



Cahier des charges du futur exploitant du Restaurant Bar Multi Services « Auberge Cadaillon » de la commune d'ARANCOU



Contexte

La commune d'Arancou (64270) lance un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) pour l'exploitation future d'une activité de restauration traditionnelle, d'un bar et d'activités annexes (tabac, presse, jeux, dépôt de pain) au sein de son centre bourg.

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les conditions d'exploitation du présent fonds de commerce situé sur le centre bourg d'Arancou.

Il sera approuvé par délibération du Conseil Municipal après rédaction définitive.

I. Descriptif du local :

1.1 : Description du bien :

Le bâtiment est situé au bourg de la commune d'Arancou et comportera à terme, après travaux :

- Une salle à manger de 60 m²,
- Une partie bar de 18 m²,
- Une cuisine de 22m²,
- Une réserve de 15 m²,
- Une zone de stockage de 8 m²,
- Une laverie de 10 m²,
- 2 WC indépendants de 10 m² (normes PMR) et un WC de 2.22m²,
- 1 terrasse de 130 m² dont une partie couverte de 70 m², attenante au restaurant
- Un parking d'une capacité de 30 places

Le local commercial est destiné à une activité principale de restauration-bar (la première année) et à des activités annexes : dépôt de pain, presse, tabac et jeux (les 2 années suivantes)

Les équipements sont :

Bar : groupe froid, comptoir, étagères, évier, tireuse bière.

Cuisine : tables inox, piano (gaz), four multi cuisson (électrique), friteuse, four micro-ondes, bac évier légumerie, table chef, plonge (machine à laver à capot + évier).

Armoire froid positif, armoire froid négatif, chambre froide.

Le mobilier du bar et du restaurant : ce point reste à négocier avec le futur exploitant.

La commune possède une licence IV qu'elle mettra à disposition du futur restaurant sous certaines conditions.

Une visite des locaux est possible sur rendez-vous.

En annexes, état des lieux et plans

1.2 : Historique de l'activité

Ancien bar du village, fermé depuis 25 ans.

1.3 : Projet à venir

- Complémentarité avec le Gîte Bourthaire géré par l'association Jacquaire (voir présentation en annexe)
- Un casier de producteurs locaux (produits locaux et de première nécessité) sera également créé afin de répondre aux attentes des pèlerins, touristes et consommateurs locaux, dans un délai de 2 ans.

- Acquisition en cours par la mairie d'un bâtiment voisin pour un projet de création d'un hébergement de 4 à 6 chambres d'ici 3 à 4 ans.
- Possibilité d'exploiter la salle polyvalente (mur à gauche) d'une capacité de 295 places. Possibilité d'organiser des banquets ou des manifestations (tournoi de pelote). Salle équipée d'une cuisine. Cette salle est utilisée par le Comité des Fêtes 10 jours/an.

II. Les particularités liées à l'exploitation

- ⇒ La licence IV reste la propriété de la mairie. Elle sera mise à disposition du futur restaurant. Toutefois, elle sera utilisée par le Comité des Fêtes pour leurs manifestations soit environ 10 jours/an.
- ⇒ Activités en lien avec l'association Jacquaire qui gère le Gîte Bourthaire : une convention sera mise en place pour fixer les modalités de fournitures des repas pour les pèlerins et les groupes séjournant dans le gîte.
- ⇒ Activités avec le comité des fêtes : une convention sera également établie entre le futur exploitant et le comité des fêtes pour fixer les modalités d'utilisation de la salle polyvalente et l'utilisation de la licence IV et la bonne entente entre les 2 structures.
- ⇒ Activités annexes : tabac, presse, jeux, dépôt de pain seront mises en place sur un délai maximum de 3 ans.

