

GUIDE PRATIQUE



restaurateur

- A • Démarrage de l'activité
- B • Choix de la structure juridique
- C • Fiscalité
- D • Régime social
- E • Le label « fait maison »
- F • Licences de boissons
- G • Contrôle alimentaire/Hygiène
- H • Règles commerciales

NOS IMPLANTATIONS :

Aix-en-Provence, Carpentras, Fréjus, Gardanne, La Ciotat, Marseille, Menton, Nice, Paris, Plan-de-Cuques, Saint-Tropez, Sainte-Maxime, Sophia-Antipolis, Toulon.

Service Clients :
04 84 32 32 32 / www.cpecf.com

CPECF
Expertise Comptable

Partenaire de vos ambitions

A • Démarrage de l'activité

VOS OBLIGATIONS

La réglementation n'impose ni expérience, ni qualification ou diplôme spécifiques.

1 • ACQUÉRIR OU LOUER DES LOCAUX

adaptés à l'exercice de votre activité et s'assurer de leur conformité en matière de sécurité et d'hygiène

2 • FAIRE UNE RECHERCHE PRÉALABLE AUPRÈS DE L'INPI

sur l'antériorité du nom commercial que vous aurez choisi

3 • EFFECTUER UN STAGE À LA PRÉPARATION DE L'INSTALLATION

obligatoire en vue d'obtenir un permis d'exploitation (*valable 10 ans et nécessaire pour toutes demandes de licences de boisson*)

4 • DÉCLARER SON ACTIVITÉ EN S'IMMATRICULANT AU REGISTRE DU COMMERCE ET DES SOCIÉTÉS

A noter : si vous réalisez de la vente à emporter, vous devez également être inscrit au Répertoire des Métiers

5 • OBTENIR LA LICENCE BOISSON

nécessaire à votre activité (*cf. F • Licences de boissons*)

6 • REMPLIR UNE DÉCLARATION ADMINISTRATIVE D'OUVERTURE

à la Mairie de votre lieu d'activité, 15 jours avant l'ouverture

7 • SOUSCRIRE UNE ASSURANCE EN RESPONSABILITÉ CIVILE PROFESSIONNELLE

A noter : pour exercer l'activité de restaurateur, le commerçant pourra aussi racheter un fonds de commerce existant ou bien exercer sous le régime de la location gérance.

NOS CONSEILS

- > Ouvrir un compte courant auprès d'un établissement bancaire pour un usage strictement professionnel.
- > Faire appel à un expert-comptable CPECF pour vous accompagner et vous conseiller (*contactez le 04 84 32 32 32*).
- > Adhérer à notre association de gestion agréée partenaire, l'APGA, pour bénéficier d'avantages fiscaux (*bulletin d'adhésion sur simple demande*).

B • Choix de la structure juridique

Le restaurateur doit choisir le cadre dans lequel il exerce son activité :

STRUCTURE	PRINCIPAUX AVANTAGES	PRINCIPAUX INCONVÉNIENTS
ENTREPRISE INDIVIDUELLE / EIRL	<ul style="list-style-type: none"> - Formalités de constitution plus simples - Peu coûteux (< 500€) - Obligations comptables et administratives simplifiées 	<ul style="list-style-type: none"> - Commerçant responsable (<i>sur ses biens propres</i>) des dettes de l'exploitation - Patrimoines personnels et professionnels confondus
SOCIÉTÉ (SARL/EURL/SAS/SASU)	<ul style="list-style-type: none"> - Protection du patrimoine personnel du commerçant - Plus intéressant fiscalement à la revente 	<ul style="list-style-type: none"> - Formalités juridiques - Obligations comptables et administratives plus lourdes - Coût élevé (> 1 000€)

C • Fiscalité

1 • IMPOSITION DES BÉNÉFICES DU RESTAURATEUR ENTREPRENEUR INDIVIDUEL

Les revenus de l'entreprise individuelle sont taxés au niveau du commerçant lui-même : le résultat de l'activité professionnelle est ajouté aux autres revenus du foyer fiscal, dans la catégorie des Bénéfices Industriels et Commerciaux (BIC) ; l'impôt dû est alors calculé selon le barème progressif de l'**Impôt sur le Revenu**.

