

# Restaurant traditionnel

GUIDE  
PRATIQUE DE  
L'ENTREPRISE

# 2007






Commerce,  
habitation,  
auto, santé...  
...pour toutes  
vos assurances  
la MAPA est  
à vos côtés !

La MAPA connaît bien les restaurateurs. Pour vous, nous avons mis au point des garanties sur mesure qui répondent à vos besoins, à des prix très compétitifs. Des garanties adaptées, des tarifs étudiés, un service personnalisé, c'est tout cela qui fait de la MAPA une mutuelle d'assurance pas comme les autres...

Votre mutuelle !

[www.mapa-assurances.com](http://www.mapa-assurances.com)

 N° Vert 0 800 865 865

Partenaire des Restaurateurs



**MAPA**

MUTUELLE D'ASSURANCE

**A vos côtés pour mieux vous protéger**

Société d'Assurance Mutuelle à Cotisations Variables - Entreprise régie par le Code des Assurances  
17411 SAINT-JEAN-D'ANGELY CEDEX - Tél. 05 46 59 59 59 - Fax 05 46 59 59 50

# ***Restaurant traditionnel***

GUIDE  
PRATIQUE DE L'ENTREPRISE **2007**

© Editions MCBG 2007  
ISBN 2-84759-009-9

Editions MCBG - BP 4171 - 34092 MONTPELLIER CEDEX 5  
Tél : 04 67 10 38 99 - Fax : 04 67 10 38 95 - [www.memometier.com](http://www.memometier.com)

En application de la loi du 11 mars 1957, toute reproduction, même partielle, de cet ouvrage sur quelque support que ce soit est interdite sans autorisation de l'éditeur.

# Présentation



Comme toute activité professionnelle indépendante, le métier de restaurateur ne se limite pas à ses côtés techniques, c'est-à-dire à cuisiner et à servir des repas à une clientèle.

Il comprend aussi de l'organisation, de l'administratif, du commercial, de la gestion, etc. dont la maîtrise est indispensable à la bonne marche et au développement de l'activité.

Tous ces aspects du métier constituent un maquis confus de réglementations, d'arcanes juridiques et fiscales, de pratiques professionnelles, etc. dans lequel, seul, on met de longues années à trouver son chemin.

Le mémo-métier restaurant traditionnel se veut être un guide le plus simple possible pour faciliter la compréhension de ces différentes composantes et ainsi permettre aux entrepreneurs, notamment aux nouveaux arrivants, de prendre les bonnes décisions concernant leur entreprise.

Ce souci de clarté s'accompagne nécessairement d'une simplification réductrice. Ce guide n'a donc aucune prétention à se substituer aux ouvrages spécialisés auxquels le lecteur soucieux de plus de précisions devra se référer.

L'éditeur remercie la Mutuelle d'assurances des professions alimentaires (MAPA), partenaire très apprécié de la restauration traditionnelle, dont le concours permet la seconde édition de cet ouvrage.

Un grand merci également aux nombreux restaurateurs sociétaires de la MAPA, qui ont donné de leur précieux temps pour enrichir ce livre de leur connaissance et de leur expérience de ce beau métier.

# L'édito de la MAPA



## BIEN VOUS ASSURER, C'EST D'ABORD BIEN VOUS CONNAÎTRE

**L**a MAPA est la Mutuelle spécialisée dans l'Assurance des Professions Alimentaires. Elle est le partenaire naturel des Commerçants et des Artisans.

Nous connaissons bien la restauration parce que la MAPA, fondée par des professionnels de l'alimentaire, s'adresse avant tout aux professionnels des Métiers de Bouche.

Nous sommes proches de vous : notre mutuelle est administrée par des chefs d'entreprises, comme vous. Créée par vous, elle travaille pour vous.

C'est tout cela qui fait de la MAPA une mutuelle pas comme les autres : votre mutuelle.

Notre seul but : mieux vous servir. Notre structure à taille humaine nous permet de vous apporter un service personnalisé pour toutes vos assurances : commerce, mais aussi habitation, auto, prévoyance, épargne-retraite.

De plus vous bénéficiez d'une garantie d'assistance aux personnes et aux biens en cas d'accident grâce à IMA (Inter Mutuelles Assistance), en France et à l'étranger, à votre service 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24, sur simple appel de votre part.

Nous pouvons aussi vous aider pour l'achat de vos véhicules (neuf et occasion) grâce au crédit SOCRAM à taux réduit.

Pour vivre et se développer, toute entreprise a besoin d'être rentable. Mais pour nous, la rentabilité n'est qu'un moyen. L'objectif est le service. Toute la différence est là !

C'est pour cela que nous avons décidé de nous investir dans l'édition de ce guide professionnel auxquels de nombreux restaurateurs, sociétaires de la MAPA, ont collaboré. Nous les en remercions.

