

Statut d'auto-entrepreneur en restauration

Description

Comme pour divers domaines d'activités, le statut d'auto-entrepreneur s'ouvre aussi à la restauration. Que vous souhaitiez [ouvrir un restaurant](#), [ouvrir un fast food](#), [un salon de thé](#), un [coffee-shop](#), [reprendre une pizzeria](#) ou encore devenir [un auto-entrepreneur freelance](#) dans divers métiers de la restauration et de l'hôtellerie, le régime de micro-entreprise vous offre de nombreux avantages dont la simplicité du régime fiscal et administratif.

[Créez votre auto-entreprise en ligne](#)

Un auto-entrepreneur peut-il travailler dans la restauration ?

Effectivement, le restaurateur peut choisir le statut d'[auto-entrepreneur](#) pour démarrer son activité. Étant sous le régime de [micro-entreprise](#), ce statut s'ouvre à tous **les travailleurs voulant être indépendants**.

Il est notamment apprécié dans le monde de l'entrepreneuriat pour les nombreux avantages et améliorations apportés au niveau de son [régime juridique](#) et de sa fiscalité. Bien que le statut [d'auto-entrepreneur ou de micro-entrepreneur](#) ne soit pas le régime idéal pour le restaurateur, cette option se présente ainsi comme **une alternative pratique pour démarrer son activité**.

Pourquoi devenir micro-entrepreneur dans la restauration ?

Généralement sous le régime de [SAS](#) ou de [SARL](#), la restauration peut aussi s'exercer sous le régime d'auto-entrepreneur. Néanmoins, ce statut n'est pas le plus adapté à ce type d'activité sur le long terme, surtout quand il s'agit d'un gros investissement impliquant l'embauche de plusieurs salariés.

En effet, le choix du régime d'auto-entrepreneur implique une limitation du chiffre d'affaires et du nombre d'embauches. Néanmoins, [le statut de micro-entreprise confère beaucoup plus d'avantages](#) que les autres régimes juridiques.

En effet, depuis le changement de dénomination du statut d'auto-entrepreneur en micro-entrepreneur, cette option offre des avantages rendant le statut plus intéressant pour le lancement d'une activité. Il est notamment **très intéressant au cours des premières années de l'entreprise**.

Avantages du statut d'auto-entrepreneur

Premièrement, le statut d'entrepreneur individuel permet à **un professionnel de vivre librement sa passion** et de choisir les contrats qu'il souhaite prendre ou non. Ainsi, il lui est possible de travailler depuis sa propre cuisine. S'il s'agit d'un prestataire de service, il est libre de choisir ses horaires. Le cuisinier quant à lui peut soigner sa carte afin de proposer des plats raffinés.

N'impliquant pas les mêmes contraintes que la restauration classique, la restauration en auto-entreprise confère **plus de liberté en matière de fiscalité et de réglementations sanitaires**. Il est alors possible pour l'auto-entrepreneur de prendre ses marques et d'acquérir les bases fondamentales du métier.

Enfin, le statut d'auto-entrepreneur offre une grande facilité de création. Il suffit en effet de **trois clics pour créer son entreprise** en tant que micro-entrepreneur et d'exercer ses activités en toute légalité.

Les différents métiers de la restauration ouverts au micro-entrepreneuriat

Tous les métiers de la restauration sont ouverts au régime d'auto-entrepreneur. Que ce soit en cuisine, en salle, à la réception ou au bar, il est toujours possible de travailler en tant qu'indépendant.

- En cuisine :
 - Vous pouvez travailler en tant que chef cuisinier par intérim le temps d'un événement ou encore travailler en extra.
 - Vous pouvez également être second de cuisine pour assister le chef. Vous élargirez ainsi votre champ de compétences grâce à l'expérience que vous aurez acquise avec plusieurs chefs.
 - Si vous possédez une spécialisation culinaire, vous pouvez travailler en tant

que chef de parti dans plusieurs restaurants et vous occuper d'un pan de menu complet.