RÉGIME	MICRO-BIC	RÉEL SIMPLIFIÉ	RÉEL NORMAL
Seuil de CA annuel	≤ 32 900€ HT	≤ 236 000€ HT	> 236 000€ HT
Option	- Possibilité d'opter pour le régime du réel simplifié ou le régime du réel normal	- Possibilité d'opter pour le régime du réel normal	- Pas d'option possible
Type d'imposition	Forfaitaire	Frais réels	
Modalités	- Imposition sur les recettes encaissées, après abattement forfaitaire de 50 %	- Imposition sur le montant du bénéfice, majoré de 25 %	
Obligations comptables et fiscales	Très simplifiées	Simplifiées	Classiques
Régime de TVA	- Régime de la franchise en base obligatoire (pas de TVA)	- Régime réel simplifié de TVA si CA compris entre 32 900 et 236 000€ (avec possibilité d'opter pour régime réel normal)	- Régime réel normal de TVA si CA > 236 000€

2 • IMPOSITION DES BÉNÉFICES DU RESTAURATEUR EN SOCIÉTÉ

FORME SOCIÉTAIRE	EURL	SARL/SAS/SASU
IMPOSITION DE DROIT	Impôt sur le Revenu (cf fiscalité de l'EI)	Impôt sur les Sociétés
OPTION	Possibilité d'opter pour l'Impôt sur les Sociétés	Possibilité d'opter pour l'Impôt sur le Revenu
MODALITÉS D'OPTION	Option définitive	Option pour 5 ans, non renouvelable

3 • RÉGIMES DE TVA DU RESTAURATEUR

Le régime de TVA sera le même qu'elle que soit la structure juridique d'exercice du commerçant.

	FRANCHISE EN BASE	RÉEL SIMPLIFIÉ	RÉEL NORMAL
Seuil	CA ≤ 32 900€	32 900€ < CA ≤ 236 000€	CA > 236 000€
Options possibles	- Réel simplifié - Réel normal	Réel normal	-
Assujettissement	Pas de TVA (la TVA n'est pas facturée au client, et ne peut pas être récupérée sur les dépenses)	TVA	TVA
Modalités	Obligatoire si micro-entreprise	Déclaration de TVA sur une base de calcul annuelle, par acomptes semestriels	Déclaration de TVA mensuelle

C • Fiscalité

(SUITE)

4 • TAUX DE TVA APPLICABLES SUR LES VENTES

VENTES	DÉCLINAISONS DE PRODUITS	TAUX DE TVA APPLICABLE
VENTE DE BOISSONS	Boissons alcoolisées	20 %
	Boissons sans alcool pour consommation immédiate	10 %
	Boissons sans alcool dans contenant permettant conservation (type canette/bouteille)*	5,5 %
VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES	Produits alimentaires classiques (entrées/plats/desserts)	10 %
	Produits alimentaires de restauration rapide	
	Produits alimentaires dont la consommation n'est pas immédiate *	5,5 %

*ces ventes ne concernent généralement pas la restauration

D • Régime social

1 • RÉGIMES OBLIGATOIRES (cotisations déductibles)

Le Régime Social des Indépendants (RSI) est le régime applicable aux restaurateurs exerçant à titre individuelle ou sous forme d'EURL :

