

# Ouverture et exploitation d'un restaurant

Quelles sont les conditions pour ouvrir et exploiter un restaurant traditionnel ou de restauration rapide ?  
L'exploitation d'un restaurant est une activité commerciale qui impose notamment d'obtenir d'une licence.

## Nécessité d'obtention d'une licence

L'exploitant d'un restaurant doit être titulaire d'une licence :

- de " débit de boissons à consommer sur place" s'il souhaite vendre des boissons pendant et en dehors de tout repas en tant que "bar-restaurant" par exemple (voir la fiche Formalités d'ouverture d'un débit de boissons permanent) ;
- de " restaurant" s'il souhaite vendre des boissons uniquement comme accessoires des principaux repas. Il existe deux licences de restaurant :
  - la " petite licence restaurant" qui permet de vendre les boissons des deux premiers groupes (les différents groupes de boissons sont énumérés dans la fiche "Formalités d'ouverture d'un débit de boissons permanent") pour les consommer sur place uniquement à l'occasion des principaux repas ; Attention ! Depuis le 1er juin 2011, la licence de 1ère catégorie dite "licence de boissons sans alcool", permettant de vendre des boissons du 1er groupe a disparu.
  - la " licence restaurant" qui permet de vendre, pour consommer sur place, toutes les boissons dont la consommation est autorisée mais seulement à l'occasion des principaux repas. Contrairement à la licence de débit de boissons à consommer sur place, aucune condition de nationalité n'est exigée pour la délivrance des licences restaurant.  
A noter : les établissements titulaires d'une licence de restaurant ou d'une licence de débit de boissons à consommer sur place, peuvent vendre pour emporter les boissons correspondant à la catégorie de leur licence  
Art. L.3331-3 du Code de la santé publique.

Remarque : depuis le 1er janvier 2011, la déclaration fiscale préalable qui devait être déposée auprès du bureau des douanes n'est plus requise.

## Comment obtenir cette licence ?

Afin de détenir sa licence, le restaurateur doit suivre une formation spécifique, pour obtenir un permis d'exploitation, et effectuer une déclaration d'ouverture.

## **Nécessité d'un permis d'exploitation**

Toute personne déclarant l'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place de 2ème, 3ème ou 4ème catégorie ou d'un établissement pourvu de " la petite licence restaurant" ou de " la licence restaurant" doit suivre une formation spécifique donnant lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation.

Cette formation sur les droits et obligations relatifs à l'exploitation d'un tel établissement est dispensée par des organismes de formation agréés par arrêté du ministre de l'intérieur. Articles L.3332-1-1 du Code de la santé publique.

La formation est :

- d'une durée de trois jours minimum (soit 20 heures de formation) pour les nouveaux exploitants
- d'une durée d'une journée (soit 6 heures) pour les personnes justifiant d'une expérience professionnelle de 10 ans
- d'une durée d'une journée pour les titulaires d'une licence de vente à emporter (épicerie, supermarchés..) qui vendent des boissons alcooliques entre 22 heures et 8 heures.  
Remarque: Les épiceries, supermarchés, cavistes... titulaires d'une licence de vente à emporter et qui ne vendent pas de boissons alcooliques entre 22 heures et 8 heures ne sont pas tenus de suivre cette formation.

L'objectif de la formation est d'acquérir les connaissances relatives notamment :

- à la prévention et la lutte contre l'alcoolisme ;
- à la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique ;
- à la législation sur les stupéfiants ;
- à la revente de tabac ;
- à la lutte contre le bruit ;
- aux fermetures administratives ;
- aux principes généraux de la responsabilité civile et pénale.

A la fin du stage, les participants reçoivent un permis d'exploitation valable pendant 10 ans. A l'issue des 10 ans, la participation à une formation de mise à jour des connaissances d'une journée permet de prolonger la validité du permis d'exploitation.

## **Nécessité d'une déclaration administrative préalable**

Tout exploitant titulaire d'une licence à consommer sur place, tout exploitant d'un restaurant et tout titulaire d'une licence à emporter doit, 15 jours avant l'ouverture de l'établissement, faire une déclaration écrite à la mairie ou à la Préfecture de police pour Paris. Le cas échéant, le permis d'exploitation doit être présenté à la mairie ou la Préfecture de police pour Paris. Cette déclaration donne lieu à la délivrance d'un récépissé. Art. L.3332-3 du Code précité.

## **Respect des règles d'hygiène et de salubrité dans le restaurant**

Pour toute création, reprise ou transformation d'un restaurant, l'exploitant doit effectuer, avant l'ouverture de l'établissement, une déclaration d'existence, auprès des services vétérinaires de la Préfecture du lieu d'implantation.

Art. R.233-4 du Code rural et de la pêche maritime.