- Si vous avez moins d'expérience, vous pouvez commencer en tant que commis de cuisine et assister le chef de parti. En tant que travailleur indépendant, vous pourrez choisir les missions que vous accomplirez.
- Si votre orientation est plutôt tournée vers le nettoyage, vous pouvez choisir d'être plongeur.
- Il est également possible d'exercer dans d'autres branches de la restauration comme la pâtisserie ou la [pizzeria](#).
- En salle, il est possible de travailler comme commis de salle, serveur, chef de rang ou maître d'hôtel.
- Enfin, vous pouvez travailler en tant qu'auto-entrepreneur en devenant hôte d'accueil ou encore barman.

Comment ouvrir un restaurant en tant qu'auto-entrepreneur ?

Travailler dans la restauration en tant qu'auto-entrepreneur est une chose courante.

En revanche, ouvrir un restaurant en tant que tel n'est pas très habituel et peut s'avérer compliqué au vu **des plafonds de chiffre d'affaires et du nombre de salariés fixé** par le régime juridique de micro-entreprise. Cependant, cette option peut s'avérer intéressante pour débiter dans le secteur et évaluer les chances de réussite de l'activité.

La réglementation

La première condition pour l'ouverture d'un restaurant est la disposition **d'un permis d'exploitation** pour servir des boissons et de la nourriture à la clientèle. À cet effet, l'auto-entrepreneur doit suivre **une formation payante** concernant la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs et la prévention de l'ivresse publique.

Dans le cadre de cette formation, le professionnel est aussi informé des législations concernant les stupéfiants, les principes contre le bruit et la responsabilité civile et pénale. Le permis d'exploitation obtenu suite à cette formation est **valable pendant 10 ans**.

Pour démarrer son activité, le restaurateur doit **effectuer une déclaration à la mairie** pour avoir une licence de débit de boisson. Cela devant être fait **15 jours avant l'ouverture du restaurant**. Le récépissé devra ensuite être transmis au greffe du

tribunal pour la délivrance d'une License de vente de boissons alcoolisées.

L'auto-entrepreneur ou l'un de ses employés doit aussi **avoir suivi une formation sur les règles d'hygiène alimentaire**. Il doit notamment respecter les normes de sécurité sur les denrées alimentaires et l'hygiène du personnel.

Le professionnel indépendant doit ensuite déclarer auprès de la Direction départementale pour la protection des populations l'ouverture de son restaurant dans le mois qui suit cette ouverture.

Concernant les horaires d'ouverture, le restaurateur doit se conformer aux règles fixées par l'arrêté préfectoral.

Pour un établissement à terrasse, le propriétaire du restaurant doit demander une autorisation d'exploitation à la mairie. Il en est de même pour la diffusion de musique.

Le restaurateur doit aussi communiquer à sa clientèle via des affiches :

- Les prix avec le taux de [TVA](#) ;
- L'origine des viandes ;
- L'interdiction de fumer ;
- La protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique ;
- La licence.

Quelles compétences pour devenir restaurateur indépendant ?

Pour ouvrir un restaurant, l'auto-entrepreneur doit disposer de quelques compétences :

1. Obtenir le permis d'exploitation (formation de 20h, valable 10 ans) ;
2. Faire la formation d'hygiène HACCP ;
3. faire une déclaration administrative pour obtenir une licence 15 jours avant l'ouverture.

Quelles étapes avant de se lancer ?

Avant de se lancer dans la création d'un restaurant, il est nécessaire de **définir le type d'établissement** que vous comptez ouvrir et de **réaliser une prévision financière budgétaire** afin d'évaluer la viabilité du projet. Dans ce contexte, l'élaboration d'un **business plan détaillé est indispensable**.

Côté logistique, l'auto-entrepreneur doit trouver un local adéquat pour son activité. Dans le cas d'un restaurant, il est important de choisir un endroit disposant d'un

passage de commodité aux alentours.

