

Contrat de prestation de restauration

Description

Pour proposer ses prestations à une entreprise, un établissement public ou à un organisme associatif, un professionnel de la restauration doit rédiger un [contrat](#) de prestation de service. Ce contrat d'entreprise peut concerner les freelances qui détiennent une société unipersonnelle ([SASU](#), [EURL](#)) ou une entreprise individuelle (EI), les personnes avec le [statut de travailleur indépendant](#) qui s'associent avec des acteurs de la restauration ou encore les sociétés de restauration collective (SRC).

Quels sont les droits et les obligations de chacun des signataires du contrat ?

[Modèle de contrat de prestation de services personnalisés](#)
[Découvrez la solution d'expertise comptable LegalPlace](#)

Qu'est-ce qu'un contrat de prestation de restauration ?

Quand une personne travaillant à son compte s'engage à **délivrer un service à un client** moyennant une rémunération, il est question d'une [prestation de service](#). Intellectuelle ou matérielle, elle consiste à **mettre à la disposition du client le savoir-faire** et les **compétences du prestataire** afin que le consommateur de service puisse augmenter son rendement et réduire ses dépenses.

Cela dit, un contrat de prestation de service désigne une convention qui lie un prestataire ([qui peut être un auto-entrepreneur](#)) et son client. Le premier s'engage à **exécuter, au profit du consommateur de service**, un travail spécifique, sans pour autant être subordonné à l'établissement pour qui il travaille.

À noter : c'est le cas de tous les [contrats de prestation de DJ](#), les [contrats de prestation de services agricoles](#) ou les [contrats de prestation de services de location de bureau](#), etc.

Dans le cas d'une prestation de restauration, le **professionnel est tenu de servir les plats aux convives**, après réception des commandes basées sur le menu présenté. Dans les détails, le professionnel peut être amené à :

- Dresser et débarrasser les tables ;
- **Accueillir les personnes qui viennent déjeuner ou dîner ;**
- Traiter la commande en servant les plats selon les techniques formulées par le client ;
- **Entretenir les couverts mis à disposition du restaurateur par le client.**

Ces **convives** peuvent par exemple être les **membres du personnel d'une entreprise** qui préfèrent manger à la cantine pendant la pause-déjeuner. Il peut aussi s'agir des élèves inscrits dans une école ou encore d'employés d'un service administratif. Dans ce dernier cas, il faut que le prestataire réponde à un appel d'offres publié par un établissement public.

Le contrat de prestation de service (qui vient remplacer le [contrat de travail de restauration](#)) régit la réalisation des opérations de services de plats. Distinct du [contrat de sous-traitance de prestation de service](#), ce **document est largement utilisé dans le secteur tertiaire**, dont la restauration. En effet, un restaurant fournit effectivement un service à ses clients, bien que la nourriture servie soit tangible et puisse être assimilée à un produit vendu. Il en est de même pour la SRC.

Dès la **signature du contrat en question par les deux parties**, ces derniers doivent honorer leurs engagements en respectant leurs obligations.

Obligations des parties au contrat

En vertu du contrat que le prestataire a signé avec son client, il est tenu de réaliser la prestation demandée (obligation de faire, à moins qu'il existe une clause de confidentialité). Il doit aussi la mener à bien, au **risque d'encourir des sanctions**. Dans cette optique, il s'engage aussi à couvrir les vices cachés, susceptibles de rendre la prestation impropre à sa destination.

De cette convention naissent aussi des droits. Par exemple, la clause peut **autoriser le professionnel de la restauration à établir le menu du jour** selon la saisonnalité des produits et les contraintes liées à l'approvisionnement. Encore faut-il que les repas cuisinés conservent leur valeur nutritionnelle.

Quant au client, il doit rémunérer son prestataire. C'est la raison pour laquelle nombre de conventions comprennent des **clauses de garanties d'insolvabilité**, de manière à ce que la prestation soit payée, même en cas de défaillance de l'établissement. Le contrat peut aussi imposer au client le **renouvellement des équipements de cuisine en mauvais état de marche**

et des ustensiles de cuisine manquants. En effet, le client doit mettre à la disposition du restaurateur tous les moyens nécessaires à l'exécution de la prestation.

Pourquoi avoir recours à un contrat de prestation de restauration ?

Les parties au **contrat**, le client et le restaurateur, ont tout intérêt à signer un contrat de prestation de restauration, **rédigé en conformité avec la réglementation en vigueur**. Une fois qu'une convention atteste de la collaboration, les risques d'aboutir à un litige sont amoindris, contrairement au cas d'une prestation de service sans contrat.

