



Utilisation logement de fonction gendarmerie activité artisanale

Par bemol

Bonjour,
mon conjoint est gendarme et nous habitons dans son logement de fonction (une petite maison), au sein d'une caserne de gendarmerie. Les maisons et le terrain appartiennent à la commune et sont loués auprès de la mairie par la gendarmerie.

Je souhaiterais débiter une activité d'auto-entrepreneur dans la pâtisserie sur commande : les clients passent commande par mail, je réalise les pâtisseries et les livre (soit moi-même, soit par colis).

Pour réaliser mes pâtisseries, je souhaiterais utiliser ma propre cuisine, dans notre logement de fonction, afin d'éviter d'avoir à louer un local commercial.

Je souhaiterais donc savoir si cela est possible, compte tenu de la nature de notre logement (logement de fonction et gendarmerie, mais location auprès de la commune).

Merci d'avance pour votre aide!

Par yapasdequoi

Bonjour,
Il vous faut obtenir l'autorisation du bailleur pour commencer.
Ensuite vérifier que votre cuisine familiale répond aux normes de ce type d'activités (pas évident).

Par TUT03

Bonjour

et pour exercer une activité individuelle de pâtisserie, vous devez être titulaire d'un diplôme professionnel de pâtisserie, au minima un CAP de pâtisserie

Par bemol

Bonjour,
je vous remercie pour vos réponses.

Je précise que je possède un CAP de pâtisserie et j'ai un peu d'expérience professionnelle dans des pâtisseries "classiques".

Par yapasdequoi

Bonjour,
J'ai trouvé ceci :
[url=https://www.businesspassioncuisine.fr/reglementation-patisserie.html]https://www.businesspassioncuisine.fr/reglementation-patisserie.html[/url]

Le diplôme est indispensable mais pas suffisant.

Il faut obtenir un certain nombre d'autorisations (bailleur et mairie) et faire les déclarations légales.

Attendez vous à un contrôle de la DDPP.

Par ML166

Pour les activités de bouche il n'est pas obligatoire d'avoir un "laboratoire"? Attention aux retombés légales cela

peut-être léger en tant qu'auto entrepreneur.

Par TUT03

Pour la partie technique et hygiène, voici le guide qui pourra vous aider à savoir quelles sont les normes à respecter, en plus de obligations administratives (bailleur, assurances, mairie...)

[url=https://devenirpatissier.fr/wp-content/uploads/2016/09/guide-HACCP.pdf]https://devenirpatissier.fr/wp-content/uploads/2016/09/guide-HACCP.pdf[/url]