III. les principaux éléments du type de contrat mis en place

- * Montant du loyer : le loyer sera indexé sur le chiffre d'affaires sur la base de 5% du CA plafonné à 2 000 euros / mois.
- * Type de gérance : Bail précaire de 3 ans maximum avec pour objectif de basculer sur un bail commercial.
- * Licence : Mise à disposition par la mairie, le prix est inclus dans le montant du loyer.
- * Services complémentaires : Il est souhaité de créer les services suivants dans un délai de 3ans : épicerie, dépôt de pain et de vin, point relais colis, presse... à définir avec le futur gérant.

Tous travaux, embellissements et améliorations quelconques qui seraient faits par le preneur, même avec l'autorisation du bailleur, resteront à la fin du bail la propriété de ce dernier, sans indemnité.

III. Profil du candidat

3.1. Qualités indispensables :

L'équipe dirigeante doit requérir les qualités suivantes pour garantir :

- ↳ Un accueil chaleureux : convivialité et serviabilité, clarté dans les propos, goût pour les relations humaines,
- ↳ L'intimité et le confort des clients : la discrétion et la propreté,
- ↳ L'organisation du travail : rigueur, autonomie, sens du travail en équipe et de l'anticipation, résistance physique,
- ↳ Une originalité dans les services proposés : créativité et sens de l'animation.

3.2. Compétences indispensables :

D'une part, **la polyvalence** reste un élément incontournable du choix de l'exploitant afin d'assurer à la fois la relation avec la clientèle, la production culinaire, la gestion des équipes et de l'exploitation, la propreté des locaux et l'entretien des équipements.

D'autre part, l'équipe qui œuvrera pour l'exploitation du bar restaurant devra réunir au minimum les compétences suivantes :

- ↳ pour le service de cuisine et de restaurant :
 - ✓ Maîtrise des techniques professionnelles et culinaires,
 - ✓ Connaissance de la gestion des achats et des stocks,
 - ✓ Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité,
 - ✓ Connaissance de l'offre de produits locaux ou issus des circuits courts,
 - ✓ La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères,
 - ✓ Obligation de produire une attestation de la formation du « permis d'exploitation pour les débits de boissons » (article L.3332-1-1 du Code de la Santé Publique) et de la formation hygiène alimentaire (Décret N° 2011-731 du 24 juin 2011).
- ↳ pour le chef d'exploitation :
 - ✓ Maîtrise des techniques de management et d'organisation du travail,
 - ✓ Maîtrise des outils informatiques (logiciel de gestion, traitement de courrier, tableur...),
 - ✓ Mise en œuvre d'actions promotionnelles et de commercialisation.
 - ✓ Gestion financière (rapport qualité et rentabilité)
 - ✓ Volonté de s'intégrer dans le tissu économique de la commune,
 - ✓ Connaissance en petits bricolages et entretien.

Le dirigeant aura de préférence une expérience de 3 ans en gestion d'établissement de restauration.

La situation d'un couple sera privilégiée compte tenu :

- ✓ des variations d'activité sur l'année,
- ✓ de la polyvalence nécessaire dans la multiplicité des tâches à accomplir,
- ✓ de la nécessité d'avoir une personne pour assurer l'accueil et le service des clients.

Le candidat sera évalué sur dossier et après une présentation orale devant un comité de sélection, notamment sur :

- ↳ son expérience professionnelle,
- ↳ la présentation de son projet d'exploitation : carte de restaurant, projet d'animation, proposition de décoration et d'aménagement des locaux,
- ↳ le projet économique : prévisionnel d'exploitation, organisation du travail, attestation de formation,
- ↳ son implication dans la vie sociale localement.

IV. Constitution du dossier de candidature.

Les éléments requis seront présentés dans le dossier de candidature ci-annexé.

Le comité de sélection apportera une attention particulière à la description du projet ainsi qu'à la formation ou à l'expérience du candidat.

Le dossier devra être déposé au plus tard le : 31 octobre avant 12H00

Soit directement au secrétariat de la Mairie d'Arancou

Soit envoyé à l'adresse mail : commune-arancou@wanadoo.fr

V. ANNEXES

- Dossier de candidature
- Etat des lieux/ Plans
- Présentation du gîte Bourthaire