Zoom : La rédaction d'une convention de prestation de service permet d'établir sans ambiguïté, les droits et les obligations des co-contractants. Il est donc important de le rédiger avec soin. C'est pourquoi, Legalplace met à votre disposition un [modèle de contrat de prestation de services](#), personnalisable à l'aide d'un questionnaire à remplir en ligne.

Avantages pour le restaurateur

Avec un contrat de prestation de service soigneusement rédigé, le restaurateur, qu'il soit cuisinier ou commis de cuisine, saura très exactement la **durée de validité de sa prestation**. Il prendra conscience des conditions dans lesquelles les repas vont être servis (horaires, nombre de plats, composition...) et déterminera en conséquence les tarifs.

Mais surtout, le **contrat permet au prestataire de s'assurer de la solvabilité du client**, de manière à ce que les risques d'impayés soient couverts. Il importe que les dispositions particulières y afférentes soient rédigées par un juriste, afin de garantir le caractère contraignant des clauses.

L'établissement du contrat incitera également le client à identifier clairement ses besoins, en fonction desquels sera dressé le cahier des charges. Bien que le restaurateur ait intérêt à le suivre, l'association ou l'entreprise doit **laisser le prestataire gérer librement son planning**. Son organisation doit lui permettre de se protéger dans le futur et de travailler sur le long terme avec d'autres clients.

Bénéfices pour le consommateur de service

Puisque ses besoins sont clairement identifiés et que le tarif de la prestation est fixé

dans le contrat de prestation de restauration, le client n'aura pas à faire face à de mauvaises surprises. Il est d'ailleurs en droit d'**insérer dans la convention des clauses spécifiques que le restaurateur est tenu d'honorer**.

En respectant scrupuleusement les termes du contrat, le client évitera d'être poursuivi en justice pour motif de travail dissimulé, comme le prévoit l'article L.324-9 du Code du travail. Il doit également **considérer les risques relatifs au marchandage**, mentionné dans l'article L.125-1 du même code. Il arrive aussi que sa responsabilité puisse être engagée en cas de prêt de main d'œuvre illicite, stipulé dans l'article L.125-3 du même code. Ces différents délits, qui constituent des risques d'illicéité, peuvent engendrer des poursuites pénales.

Justement, les **conditions dans lesquelles quelques [micro-entrepreneurs](#) sont amenés à collaborer avec les enseignes** sont critiquables. Si la plupart des entreprises respectent la loi, d'autres l'enfreignent afin de payer moins de charges sociales.

En signant un contrat de prestation de service auto-entrepreneur, certaines sociétés recrutent des freelancers qui travaillent comme des salariés, tandis que d'autres ont excessivement recours à l'**externalisation de leurs employés**. C'est la raison pour laquelle la Cour de cassation met clairement en évidence la différence entre le salariat déguisé et le travail en freelance.

Il est dans l'intérêt du client de s'assurer que les prestations réalisées, tout comme le contrat qui les régit, sont conformes à la loi.

Comment rédiger un contrat de prestation de restauration ?

Les relations qui se créent entre les parties au contrat sont régies d'une part par les **clauses majeures** et par les **dispositions spécifiques** d'autre part.

Rédiger les clauses du contrat de prestation de service est un **moyen efficace d'encadrer les relations entre le prestataire de service et le client**. Cela permet également de fixer leurs obligations et leurs droits. En principe, la convention de prestation de service comprend deux types de clauses : les clauses habituelles et les clauses spécifiques.

Les clauses habituelles figurant dans le contrat

Les inscriptions suivantes doivent figurer dans le corps des contrats de prestation de service:

- L'identité et le [siège social](#) des parties concernées, sans oublier le [statut juridique de l'entreprise](#);
- L'objet de la convention relaté dans les détails, avec les modalités de démarrage et d'exécution des prestations, le calendrier de réalisation à l'appui ;
- Les circonstances qui conditionnent la rupture du contrat (de façon unilatérale ou d'une initiative commune), avec la possibilité ou non d'une tacite reconduction ;
- Le **tarif des prestations**, avec en prime les conditions de règlement de la facture, incluant les acomptes et majorée par les intérêts résultant des éventuels retards de paiement ;
- La **période de validité du contrat** en question et la possibilité ou non d'un renouvellement. ;
- Les pénalités incombant à la personne (physique ou morale) qui a omis d'exécuter une ou plusieurs obligations, avec mention des modalités de résiliation du contrat (délais à respecter, procédure à suivre...).

