



## APPEL A CANDIDATURE

---

### CREATION D'UN FONDS DE COMMERCE EN RESTAURATION SUR LA COMMUNE DE GOSNÉ

#### SOMMAIRE :

1	Appel à candidature	Page.2
2	Dossier de candidature	Page.3

# **APPEL A CANDIDATURE**

## **CREATION D'UN FONDS DE COMMERCE**

### **EN RESTAURATION**

**Identification de l'organisme demandeur :** la Commune de GOSNÉ, représentée par M. Jean DUPIRE, Maire.

**Objet :** propriétaire des murs, la commune souhaite confier la création du fonds de commerce et son exploitation à un professionnel et lance ainsi un appel à candidature pour la création d'un fonds de commerce en restauration. Le bail commercial pourra être signé 6 mois avant la date de remise des clés. La mairie est propriétaire d'une licence IV.

**Modalités d'attribution :**

Le candidat sélectionné sera choisi sur la base de divers éléments ci-après décrits et notamment sur un projet d'exploitation : développement des services aux habitants, compétences et expériences du candidat, variété des produits et des prestations, moyens humains et économiques, période d'ouverture jours et horaires.

**Date limite de dépôt du dossier :** 15 septembre 2022

Pour toute candidature retenue, une date pour les entretiens professionnels est prévue avant la fin septembre.

**RETRAIT DU DOSSIER DE CANDIDATURE :**

Le dossier de candidature en version papier est à retirer sur demande à la Mairie de GOSNÉ aux horaires d'ouverture :

**Tél :** 02 99 66 32 08

Le dossier est aussi disponible sur le site Internet de la Commune ou par voie électronique sur demande :

**Contact :** [mairie@gosne.fr](mailto:mairie@gosne.fr)

# **DOSSIER DE CANDIDATURE**

## **CREATION D'UN FONDS DE COMMERCE EN RESTAURATION**

### **SOMMAIRE :**

1. Présentation de la Commune
2. Localisation - spécificités du commerce
3. Contexte pour le porteur de projet
4. Objectifs du porteur de projet
5. Conditions d'exploitation, cadre juridique
6. Constitution du dossier de candidature
7. Remise du dossier de déclaration de candidature / admissibilité / attribution

## **1. Présentation de la commune**

GOSNÉ est une commune rurale du nord-est de l'Ille-et-Vilaine de 1 987 habitants. Située à 26 km au nord de Rennes par A84 et 50 km au Sud du Mont-Saint-Michel, elle fait partie de LIFFRE-CORMIER Communauté, intercommunalité composée de 9 communes.

La commune peut s'appuyer sur plusieurs atouts et potentialités :

- Gosné bénéficie de la présence d'une maison de santé et de nombreux commerces : bar-tabac-presse, boulangerie-pâtisserie, boucherie-charcuterie, épicerie, 2 salons de coiffure, garage automobile et de nombreuses entreprises artisanales et d'une zone d'activité.
- La commune a 2 écoles primaires. Des activités associatives, culturelles, touristiques et sportives sont régulièrement proposées sur la commune par les associations communales et/ou intercommunales.
- La qualité de ses paysages et la présence de circuits de randonnées valorisent l'environnement communal avec notamment l'étang d'OUÉE.
- Le nombre d'habitants augmente depuis des décennies pour atteindre aujourd'hui 2000 personnes contre 1650 habitants en 2008. GOSNE bénéficie aussi de la présence à proximité du camp militaire du 11<sup>ème</sup> Rama situé à la Lande D'OUÉE.



Place de l'église - commerces



Place de l'église - commerces



Médiathèque



Maison des services intégrant la maison médicale

## **2. Localisation et spécificités du commerce**

### **Situation géographique de GOSNÉ:**



### **Situation géographique du futur restaurant :**

Le commerce est situé plein centre-bourg avec les autres commerces et à côté de l'église. Il bénéficie d'une bonne visibilité et de places de stationnement à proximité.