Nous espérons que ce livre vous accompagnera au quotidien en vous apportant des réponses claires aux questions d'ordre administratif, réglementaire, fiscal, etc. qui se posent à tous les restaurateurs.

Si nous parvenons ainsi à contribuer ne serait-ce qu'un peu au bon développement de votre activité, notre objectif sera atteint.

**Parce qu'à la MAPA, nous sommes à vos côtés,  
dans toutes les circonstances de la vie.**

# Sommaire

## mémo-métier Restaurant traditionnel

GUIDE PRATIQUE DE L'ENTREPRISE  
EN 11 CHAPITRES

### 1

<b>La restauration hors domicile.....</b>	<b>9</b>
La restauration hors foyer en France.....	10
Les tendances actuelles.....	11
Pourquoi va-t-on au restaurant ?.....	12
Le choix d'un lieu de restauration.....	13
Sept changements capitaux !.....	14
Les restaurants traditionnels.....	16
Le soutien au secteur.....	17
Le contrat de croissance.....	18
Un restaurant pour 700 habitants.....	20

### 2

<b>La réglementation de l'activité.....</b>	<b>21</b>
Une activité encadrée.....	22
De nombreux textes réglementaires.....	23
Le classement en matière de sécurité.....	24
La réglementation Sécurité incendie.....	25
L'hygiène et la sécurité alimentaire.....	26
L'obligation de résultat.....	27
Quelques autres obligations.....	28
Note, addition et facture.....	29
Licences et déclaration d'ouverture.....	30

### 3

<b>Un projet d'installation.....</b>	<b>31</b>
Devenir restaurateur.....	32
L'élaboration d'un projet.....	33
Les qualités d'un bon (futur) restaurateur.....	34
Caractère et prédispositions.....	35
Se former avant l'installation.....	36
Se former aussi sitôt en activité.....	37

Se former au métier.....	38
Le choix du positionnement.....	40
Les possibilités du marché local.....	41
Quelques positionnements.....	42
Le budget nécessaire pour l'installation.....	46
Les dépenses avant l'ouverture.....	47
La trésorerie des premiers mois.....	48
Emplois et ressources.....	49
Le financement du projet.....	50
Le dossier technique et financier.....	51
Présentation du dossier technique et financier.....	52
Limitier les conséquences personnelles d'un échec.....	53
La protection de l'habitation principale.....	54

## 4

<b>L'accès à la profession.....</b>	<b>55</b>
Création, reprise, franchise, gérance. . .	56
Ouverture ex nihilo d'un restaurant.....	57
Création ou reprise ?.....	58
Fonds, droit au bail, pas-de-porte. . .	60
Le bail commercial.....	61
Reprise d'un restaurant en activité.....	62
Achat d'un fonds ou achat d'une société ?.....	63
Reprise d'un restaurant.....	64
La location-gérance d'un restaurant.....	66
Un contrat très régleménté.....	67
La franchise en restauration.....	68

## 5

<b>La structure juridique.....</b>	<b>69</b>
Le cadre juridique d'exercice de l'activité.....	70
Les choix juridiques et fiscaux du créateur.....	71
L'entreprise individuelle.....	72
L'EUURL, entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée.....	73
La SARL de famille, société à responsabilité limitée de famille.....	74
Le choix d'une structure adaptée.....	75
Le statut du conjoint.....	76

# 6

<b>Le régime fiscal de l'entreprise.....</b>	<b>77</b>
Les trois composantes du régime fiscal .....	78
1ère composante : le régime d'imposition.....	79
2ème composante : le mode d'imposition du bénéfice .....	80
Le régime micro-BIC.....	81
Le réel simplifié avec imposition des BIC.....	82
Les avantages du réel simplifié (BIC) .....	83
Le choix du régime d'imposition.....	84
Micro ou réel simplifié ?.....	85
Le réel simplifié avec impôt sur les sociétés (IS).....	86
L'imposition personnelle du dirigeant (BIC) .....	87
L'imposition personnelle du dirigeant de société soumise à l'IS.....	88
La simulation fiscale.....	89
Le changement de régime d'imposition .....	90
3ème composante du régime fiscal : la TVA.....	91
Assujettissement ou non à la TVA .....	92
La facturation avec TVA.....	93
La facturation sans TVA .....	94
Le prévisionnel de TVA .....	95
Changer de régime de TVA.....	96
TP et autres taxes payées par l'entreprise.....	97
Le calcul de la taxe professionnelle.....	98

# 7

<b>Le régime social du dirigeant.....</b>	<b>99</b>
Le régime social du restaurateur .....	101
Les cotisations sociales obligatoires.....	102
Les cotisations en fonction du bénéfice .....	103
Déclaration, régularisation et modulation.....	104
La demande de modulation.....	105
Création : le choix de la date d'immatriculation .....	106
Cotisations des deux premières années .....	107
Le différé de paiement des cotisations.....	108
Cotisations appelées en début d'activité .....	109
La garantie de ressources.....	110

