

Devenir auto-entrepreneur traiteur

Description

L'activité de traiteur consiste généralement à préparer des plats et les commercialiser ou à cuisiner pour des événements. Elle peut tout à fait être exercée en tant qu'[auto-entrepreneur](#). Cette profession est accessible à tous à condition de remplir certaines conditions.

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

Est-ce possible d'exercer comme auto-entrepreneur traiteur ?

[Devenir auto-entrepreneur](#) traiteur ([à domicile](#), ambulant ou bien en restaurant) est tout à fait envisageable, mais sous quelques conditions. Pour se lancer, il faut être dans l'une des situations suivantes :

- **Etre titulaire d'un CAP ou d'un BEP** dans la spécialité choisie ;
- **Engager une personne** qui possède ces diplômes ou l'expérience nécessaire dans le métier ;
- Avoir une expérience de **trois ans** dans le domaine.

Pour la création d'une entreprise de traiteur, il suffit de choisir le statut d'[entrepreneur individuel](#). Dans ce cas, il est possible d'opter pour le régime [d'imposition auto-entrepreneur](#) si le chiffre d'affaires annuel ne dépasse pas [le seuil](#) de **176 200€** hors taxe puisqu'il s'agit d'une activité commerciale.

À noter : l'auto-entrepreneur traiteur peut travailler dans un lieu fixe, au domicile des clients ou devenir un traiteur ambulant. En cas d'absence de lieu fixe, l'[adresse du domicile](#) peut constituer le siège de la société.

Quelle est la réglementation propre au métier de traiteur ?

Selon [l'arrêté ministériel du 9 mai 1995](#), « *les professionnels dans l'alimentation sont civilement et pénalement responsables des problèmes subis par leurs clients après avoir consommé des aliments achetés dans leur établissement. Tous les aliments doivent être sains et non contaminés.* »

Le traiteur auto-entrepreneur doit alors de **respecter les réglementations en vigueur**.

À noter : les véhicules de transport et les lieux de préparation sont régulièrement inspectés par les contrôles sanitaires.

L'hygiène alimentaire

Le traiteur auto-entrepreneur se doit de se plier aux obligations en termes d'hygiène alimentaire. La loi exige **de se débarrasser des invendus**. En effet, il est strictement interdit de vendre les préparations de la veille le lendemain. Faire une estimation des quantités de plats à réaliser est donc important. La surveillance de l'hygiène et de la santé du personnel est nécessaire pour préparer des plats sains. Le port de masque, de gants et de tablier est fortement recommandé.

Le **plan de maîtrise sanitaire** exige du traiteur de mettre en place un plan de contrôle biologique avec l'aide d'un laboratoire agréé pour analyser les produits, les équipements et les plans de travail.

Les normes laboratoires

Le traiteur doit disposer d'un **aménagement respectueux** des normes en vigueur, à défaut de quoi, son établissement peut être sujet à la fermeture. Les plans de travail, les machines et tous les ustensiles doivent être nettoyés et désinfectés avant et après les préparations. Il faut également utiliser uniquement de l'eau potable dans la préparation, la conservation ou la transformation de produits alimentaires. Il est aussi important de s'assurer de la qualité de l'air dans les laboratoires en nettoyant les installations, les équipements d'aération et la climatisation.

Dans l'exercice du métier, **la maîtrise de la chaîne du froid**, la possession de solutions de stockage des aliments et l'achat de solutions pour le transport de la nourriture sont importants. Pour assurer la livraison des commandes et le transport des produits, le mieux est d'investir dans un véhicule réfrigéré. Afin de garder les plats et les aliments au frais, l'achat d'un équipement d'appoint s'impose pour le stockage.

Quelles formations et démarches pour l'auto-entrepreneur traiteur ?

Outre la réglementation stricte dans la gestion de son activité, la loi impose également à l'auto-entrepreneur traiteur d'être formé d'une part et de posséder un agrément sanitaire dans certains cas.

La formation en matière d'hygiène : pour qui ?

L'obligation de formation en matière d'hygiène est régie par l'[article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime](#). Les cours s'étalent sur deux jours avec un volume horaire total de **14 h**. La loi s'applique surtout au traiteur auto-entrepreneur œuvrant dans la restauration de type rapide, la restauration traditionnelle, les libre-service et les cafétérias. Cependant, il est important de préciser qu'un établissement de restauration doit compter dans son personnel **au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire**.

À noter : si la personne concernée possède un diplôme ou des titres à finalité professionnelle de niveau V ou profite d'une expérience de 3 ans et plus dans le secteur alimentaire, la formation n'est pas obligatoire.

L'agrément sanitaire : dans quel cas ?

L'agrément sanitaire est un document obligatoire lorsque que l'auto-entrepreneur traiteur travaille avec des professionnels sans qu'il y ait de remise directe à la clientèle.

Qu'est-ce qu'un agrément sanitaire ?

Un **agrément sanitaire** n'est pas nécessaire si le traiteur vend ses préparations à une entreprise et les livre directement à ses clients. Dans ce cas l'entreprise se présente comme un intermédiaire financier.

L'agrément sanitaire devient une obligation si l'entreprise **stocke les recettes pour les servir plus tard à ses clients professionnels**. Le traiteur est alors tenu de faire les démarches pour une dispense d'agrément ou une demande d'agrément. Le type d'agrément sera défini en fonction de la quantité de commandes et de la distance entre l'entreprise et le lieu de préparation des plats.

Comment obtenir un agrément sanitaire ?

