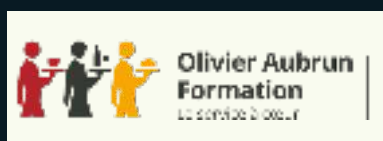


CHECK LIST DES DÉMARCHES NÉCESSAIRES POUR L'OUVERTURE DE MON RESTAURANT



A faire au centre de formalités des Entreprises (CFE) ou sur leur site internet :

- Immatriculer mon activité au RCS (Registre des commerces et des sociétés)
 - Faire déclaration aux services des impôts
 - Immatriculer établissement au RSI
 - Déclarer mes salariés
- Faire les statuts de la société par acte notarié ou sous seing privé
 - Publication de l'avis de constitution
 - Dépôts des fonds à la banque
 - Choisir commissaires aux apports si nécessaire

EURL / SARL ?

A ne pas oublier...

- Ouverture du compte bancaire
- Dépôt du nom de l'établissement
- Signature du bail commercial
- Souscrire Assurance professionnelle
- Caisse enregistreuse



Pour délivrer des boissons alcooliques

- Permis d'exploitation
- Déclaration à la mairie 15 jours avant l'ouverture de l'établissement



Pour en savoir plus : <https://oaformation.com/permis-dexploitation-et-hygiene-alimentaire/formation-permis-exploitation/?v=11aedd0e4327>

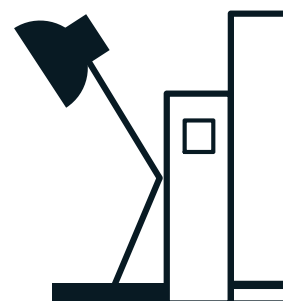
La formation dure 2,5 jours, valable 10 ans et permet d'obtenir des licences de restaurant ou de débit de boissons

Pour connaître les normes d'hygiène alimentaire

- Formation hygiène alimentaire HACCP
- Déclaration auprès du service vétérinaire de la Préfecture
- Sensibiliser mes salariés à l'hygiène alimentaire

Pour en savoir plus : <https://oaformation.com/formation-hygiene-alimentaire-des-etablissements-de-restauration-commerciale/>

Stage sur 2 jours. Permet de connaître les normes européennes et française en matière d'hygiène alimentaire. Les points abordés seront l'importance de la propreté et de l'hygiène en restauration, la traçabilité des produits, la maîtrise quotidienne des pratiques d'hygiène et de prévention, la maîtrise des différentes techniques de désinfection et de nettoyage...



Pour respecter les normes de sécurité et d'accessibilité

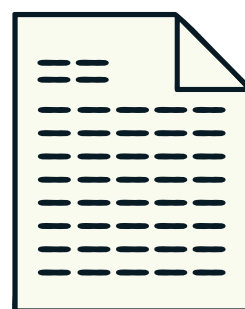
- Contacter Préfecture pour savoir si mon établissement est aux normes



Le but est d'assurer la sécurité du personnel et des clients. Pour ce faire, il faut respecter les normes de sécurité et de lutte contre l'incendie, respecter les normes relatives aux installations de matériel de cuisson, garantir aux personnes handicapées l'accès aux locaux...

Les affichages obligatoires

- Affichage des prix
- Affichage interdiction de fumer
- Affichage pour la protection des mineurs
- Affichage du Règlement Sanitaire Départemental
- Affichage obligatoire concernant la nourriture
- Affichage licence
- Affichage à destination du personnel



MAINTENANT, VOUS ÊTES PRÊT POUR OUVRIR VOTRE ÉTABLISSEMENT EN TOUTE CONFORMITÉ !

RENDEZ-VOUS SUR

www.oaformation.com

et si vous souhaitez plus d'informations

contactez nous à contact@oaformation.com