## 8

<b>Les collaborateurs du restaurateur .....</b>	<b>111</b>
L'emploi en restauration.....	112
Les collaborateurs du restaurateur.....	113
La convention collective et ses avenants.....	114
Les spécificités du secteur.....	115
Le travail à temps partiel.....	116
Extra et Saisonnier.....	117
Les aides à l'emploi.....	118
Le bulletin de paie.....	119
La rémunération au service.....	120
Le contrat d'apprentissage.....	121
Le contrat de professionnalisation.....	122

## 9

<b>Le restaurant en activité.....</b>	<b>123</b>
La journée du restaurateur.....	124
Un emploi du temps bien chargé.....	125
L'approvisionnement du restaurant.....	126
Les sources d'approvisionnement.....	127
La clientèle et le développement du restaurant.....	128
Classement, label, et certification d'un établissement.....	129
Faire connaître le restaurant.....	130
La stratégie de communication.....	131
L'identité visuelle du restaurant.....	132
La présentation des menus et cartes.....	133
La déclinaison de l'identité visuelle.....	134

## 10

<b>Le travail administratif.....</b>	<b>135</b>
Les tâches administratives.....	136
Les obligations comptables.....	137
La comptabilité sur l'ordinateur.....	138
Les pièces comptables.....	139
Les obligations au régime micro.....	140
L'enregistrement comptable en micro.....	141
Les obligations au réel simplifié.....	142
Le comptable et l'adhésion à un CGA.....	143

La comptabilité super-simplifiée.....	144
Une comptabilité de trésorerie.....	145
Les formalités de déclaration de TVA.....	146
La déclaration de TVA.....	147
L'exercice comptable.....	148
Le compte de résultat simplifié.....	149
Le bilan simplifié.....	150

## 11

<b>La gestion de l'entreprise.....</b>	<b>151</b>
Qu'est-ce que la gestion ?.....	152
Quelques définitions importantes.....	153
Le compte de résultat : le film de l'activité.....	154
Les soldes intermédiaires de gestion.....	155
Le bilan : la photo de l'entreprise.....	156
Les enseignements du bilan.....	157
Les frais fixes et frais variables.....	158
La marge brute.....	159
Le calcul de la marge brute.....	160
Le coefficient multiplicateur.....	161
La gestion en pratique.....	162
Le compte prévisionnel d'activité.....	164
L'objectif de chiffre d'affaires.....	165
Le coût des matières premières.....	166
L'optimisation du résultat.....	167
Elaboration d'un objectif personnel.....	168
L'objectif en début d'activité.....	169
Le chiffre d'affaires et la clientèle.....	170
L'étude du chiffre d'affaires.....	171
La vente du restaurant.....	172
<b>Petit glossaire.....</b>	<b>173</b>
<b>Quelques renseignements pratiques.....</b>	<b>174</b>



Santé,  
prévoyance,  
retraite...  
... dans toutes  
les circonstances  
de la vie, la MAPA  
est à vos côtés !

Les prestations du Régime obligatoire ne sont pas suffisantes, aujourd'hui, pour assurer aux commerçants la protection sociale dont ils ont besoin. C'est pourquoi la MAPA a mis au point des garanties adaptées pour mieux vous protéger.

Pour en savoir plus :

[www.mapa-assurances.com](http://www.mapa-assurances.com)

 N° Vert **0 800 865 865**

*Partenaire des Restaurateurs*



**MAPA**

MUTUELLE D'ASSURANCE

**A vos côtés pour mieux vous protéger**


Société d'Assurance Mutuelle à Cotisations Variables - Entreprise régie par le Code des Assurances  
17411 SAINT-JEAN-D'ANGELY CEDEX - Tél. 05 46 59 59 59 - Fax 05 46 59 59 50

# ... A vos côtés pour mieux vous protéger !

La MAPA est la mutuelle des professions alimentaires.  
Pour vous, nous avons mis au point des garanties sur mesure  
qui répondent à vos besoins, à des prix très compétitifs.  
Des garanties adaptées, des tarifs étudiés, un service personnalisé,  
c'est tout cela qui fait de la MAPA une mutuelle d'assurance pas  
comme les autres...

Votre mutuelle !

[www.mapa-assurances.com](http://www.mapa-assurances.com)

 N° Vert 0 800 865 865

*Partenaire des Restaurateurs*



**MAPA**

MUTUELLE D'ASSURANCE

**A vos côtés pour mieux vous protéger**

Société d'Assurance Mutuelle à Cotisations Variables - Entreprise régie par le Code des Assurances  
17411 SAINT-JEAN-D'ANGELYCEDEX - Tél. 05 46 59 59 59 - Fax 05 46 59 59 50