

Fiche métier BPI : Restauration rapide

Pour aider les créateurs et repreneurs d'entreprise, la Banque Publique d'Investissement - BPI- réalise des « dossiers projecteurs » et des fiches métiers.

Vous trouverez ci-dessous une synthèse des données BPI et pour retrouver toutes les informations concernant la restauration traditionnelle sur le site de BPI Création, [cliquez ici](#) ↗

Caractéristiques de l'activité



> Restauration rapide, c'est-à-dire ?

C'est un restaurant proposant la vente au comptoir d'aliments et de boissons présentés dans des conditionnements jetables, à consommer sur place, à emporter ou pouvant être livrés à domicile

> Activité commerciale ou artisanale ?

- Artisanale : si les plats sont fabriqués à partir de produits frais pour consommation immédiate à emporter ou à livrer
- Commerciale, en cas de consommation sur place ou si l'entreprise compte plus de 10 salariés.

> Restauration rapide et débit de boisson

Il existe plusieurs cas de figure et différents types de licence à obtenir.

- Les ventes de boisson à emporter
Petite Licence à emporter permet de vendre des boissons du 3^{ème} groupe (vins, bières, cidres, vins doux naturels, liqueurs...etc.)
Licence à emporter permet de vendre toutes les boissons autorisées
- Les ventes de boisson à consommer sur place
La licence III ou licence restreinte permet de vendre des boissons du 3^{ème} groupe.
La Licence IV ou grande licence ou encore licence de plein exercice permet de vendre toutes les boissons autorisées.
- Les ventes de boissons accompagnant les repas
Petite licence restaurant permet de vendre les boissons du 3^{ème} groupe
Licence restaurant permet de vendre toutes les boissons autorisées

Pour obtenir une licence, il convient de faire une déclaration préalable d'ouverture et il faut détenir un permis d'exploitation. A l'issue, vous recevrez le récépissé de déclaration prouvant la détention d'une licence

Les formalités préalables à l'ouverture



> Déclaration d'ouverture

Toute personne exploitant un restaurant ou un débit de boisson doit faire une déclaration d'ouverture au moins 15 jours avant en mairie, accompagnée des pièces justificatives.

[Cliquez ici](#) pour accéder au formulaire et à la notice.

> Permis d'exploitation et vente d'alcool

Toute personne souhaitant déclarer l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons de 3^e ou de 4^e catégorie ou déclarant un établissement pourvu de la licence restaurant doit suivre une formation spécifique portant sur les droits et les obligations attachés à l'exploitation de ce type d'établissement et sur les problématiques de santé publique.

Cette formation est d'une durée minimale de 20 heures réparties sur au moins 3 jours. Elle est réduite à 6 heures lorsque la personne justifie d'une expérience professionnelle de 10 ans en qualité d'exploitant.

Vous pouvez vous rapprocher des compagnies consulaires, Chambre de commerce et d'industrie et de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, ou de la préfecture pour obtenir la liste des établissements dispensant cette formation.

À l'issue de cette formation, un permis d'exploitation ([Cerfa n°14407*03](#)) valable 10 ans est délivré.

> Formation en matière d'hygiène

Cette formation d'une durée de 14h est obligatoire pour toute personne travaillant dans la restauration. Elle vise à garantir la sécurité alimentaire en identifiant et en contrôlant les risques liés à la manipulation des aliments. Elle couvre des sujets tels que la microbiologie des aliments, les bonnes pratiques d'hygiène et la réglementation en matière de sécurité alimentaire.

Retrouvez toutes les informations en matière d'hygiène sur entreprendre.service-public.fr en [cliquant ici](#) !

> Déclaration en cas de préparation ou de vente de denrées animales ou d'origine animale

Tout exploitant d'un établissement préparant, transformant, manipulant, entreposant, exposant, transportant, mettant en vente des denrées animales ou d'origine animale doit, avant son ouverture, procéder à une déclaration en ligne auprès de la Direction départementale de la protection des populations.

