



Mairie de VIALA DU TARN

Contacts sur le projet :

Mairie de VIALA DU TARN : Monsieur le Maire Gérard DESCOTTE

Mail : mairie@vialadutarn.fr

Tél : [05 65 62 52 37](tel:0565625237)

DOSSIER DE CANDIDATURE BAR RESTAURANT « Auberge du Viala »



CANDIDAT

Nom :

Prénom :

Tel

Adresse mail

CONTEXTE

La commune du Viala du Tarn s'est engagée sur la réhabilitation de « l'Auberge du Viala » dont elle est propriétaire, rénovation énergétique complète du bâtiment, chauffage avec chaudière biomasse, générateur photovoltaïque pour son autoconsommation, mise en conformité des accès handicapé, mise aux normes d'hygiène et d'aménagement (principe de la marche en avant) de la partie cuisine, hébergement adapté aux différentes attentes de la clientèle. L'objectif étant de rendre l'outil de travail accueillant, fonctionnel et performant.

L'exploitation des activités bar, restauration, sera possible à compter de février-mars 2025 et mai 2025 en ce qui concerne une première partie de l'hébergement.

Le bar, le restaurant et la cuisine se situent au RDC, avec une capacité de réaliser environ, 70 couverts en intérieur et 50 en extérieurs à la belle saison.

Au 1^{er} étage, il y aura 2 chambres doubles dont 1 avec accès handicapé, un dortoir de type auberge de jeunesse, 6 couchages (dédié aux groupes ou aux marcheurs) et une salle commune de 40 m² avec coins, cuisine, repas et repos.

Nota : l'aménagement du 2^{ème} étage à terme comprendra 2 chambres doubles et 1 chambre pour 3 personnes.

Pas de fonds de commerce à reprendre, ni de droit au bail, ni de pas de porte.

Le local commercial, le matériel, le mobilier d'exploitation ainsi que la licence IV appartiennent à la mairie et seront mis à disposition du futur gérant.

MODALITES DU DEPOT DE CANDIDATURE

Les candidats intéressés par l'exploitation de ce commerce doivent déposer auprès de la mairie, par mail ou courrier, un dossier de candidature pour le 15 août 2024.

Le dossier de candidature doit impérativement contenir (sous réserve de nullité en cas de pièces manquantes)

- CV détaillé avec situation familiale, les diplômes et l'expérience (y compris le conjoint ou l'associé en cas de reprise à deux).
- Situation professionnelle du conjoint s'il ne participe pas à l'activité.
- Lettre de motivation adressée à Monsieur Le Maire.

Les étapes :

- Une sélection des candidats sera réalisée sur dossier.
- Entretien avec les membres de la commission municipale « recrutement exploitant auberge » des candidats sélectionnés

- Choix du candidat en conseil municipal soumis au vote de l'assemblée.
- Démarrage activité.

Merci de bien vouloir vous exprimer sur les questions suivantes :

1/Quelle est votre situation professionnelle actuelle ainsi que celle de votre conjoint ? A qu'elle échéance pouvez-vous être disponible pour démarrer le projet ?

2/ Quels sont les critères qui vous ont motivés pour répondre à cette annonce. ?

3/ Comment voyez-vous l'exploitation de cette affaire (amplitudes horaires, jours d'ouverture, dimensionnement en terme de personnel, organisation qui va faire quoi) ?

4/ Envisagez-vous des animations et si oui lesquelles ? Quelle communication allez-vous mettre en place ?

5/ Comment pensez-vous vous intégrer dans la vie locale ?

6/ Quels sont d'après vous vos principaux atouts sur ce projet ?

7/ Avez-vous déjà rencontré un comptable ou toute autre structure d'accompagnement pour ce type de projet ?

