d'entreprise peuvent être réclamées lors de l'ouverture d'un restaurant :

- L'ACRE;
- L'ARCE ;
- Un prêt à taux zéro via le dispositif NACRE (Nouvel Accompagnement à la Création et à la reprise d'Entreprise).

Outre ces aides pécuniaires, **France Travail** propose également aux futurs entrepreneurs éligibles :

- Des ateliers dédiés à la création d'entreprise ;

© 2023 LEGALPLACE SAS

- La mise en place d'un Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise (CAPE);
- De faire évaluer leurs compétences ou leur projet par des experts en entrepreneuriat.

Voici une vidéo pour mieux comprendre comment lancer un restaurant :

Ouvrir un restaurant en franchise : bonne ou mauvaise idée ?

Choisir la franchise offre la possibilité de s'appuyer sur un **concept déjà établi et éprouvé**. En optant pour la création d'entreprise en franchise, le restaurant bénéficie de la **renommée, du savoir-faire et des tarifs** compétitifs du réseau en question.

Toutefois, cette approche peut présenter des contraintes, car certains aspects, tels que l'aménagement du restaurant conformément aux **normes de la franchise**, sont dictés par le franchiseur.

Ouvrir un restaurant sous une enseigne existante peut également entraîner des coûts substantiels, notamment des **frais d'entrée et une redevance proportionnelle** au chiffre d'affaires à régler.

A noter : Même si vous optez pour l'ouverture d'un restaurant en franchise. En tant qu'entrepreneur franchisé, vous demeurez juridiquement et financièrement indépendant.

FAQ

Le permis d'exploitation est-il renouvelable ?

Vous disposez d'une période de validité de 10 ans pour votre permis d'exploitation. Avant l'expiration de ce délai, il est nécessaire de suivre la formation obligatoire afin de renouveler votre permis. En cas de non-renouvellement, la licence de votre restaurant sera révoquée.

Faut-il avoir une autorisation pour exploiter la terrasse pour l'activité du restaurant ?

© 2023 LEGALPLACE SAS

Lorsque vous envisagez d’installer une terrasse sur l’espace public, ou si votre restaurant dispose déjà d’une terrasse extérieure, il est impératif de soumettre une demande d’AOT, c'est-à-dire une autorisation d’occupation temporaire du domaine public. Cette demande vise à obtenir l’autorisation nécessaire pour occuper le trottoir ou une place publique.

Faut-il prendre une assurance professionnelle pour ce projet ?

Il est essentiel de souscrire une assurance pour votre activité de restauration, appelée responsabilité civile professionnelle. Vous pouvez faire cette demande auprès de votre assureur habituel. En fonction des caractéristiques de votre restaurant, divers types d’assurances peuvent être envisagés. La responsabilité civile professionnelle offre une protection tant pour vous que pour vos clients, couvrant divers incidents tels que les dommages matériels, les pertes d’exploitation immatérielles, ainsi que les accidents et y compris les décès.

© 2023 LEGALPLACE SAS