



COMMUNE DE LES FERRES

APPEL A CANDIDATURE POUR L'EXPLOITATION DE L'AUBERGE COMMUNALE



Dossier de candidature

Pièces à joindre :

- Copie carte d'identité (si personne physique) / Extrait Kbis (si personne morale) ;
- Bulletin n°3 du casier judiciaire ;
- Lettre de motivation ;
- Diplôme/formations ;
- Curriculum vitae ;
- Note descriptive du projet d'exploitation (orientations, services proposés, stratégie commerciale et touristique et développement au regard de l'article 3) ;
- Plan prévisionnel d'activité et de fréquentation ;
- Budget prévisionnel détaillé – périodes d'ouverture

Tout élément complémentaire permettant d'apprécier la qualité du projet pourra être joint au dossier

TABLE DES MATIERES

1	<i>VOUS</i>	3
1.1	Présentation du porteur de projet	3
1.1.1	Identité.....	3
1.1.2	Situation professionnelle actuelle :	3
1.2	Formation, compétence et qualité	4
1.3	Motivations	5
2	<i>VOTRE PROJET</i>	5
2.1	Présentation du projet	5
2.2	Investissements	8
2.3	Éléments financiers et prévisionnels	9

Le format de la fiche de renseignement est librement adaptable à votre projet.

1 VOUS

1.1 Présentation du porteur de projet

1.1.1 Identité

Nom : Prénom :

Date de naissance :

Adresse :

N° Rue :

Code postale : Ville :

Téléphone : Portable :

Email :

Adresse :

1.1.2 Situation professionnelle actuelle :

☐ Salarié

☐ Indépendant

☐ Demandeur d'emploi

☐ Etudiant

☐ Autre

Si « Autre », précisez :

Poste occupé :

A remplir si vous êtes actuellement gérant/président de votre société :

Raison sociale :

Enseigne :

Forme juridique :

Siret :

Adresse de la société :

Téléphone :

Email :

1.2 Formation, compétence et qualité

Avez-vous déjà exercé ou exercez-vous une activité professionnelle en rapport avec votre projet ?

Oui ☐

Non ☐

Si Oui précisez :

Nom de la structure	Poste occupé	Localisation	Durée
1.			
2.			
3.			

Sur une échelle de 1 à 5, quelles sont vos compétences techniques en rapport avec votre projet ?

Gestion et comptabilité :
Gestion d'équipe, de personnel :
Informatique, bureautique :
Communication :
Relation client, sens de l'accueil :
Compétences techniques du métier :

Veillez préciser vos compétences techniques : techniques culinaires, gestion de cuisine, hygiène et sécurité alimentaire, gestion d'établissement de restauration, connaissance de la réglementation ERP, etc.

--

Quelles sont vos qualités personnelles constituant un atout pour votre projet ?

--

1.3 Motivations

Connaissez-vous la commune dans laquelle se situe le projet ?

☐ Oui

☐ Non

Quelles sont vos motivations pour intégrer le projet ?

☐ Passion pour le métier (cuisine, restauration, hôtellerie, accueil)

☐ Envie de développer sa propre affaire, d'être indépendant

☐ Opportunité commerciale dans le marché local

☐ Souhait de développer ou diversifier ses activités

☐ Envie de changer de vie professionnelle

☐ Opportunité de réaliser un rêve

☐ Envie de créer un lieu de convivialité, de contribuer à la vie locale

☐ Attrait pour le village, le secteur géographique

☐ Autre

Si « Autre », précisez :

--

2 VOTRE PROJET

2.1 Présentation du projet

Votre projet est :

☐ Une création

☐ Un développement

☐ Un transfert d'activité

Envisagez-vous d'exercer :

☐ Seul

☐ En couple

☐ Avec un plusieurs associés :

- Nombre :
- Précisez :
 - ☐ Parent(s)
 - ☐ Ami(s)

Précisez les fonctions que vous exercerez personnellement dans le cadre de l'exploitation de l'Auberge :

☐ Cuisine

☐ Service/salle

☐ Hôtellerie

☐ Gestion/administration

☐ Communication/promotion

☐ Autres

Si « Autres », précisez :

Date d'ouverture envisagée :

Présentez votre projet :

Présentation détaillée et structurée de votre projet, abordant notamment les points suivants :

- Le type de restauration proposée ;
- Le service hôtelier proposé ;
- Le positionnement de l'établissement (clientèle ciblée, niveau de prix)
- Le fonctionnement de l'activité : approvisionnement, jours et horaires d'ouverture) ;
- Les services associés (bar, dépôt de pain, épicerie, etc.) ;
- L'organisation du personnel et le rôle personnel du porteur de projet ;
- La gestion administrative et opérationnelle : comptabilité, gestion des stocks, respect des normes de sécurité et d'hygiène ;
- La stratégie de communication et de promotion de l'établissement ;

- Les animations ou actions envisagées en lien avec la vie communale et la coopération avec les acteurs locaux (association, mairie, etc.).

Lister les points forts de votre projet qui permettront de vous différencier de vos concurrents :

2.2 Investissements

Avez-vous estimé votre investissement ?

☐ Oui

☐ Non

Montant estimé :

Quel est votre apport personnel :

Avez-vous pris contact avec des établissements bancaires :

☐ Oui

☐ Non

Veillez indiquer le matériel, les machines et outils nécessaires à l'exploitation de votre activité :

--

Quels aménagements éventuels envisagez-vous pour exercer votre activité au sein de l'établissement :

--

2.3 Éléments financiers et prévisionnels

Explication du chiffre d'affaires prévisionnel :

Nombre de client :

Nombre de couvert par jour :

Prix des nuitées :

Nombre de nuitées :

Ticket moyen par client :

CA année 1 (en HT) :

CA année 2 (en HT) :

CA année 3 (en HT) :

Veillez expliquer vos hypothèses de calcul retenues (type de prestation, tarifs, marge, nombre de clients, nombre de couverts, nuitées, nombre de services, nombre de jours d'ouverture, etc.) pour votre compte d'exploitation prévisionnel :

J'atteste sur l'honneur,

☐ L'exactitude des renseignements fournis

☐ N'être sous le coup d'aucune(s) sanction(s) m'interdisant de diriger, gérer, administrer ou contrôler une entreprise

Date et signature :