Certains contrats disposent d'une **clause qui peut servir en cas de contentieux**. La disposition en question mentionne par exemple le tribunal qui sera compétent pour trancher ou énumère la procédure à suivre lorsque l'exécution du contrat fait l'objet d'un litige.

Parmi les **clauses habituellement insérées dans le contrat d'entreprise** figurent aussi les obligations de chaque partie. Si l'enseigne doit payer le service et s'assurer que le prestataire bénéficie de toutes les ressources nécessaires à l'exécution de sa tâche, celui-ci, outre les obligations susmentionnées, a une obligation de renseignement. Il est contraint d'**informer correctement son client sur les tenants et les aboutissants de la prestation**, conformément à l'article L.111 du Code de la consommation. Ainsi, des recommandations et des mises en garde peuvent être formulées pour la bonne exécution du contrat.

Selon le service fourni, le **prestataire a soit une obligation de résultat** et doit réaliser les objectifs préalablement fixés, **soit une obligation de moyen** et doit tout mettre en œuvre pour mener à bien sa mission. Des clauses spécifiques peuvent être ajoutées au contrat, bien qu'elles demeurent facultatives.

Les clauses spécifiques

Parmi les **mentions spécifiques auxquelles doivent se soumettre les parties figure** par exemple la **clause de non-concurrence**. Ainsi, le prestataire ne peut réaliser les mêmes tâches chez un concurrent, pendant toute la durée de son contrat.

La clause de confidentialité, qui ne s'applique pas forcément à l'univers de la restauration (à moins que le sous-traitant en signe pour garder une recette secrète) protège les informations. Elle évite au prestataire de **divulguer certains renseignements**, susceptibles d'intéresser la concurrence.

Certaines conventions peuvent aussi mentionner des clauses spécifiques qui régissent les cas (de force majeure) dans lesquelles une des parties ne serait en mesure de respecter ses engagements. Ainsi, le contrat devrait se rompre sans occasionner des dommages aux signataires.

En plus des **règles déontologiques propres à la profession**, les parties au contrat peuvent, d'un commun accord, insérer d'autres clauses encadrant au mieux la réalisation de la prestation.

Que faire en cas de non-respect des clauses du contrat de prestation de restauration ?

Avant la **signature du contrat de prestation de service**, les parties concernées doivent s'assurer de la véracité de certaines informations, dont notamment le prix de la prestation. Une fois les vérifications réalisées, l'heure est à la signature de la convention. Dès cet instant, **aucune modification n'est plus possible** et chaque partie doit respecter les clauses stipulées dans le contrat. Mais que se passe-t-il lorsqu'un des co-contractants manque à ses obligations ?

Si le **travailleur indépendant ou la SRC n'a pas été payé par son client dans les délais convenus**, il peut demander à ce que l'exécution du contrat soit suspendue. Il pourra alors exiger la restitution des services délivrés. Toujours est-il que le non-respect d'une disposition par une seule des parties peut même conduire à la **résiliation de la convention**. Dans ce cas, les signataires suivent les démarches de résiliation et appliquent les sanctions explicitées dans le contrat.

Au-delà de l'**inexécution des obligations par l'une des parties**, le contrat

d'entreprise peut aussi être remis en question à l'occasion d'un contrôle effectué par les inspecteurs du travail. Eu égard aux **pratiques abusives de certaines organisations**, les agents de l'État peuvent être amenés à vérifier les conditions dans lesquelles les autoentrepreneurs réalisent la prestation de restauration. Ils établiront l'existence ou non d'un éventuel lien de subordination avec l'entreprise avec qui le prestataire collabore. Ils examinent par exemple :

- La **flexibilité des horaires de travail du [travailleur indépendant](#)** ;
- L'**appartenance du matériel et des équipements utilisés par le restaurateur** ;
- Le **pouvoir de décision** et l'**autonomie** dont dispose l'auto-entrepreneur.

Quelles sanctions pour le non-respect des clauses du contrat de prestation de restauration ?

En guise de rappel, les **sanctions imposées au co-contractant n'ayant pas respecté ses obligations** sont incluses dans le contrat, tout comme les conditions de sa résiliation. L'ampleur des pénalités dépend donc des négociations faites par les parties concernées.