Pour obtenir cet agrément, vous devez en faire la demande par courrier ou bien [en ligne](#) au moins **2 mois avant le début de l'activité**. Cet agrément ne sera délivré

qu'après la visite d'un inspecteur des services du Ministre chargé de l'Agriculture sera alors délivré à un entreprise pour une activité précise par la préfecture. Il devra vérifier :

- Les locaux ;
- Les équipements ;
- Le bon fonctionnement du site et l'application du plan de maîtrise sanitaire.

Il vaut pour une entreprise déterminée dans le cadre d'une activité précise. En conséquence, si l'entreprise a plusieurs activités, **plusieurs agréments doivent être demandés.**

À noter : en l'absence de réponse dans les 2 mois, l'agrément est considéré comme refusé.

Comment devenir traiteur auto-entrepreneur à son compte ?

Travailler comme traiteur auto-entrepreneur à son compte est une question de **compétences culinaires et commerciales**. Il est également essentiel de prendre connaissances des démarches administratives afin de [démarrer son activité](#) et des règlements et normes en vigueur.

Entamer les démarches administratives

Pour devenir auto-entrepreneur, il faut tout d'abord [choisir sa forme juridique](#) puis procéder à son immatriculation.

Choisir son statut juridique

Les statuts juridiques pour un traiteur auto-entrepreneur sont **nombreux**. Le traiteur peut choisir entre :

- La [SASU](#) : un régime adapté pour un entrepreneur qui travaille seul. Il permet en fait de rendre des comptes à la Sécurité sociale pour les indépendants ;
- L'[entreprise individuelle](#) au réel (plus coûteux) ;
- L'[EURL](#) pour une société unipersonnelle ;
- [La micro-entreprise](#) recommandée pour sa simplicité et sa flexibilité. La valeur des charges sociales se calcule en fonction du CA.

Zoom : Une fois le statut juridique choisi, vous pouvez confier toutes les formalités de création à Legalplace, notamment la [création de votre micro-entreprise](#). Il vous suffit simplement de remplir un questionnaire en ligne et nos équipes se chargent de toutes les démarches, dont la transmission du dossier d'immatriculation au greffe.

Procéder à son immatriculation

Devenir traiteur auto-entrepreneur à son compte ne requiert pas beaucoup de démarches. Il suffit tout d'abord d'être [immatriculé](#). La profession de traiteur est une activité commerciale qui relève de **la Chambre de Commerce et de l'Industrie**, la seule condition pour l'exercer est d'être immatriculé auprès du [RCS](#).

À noter : si votre projet comprend des prestations de « vente à emporter », l'immatriculation auprès de la chambre des métiers et de l'artisanat est aussi requise. Sachez par ailleurs que pour les artisans, le [stage de préparation à l'installation de l'auto-entrepreneur](#) est désormais facultatif.

Respecter les normes et réglementations

En plus des réglementations sanitaires, l'activité du traiteur est soumise à d'autres normes et réglementation selon les services proposés telles que :

- Pour la vente d'alcool, il faut déclarer l'ouverture d'un débit de boissons à la mairie et effectuer la **formation permis d'exploitation**.
- S'agissant des traiteurs ambulants, ils doivent détenir **une carte professionnelle de commerçant ambulant**. La demande se fait au moment de l'inscription.

Nos conseils avant de vous lancer

Le traiteur auto-entrepreneur peut se lancer dans différents domaines selon ses spécialisations. Après avoir effectué les démarches nécessaires, trouvé un établissement et pris connaissance des réglementations en matière d'hygiène alimentaire, il est temps de démarrer son activité. Pour réussir dans le métier, le mieux est de choisir son type de prestation :

- **Restauration traditionnelle** avec une carte variée et des spécialités et une livraison à domicile ;
- **Restauration rapide** avec un service de commande en ligne ou par téléphone avec livraison ;
- **Traiteur dans l'événementiel** avec spécialisation sur le mariage et le trio repas,

cocktail et animation ;

- **Restaurant ambulant** avec des plats diversifiés réalisés avec des ingrédients frais et sains.

En plus des prestations de base, le traiteur auto-entrepreneur peut offrir des **services connexes** comme la location de vaisselle ou de salle et l'organisation événementielle. En tant que commerçant, il lui faut également promouvoir ses produits et services au biais des cartes de visite, des réseaux sociaux ou d'un site web.

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

- [Devenir auto-entrepreneur électricien](#)
- [Devenir auto-entrepreneur agricole](#)
- [Devenir auto-entrepreneur plombier](#)
- [Devenir auto-entrepreneur maçon](#)
- [Devenir auto-entrepreneur pâtissier](#)
- [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 en tant que traiteur ?

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

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

Afin de devenir auto-entrepreneur traiteur, il faut être titulaire d'un diplôme pertinent, justifier d'une formation ou expérience professionnalisante d'au moins 3 années ou bien engager une personne disposant d'un diplôme ou d'une formation

professionnelle. De plus, vous devez respecter les normes laboratoires et celles quant à l'hygiène.

Quelles formations pour l'auto-entrepreneur traiteur ?

L'auto-entrepreneur traiteur doit être lui-même formé ou avoir quelqu'un dans son équipe ayant suivi la formation en matière d'hygiène alimentaire d'un volume horaire de 14h. De plus, il devra disposer obligatoirement dans certains cas d'un agrément sanitaire.

Comment devenir auto-entrepreneur traiteur en 2020 ?

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 l'honneur de non-condamnation, un justificatif de domicile de moins de trois mois et enfin, en option, une attestation de stage de préparation à l'installation pour les activités artisanales.

Quels sont les plafonds de chiffres d'affaires en 2020 pour l'auto-entrepreneur traiteur ?

Pour les activités commerciales telles que traiteur, le plafonds ce chiffre d'affaires est de 176 200 euros HT par an.