



## Auto-entrepreneur en tant que serveur ou cuisinier, comment ça marche ?

Il est possible d'adopter le statut d'auto-entrepreneur en tant que serveur ou en tant que cuisinier. Bien que cela paraisse idéal et très pratique, il y a des restrictions et certaines conditions à suivre pour ne pas tomber dans le salariat déguisé. Voici nos explications et nos conseils.

### Auto-entrepreneur en tant que serveur

**Code APE :** 56.2 – Traiteurs et autres services de restauration

**Cotisation sociales :** environ 22% du CA

**Plafond de CA auto-entrepreneur :** 72500€/an

### Pour quelles prestations ?

L'auto-entrepreneur serveur peut faire des extras pour des cafés, restaurants, hôtels et traiteur par exemple. Il peut aussi intervenir pour des événements comme des galas, mariages, réceptions, cocktails, galas, expositions, vernissages...

### Une envie de recruter un extra en auto-entrepreneur

A l'occasion d'évènements ponctuels - mariages, cocktails, réceptions -, ou même des vacances de vos salariés, il est tentant d'embaucher des collaborateurs occasionnels exerçant avec le statut d'auto-entrepreneur quand on travaille dans l'hôtellerie-restauration. Et comme l'été arrive, avec son lot de moments festifs divers et variés et sa période de congés, il est temps de faire un tour d'horizon de ce statut ! Pour un patron, il est plus simple, et surtout plus rapide, de payer une facture, que de salarier quelqu'un avec les charges salariales et patronales à payer, et toute la paperasserie qui va avec : DPAE à établir, contrats à rédiger, bulletins de salaire à établir...

### Mais attention, qui dit auto-entrepreneur dit travailleur indépendant.

Qui dit indépendance dit liberté d'entreprendre et autonomie. Un auto-entrepreneur se doit donc d'organiser son travail comme il l'entend, pour des clients, qui, en retour, lui paient sa prestation sur facture.

Qui dit travailleur salarié dit employeur. Qui dit employeur dit respect d'un lien de subordination dans le cadre d'un contrat de travail permanent. Un salarié se doit donc d'effectuer certaines tâches prédéfinies en échange d'un salaire.

Dans le 1er cas, le travailleur gère son portefeuille de clients. Dans le 2nd, le salarié ne rend de comptes qu'à une seule personne.

Cette nuance est importante, car le fait d'avoir plusieurs clients, pour un auto-entrepreneur, évite une suspicion de salariat déguisé, car c'est le principal problème posé par ce statut. Que ce soit dans l'hôtellerie-restauration ou ailleurs, d'ailleurs....

## **Pour vous aider à mieux comprendre et à éviter de commettre quelques impairs qui pourraient vous coûter cher...**

Voici quelques indices qui peuvent laisser penser à une relation de travail plutôt qu'à une simple collaboration professionnelle :

1. Vous avez déjà eu cet extra dans vos effectifs de salariés, et il occupait une fonction identique ou proche.
2. Ses horaires de travail sont imposés. Par vous.
3. Ses initiatives sont limitées.
4. Il facture son travail aux heures ou aux jours passés.
5. Les personnes avec lesquelles il travaille sont salariées.

## **Que dit la loi en cas d'infractions ?**

Devant un faisceau d'indices corroborant une situation ambiguë, un tribunal, l'administration fiscale ou un organisme comme l'Urssaf peut requalifier une collaboration commerciale en contrat de travail, avec des conséquences financières importantes pour l' « employeur » (redressement des cotisations sociales notamment). En effet, selon l'article L. 8221-5 du Code du travail, il y a fraude dans le cadre d'un travail dissimulé par dissimulation d'emploi salarié. Bref, la prudence est de mise lorsque vous faites appel à un auto entrepreneur surtout s'il remplace un salarié ou que ses collègues sont salariés. Mieux vaut privilégier cette solution pour satisfaire des besoins très ponctuels, et éviter de faire toujours appel à la même personne.

Surtout de bien, vous faire accompagner pour cela.

Christophe **GUERIN**  
Expert en création d'entreprise

01/04/2020