



DOSSIER DE CANDIDATURE

BAR RESTAURANT
« Auberge Cadaillon »
ARANCOU



Date limite de dépôt : 31 Octobre 2022 avant 12H

Candidat : _____



Cadre réglementaire :

La commune d'Arancou est propriétaire d'un bâtiment qui permettra la commercialisation après travaux d'une activité de bar restaurant (la 1^{ère} année) et des activités annexes : tabac, presse, jeux et dépôt de pain (la 2^{ème} année).

La municipalité d'Arancou a contractualisé avec la chambre de Commerce et d'Industrie Bayonne Pays basque, une prestation d'accompagnement pour la commercialisation de ce bâtiment.

Après lecture du cahier des charges, les candidats sont invités à déposer leur dossier de candidature à partir du présent document. Le candidat pourra se rapprocher du service Entreprendre de la CCI Bayonne Pays Basque pour compléter ce dossier.

Le dossier devra être composé des éléments suivants :

- Le dossier ci-joint dûment complété,
- Curriculum vitae du (des) candidat(s) pressenti(s),
- Justificatif de l'apport personnel
- Justificatif de la qualification professionnelle
- Projet de cartes & de menus
- Attestation sur l'honneur datée et signée (ci-jointe),
- Et tout autre document jugé nécessaire par le candidat

Le dossier sera adressé par lettre recommandée avec accusé de réception ou remis contre décharge avant la date et heure indiquées en première page du dossier, à l'adresse suivante :

Monsieur le Maire Hôtel de Ville 320 Route de Bergouey
64270 Arancou

Demande de renseignements :

☎ : 05 59 38 42 65 mail : commune-arancou@wanadoo.fr

Après instruction, votre demande sera proposée à la commission compétente, créée à cet effet, qui convoquera le candidat à un entretien individuel.

Sommaire du dossier :

Présentation du candidat	Page 3
Présentation de l'activité	Page 7
Les moyens nécessaires au projet	Page 12
Présentation financière	Page 14
Attestation sur l'honneur	Page 18



PRESENTATION DU CANDIDAT

Coordonnées du candidat :

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse postale : _____

Téléphone : _____ Télécopie : _____

Mail : _____

Si entreprise déjà existante :

N° SIRET : _____

Code APE : _____



Le porteur de projet

1 Présentation générale :

Situation personnelle :

Situation familiale : _____

Nombre d'enfants à charge : _____

Situation du conjoint : _____

Votre conjoint participera-t-il à l'activité de l'entreprise ? Oui Non

Si oui, quel sera son rôle ?

Situation professionnelle :

- Salarié Demandeur d'emploi indemnisé Retraité Etudiant
 Demandeur d'emploi non indemnisé RSA Chef d'entreprise

Vos diplômes :

Vos principales expériences professionnelles :



Quelles sont vos motivations/ vos objectifs personnels :

Quels sont vos véritables atouts pour la réussite de votre projet ?

Autres :



2. Structure juridique prévue

2.1. Forme juridique

Entreprise Individuelle E.U.R.L S.A.R.L S.A Autres (préciser) :

Pour les entreprises en société :

Montant du capital social : _____ €

Répartition du capital social :

Nom des associés	% détenu dans la société	Fonction dans la société	Participations éventuelles dans une ou plusieurs sociétés	
			Nom	% du capital détenu
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

2.2. L'apport (capital et compte courant d'associés)

- Apport personnel du porteur de projet :€

- Apport si associés :€

Envisagez-vous de demander un prêt bancaire ? Oui Non

Si oui, pour quel montant ?.....€

Dans ce cas, quelle (s) garantie (s) personnelle (s) pouvez-vous apporter au banquier ?

N.B. un justificatif des sommes indiquées sera annexé au dossier.



PRESENTATION DE L'ACTIVITE

1. Produit et service

1.1. Description du produit et du service

1.2. Mode d'exploitation (saisonnalité, horaires d'ouverture)

1.2. Propositions d'autres prestations



2. Marché

2.1. Nature et zone géographique

2.2. Clientèle visée (à vous d'identifier les clientèles ciblées)

Quels types de clientèle ?	Semaine		Week end	
	Midi	Soir	Midi	Soir
Affaire				
Ouvrier				
Locale				
Touriste/passage				
Groupe				

Autres :



2.3. Approvisionnement (fournisseurs, délais de paiement)

Qui sont-ils ? Quelles sont leurs conditions de distribution et leurs conditions financières ?

Noms des principaux fournisseurs	Nature des achats	Délais de règlement

Avez-vous des contacts privilégiés avec vos fournisseurs ? oui non

2.4. La concurrence

- Qui sont vos concurrents ?
- Précisez leurs caractéristiques (taille - prix pratiqués - ancienneté...)
- Comment se font-ils connaître ?

Les concurrents	Description des concurrents		Les points faibles et points forts des concurrents

Autres



3. Politique commerciale

3.1. Moyens commerciaux

Comment allez-vous commercialiser votre activité ?

Comment allez-vous vous faire connaître ?

Quels prix allez-vous pratiquer ?

Quelle est votre taux de marge / coefficient multiplicateur ?



Quels sont les services annexes que vous proposez ? (carte de fidélité, animations...)

3.2. Budget

Avez-vous chiffré ce budget publicité/prospection ? (devis...)



LES MOYENS NECESSAIRES AU PROJET

1. Les moyens techniques

Le bâtiment est situé au bourg de la commune de Arancou et comporte :

- 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

Indiquez, à votre avis, les principaux avantages et inconvénients de cet emplacement :



2. Les moyens financiers

Ce point a été abordé en page 6.