COTISATIONS	BASE DE CALCUL	TAUX APPLIQUÉ À LA BASE
Maladie maternité	Revenu total	6,5 %
Indemnités journalières	Revenu total dans la limite de 5 PASS*	0,7 %
Retraite de base	Revenu total dans la limite de 1 PASS	14,40 %
	Au delà de 1 PASS	7 %
Retraite complémentaire	Revenu dans la limite de 37 513€	7 %
	Revenu entre 37 513 et 150 160€	8 %
Invalidité-décès	Revenu dans la limite de 1 PASS	1,3 %
	Revenu inférieur à 110 % du PASS	2,15 %
Allocations familiales	Revenu compris entre 110 % du PASS et 140 % du PASS	2,15 % à 5,25%
	Revenu supérieur à 140 % du PASS	5,25 %
CSG-CRDS	Revenu total + cotisations sociales obligatoires	8 %
Formation professionnelle	1 PASS	0,25 %

A noter :

si le restaurateur exerce sous la forme d'une SASU, il se verra appliqué le régime général de la sécurité sociale.

*Plafond Annuel de la Sécurité Sociale pour 2016 : 38 616€.

E • Le label « fait maison »



Qu'est ce qu'un plat « fait maison » ?

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires.

Quel est l'intérêt du label « fait maison » ?

L'objectif principal est l'information du consommateur, et lui permettre de bien distinguer la cuisine d'assemblage de la cuisine confectionnée à partir de produits crus.

Le label « fait maison » est accessible à tous types de cuisines et est attribué plat par plat.

A qui s'impose cette réglementation ?

Elle s'impose à tous les établissements de restauration, traditionnelle, de chaînes, rapide mais aussi les traiteurs qui vendent des plats préparés dans leur boutique, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur leur stand à l'occasion d'une foire, d'une fête, etc.

Comment distinguer les plats « faits maison » ?

Si vous préparez en partie des plats « faits maison » et en partie des plats qui ne le sont pas, vous devez, afin de les distinguer, indiquer la mention ou le logo en face de chacun des plats « faits maison ».

Quelles sont les sanctions en cas de manquements à cette réglementation ?

Les sanctions sont celles prévues par le Code de la consommation en matière de tromperie ou de publicité mensongère ou de nature à induire en erreur le consommateur.

NOS CONSEILS

- > En comparaison à l'assemblage d'un plat à base de produits industriels, un plat entièrement fait maison nécessite généralement 20 à 30 % de main d'œuvre supplémentaire.
- > Pour compenser ce surcroît de main-d'œuvre, réduisez les coûts de matière première (fruits et légumes de saison ...) pour un prix de revient final comparable.

F • Licences de boissons

1 • LES DIFFÉRENTS TYPES DE LICENCES

Il faut distinguer deux types de licences, selon que la vente de boisson est réalisée dans le cadre d'un repas ou non :

- Pour vendre des boissons pendant mais aussi en dehors de tout repas en tant que « bar-restaurant » (ou dans un minibar), l'exploitant devra disposer d'une licence de « débit de boissons à consommer sur place » ;
- Pour vendre des boissons seulement pendant le repas, comme accessoire de la nourriture, l'exploitant devra disposer d'une licence « restaurant ».

BOISSONS	LICENCE DE DÉBIT DE BOISSONS À CONSOMMER SUR PLACE	LICENCE RESTAURANT
BOISSONS SANS ALCOOL	Vente libre	Vente libre
VIN, BIÈRE, CIDRE, CRÈME DE CASSIS	Licence III	Petite licence restaurant
VIN DE LIQUEURS, APÉRITIFS À BASE DE VIN, LIQUEUR DE FRUITS		Licence restaurant
ALCOOL DISTILLÉ	Licence IV	Licence restaurant

A noter :

le délai de péremption d'une licence est de 5 ans.

**Depuis l'ordonnance du 17 décembre 2015, la licence II n'existe plus et est fusionnée avec la licence III.*

2 • L'OBTENTION DE LA LICENCE

Pour obtenir une licence, qu'elle soit de débit de boissons ou de restaurant, vous devez :

- Obtenir un permis d'exploitation

Le permis d'exploitation est délivré par l'organisme de formation agréé qui a réalisé la formation spécifique obligatoire. Il a une durée de validité de 10 ans.

