



## Statut juridique creation entreprise

Par **fontut**, le **11/09/2009** à **17:06**

Bonjour,

je veux créer une boulangerie. je n'ai pas le cap mais ma compagne oui.

Existe t'il "un truc" qui me permettrait de fabriquer et vendre du pain ( sur les marchés pour commencer) et pour cela de bénéficier du "diplome" de ma compagne.

Par exemple, elle créé sa boite dont je suis le salarié.Elle veut, pour le moment, pouvoir travailler en dehors de ce projet.....quand y a du boulot...

Merci de bien vouloir aider qq'un qui cherche à se glisser dans le système.

Par **Tisuisse**, le **11/09/2009** à **22:14**

Bonjour,

Avez-vous consulté votre chambre des métiers ou votre chambre de commerce et d'industrie ?

Par **fontut**, le **12/09/2009** à **09:19**

Bonjour.

Je les ai contacté, mais pour d'autres sujets ( normes d'hygiène, cout de l'inscription d'une micro entreprise etc etc mais pas au sujet du statut.

En fait je trouve la question un peu osée et je crains fort de me trouver face à quelqu'un qui ne cherche pas à comprendre.Dans les administrations , j'ai remarqué qu'ils ne sont pas souvent du genre à se "casser la tête", style, " C'est comme ça et puis c'est tout!!" et j'admets

vouloir passer un peu hors des clous.....mais le pain que je veux faire, on n'apprend pas à le faire dans le cadre d'un cap...diplôme qui me prendrait 8 mois et me coûterait ou coûterait à la société je ne sais pas combien.

Donc je voudrais, pour les contacter à ce sujet pouvoir leur dire " je voudrais créer une entreprise sur tel statut, bref, leur apporter la solution à mon problème, tout du moins une partie.

Merci beaucoup de m'avoir déjà répondu.

Dans l'attente de vos nouvelles.

Eric

**Par Tisuisse, le 12/09/2009 à 09:49**

Je comprends votre empressement mais beaucoup de métiers nécessitent une formation, cette formation a forcément une durée et un coût, rien ne se fait par un simple claquement de doigt.

Avez-vous contacté le syndicat de la boulangerie ?

**Par fontut, le 12/09/2009 à 11:14**

J'entends avec plaisir votre désir de vouloir me mettre devant une certaine la réalité.

Il ne s'agit pas d'un "claquement de doigt" mais d'un projet qui me suit depuis plusieurs années.

Cependant J'ai fait CE pain pendant 2 ans, une à 3 fois par semaine avec un ami qui le fait depuis 20 ans. J'ai le savoir faire de base ( que je travaille à améliorer) et la possibilité de récupérer la clientèle de cet ami.

J'ai connaissance de l'engouement de ce produit et la demande d'une prod plus régulière se fait ressentir.

Question syndicat de boulangerie, je n'ai pas l'intention de faire autre chose que du bon pain, pas de viennoiseries et encore moins de pâtisserie. J'entends déjà leur réponse corporatiste!!mais pourquoi pas besoin de diplôme pour fabriquer des pizzas ( dont la pâte est une pâte à pain) mais pour du pain??( ou alors je mets une rondelle de tomate sur chaque pain pour pouvoir le vendre en qualité de pizza lol).

Merci de m'accorder de votre temps.

Eric

**Par Tisuisse, le 12/09/2009 à 11:21**

Tout simplement parce qu'il existe une réglementation en matière de boulange. Je suppose que cela vous déjà été dit.

**Par fontut, le 12/09/2009 à 11:49**

merci pour votre réponse.  
Bonne continuation.  
Eric

Par **reno\_8**, le **14/09/2009** à **23:14**

bonsoir, une solution plus simple existe...

Faite votre entreprise en inscrivant votre femme comme gérante de l'entreprise, facile car elle a les diplômes pour l'être si j'ai bien compris.

Ensuite vous vous inscrivez en tant que conjoint collaborateur à l'entreprise avec partage du revenu avec votre femme, vous travaillerez ainsi librement et sans problème.

et vous gérez vous même l'entreprise sans inquiéter votre femme.

Allez consulter un expert comptable qui vous fera tout le montage, et vous trouveras la solution.

Les boutiques de gestion ne sont pas assez compétentes pour trouver ce genre d'astuces.

En plus si vous créez votre société, pas le choix, faudra avoir un expert comptable.

suivez mes conseils...

Bonne chance

Par **fontut**, le **15/09/2009** à **09:14**

Bonjour reno\_8.

Je viens de découvrir cet article sur le net.

L'obligation de qualification professionnelle dans la boulangerie

L'article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat a imposé qu'un certain nombre d'activités limitativement énumérées par cet article, parmi lesquelles figurent " la préparation ou la fabrication de produits frais de boulangerie ", soient exercées soit par une personne qualifiée, soit sous le contrôle d'une personne qualifiée lorsque les tâches sont effectuées par du personnel non qualifié.

**[s]La loi ne crée donc aucune obligation de qualification pour le chef d'entreprise ; elle exige seulement que les tâches soient effectuées en présence d'une personne détenant les qualifications requises.[/s]**

Aux termes du II de cet article, chacune des activités visées doit faire l'objet d'un décret en

Conseil d'Etat pour régler la mise en oeuvre de l'obligation de qualification professionnelle. Ce texte a été publié le 3 avril dernier.

Le décret d'application n° 98-246 concernant la qualification professionnelle exigée pour l'exercice de certains métiers, dont celui de boulanger, a été publié au Journal Officiel du 3 avril 1998 (reproduit en annexe du rapport). Désormais, seules les personnes titulaires d'un CAP ou d'un BEP ou d'un diplôme ou d'un titre homologué de niveau égal ou supérieur au CAP peut exercer l'activité de boulanger. A défaut de diplôme ou de titre homologué, les personnes doivent justifier d'une expérience de trois ans dans le métier.

Pensez vous qu'il soit possible de mettre en oeuvre votre proposition au regard de cet article? Après tout, la présence peut être se "limiter" à un aspect essentiellement juridique.....  
En tout cas, un grand merci de m'avoir déjà répondu.  
Eric

Par **reno\_8**, le **16/09/2009** à **19:21**

bonjour

oui on se place dans la situation dans laquelle vous serez sous le controle d'une personne qualifiée (votre femme) en tant que gérante de l'entreprise, et vous pourrez fabriquer le pain.  
Je ne vois pas où se trouve le problème

Maintenant à part un concurrent je ne vois pas qui vous empêchera de le faire ou vous posez des problèmes...

bonne chance

Par **fontut**, le **16/09/2009** à **19:25**

Merci beaucoup pour votre réponse. Je vais me renseigner chez un expert comptable.  
Eric