En outre, l'exploitant doit respecter les normes définies dans l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Depuis le 1er octobre 2012, une personne doit obligatoirement être formée à l'hygiène alimentaire dans chaque établissement de restauration commerciale (cf. infra fiche "Respecter les normes d'hygiène alimentaire" dans rubrique "Voir aussi").

De plus, l'arrêté du 9 mai 1995 modifié prévoit des dispositions visant à assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel (vestiaires, penderies, lave-mains, cabinets d'aisance...).

A noter : des toilettes comprenant des cabinets d'aisance et des lavabos, à usage exclusif de la clientèle, doivent être prévus. Ces installations ne doivent pas communiquer directement avec la salle à manger ni avec les autres locaux renfermant des aliments. Cependant, dans les établissements offrant moins de 50 places, les installations prévues pour le personnel peuvent également servir à la clientèle. Dans ce cas, les équipements doivent être situés de telle manière que la clientèle ne puisse pas pénétrer dans les locaux de préparation des aliments.

## **Respect des normes de sécurité et d'accessibilité des locaux**

L'exploitant doit s'assurer que son établissement est conforme aux normes de sécurité et d'accessibilité, notamment pour les personnes handicapées, applicables pour les établissements recevant du public (ERP). Afin de connaître ses obligations concernant l'accessibilité des locaux, l'exploitant du restaurant doit se rapprocher de la mairie du lieu d'implantation ou de la Préfecture de Police pour Paris.

Les normes de sécurité évoquées concernent notamment : les appareils de cuissons et de chauffage, l'éclairage ainsi que l'ensemble des installations électriques, les dispositifs de désenfumage et la configuration des locaux.

## **Respect des horaires d'ouverture du restaurant**

Les heures d'ouverture sont fixées par arrêté préfectoral. Pour de plus amples informations, prendre contact avec la Préfecture du département du lieu d'implantation du restaurant.

## **Information due au consommateur**

Les restaurants, débits de boissons à consommer sur place et même débits de boissons à emporter doivent respecter certaines obligations en termes d'affichage et d'étalage. Ces informations font l'objet de fiches spécifiques "Les obligations d'affichage d'un restaurant" et "Les obligations d'affichage et d'étalage du débitant de boissons".

Remarque : les restaurateurs peuvent accepter les titres-restaurant créés pour permettre aux salariés ne disposant pas de restauration collective sur leur lieu de travail de pouvoir néanmoins consommer un repas. Pour qu'ils leur soient remboursés, les exploitants doivent justifier de leur qualité auprès de la Centrale de Règlement des titres, 93731 Bobigny cedex 09, tél. : 08 92 680 655 (0,34€/mn), site internet : [www.crt.asso.fr](http://www.crt.asso.fr)

# Respect de l'interdiction de fumer

## Principe d'interdiction de fumer

Depuis le 1er janvier 2008, l'interdiction s'applique dès lors que les lieux sont fermés et couverts, même si la façade est amovible. Il est permis de fumer sur les terrasses, dès lors qu'elles ne sont pas couvertes ou que la façade est ouverte.

## Mise en place facultative d'un espace fumeur

Les emplacements réservés aux fumeurs sont des salles closes et équipées de dispositif de ventilation puissante. Aucune prestation ne peut être délivrée dans cet emplacement réservé aux fumeurs sans que l'air n'ait été renouvelé pendant au moins une heure après l'utilisation du local. La superficie de l'emplacement ne doit pas être supérieure à 20% de la surface de l'établissement et cet emplacement ne peut dépasser 35 mètres carrés.

Un message sanitaire de prévention doit être apposé à l'entrée de l'espace fumeur. Les mineurs de moins de seize ans ne peuvent pas accéder à ces emplacements.

Remarque : les articles R. 3511- 1 à R. 3511-8 du Code de la santé publique déterminent les conditions auxquelles doivent répondre ces locaux lorsqu'ils sont mis en place.

### Références réglementaires

- [Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant](#)
- [Arrêté du 9 mai 1995](#)
- [Code de la santé publique](#)

### Voir aussi sur le site

- [Ouverture d'un débit de boissons : quelles formalités ?](#)
- [Respecter les normes d'hygiène alimentaire](#)
- [Les affichages obligatoires d'un restaurant](#)
- [Prévention des pollutions accidentelles de l'eau par les restaurants et traiteurs](#)

### Votre CCI vous accompagne

- [Nos services pour les cafés, hôtels et restaurants](#)
- [Conseil juridique](#)
- [Entretien juridique par téléphone](#)

© CCI Paris Ile-de-France



URL de la page convertie en PDF: <http://www.entreprises.cci-paris-idf.fr/web/reglementation/activites->

[reglementees/metiers-de-la-restauration-et-de-l/ouverture-et-exploitation-d-un-restaurant](#)