


Fiche métier BPI : Restauration traditionnelle

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 traditionnelle, c'est-à-dire ?

L'activité de restauration traditionnelle peut s'exercer sous différentes formes, comme la brasserie, le restaurant gastronomique ou semi-gastronomique, le bistrot, le restaurant à thème...etc.

Quoi qu'il en soit, c'est un « établissement servant des repas à consommer sur place contre rémunération ».

› Activité commerciale ou artisanale ?

L'activité est artisanale si elle compte jusqu'à 10 salariés (ressortissant Chambre de Métiers et de l'Artisanat) et commerciale s'il y a plus de 10 salariés (ressortissant Chambre de Commerce et d'Industrie).

› Restauration traditionnelle et débit de boisson

Un restaurant proposant à sa carte des boissons alcoolisées, destinées à être consommées sur place, est qualifié de débit de boissons.

Pour avoir le droit d'en vendre, il doit disposer d'une licence :

- La « petite licence restaurant » permet de vendre des boissons du 3^{ème} groupe : vins, bières, cidres, vins doux naturels, liqueurs...etc.
- La « licence restaurant » permet de vendre toutes les boissons autorisées.

Nb : pour la vente de boissons sans alcool, aucune licence n'est requise.


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.

› Formation en matière d'hygiène Alimentaire

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](#)  !

› 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 à consommer sur place 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.


› 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.

Réglementation et exploitation de l'établissement



› Respect des 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.