- Déclaration préalable en mairie

En cas d'ouverture d'un nouvel établissement, changement de propriétaire/gérant ou changement de lieu d'exploitation, une déclaration administrative doit être réalisée auprès de la mairie 15 jours avant.

G • Contrôle alimentaire/Hygiène

VOS OBLIGATIONS

Depuis le 1^{er} octobre 2012, le restaurateur doit obligatoirement suivre une formation sur l'hygiène alimentaire.

Cette obligation concerne les établissements de restauration traditionnelle mais aussi la restauration rapide et les cafeterias et autres libre-service.

Si vous ne respectez pas cette disposition, vous pouvez faire l'objet d'une mise en demeure de réaliser la formation dans un délai de 6 mois.

Sinon, vous risquez de vous voir appliquer une contravention de 5e classe, pouvant s'élever jusqu'à 3000 euros.

NOS CONSEILS

> Si vous êtes titulaire d'un diplôme spécifique en la matière ou que vous pouvez prouver une expérience de 3 ans en tant que représentant légal (ou responsable d'établissement) d'une entreprise du secteur alimentaire, vous pourrez faire l'objet d'une dispense de formation.

H • Règles commerciales

GÉNÉRALITÉS

Le restaurateur DOIT :

- remplacer un plat le plat proposé n'est pas frais, ou pas suffisamment chaud, remplacer un vin « bouchonné » etc. En revanche, si un plat commandé ne convient pas, pour une question de goût, le restaurateur est libre de le reprendre ou non et de servir un autre plat ;
- servir des plats tels qu'ils sont désignés à la carte ou au menu ;
- rembourser les frais de teinturier si le client est victime d'un incident de service ;
- dédommager le client s'il est victime d'un problème quelconque par suite d'une négligence ou d'une faute du restaurateur ou de l'un de ses employés ;

Le restaurateur NE PEUT PAS :

- obliger le client à déposer ses effets au vestiaire ;
- interdire l'accès de son restaurant à un consommateur pour un motif discriminatoire (religion, race, état de santé, moeurs, etc.), ou en raison de la présence d'enfants ;
- refuser de servir un repas à un client sous prétexte qu'il est seul ;
- obliger un client à commander de l'eau minérale ou du vin. Il peut se contenter d'une carafe d'eau : celle-ci est gratuite ;
- refuser que le client emporte les restes de son repas inachevé.

A noter : en revanche, le restaurateur n'est pas tenu d'accepter les animaux. S'il les accepte, il peut imposer la tenue en laisse dans la salle.

AFFICHAGE DES PRIX

Les prix pratiqués sont libres, mais l'affichage des prix est obligatoire à l'intérieur comme à l'extérieur.

Vous devez afficher :

- à l'extérieur : la liste des menus ou cartes du jour, et ce pendant toute la durée du service et au moins à partir de 11 heures et demie pour le déjeuner et de 18 heures pour le dîner. Doivent aussi être affichés les prix de 5 vins, ou de 5 boissons couramment servies si le restaurant ne sert pas de vin (*arrêté du 27/03/87*) ;
- à l'intérieur : des cartes et menus identiques à ceux figurant à l'extérieur doivent être tenus à disposition ;
- le prix net : dans les établissements où est perçu un service, le prix affiché s'entend taxes et services compris. Il doit alors être indiquée la mention « prix service compris » ;
- boisson comprise ou non : sur les menus, il doit être indiqué si la boisson (*vin, bière, cidre, etc*) est comprise ou non.

ADDITIONS

Le restaurateur doit fournir une note en fin de repas qui doit indiquer clairement :

- la date,
- le nom de l'établissement,
- l'adresse de l'établissement.

L'addition doit présenter les prix, taxes comprises, de chacune des prestations fournies.