Mais de **lourdes sanctions peuvent également être imputées à l'entreprise consommatrice des services** lorsque l'autorité judiciaire requalifie le [statut d'auto-entrepreneur](#) en salarié. En effet, si elle a manqué à ses engagements en tant qu'employeur, elle s'expose à une amende de 45 000 euros et une peine d'emprisonnement pouvant atteindre une durée de 3 ans. Selon, l'article L. 8221-5 du Code du travail, cette situation peut être qualifiée de délit au motif d'un travail dissimulé. Au cas où l'entreprise fraude à nouveau, le montant de la sanction est multiplié par deux.

Si l'employeur est donc, dans ce cas, **contraint de payer le salaire** comme il le fait avec ses salariés sur la base d'une fonction similaire, l'auto-entrepreneur, lui, risque de devoir procéder au remboursement des prestations sociales touchées.

Modèle de contrat de prestation de restauration

Outre les modèles d'offre de service de restauration, nombreux sont les modèles de contrat de prestation de services pouvant être trouvés en ligne, mais il importe de le faire rédiger par un professionnel du droit. Lorsqu'un **contrat de prestation de service n'est pas rédigé par un avocat**, il peut arriver que certains soient imprécis,

voire inadéquats.

En outre, le dirigeant de la société peut être traduit en justice pour avoir oublié d'insérer une quelconque information dans le contrat et risque d'être exposé à des pénalités. Il doit donc maîtriser les méthodes de rédaction d'un contrat de prestation de service, à moins qu'il ne consulte une bibliothèque de documents juridiques.

Dans le **modèle en annexe**, les articles sont au nombre de 15 :

- Article 1 : objet ;
- Article 2 : durée du contrat – résiliation ;
- Article 3 : prestations fournies ;
- Article 4 : exécution des prestations par le restaurateur ;
- Article 5 : mise à disposition des locaux et matériels ;
- Article 6 : conditions de fonctionnement du restaurant ;
- Article 7 : responsabilité et assurances ;
- Article 8 : les prix des prestations de restauration ;
- Article 9 : révision des prix ;
- Article 10 : sauvegarde ;
- Article 11 : conditions de règlement ;
- Article 12 : avance permanente ;
- Article 13 : dispositions fiscales ;
- Article 14 : stipulations générales ;
- Article 15 : élection de domicile.

Les premiers articles (1 à 4) concernent tout particulièrement l'objet, le contenu de la prestation et ses modalités d'exécution. Quant aux dispositions qui suivent (articles 5 et 6), elles régissent l'usage des équipements et l'organisation du local, peut être un restaurant, une cantine ou une quelconque salle destinée à accueillir les convives.

Si l'article 7 révèle l'**étendue de la couverture dont bénéficie le restaurateur et l'organisme client**, les articles 8 à 10 servent au calcul des prix des repas et aux modalités de leur révision. Concernant les articles 11 à 13, ils renseignent sur les conditions de financement, de facturation et d'encaissement de la prestation de restauration.

Les dernières dispositions (de l'article 14) mettent en évidence :

- **La force exécutoire du contrat ;**
- **La manière dont il convient d'interpréter la passivité d'un des co-contractants par rapport au non-respect d'une ou plusieurs obligations ;**

- Le **tribunal devant lequel l'affaire devra être portée** en cas de litige entre le restaurateur et le client.

En effet, le **modèle de contrat** en question a été établi par le Syndicat national de la restauration collective. Cet organisme regroupe en son sein des **Sociétés de restauration collective** (SRC). Ces dernières, s'adressant à la fois aux établissements publics et privés, servent des repas aux enfants en milieu scolaire, aux employés de bureau et aux membres des associations, ainsi qu'aux soldats et aux personnes âgées inscrites en EPHAD.

Se démarquant par son caractère social, la **restauration collective consiste à cuisiner des recettes** (pour la pause-café, le déjeuner ou le dîner) **pour la collectivité**, avec des tarifs plutôt modérés. Si aucun espace de restauration ne se ressemble, en termes de fonctionnement et de matériels utilisés, deux modes de gouvernance sont observés. Lorsque l'organisme ne gère pas lui-même les services de restauration dans ses locaux, il **fait appel à un prestataire dédié**. Le professionnel dédié (qui peut être un freelance ou une SRC) se charge non seulement de la restauration, mais également de l'approvisionnement des stocks et du management des équipes en cuisine.

[Contrat de prestation de restauration – Modèle Word gratuit](#)