Auto évaluation (cocher la case correspondante)

compétences	très bien	Bien	Moyen	Ne maîtrise pas
Gestion et comptabilité				
Informatique bureautique				
Communication (réseaux sociaux. Web..)				
organisation				
management				
Langues étrangères				

8/ zone d'expression libre non obligatoire (vous pouvez exprimer ici librement un argument ou un sujet relatif à cette reprise qui d'après vous n'a pas été traité dans les questions précédentes...)

ZOOM SUR LE TERRITOIRE

Viala Du Tarn est une commune rurale d'environ 530 habitants située dans le département de l'Aveyron en Région OCCITANIE.

La commune, d'une étendue de 3857 ha, descend des sommets du Lévezou (1053m) jusqu'au rives du Tarn (285m).

De nombreux chemins sont balisés pour la randonnée pédestre dont le nouveau GR 736 allant de Florac à Albi dont la fréquentation entraîne une forte demande d'hébergement.

Son environnement privilégié en fait un lieu idéal pour le tourisme vert tout en garantissant la proximité de grands sites touristiques locaux.

Le village se situe au cœur du Parc Naturel des Grands Causses dans la zone d'influence du Grand Site Occitanie Millau Roquefort Sylvanes. Au nord, se trouvent les monts et lacs du Levezou, au sud les grands sites templiers et hospitaliers.

L'ECONOMIE SUR LE TERRITOIRE

L'agriculture et le tourisme sont les principaux moteurs économiques de la commune.

Une épicerie associative est en service au sein de locaux neufs. Présence d'une charcuterie, de nombreux producteurs locaux (fromage, viande, légume etc...) et de nombreux artisans, école, de nombreux artisans, garage automobile, La Poste.

www.vialadutarn.fr

ZOOM SUR L'ETABLISSEMENT

Cette auberge représente « l'âme » du village. Elle doit être un lieu commun où chacun sera accueilli avec chaleur.

ORGANISATION

Nécessité d'être deux à l'année (1 permanent + 1 renfort le week-end), plus renfort l'été.

Profil idéal (par expérience) :

Un couple issu de la restauration + un saisonnier sur juillet et août pour faire face à la forte saisonnalité (Toutes autres sujétions sont envisageables)

CLIENTELE- CONCURRENCE

La place est animée notamment par les pétanqueurs. La clientèle est très diversifiée (locaux, touristes, randonneurs, passage etc...)

Il n'y a pas de concurrence. Présence d'un établissement saisonnier sur la plage du Mas de la Nauc mais cet établissement permet de renforcer l'attractivité du secteur. Il est plus complémentaire que concurrent.

LOCAUX - BAIL COMMERCIAL

Type de contrat : Bail commercial.

Montant du loyer mensuel : A définir

Le montant du loyer comprend la mise à disposition du commerce avec le matériel, les équipements, le mobilier, la licence IV.

Charges : eau, assainissement, redevance ordures ménagères, énergie (gaz, électricité...)

Les locaux :

D'une superficie de 400m², l'établissement se compose, entre autres :

- d'une salle de café/bar équipée (notamment mobilier de bar, pompe à bière, machine à glaçons et réfrigérateur de bar).
- d'une double salle de restaurant : grande salle avec cheminée et petite salle, l'ensemble d'une capacité totale d'environ 70 couverts.
- d'une cuisine équipée, fourneau, four à vapeur, friteuse, armoire froide positive, armoire froide négative, lave-vaisselle, plonges,
- d'une chaufferie,
- d'une buanderie avec coin repassage,
- d'une terrasse carrelée en façade et d'une terrasse en herbe à l'arrière,
- de deux étages destinés à l'hébergement, dont le 1^{er} étage avec accessibilité PMR,
- d'une réserve.

Un état des lieux et un inventaire du matériel seront réalisés lors de la prise des locaux.

QUELQUES DONNEES FINANCIERES SUR L'EXPLOITATION D'UN CAFE RESTAURANT

Le prévisionnel d'activité est basé sur l'exploitation précédente et sur l'ajout de l'activité hébergement. Il fait état d'un CA compris entre 150k€ et 170k€.

