Jean Gabriel Du Jaiflin

www.jgdjconseil.fr

✅ CHECKLIST D'OUVERTURE D'UN RESTAURANT — D'APRÈS LE DOCUMENT DE JEAN GABRIEL DU JAIFLIN

📌 PHASE 1 : CONCEPTION ET PROJET (AVANT LES TRAVAUX)

✔ Définir le concept et le business plan

- Définir le type de cuisine, l'ambiance, la clientèle cible.
- Rédiger un business plan (analyse de marché, plan financier, stratégie marketing).
- Obtenir l'avis d'un expert-comptable ou d'un comptable.

✔ Trouver un emplacement stratégique

- Vérifier l'accessibilité, la visibilité, la proximité d'un parking.
- Analyser la concurrence locale (3-4 restaurants proches = potentiellement bon).
- Vérifier les coûts de loyer et les travaux à prévoir (mise en conformité, extraction, etc.).
- Consulter The Fork, le Guide Michelin, ou d'autres plateformes pour étudier la concurrence.

✔ Choisir la forme juridique et s'immatriculer

- Choisir la forme juridique (SARL, SAS, auto-entrepreneur, etc.).
- S'immatriculer via la CCI (Chambre de commerce et d'industrie).

✔ Obtenir les permis et autorisations

- Suivre la **formation permis d'exploitation** (3 jours minimum pour les nouveaux exploitants).
- Faire une **déclaration écrite à la DDPP** (Direction départementale de la protection des populations) 15 jours avant l'ouverture.
- Obtenir les **licences nécessaires** pour servir de l'alcool (si applicable).

- Faire une **déclaration à l'UMIH** (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) si nécessaire.

✔ **Étudier les normes d'hygiène et de sécurité**

- Mettre en place un **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)** basé sur HACCP.
- Former le personnel à l'hygiène alimentaire (au moins une personne formée).
- Prévoir les **affichages obligatoires** (prix, origine des viandes, interdiction de fumer, etc.).

🛠️ **PHASE 2 : TRAVAUX ET AMÉNAGEMENT (Pendant les travaux)**

✔ **Faire appel à des professionnels**

- Engager un **restauconcepteur®** (pour la conception, la maîtrise d'œuvre, l'assistance à la mise en œuvre).
- Faire appel à un **architecte** ou un **bureau d'études** (obligatoire pour les permis de construire).
- Choisir un **installateur certifié** (Qualicuisines, Groupe GIF, etc.) pour les équipements de cuisine.

✔ **Planifier les travaux en cuisine**

- Définir le **schéma d'aménagement** (réception, réserves, légumerie, cuisson, plonge, local poubelles).
- Vérifier que le **bâtiment peut supporter** le poids des équipements (froid, cuisson, etc.).
- Prévoir les **réservations des fluides** (eau, gaz, électricité, ventilation) avant les travaux.
- Installer les **caniveaux de sol** et les **siphons** pour l'évacuation des eaux usées.

✔ **Aménager les espaces**

- Prévoir une **zone de réception** avec table, thermomètre, balance, chariots.
- Aménager les **réserves** (sèches, froides, produits d'entretien).
- Créer une **légumerie-déboîtage** avec table, éplucheuse, essoreuse, bacs mobiles.
- Installer les **postes de cuisson** (feux vifs, plaques, fours, planchas) avec une **ventilation adéquate**.

- Aménager la **plonge et laverie** (plonge à 2 bacs, lave-vaisselle, caniveaux, local poubelles).
- Prévoir un **local poubelles** avec sol incliné, égouttoir, ventilation, et accès facile.

✔ **Choisir les équipements**

- Sélectionner les **équipements de cuisson** (fourneaux, fours mixtes, planchas, friteuses).
- Choisir les **équipements de froid** (armoires, chambres froides, cellules de refroidissement).
- Installer les **hottes d'extraction** (obligatoires, avec filtres à choc, et si possible agréées 400°C/2h).
- Prévoir les **équipements de nettoyage** (lave-vaisselle, lave-verres, lave-batterie).
- Équiper la **salle** (tables, chaises, bar, terrasse, éclairage, climatisation).

🧼 **PHASE 3 : HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET FORMATION (Avant l'ouverture)**

✔ **Mettre en place le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)**

- Élaborer le **plan de nettoyage et désinfection**.
- Mettre en place la **traçabilité des produits** (fiches de température, fiches de traçabilité).
- Définir les **procédures en cas de non-conformité**.
- Former le personnel sur les **règles d'hygiène** (lavage des mains, port de vêtements propres, interdiction de fumer).

✔ **Préparer les documents obligatoires**

- Avoir les **fiches techniques de recettes** (coût matière, coût de revient, marge bénéficiaire).
- Mettre à jour les **documents administratifs** (extrait Kbis, licence, déclaration d'ouverture, registre du personnel).
- Afficher les **documents obligatoires** (prix, origine des viandes, interdiction de fumer, horaires, contacts inspection du travail).

✔ **Former le personnel**

- Former le personnel sur les **règles d'hygiène** et de **sécurité alimentaire**.

- Former les cuisiniers sur les **modes de cuisson** et les **équipements**.
- Former le personnel de salle sur le **service** et les **allergènes**.

📦 PHASE 4 : ÉQUIPEMENTS ET STOCKS (Avant l'ouverture)

✔ Vérifier les équipements

- Vérifier que tous les équipements ont le **marquage CE** et répondent aux normes (NF EN 292, EN 1672-2, etc.).
- Tester les **thermomètres**, **testeurs d'huiles de friture**, **enregistreurs de température**.
- Vérifier les **systèmes de sécurité** (extincteurs, couvertures anti-feu, détecteurs de fumée).