3. Les moyens humains

3.1. Les moyens humains nécessaires

Intitulé du poste	CDI/CDD	Temps plein/ Temps partiel	Coût salarial/An

Particularités éventuelles (qualifications, compétences ...) :

3.2. Modalités de recrutement envisagées

3.3 Quelle organisation de travail mettez-vous en place ?



ETUDE FINANCIERE

1. Détermination du chiffre d'affaire potentiel

A vous de définir les prestations et produits proposés et de définir les périodes afin d'élaborer le chiffre d'affaire prévisionnel (détailler au maximum votre chiffre d'affaire)

Période	Nbre jour ouverture	Consommation moyenne	Volume unités vendues/ période	Ticket moyen TTC	Ticket moyen HT	CA HT estimé	Commentaires
restaurant					0,00	0	
bar					0,00	0	
					0,00	0	
					0,00	0	
<i>sous total période</i>					0,00	0	
						0	
restaurant					0,00	0	
bar					0,00	0	
					0,00	0	
					0,00	0	
<i>sous total période</i>					0,00	0	
						0	
restaurant					0,00	0	
bar					0,00	0	
					0,00	0	
					0,00	0	
<i>sous total période</i>					0,00	0	
						0	
Total	0					0	

2. Détermination du coût salarial

année 1

emploi	contrat	nb heures	taux horaire		coût mensuel		charges patronales	coût total
			brut	nb employés	brut	coût annuel		
					0	0	0	0
					0	0	0	0
					0	0	0	0
						0	0	0



3. COMPTE DE RESULTAT PREVISIONNEL

PRODUITS	Année 1	Année 2	Année 3
Vente de marchandises			
Vente de prestations de services			
Vente de produits finis			
TOTAL DES PRODUITS			
CHARGES	Année 1	Année 2	Année 2
Achats de marchandises			
Achats matières lères			
Achats prestation de services			
Achats emballages			
Total ACHATS			
Fourniture électricité/eau/combustible			
Achats de petit équipement-entretien			
Achats fournitures administratives			
Autres Services extérieurs(Blanchisserie)			
Locations immobilières			
Locations matériel (CB...)			
Entretien, réparation et maintenance			
Assurances			
Honoraires			
Publicité			
Cadeaux à la clientèle			
Déplacements, missions, réception			
Frais postaux-Téléphone			
Documentation			
Services bancaires			
Divers (cotisation CGA-Sacem-formation...)			
Total CHARGES EXTERNES			
Taxe d'apprentissage			
Taxe professionnelle			
Autres taxes et impôts			
Divers			
Total IMPOTS & TAXES			
Rémunération du personnel (brut)			
Rémunération de l'exploitant (net)			
Charges sociales des salariés (patronales)			
Cotisations sociales de l'exploitant			
Total CHARGES DE PERSONNEL			
<i>EXCEDENT BRUT D'EXPLOITATION</i>			
DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS			
<i>RESULTAT D'EXPLOITATION</i>			
Charges d'intérêts des emprunts			
Total CHARGES FINANCIERES			
TOTAL DES CHARGES			
IMPOTS SUR LES SOCIETES			
RESULTAT			



4 - Le plan de financement

EMPLOIS	DEMARRAGE	ANNEE 1	ANNEE 2	ANNEE 3
IMMOBILISATIONS INCORPORELLES				
Frais d'établissement				
Brevets licences				
Fonds de commerce (clientèle)				
Droit au bail				
IMMOBILISATIONS CORPORELLES				
Terrain				
Construction				
Agencements, aménagements				
Matériels et outillages				
Mobiliers et informatique				
Matériels de transport				
Stock de départ				
Autres				
IMMOBILISATIONS FINANCIERES				
Dépôt de garantie et cautions				
Autres				
REMBOURSEMENTS D'EMPRUNT(S)				
Banques et organismes assimilés				
Comptes courants d'associés				
Prêt d'honneur				
B.F.R.				
TOTAL DES EMPLOIS				
RESSOURCES				
FONDS PROPRES				
Apport en capital				
Comptes courants d'associés				
Prêt d'honneur				
CAPITAUX EXTERNES				
Organismes bancaires				
Caisse sociale				
Avances remboursables				
Autres subventions				
CAPACITE D'AUTOFINANCEMENT				
TOTAL DES RESSOURCES				
SOLDE				



5 – Plan de trésorerie	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. SOLDE EN DEBUT DE MOIS												
2. ENCAISSEMENTS												
<i>D'exploitation</i>												
Vente TTC												
Autres ventes												
TVA récupérée												
<i>Hors exploitation</i>												
Apport en capital												
Comptes courants d'associés												
Emprunts à moyen et long terme												
A. TOTAL ENCAISSEMENTS												
3. DECAISSEMENTS												
<i>D'exploitation</i>												
Achat marchandises												
Achat matières premières												
Loyer												
Assurances												
Fournitures, eau, énergie...												
Autres charges externes												
Salaires bruts												
Charges sociales												
Impôts, taxes et versements assimilés												
Charges financières												
Impôts sur les bénéfices												
TVA versée												
<i>Hors exploitation</i>												
Immobilisation (investissements)												
Remboursement d'emprunts												
B. TOTAL DECAISSEMENTS												
4. SOLDE DU MOIS = A-B												
5. SOLDE DE FIN DE MOIS = 1 + 4												



ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné (e), atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus.

SIGNATURE

Fait à, le