

CHECKLIST POUR L'OUVERTURE DE VOTRE RESTAURANT

Voici une checklist complète pour vous aider à organiser les étapes clés à suivre avant l'ouverture de votre restaurant.

1. Recherche de local

- Définir les critères d'emplacement (centre-ville, zone commerciale, quartier dynamique, etc.)
- Réaliser une étude de marché pour analyser la clientèle locale
- Comparer les loyers et les conditions de bail commercial
- Vérifier la conformité du local avec les normes ERP (établissement recevant du public)
- Obtenir les autorisations d'urbanisme nécessaires (changement de destination, travaux, etc.)
- Négocier et signer le bail commercial

2. Création et immatriculation de l'entreprise

- Choisir la structure juridique adaptée (SAS, SARL, auto-entrepreneur, etc.)
- Rédiger et déposer les statuts (si applicable)
- Immatriculer l'entreprise au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS)
- Publier une annonce légale dans un journal habilité
- Ouvrir un compte bancaire professionnel

3. Travaux et aménagement du local

- Réaliser les plans d'aménagement (cuisine, salle, réserves)
- Contacter des prestataires pour les travaux (plomberie, électricité, décoration)
- S'assurer que le local respecte les normes de sécurité (incendie, issues de secours)
- Vérifier l'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite (PMR)
- Acheter et installer le matériel de cuisine et de restauration (fours, frigos, etc.)
- Aménager la salle de restaurant (tables, chaises, décoration)

4. Démarches administratives et licences

- Obtenir une licence petite ou grande restauration (selon les boissons alcoolisées servies)
- Suivre la formation obligatoire pour le permis d'exploitation (pour la vente d'alcool)



- ❑ Obtenir une autorisation pour les terrasses (si applicable)
- ❑ Déclarer le restaurant auprès de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) pour le respect des normes d'hygiène
- ❑ Souscrire aux assurances obligatoires (multirisque, responsabilité civile professionnelle)
- ❑ Afficher les informations légales (menus, licences, capacité d'accueil)

5. Recrutement et formation du personnel

- ❑ Définir les besoins en personnel (serveurs, cuisiniers, plongeurs, etc.)
- ❑ Publier des offres d'emploi sur des plateformes spécialisées (Indeed, LinkedIn, etc.)
- ❑ Organiser des entretiens et recruter les employés
- ❑ Rédiger et signer les contrats de travail
- ❑ Former le personnel à l'hygiène alimentaire (HACCP) et aux normes de sécurité
- ❑ Créer un manuel d'accueil et de formation pour les nouveaux employés

6. Choix des fournisseurs

- ❑ Rechercher des fournisseurs de produits alimentaires (fruits, légumes, viandes, etc.)
- ❑ Négocier les prix et les conditions de livraison
- ❑ Signer les contrats de fourniture et organiser les premières livraisons
- ❑ Tester la qualité des produits et ajuster si nécessaire
- ❑ Mettre en place un système de gestion des stocks

7. Création du menu

- ❑ Concevoir le menu en fonction de votre concept (plats, boissons, desserts)
- ❑ Établir les prix en tenant compte des marges et des coûts
- ❑ Créer des recettes standards pour garantir une qualité constante
- ❑ Faire tester le menu à un panel de clients potentiels
- ❑ Imprimer et mettre en page les menus



8. Communication et marketing

- ❑ Créer un logo et une identité visuelle pour le restaurant
- ❑ Mettre en place un site web et des réseaux sociaux (Instagram, Facebook, Google My Business)
- ❑ Organiser une campagne de communication avant l'ouverture (flyers, réseaux sociaux, partenariats locaux)
- ❑ Réclamer des avis Google dès l'ouverture pour booster votre référencement
- ❑ Planifier un événement pour l'inauguration du restaurant (ouverture VIP, offres spéciales)

9. Tests et préparatifs

- ❑ Organiser une journée d'ouverture en « soft opening » avec un petit groupe de clients
- ❑ Ajuster le service et la cuisine en fonction des retours des premiers clients
- ❑ Vérifier que le système de caisse fonctionne correctement
Tester les équipements (réfrigérateurs, fours, etc.) et les ajuster si nécessaire
- ❑ Assurer la disponibilité des stocks pour le jour de l'ouverture

10. Ouverture officielle

- ❑ Vérifier que tout le personnel est prêt et en place
- ❑ Assurer une mise en scène et une décoration attractives pour le jour de l'ouverture
- ❑ Communiquer sur les réseaux sociaux et auprès des médias locaux
- ❑ Accueillir les premiers clients et recueillir des avis

Cette checklist vous permet de rester organisé tout au long du processus d'ouverture de votre restaurant. Il est essentiel de bien planifier chaque étape pour garantir une ouverture réussie et durable !