Le coût du local (s'il s'agit d'une location), dont un éventuel pas de porte, est aussi à considérer. S'il s'agit d'un restaurant déjà existant, sachez que vous devrez acheter le fonds de commerce ainsi que le bail commercial de celui-ci. Il faut aussi s'assurer que l'établissement respecte les normes de sécurité concernant les établissements recevant du public.

Zoom : LegalPlace peut réaliser pour vous toutes les démarches nécessaires pour vous aider à acquérir le [statut d'auto-entrepreneur en restauration](#). Il vous suffit simplement de remplir un [formulaire rapide en ligne](#) et de nous communiquer quelques pièces justificatives. Nos formalistes se chargent ensuite de traiter votre dossier afin d'immatriculer votre entreprise dans les plus brefs délais. Nous demeurons également à votre disposition pour toute question concernant vos démarches.

Auto-entrepreneur dans la restauration à domicile

Dans le cadre du régime d'auto-entrepreneur, il est aussi possible de faire de la restauration à domicile. Il faut cependant respecter quelques règles et disposer de quelques compétences relatives à la restauration.

La réglementation

Le métier de [cuisinier à domicile](#) ne se résume pas uniquement à préparer des plats faits maison. Il est aussi nécessaire d'établir un menu, de s'approvisionner chez les fournisseurs et enfin d'assurer le service.

La principale réglementation dans ce métier est le **respect des normes sanitaires** relatives à la restauration et l'hôtellerie. Cela concerne notamment le matériel, le stockage et la conservation des aliments.

Il est aussi obligatoire d'effectuer **une déclaration sanitaire** auprès de la direction départementale assignée à la protection des populations. Cela permettra au service d'hygiène et de sécurité de la DDPP d'organiser **des visites de contrôle**.

Quelles compétences pour devenir restaurateur à domicile indépendant ?

Être cuisinier à domicile nécessite des aptitudes spécifiques, dont la capacité à

s'adapter à divers types de clients et d'événements. La capacité de s'adapter à tout environnement et de gérer tout imprévu est aussi essentielle.

Afin de vous faire connaître dans votre domaine d'activité et d'élargir votre clientèle, il est aussi important de vous démarquer des autres. Dans ce contexte, n'hésitez pas à mettre en valeur vos spécialités culinaires lors de vos prestations.

Avoir un diplôme en cuisine n'est pas indispensable, mais constituera un atout majeur pour conquérir une plus large clientèle. En effet, contrairement à la restauration, la cuisine à domicile ne fait pas partie des activités réglementées, mais plutôt des services à la personne.

Ainsi, afin d'offrir une bonne prestation lors de la réalisation de vos contrats, il est conseillé de choisir des formations qui procurent plus de compétences techniques.

Toutefois, dans le cadre de l'application des règles générales de la restauration, il est de rigueur de **respecter les normes d'hygiène**. De ce fait, **il est recommandé de se former** dans ce domaine pour maîtriser correctement les règles d'hygiène et être conforme aux normes imposées. Cela vous évitera d'avoir des problèmes en cas de contrôle sanitaire.

De plus, il est important de souligner qu'en tant qu'auto-entrepreneur, **le cuisinier à domicile est le seul responsable** en cas d'intoxication alimentaire de l'un de ses clients. Il peut cependant souscrire une responsabilité civile professionnelle pour couvrir les dommages en cas de préjudice causé à un tiers dans le cadre de son activité.

Devenir serveur indépendant

Les serveurs sont des ouvriers indispensables dans le monde de la restauration. Ils assurent notamment le bon déroulement du service en salle en s'occupant de :

- L'accueil et la mise en place : nettoie, dresse les tables, accompagne les clients à leur table et leur présente la carte ou le menu du jour.
- La prise de commande et le service : explique les plats et oriente le choix des clients. Il s'occupe ensuite du service des plats et débarrasse les tables. Il se charge quelques fois de l'édition de l'addition et de l'encaissement.
- Des relations avec la clientèle : étant en constante relation avec les clients, il doit veiller à répondre aux attentes de ces derniers afin qu'ils ne manquent de rien jusqu'à leur départ.

