

# PROCÉDURE DE SÉLECTION PRÉALABLE POUR L'EXPLOITATION DU RESTAURANT DE LA MAISON DU CHEVAL BOULONNAIS



Nous vous remercions de remplir ce document avec signature manuscrite.

## **1. Lettre de Candidature**

La lettre de candidature doit inclure les informations suivantes :

- **Nom du candidat (personne physique ou morale) :**
- **Nom du représentant légal (le cas échéant) :**
- **Adresse complète du candidat :**
- **Coordonnées (téléphone, e-mail) :**
- **Objet : Candidature pour l'exploitation du restaurant de la Maison du Cheval Boulonnais**
- **Date :**
- **Signature :**





### **3. Présentation du Chef Cuisinier et du Personnel**

- **Chef cuisinier** : *Présentez le chef, son parcours professionnel et ses qualifications.*
- **Personnel** : *Décrivez la composition de l'équipe prévue pour l'exploitation (cuisiniers, serveurs, personnel de nettoyage, etc.).*

- **Formation d'apprentis** : *Si vous prévoyez d'intégrer des apprentis, précisez vos intentions à ce sujet.*

### **4. Extrait du Registre du Commerce**

Pour les entreprises déjà existantes, veuillez fournir un extrait du registre du commerce datant de moins de trois mois. Si vous êtes en cours de création d'entreprise, indiquez le statut actuel.

## **5. Plan Stratégique et Financier**

Présentez un plan financier complet, y compris :

- **Tableau de financement** (besoins/investissements initiaux détaillés (meublement, décoration, équipement cuisine, chambre froide, vaisselle, divers, etc ...)– ressources financières de démarrage envisagées)
- **Prévisions de chiffre d'affaires** (sur 3 ans).
- **Évaluation des charges sur 3 ans** : loyers, équipements, personnel, consommations (eau, électricité, gaz), etc.
- **Stratégie de viabilité** : Expliquez comment vous comptez assurer la rentabilité de votre projet à court et long terme (document Business Plan à joindre).

## **6. Plan d'Aménagement du Restaurant**

Décrivez (documents à joindre) comment vous envisagez d'aménager le restaurant, y compris :

- **La salle principale** : organisation des tables, style de décoration, ambiance.
- **La terrasse** : disposition du mobilier, services prévus pour cet espace extérieur.
- **L'espace cuisine et stockage** : équipements et matériels que vous envisagez d'utiliser.

## **7. Critères d'Expérience Professionnelle**

Détaillez votre expérience dans la gestion d'établissements de restauration :

- **Nombre d'années d'expérience** :

- **Précédentes exploitations** : *Mentionnez les établissements que vous avez dirigés, en précisant leur taille, leur succès, et les défis relevés.*

- **Références professionnelles** : (le cas échéant).

## **8. Attestations et Permis**

Fournissez (copies à joindre) :

- **Permis d'exploitation**
- **Certificat de formation en hygiène alimentaire.**

### **➔ Annexes à fournir**

- **Lettre d'accompagnement de la candidature.**
- **Extrait du registre du commerce.**
- **Certifications et attestations diverses.**