

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.

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.

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 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.

Les 9 étapes de création d'un business plan (BP)



Définir votre vision et vos objectifs



Etablir un plan opérationnel



Analyser le marché



Elaborer un plan financier



Elaborer une stratégie marketing



Rédiger le BP



Définir la structure organisationnelle



Obtenir commentaires et conseils



Finalisation et mise en œuvre du BP

LegalPlace.

Le choix du statut juridique pour devenir cuisinier traiteur (auto-entrepreneur, SASU...)

Le choix du **statut juridique** est une étape cruciale pour lancer une activité de **cuisinier traiteur**. Il dépend de plusieurs facteurs, tels que votre niveau d'investissement, votre besoin de protection sociale et votre ambition de développement.

L'**auto-entreprise** est une option idéale pour débiter avec des charges sociales réduites et une gestion simplifiée. Toutefois, elle impose au [chef à domicile](#) un **chiffre d'affaires limité** et ne permet pas de déduire les frais professionnels.

Si vous souhaitez sécuriser votre patrimoine personnel, la **SASU (Société par Actions Simplifiée Unipersonnelle)** est une alternative intéressante. Ce statut offre une **protection des biens personnels**, une fiscalité souple et une meilleure crédibilité auprès des partenaires. En revanche, les charges sociales y sont plus élevées que pour un auto-entrepreneur.

Enfin, pour les projets ambitieux nécessitant plusieurs associés, la **SAS** ou la **SARL**

peuvent être privilégiées. Elles permettent une **meilleure structuration** de l'activité et une évolution plus sereine.

Avant de choisir votre statut, il est conseillé de **réaliser une étude de marché**, d'évaluer vos besoins financiers et de vous faire accompagner par un professionnel.

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 **budgetisation est un point essentiel**. En moyenne, il faut prévoir :

- 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.

Traiteur à domicile : prestation de service ou vente

de marchandise ?

L'activité de **traiteur** se situe à la frontière entre la **prestation de service** et la **vente de marchandise**, ce qui impacte directement le **régime fiscal et social** applicable.

Si vous proposez des plats **préparés à l'avance** et vendus sans service associé (livraison, dressage, service à table), votre activité est considérée comme de la **vente de marchandises**. Vous relevez alors du **régime fiscal du commerce** avec une **TVA à 10 %** sur vos ventes alimentaires.

En revanche, si votre activité inclut une **prestation de service** (mise en place, dressage, service lors d'un événement), elle est assimilée à une **activité artisanale ou de service**. Dans ce cas, la TVA applicable est de **20 %**, et les cotisations sociales sont généralement plus élevées.

Ce point est essentiel pour choisir le **statut juridique et fiscal** adapté à votre activité. Une analyse approfondie de votre modèle économique est recommandée afin d'optimiser votre **fiscalité** et votre **rentabilité**.

Comment le chef 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. **Créer une petite entreprise** peut être utile pour votre activité de traiteur à domicile, voici une vidéo vous permettant de comprendre comment procéder :

Comment devenir traiteur à domicile à l'étranger ?

Lancer une activité de **traiteur à domicile** à l'étranger implique de respecter les **réglementations locales** en matière d'hygiène, de fiscalité et de statut juridique. Chaque pays ayant ses propres exigences, voici un aperçu des démarches nécessaires pour exercer cette profession au **Québec** et au **Maroc**.

Comment devenir traiteur à domicile au Québec ?

Au **Québec**, l'activité de **traiteur** est soumise à des **normes strictes** en matière de sécurité alimentaire. Il est impératif d'obtenir un **permis du MAPAQ (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec)**, qui atteste de la conformité de vos installations et de vos pratiques d'hygiène.

Sur le plan juridique, vous pouvez exercer en tant que **travailleur autonome** (statut équivalent à l'auto-entrepreneur en France) ou créer une **société par actions (SPA)** pour sécuriser votre responsabilité personnelle. Il est également nécessaire de s'immatriculer auprès du **Registraire des entreprises du Québec (REQ)** et de respecter les obligations fiscales en vigueur, notamment en matière de **TVQ (Taxe de Vente du Québec)**.

Comment devenir traiteur à domicile au Maroc ?

Au **Maroc**, l'activité de **traiteur** est réglementée et nécessite une **autorisation d'exploitation délivrée par les autorités locales**. Vous devez également respecter les normes sanitaires imposées par l'**Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA)**

, qui contrôle la qualité des aliments et l'hygiène des locaux.

Côté juridique, vous pouvez exercer sous le statut d'**auto-entrepreneur**, qui offre une gestion simplifiée et une fiscalité avantageuse, ou créer une **Société à Responsabilité Limitée (SARL)** pour bénéficier d'une structure plus sécurisée et évolutive. Une inscription auprès de la **Direction Générale des Impôts (DGI)** est indispensable pour obtenir un **identifiant fiscal** et s'acquitter de la **TVA applicable aux services de restauration**.

Avant de vous lancer, il est recommandé de vous renseigner auprès des **chambres de commerce locales** et de consulter un **expert-comptable** pour optimiser votre projet.

FAQ

Puis-je être traiteur sans diplôme ?

Oui, vous pouvez être traiteur sans diplôme, mais une formation en hygiène alimentaire est obligatoire. Vous devez aussi justifier trois ans d'expérience ou créer votre entreprise en respectant les normes sanitaires en vigueur.

Quelle est la réglementation pour exercer l'activité de traiteur ambulant ?

Pour exercer en tant que traiteur ambulant, vous devez immatriculer votre entreprise, obtenir une autorisation de la mairie si vous vendez sur l'espace public et respecter les normes d'hygiène alimentaire imposées par la réglementation sanitaire. Une carte de commerce ambulant peut être nécessaire selon votre lieu d'activité.

Peut-on cuisiner chez soi et vendre des plats faits maison ?

Oui, il est possible de cuisiner chez soi et vendre des plats faits maison, à condition de respecter les normes sanitaires, d'obtenir une autorisation municipale et de suivre une formation en hygiène alimentaire.