



CAHIER DES CHARGES D'EXPLOITATION BAR-RESTAURANT-KIOSQUE PLAGE DE SAINT-AUBIN

1. PRÉAMBULE

Le restaurant du Port de Saint-Aubin est idéalement situé et donne directement sur la plage. Il profite d'une proximité avec une zone de détente, avec le port et la plage, et sportive avec le terrain de foot et le boulodrome. Cela lui assure du passage et donc une clientèle importante. L'accès est facile depuis la route cantonale et un parking public payant est attenant au restaurant.

2. PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience préalable dans le secteur de la restauration est un atout
- Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Conformité avec la législation en vigueur
- Être capable d'innover dans l'offre de produits et de services

3. EXPLOITATION

3.1 – *Objet*

La Commune de La Grande Béroche confie l'exploitation du bar-restaurant-kiosque de la plage de Saint-Aubin, plus particulièrement sur le domaine public (DP171) du cadastre de Saint-Aubin-Sauges.

3.2 – *Désignation*

- Salle de restaurant intérieur équipée pour 50 couverts
- Cuisine équipée
- Local de stockage
- Chambre froide
- Terrasse extérieure avec une capacité de 65 couverts
- Kiosque de plage
- Sanitaires

Aucune possibilité d'agrandissement, les locaux sont loués en l'état.

3.3 – Redevance et modalités générales

La redevance actuelle s'élève à CHF 4'000.-/mois, susceptible d'ajustements selon les travaux réalisés. Les modalités générales seront définies et précisées dans le contrat de bail commercial.

3.4 – Durée

Le bail débutera le 1^{er} mars 2025 et aura une durée initiale de 5 ans.

3.5 – Conditions d'exploitation

Généralités

- Offrir un service de qualité et une ambiance conviviale, en tenant compte des spécificités de la clientèle principalement estivale

Horaires

- Le restaurant devra être ouvert à minima du 1^{er} mars au 31 octobre
- Il est souhaité que le restaurant soit ouvert à minima, 7/7, 09h00-23h00 (non-stop), du 1^{er} juillet au 31 août

Normes

- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur
- Conformité aux règles d'urbanisme et d'aménagement du territoire
- Respect des normes de protection de l'environnement

Carte des mets

- Proposer une offre alimentaire adaptée à une clientèle de plage
- Offre variée de plats, incluant des produits de saison et du terroir (rotation régulière)
- Présence de plats végétariens, sans gluten et allergènes mentionnés
- Proposition d'un plat et d'un menu du jour abordable
- Proposition variée pour le kiosque de plage

Carte des boissons

- Sélection diversifiée de boissons alcoolisées et non alcoolisées.
- Présence de vins du terroir
- Proposition variée pour le kiosque de plage
- Respect des dispositions légales cantonales en matière de vente d'alcool

Mobilier

- Proposition d'aménagement de l'espace intérieur et extérieur du bar-restaurant-kiosque, en harmonie avec l'environnement de la plage
- Utilisation de matériaux durables et respectueux de l'environnement

4. FONDS DE COMMERCE

Le fonds de commerce sera à évaluer entre l'actuel exploitant (L'Optimist-Laudry SA) et le repreneur. Numéro de contact : 079 317 40 18/Mme Laurent.

5. PROCÉDURE DE SOUMISSION

Les candidats intéressés doivent soumettre un dossier de candidature comprenant :

Documents administratifs :

- Lettre de motivation
- Un curriculum vitae détaillé mettant en avant l'expérience dans le secteur de la restauration

Documents professionnels :

- Une proposition de concept pour le bar-restaurant-kiosque de plage (horaires, respect des normes, mobilier, etc.)
- Un concept de menu et boisson
- Un plan d'affaires comprenant les bases financières
- Tout autre document jugé pertinent par le candidat

Les dossiers de candidatures sont à envoyer par mail, à l'adresse suivante ; lagrandeberoche.batiments@ne.ch

Date limite de dépôt des candidatures : 31 août 2024