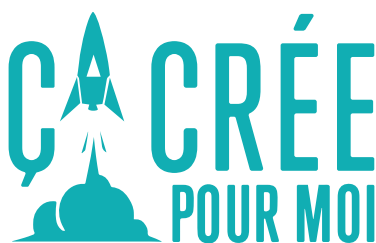


COLLECTION FOCUS METIERS
DE ÇA CRÉE POUR MOI

MONTER VOTRE RESTAURANT!



LA CRÉATION D'ENTREPRISE 100% CONNECTÉE

ÉTAPE 1

LE PERMIS D'EXPLOITATION

Le permis d'exploitation est la formation que vous devez impérativement suivre afin d'ouvrir votre restaurant.

Défini par l'article L. 3332-1 du Code de la santé publique, le permis d'exploitation a une **durée de validité de 10 ans**. À l'issue, il vous sera nécessaire de suivre à nouveau la formation (mise à jour des connaissances).

Le permis d'exploitation a pour objectif de sensibiliser les professionnels à la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs, la répression de l'ivresse publique, la législation sur les stupéfiants, la lutte contre le bruit et les principes de base de la responsabilité civile et pénale.

BON À SAVOIR

La formation est d'au moins **20h** pour les personnes qui ont au moins **10 ans** d'expérience dans le secteur.

La mise à niveau dure **une journée**.

ALLER PLUS LOIN

La loi du 31 Mars 2006 sur l'égalité des chances a rendu obligatoire la formation « Permis d'exploitation ».

ÉTAPE 2

RÉALISER LE STAGE AUPRÈS DE LA CMA

Vous allez exploiter une activité de bouche, dont la première action consiste à transformer des aliments. Votre activité est donc considérée comme artisanale. Vous dépendrez donc de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (C.M.A.).

Vous devrez donc suivre une formation appelée « Stage de Préparation à l'Installation » (S.P.I.), d'une valeur approximative de 250€.

Ce stage dure 1 semaine et est obligatoire.

Si vous avez déjà réalisé ce stage, vous n'êtes pas tenu de le suivre à nouveau. Il vous faudra fournir l'attestation de suivi du stage à votre dossier.

Par ailleurs, vous devrez vous acquitter de frais d'inscription auprès de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, dont le tarif varie entre les départements. Prévoir entre 150 et 225€.

BON À SAVOIR

Si vous remplissez l'une de ces trois conditions, vous pouvez demander d'être dispensé du S.P.I.

- Avoir été **gérant** d'une société pendant au moins 3 ans
- Avoir été **cadre** (cotisation auprès d'une caisse de retraite de cadre) pendant au moins 3 ans
- Avoir un **diplôme** minimum bac +2 concernant l'enseignement d'une matière d'économie ou de gestion.

Attention

Dans certaines C.M.A, l'établissement d'une dispense est facturée environ 60€.

ÉTAPE 3 CRÉER VOTRE SOCIÉTÉ

Un dossier juridique se compose de :

- Statuts et projets de statuts
- Nomination du gérant/président
- Assemblée Générale de constitution
- Liste des souscripteurs
- Cerfa M0
- Cerfa TNS (le cas échéant)
- Cerfa ACCRE (le cas échéant)
- Domiciliation de l'entreprise

Ça Crée Pour Moi vous accompagne dans cette étape et vous fournit tous les documents nécessaires (à partir de 59€ HT) !

BON À SAVOIR

Vous avez la possibilité de suivre le stage après l'immatriculation de votre société, à partir du moment où vous avez réglé les frais de Chambre des Métiers et de l'Artisanat et que vous vous êtes inscrit à une session auprès de cette dernière.

Attention

Le défaut d'inscription auprès de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat peut être puni de 7500€ amendes et peut aller jusqu'à la fermeture de la société !

ÉTAPE 4

DÉCLARER L'OUVERTURE DU DÉBIT DE BOISSONS

En ce qui concerne les restaurants ne disposant pas de la licence 4, vous avez l'interdiction de vendre de l'alcool seul. La Licence restaurant vous autorise seulement à vendre de **l'alcool en accompagnement de nourriture**.

En revanche, si votre restaurant n'a pas prévu de servir d'alcool, aucune autorisation ne sera dès lors nécessaire.

Type de boissons	Restaurant
Groupe 1 : Sans alcool	Vente libre
Groupe 2 et 3 : Vin, bière, cidre... jus de fruit comportant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueur, apéritif à base de vin, liqueur de fruits comprenant jusqu'à 18° d'alcool	Petite licence restaurant
Groupe 4 et 5 : Rhum et alcool distillé	Licence restaurant

Les entreprises qui disposent de la licence restaurant peuvent vendre à emporter les boissons autorisées par leur licence.

Pour demander l'ouverture d'un débit de boissons, il faut :

- Être majeur ou mineur émancipé
- Ne pas être sous tutelle
- Ne pas avoir été condamné à certaines infractions pénales ou proxénétisme.

Dans le cadre de la licence restaurant, aucune condition de nationalité n'est imposée.

COMBIEN ÇA COÛTE ?

- Formation : selon les centres de formation
- Dossier juridique : à partir de 59€ HT
- Immatriculation de la société (greffe) : 41.50€
- Annonce légale : entre 100 et 300€
(fonction de la forme de la société)
- Inscription chambre des métiers : environ 180€

ALLER PLUS LOIN

Les Fiches Pratiques sur www.cacreepourmoi.fr

ÇA CRÉE POUR MOI

www.cacreepourmoi.fr

05.53.61.52.90

hello@cacreepourmoi.fr

BP 30415

24104 Bergerac cedex

SAS JDF - ÇA CRÉE POUR MOI

Siège social : 9 Allée Serr, 33100 Bordeaux RCS Bordeaux
815.358.650 - Une société du groupe Compagnie Fiduciaire S.A.