Il est cependant important de souligner qu'on ne s'improvise pas serveur ou barman sans se conformer à certaines règles et sans disposer des compétences nécessaires pour l'exercice de ce métier.

La réglementation

La principale réglementation pour pratiquer le métier de serveur en auto-entrepreneuriat est de **ne pas confondre le statut d'indépendant et le régime de salariat**. En effet, la juridiction responsable du contrôle peut considérer le lien du serveur avec son client comme un lien de subordination.

Ainsi, le juge peut qualifier la relation qu'il y a entre un prestataire et un restaurateur de lien de salariat et non de prestation de service :

- S'il y a eu une relation salariale antérieure avec le même employeur.
- Si le serveur doit se conformer à un horaire fixe.
- Si la facturation se fait au nombre d'heures ou de jours.
- Si le prestataire est intégré à une équipe de salariés.
- Si le serveur n'a pas son propre matériel.

Ainsi, pour éviter toute confusion aux yeux de la loi, il est **conseillé de travailler pour plusieurs établissements** et non pour un seul restaurateur. Il est aussi recommandé de ne pas travailler pour un ancien employeur. Enfin, apportez votre propre matériel.

Quelles compétences pour devenir serveur indépendant ?

Le métier de serveur n'est pas aussi simple qu'il y paraît. Il nécessite beaucoup d'énergie, de la persévérance, du professionnalisme et un grand sens du service. Vu qu'il côtoie de près la clientèle, **le serveur porte l'image de marque du restaurant ou du service traiteur**.

Voici une liste d'aptitudes et de qualités qu'il est bon d'avoir pour se lancer dans le métier de serveur en tant qu'entrepreneur individuel :

- Avoir une aisance relationnelle et une bonne présentation : sourire, courtoisie et service sont les maîtres mots de cette profession. Il faut également être calme en toute circonstance, quel que soit le tempérament du client.
- Avoir une bonne condition physique : constamment debout et obligé de faire des va-et-vient dans le restaurant, le serveur doit être en bonne santé et avoir l'énergie nécessaire pour assurer des services qui sont généralement longs. Il est

aussi de rigueur d'être réactif et dynamique afin de garantir la fluidité du service en toute circonstance.

- Connaître une langue supplémentaire, notamment l'anglais, est aussi un atout de taille dans la pratique de ce métier. En effet, dans la restauration, le personnel en salle est amené à côtoyer des clients de différentes nationalités, surtout dans les zones touristiques.
- Enfin, il est indispensable de connaître les consignes d'hygiène et de sécurité.

Pour qui travailler ?

Généralement salarié dans un restaurant, le serveur peut désormais devenir indépendant et travailler à son compte en devenant auto-entrepreneur. Ainsi, il peut proposer des prestations dans diverses branches de l'hôtellerie : café, restaurant, hôtel et service traiteur.

Travailler en tant que serveur indépendant offre plusieurs avantages en matière de liberté et de flexibilité. Il permet d'ailleurs de varier les prestations et de travailler en extra pour arrondir les fins du mois.

Pour les employés, engager des travailleurs indépendants est plus avantageux en matière de fiscalité. En effet, cette solution génère moins de charges salariales et patronales tout en allégeant les tâches administratives.

Les formations

Compte tenu du manque de main-d'œuvre dans le domaine de la restauration, il est possible d'entrer dans le métier sans avoir suivi une formation spécifique. Ainsi, la profession peut s'apprendre simplement en exerçant.

Il existe cependant quelques formations qui permettent d'acquérir plus d'aisance et de compétences dans l'exercice de cette profession. Il s'agit de **cursus en lycées professionnels et hôteliers** ainsi que des **formations spécialisées en école d'hôtellerie** comme :

- Le CAP agent polyvalent de restauration ;
- Le BEP métier de la restauration et de l'hôtellerie ;
- Le CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ;
- Le BP art du service et commercialisation en restauration ;
- Le BP employé de restaurant ;
- Le Bac Pro en commercialisation et services en restauration ;
- Le Bac Techno sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration ;

- Le BTS Hôtellerie-restauration B en art culinaire et art de la table et du service.