✔ Préparer les stocks

- Stocker les **denrées sèches** (épices, farine, sucre, etc.) dans des armoires fermées.
- Stocker les **denrées réfrigérées** dans des armoires froides (0-4°C pour les produits frais, -18°C pour les surgelés).
- Prévoir les **produits d'entretien** (désinfectants, détergents, balais, etc.) dans un local fermé.

✔ Organiser les déchets

- Installer les **poubelles à déchets** avec couvercle et pédale.
- Mettre en place le **tri sélectif** (déchets organiques, verre, carton).
- Prévoir un **bac à graisse** pour l'évacuation des eaux usées.

🚨 PHASE 5 : OUVERTURE ET CONTRÔLES (Le jour J)

✔ Vérifier les derniers points

- Vérifier que les **températures** des armoires froides et des chambres froides sont correctes.
- Vérifier que les **hottes d'extraction** fonctionnent correctement.
- Vérifier que les **équipements de nettoyage** sont prêts (lave-vaisselle, lave-verres, etc.).
- Vérifier que les **documents obligatoires** sont affichés.

✔ Préparer le service

- Préparer les **assiettes, couverts, verres** (quantité suffisante pour le premier service).
- Préparer les **nappes, serviettes, sets de table**.
- Vérifier que les **produits d'entretien** sont accessibles (pour le nettoyage en cours de service).

✔ **Former l'équipe pour le premier service**

- Rappeler les **procédures d'hygiène** (lavage des mains, nettoyage des surfaces).
- Rappeler les **procédures de sécurité** (extinction des feux, utilisation des extincteurs).
- Rappeler les **procédures de service** (accueil, prise de commande, service des plats).

🗓️ **PHASE 6 : SUIVI ET MAINTENANCE (Après l'ouverture)**

✔ **Mettre en place les contrôles quotidiens**

- Relever et enregistrer les **températures** des armoires froides et des chambres froides (matin et soir).
- Nettoyer et désinfecter les **surfaces, équipements et ustensiles** après chaque service.
- Vérifier les **fiches de température** et les **fiches de traçabilité**.

✔ **Planifier les maintenances**

- Prévoir un **contrat de maintenance** pour les équipements (fours, lave-vaisselle, hottes, etc.).
- Planifier les **nettoyages des hottes et des gaines d'extraction** (au moins une fois par an).
- Planifier les **contrôles des installations électriques, gaz, thermiques**.

✔ **Évaluer et améliorer**

- Demander des **retours aux clients** et au personnel.
- Analyser les **plats les plus/moins vendus**.
- Ajuster la **carte** en fonction des saisons et des tendances.

📎 **ANNEXE : DOCUMENTS À AVOIR À JOUR**

- Extrait Kbis

- Licence petite restauration / grande restauration / licence IV
- Déclaration d'ouverture à la DDPP
- Registre du personnel
- Contrats de travail + DPAE
- Affichages obligatoires (droit du travail, horaires, interdiction de fumer, égalité H/F, contacts inspection du travail)
- Plan HACCP
- Fiches de températures
- Fiches de traçabilité
- Registre des contrôles sanitaires
- Registre des nuisibles
- Registre de sécurité incendie, plan d'évacuation
- Attestation de vérification des extincteurs et installations électriques

---

📞 **Où trouver de l'aide ?**

- **Chambres de commerce et d'industrie (CCI)** : https://www.cci.fr/
- **Direction départementale de la protection des populations (DDPP)** : https://lannuaire.service-public.fr/navigation/ddpp
- **UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie)** : https://www.umih.fr/
- **Restauconcepteurs®** : https://www.cinov.fr/restauconcepteurs
- **Qualicuisines** : https://www.qualicuisines.fr
- **Bureau d'étude spécialisé dans votre fonctionnement :** https://neoengineering.com

NEO ENGINEERING
Conseil en développement

La gestion d'un restaurant implique plusieurs aspects clés pour assurer son bon fonctionnement et sa rentabilité :

1. Gestion opérationnelle

- **Planification des menus** : équilibre nutritionnel, saisonnalité, coûts des ingrédients.
- **Gestion des stocks** : suivi des fournitures, évitement des pertes, commandes optimisées.
- **Horaires du personnel** : gestion des équipes (cuisiniers, serveurs, managers), respect des législations du travail.
- **Hygiène et sécurité** : conformité aux normes HACCP, nettoyage, traçabilité des produits.

2. Gestion financière

- **Comptabilité** : suivi des recettes/dépenses, facturation, TVA.
- **Prix de vente** : calcul des marges, tarification compétitive.
- **Contrôle des coûts** : main-d'œuvre, fournitures, loyer, énergie.

3. Gestion commerciale

- **Marketing et communication** : réseaux sociaux, site web, fidélisation, promotions.
- **Expérience client** : accueil, service, qualité de la nourriture, gestion des réclamations.
- **Réservations et gestion des tables** : outils de réservation (ex. : TheFork, ResDiary).

4. Ressources humaines

- **Recrutement et formation** : sélection du personnel, montée en compétences.
- **Motivation et ambiance** : gestion des conflits, reconnaissance, rémunération.

5. Conformité légale

- **Autorisations** : licence d'alcool, permis d'exploitation, déclaration d'activité.
- **Assurances** : responsabilité civile, assurance multirisque professionnelle.
- **Réglementation du travail** : contrats, congés, temps de travail.

Outils utiles

- **Logiciels de gestion** : EBP, Sellsy, Square, TouchBistro.
- **Systèmes de caisse** : intégrés à la gestion des stocks et des ventes.
- **Tableaux de bord** : suivi des KPI (taux de rotation, chiffre d'affaires par couvert, etc.).