



Halles Ste Claire

Attribution de l'espace de restauration

DOSSIER INDIVIDUEL DE CANDIDATURE



Ville de Grenoble

11 boulevard Jean Pain

CS 91066

38021 GRENOBLE CEDEX 1

IDENTITE DU CANDIDAT

Dans le cas d'une entreprise existante

Dénomination de l'entreprise :

Forme juridique :

Date de création :

Activité principale :

Activité secondaire :

Adresse du siège social :

Téléphone :

Mail :

Nom/Prénom du représentant légal :

Nombre de salariés :

REFERENCES DE L'ENTREPRISE

N° Registre de Commerce :

N° répertoire des métiers :

N° Mutuelle Sociale Agricole :

N° SIRET :

code APE :

Dans le cas d'un projet de création

Nom/Prénom du porteur de projet :

Adresse :

Tel :

Mail :

Organisme professionnel accompagnant (Chambre professionnelle, ACEISP, ...)

SAVOIR-FAIRE PROFESSIONNEL

Formation/Diplômes (joindre justificatifs) :

Qualifications professionnelles : (joindre justificatifs) :

Parcours professionnel (listez les principaux emplois que vous avez occupés jusqu'à aujourd'hui) :

ACTIVITE ACTUELLE DE L'ENTREPRISE (si entreprise existante)

Etes-vous ?

- restaurateur
- commerçant

Situation et adresse de votre commerce/restaurant :

Quelle est actuellement votre clientèle (locale, nationale, touristique, étudiante...)

Capacité financière

Avez-vous été concerné au cours de ces trois dernières années par une procédure de sauvegarde ou de redressement judiciaire ?

- Oui
 Non

Si oui : fournir les justificatifs s'y référant

Si non : attestation sur l'honneur de ne pas avoir subi de procédure

Pour les trois derniers exercices :

Chiffre d'affaires			
Excédent brut exploitation			

Commentaires :

LE PROJET DE RESTAURATION ET SON ADEQUATION AVEC LES ACTIVITES DES HALLES STE CLAIRE

1/CONCEPT DE CUISINE

Description de du concept de cuisine et identité du restaurant :

Type de clientèle visée :

Montant du repas moyen prévu (évaluez la dépense moyenne que feront vos clients pour leur repas) :

Fournisseurs (indiquez quels seront vos circuits d'approvisionnement pour vos principaux produits) :

Dans le cas d'une entreprise existante, s'agira-t-il d'un établissement secondaire ?

- Oui
- Non

Si oui, comment sera-t-il positionné par rapport à votre établissement principal ?

- Similaire à l'établissement principal
- Complémentaire (maillage géographique, zones de chalandises...)
- Autre

Serez-vous vous-même présent(e) dans le restaurant ?

- Oui
- Non

Autres personnes prévues dans le restaurant (précisez leurs qualifications et expériences) :

Tableau de financement du projet

RESSOURCES	
Apports	
Emprunts	
EMPLOIS	
Montant des investissements	

Estimatif

Désignation	Montant € HT
Aménagement-Décoration	
Equipements	
TOTAL PROJET	

2/ STRATEGIE DE VALORISATION POUR LE RESTAURANT

Stratégie de communication et actions envisagées pour toucher et fidéliser la clientèle (par ordre d'importance, à détailler)

Quels types de services à la clientèle prévoyez-vous ?

Etes-vous prêt à proposer et conduire des animations de promotion en lien avec les commerçants, si oui, lesquelles ?

Etes-vous prêts à utiliser les services en ligne dans votre activité ?

Schéma et principes d'aménagement du restaurant (à représenter)



3/ MOTIVATION

Pouvez-vous donner 3 raisons qui motivent votre candidature pour l'espace de restauration aux Halles Ste Claire ?

Que doit-on privilégier selon vous pour une bonne commercialité des Halles Ste Claire ?

DOSSIER DE CANDIDATURE ESPACE DE RESTAURATION

LISTE DES PIECES A FOURNIR

- Dossier de candidature
- Lettre de candidature motivée
- Extrait d'immatriculation au registre du Commerce et des Sociétés ou au Répertoire des métiers ou à la Mutualité Sociale Agricole (si activité existante)
- Statuts si société existante
- 3 dernières liasses fiscales si société existante
- Attestation sur l'honneur d'être à jour fiscalement et socialement
- Justificatifs des diplômes et qualifications du candidat et du personnel
- Planche d'intentions et de références pour la décoration du restaurant
- Prévisionnel d'investissement et prévisionnel d'exploitation sur trois ans
- Fiche de majoration des droits de place

Critères d'analyse des projets

1 - La qualité du concept de cuisine, en adéquation avec les attentes des consommateurs du centre-ville et cohérent avec l'environnement des Halles (concept inédit et bien identifié, originalité de l'expérience pour le client, qualité des produits et transparence sur la matière première, cohérence de l'aménagement avec le patrimoine) : 40 %

2 - Références du candidat (expérience ou accompagnement) : 30 %

3 - Motivation du candidat (qualité du descriptif de la stratégie commerciale) : 15 %

4 - Prévisionnel financier (cohérence et montant des investissements prévus, cohérence du prévisionnel d'exploitation) : 15 %

5 – Majoration des droits de place

Calendrier prévisionnel et sélection des projets

Lancement de l'appel à candidature

12 juillet 2019

Retrait des dossiers

à partir du 12 juillet 2019

(auprès du service Droits de voirie/Marchés, 86 rue des Alliés, 38000 GRENOBLE)

Date limite de réception des dossiers complets

20 septembre 2019 inclus



Etude des dossiers de candidatures

du 23 au 24 septembre 2019



Audition des candidats retenus

26 et 27 septembre 2019



Notifications

30 septembre 2019