Devenir commis de cuisine indépendant

Le métier de commis de cuisine est un maillon indispensable de la chaîne de restauration. C'est d'ailleurs le poste idéal pour acquérir de l'expérience dans le domaine de la cuisine.

En devenant commis de cuisine indépendant, vous pourrez assister différents chefs avec des spécialités variées et ainsi élargir votre champ de compétences. Toutefois, n'est pas commis de cuisine qui le veut ! Il faut en effet disposer de quelques aptitudes et respecter les réglementations relatives à cette activité.

La réglementation

Comme tout travail en auto-entrepreneur dans la restauration, la principale chose à éviter est le salariat déguisé. Ainsi, pour éviter toute confusion aux yeux de la loi, il est préférable de **travailler pour plusieurs restaurateurs**, d'utiliser son propre matériel et de ne pas travailler chez un ancien employeur.

En outre, le respect des normes sanitaires est aussi une condition importante pour pouvoir exercer le métier de commis de cuisine.

Quelles compétences pour devenir commis indépendant ?

Pour être un bon commis, il est important d'avoir certaines compétences et qualités :

- Bonne forme physique ;
- Forte motivation ;
- Sens de la discipline ;
- Capacité à travailler en équipe ;
- Résistance au stress et à la pression ;
- Connaissance parfaite de règles d'hygiène et de sécurité ;
- Bon sens de l'observation.

Pour qui travailler ?

En tant que commis de cuisine indépendant, vous pouvez travailler dans **plusieurs branches de la restauration**. Vous pouvez notamment choisir de travailler dans un restaurant traditionnel, dans un restaurant gastronomique ou encore dans les

restaurants de collectivités. Les possibilités sont infinies et vous êtes libre de choisir les missions qui vous conviennent.

Il est important de préciser que le commis de cuisine peut évoluer et aspirer à des postes supérieurs grâce aux expériences qu'il aurait acquises au fil de son parcours professionnel.

Les formations

Pour devenir commis de cuisine, il est nécessaire de suivre une **formation CAP Cuisine** afin d'acquérir le savoir-faire et les compétences utiles dans cette profession. En effet, le CAP Cuisine est le diplôme de référence pour pouvoir travailler dans le secteur de la cuisine.

Comment facturer en tant qu'auto-entrepreneur dans la restauration ?

La facturation d'un auto-entrepreneur en restauration est la même que pour tout autre type de micro-entreprise. Dans ce contexte, la facture de l'auto-entrepreneur se **rédige après la signature du devis et la réalisation de la prestation.**

Dans le cadre de l'application du code de commerce, la facture de l'auto-entrepreneur en restauration doit comporter **quelques mentions obligatoires** dont :

- L'identité de l'entrepreneur individuel :
 - Nom et/ou dénomination de l'auto-entreprise ;
 - Adresse du siège social et numéro Siret ;
 - Donnée de contact (adresse mail et numéro de téléphone) ;
- Ville de la greffe d'enregistrement si l'entreprise est immatriculée au RCS ;
- Nom et adresse du client.
- Les détails des prestations :
 - Intitulé et numéro de la facture ;
 - Dénomination de la prestation ;
 - Date d'exécution de la mission ainsi que sa durée.
- Les honoraires et moyens de paiement
 - Montant hors taxe des honoraires ;
 - Date et échéance (généralement 30 jours) ;
 - Coordonnées bancaires ou ordre du chèque ;

- Si aucune TVA n'est facturée, la facture doit contenir la mention « TVA non applicable, article 293 B du Code général des impôts ».

À noter : Pour [tenir la comptabilité d'un restaurant](#), il est préférable d'opter pour un cabinet comptable afin d'être assisté dans les meilleures conditions.

A lire aussi : [Ouvrir un McDo](#), [business plan restauration rapide](#). [banque spécialisée restauration](#)