Coordonnées des Alpes-Maritimes :

CADAM – Bât Mont des Merveilles, 147 bd du Mercantour, 06286 Nice Cedex

Tél : 04 93 72 28 00 / ddpp@alpes-maritimes.gouv.fr

[Cliquez ici](#) pour accéder au formulaire de déclaration.

Règlementation et exploitation de l'établissement



› Respect les normes de sécurité et d'accessibilité

En tant qu'établissement recevant du public (ERP), certaines normes s'imposent en matière de sécurité incendie et d'accessibilité.

Retrouvez ci-après toutes les informations relatives aux ERP :

- Classement en fonction de la nature de l'activité : [cliquez ici](#) !
- Accessibilité des ERP : [cliquez ici](#) !
- Obtenir un permis de construire ou une autorisation de travaux : [cliquez ici](#) !
- Obligations de sécurité des ERP : [cliquez ici](#) !

› Respecter les normes sanitaires

A titre d'exemple...

- Hygiène alimentaire et du personnel : Les employés doivent porter des vêtements propres, des coiffes et des gants en cuisine. Le lavage fréquent des mains est crucial, surtout après avoir manipulé des déchets ou des produits laitiers.
- Stockage et conservation des aliments : ils doivent être conservés à des températures appropriées pour éviter la prolifération des bactéries. Par exemple, les denrées périssables doivent être maintenues à une température constante dans des réfrigérateurs ou congélateurs.
- Séparation des aliments crus et cuits : Pour éviter la contamination croisée, il est important de séparer les aliments crus des aliments cuits pendant le stockage et la préparation.
- Nettoyage et désinfection : Les surfaces de travail, les ustensiles et les équipements de cuisine doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement pour maintenir un environnement hygiénique.
- Gestion des déchets : ils doivent être éliminés de manière appropriée et les poubelles doivent être vidées régulièrement pour éviter l'accumulation et la contamination.

Toutes les infos sur le site entreprendre.service-public.fr, [cliquez ici](#) !

› Afficher l'origine des produits

Les restaurants doivent afficher l'origine des viandes fraîches et depuis, le 7 mars 2024, cette disposition s'applique également aux viandes utilisées en tant qu'ingrédient dans des produits transformés.

Toutes les infos sur le site entreprendre.service-public.fr, [cliquez ici](#) !

› Réglementation des affichages et mentions obligatoires

Les menus ou cartes du jour doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur du restaurant (idem pour la carte des vins).

Il convient également :

- D'indiquer si les prestations sont boisson comprise ou non comprise
- D'afficher une signalisation rappelant l'interdiction de fumer (si une zone fumeur est prévue, il faut apposer un avertissement sanitaire dans l'espace)
- D'afficher les dispositions du code de la santé publique relatives à la répression de l'ivresse publique et à la protection des mineurs
- D'indiquer l'utilisation d'ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances

› Préciser si le restaurant accepte les titres ou chèques restaurant

› **Respecter la réglementation des horaires d'ouverture et de fermeture fixés par arrêté préfectoral**

› **Obtenir une autorisation pour diffuser des musiques du répertoire de la SACEM**

› **Vente à emporter**

Depuis le 1^{er} juillet 2021, il est interdit d'utiliser du plastique à usage unique dans le cadre de la vente à emporter.

› **Livraison de repas**

le restaurateur doit déclarer tout transport de denrées d'origine animale auprès des Directions de la Protection des Populations (cf. les coordonnées ci-dessus).

› **Pour les restaurateurs exerçant en ambulant**

Le restaurateur doit demander sa carte de commerce ambulant, auprès de la Chambre de métiers et de l'artisanat ou de la Chambre de Commerce et d'Industrie. Retrouvez toutes les informations sur le site entreprendre.service-public.fr en [cliquant ici](#) !