

I- RESTAURATION

En fonction de votre offre touristique, vos clients peuvent potentiellement être intéressés par une offre de restauration. Selon les flux que vous pouvez générer plusieurs solutions s'offrent à vous, un partenariat avec un restaurateur, la mise en place d'un distributeur automatique ou bien la création d'offre de restauration. Cela peut aller de la vente de boissons à des prestations de repas en fonction de votre type de clientèle et de vos besoins.

PRÉSENTATION

Snack-bar :

Il s'agit d'un équipement proposant la vente de boissons et de restauration rapide tels des sandwiches ou des crêpes par exemple. Ce dispositif offre des démarches simplifiées mais nécessite tout de même de l'investissement et du personnel.

Ferme-Auberge :

La ferme auberge est un lieu de restauration au sein d'une exploitation agricole. Pour bénéficier de l'appellation ferme auberge, il convient de respecter les termes de la charte de la ferme auberge, arrêtée en 1976 par Agriculture et tourisme, association commune aux organisations professionnelles agricoles.

Restaurant :

Largement connu, le restaurant est un établissement commercial recevant des clients pour leur servir des repas. Il peut être intéressant d'en aménager un selon votre projet global, il nécessite tout de même un investissement financier important ainsi que du personnel dédié, au minimum deux personnes qualifiées.

AMÉNAGEMENT

Selon le type de structure que vous souhaitez ouvrir, différents aménagements seront nécessaires au niveau de la partie d'accueil client mais aussi de la cuisine, qui nécessitera un aménagement professionnel.

FORMATION

Aucun diplôme n'est requis pour ouvrir un restaurant, en revanche, une formation d'hygiène HACCP de 14 jours est obligatoire, ainsi que l'obtention d'un permis d'exploitation accessible avec une formation de 20h. De plus, de nombreuses formations de courte durée existent notamment sur la gestion d'un équipement de restauration. Enfin, selon la licence que vous souhaitez obtenir, des formations complémentaires peuvent vous être demandées. La CCI sera votre interlocuteur dans l'ensemble de ces démarches. De plus, il est important de recruter du personnel qualifié en salle comme en cuisine.

[En savoir plus ici](#)



FORMALITÉS

Parmi les formalités, vous serez notamment demandées : des locaux conformes aux règles d'évacuation ; un système d'alarme mis en place ; du matériel conforme aux normes techniques de sécurité ; une cuisine du snack équipée d'un système d'extraction ; réalisation d'une déclaration écrite auprès de la mairie ; obtention d'un permis d'exploitation ; obtention d'une licence ; immatriculation au registre du commerce et des sociétés (RCS) ; déclaration au services des impôts ; immatriculation au régime social des indépendants (RSI) ; obligations comptables ; le respect des pratiques d'hygiène. De plus, il est important de se renseigner sur l'assurance et les responsabilités juridiques.

[En savoir plus ici](#)



II – ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE – CCI

► Accompagnement et formations pour la création d'un restaurant

La CCI Caen Normandie vous accompagne dans toutes les étapes de votre projet : de la création, la reprise ou la cession d'une entreprise.

[En savoir plus ici](#)

CCI CAEN NORMANDIE

1 rue René Cassin - Saint-Contest
14911 Caen Cedex 9, 02 31 54 54 54
[Site internet](#)

Bienvenue à la ferme est une marque commerciale française des Chambres d'agriculture. Il s'agit du principal réseau de producteurs fermiers et d'accueil touristique dans les fermes, par les agriculteurs français.

[En savoir plus ici](#)

BIENVENUE À LA FERME EN NORMANDIE

6 rue des Roquemonts, 14053 Caen Cedex 4
02 33 31 48 07
[Site internet](#)



AREA NORMANDIE - SAVEURS DE NORMANDIE

► Mise en relation avec des fournisseurs locaux

Depuis 2003, Saveurs de Normandie, la marque au léopard gourmand est le porte-drapeau des produits alimentaires normands. En choisissant les produits agréés Saveurs de Normandie, retrouvez toute la richesse alimentaire d'une région tournée vers la qualité, la diversité et l'équilibre, pour vivre des moments gourmands, sains et variés !

[En savoir plus ici](#)



BIENVENUE À LA FERME

► Accompagnement dans la création de ferme auberge et de tables d'hôte dans des structures agricoles

ECOTABLE

► Accompagnement vers une restauration durable

"Bien dans mon assiette, bien sur ma planète !" Écotable est une entreprise dont la mission est d'accompagner les acteurs du secteur de la restauration dans leur transition écologique. Elle propose sur sa plateforme de restauration durable Impact, plusieurs outils pour permettre aux professionnels de la restauration de mesurer et progresser dans leur démarche écologique. Écotable a également un label qui identifie les restaurants écoresponsables dans toute la France.



contact@ecotable.fr
[Site internet](#)
Outils