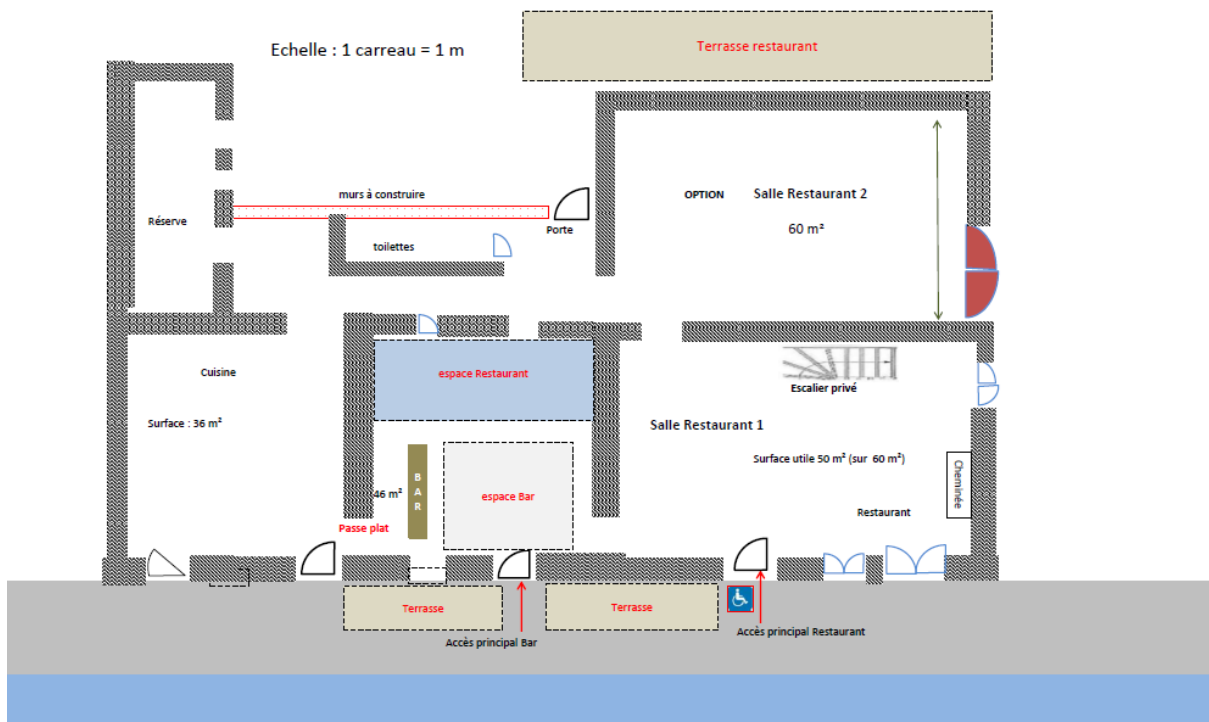
### **Photos de la rue et de l'emplacement du commerce :**





## Plan du commerce, le projet qui sera vu avec l'exploitant

Une pièce bar et restaurant de 46 m<sup>2</sup> + une salle de restaurant (la 1 de 60 m<sup>2</sup>), la salle restaurant 2 est une option.



### **3. Le contexte pour le porteur de projet**

Dans le cadre de son projet de revitalisation de son centre-bourg, la commune va réhabiliter le bâtiment pour pouvoir accueillir le futur bar restaurant.

- Septembre/Octobre 2022 : sélection des futurs exploitants.
- Septembre à Novembre 2022 : choix de répartition des espaces commerciaux entre la cuisine, les salles et les réserves avec les exploitants.
- Dépôt d'un permis de construire : Décembre 2022.
- Début des travaux : janvier 2023 pour une livraison du bâtiment fin 2023.

### **L'Etude de faisabilité du Bar-Restaurant**

#### **Salle aménagée en restaurant dans la pièce avec la cheminée et l'escalier**

La pièce de 46 m<sup>2</sup> accueillera le bar et des tables de restaurant (soit 15 à 20 personnes) et une salle de restaurant : (60 m<sup>2</sup> - 10 m<sup>2</sup>) : 50 m<sup>2</sup> soit 32 à 37 personnes pour un total de places de restaurant de 52 places sur 2 salles.

La cuisine sera dans la dernière pièce du bâtiment de 36 m<sup>2</sup> et les réserves.  
**Total de surface environ 216 m<sup>2</sup>**

**Sur la base à 50 % de taux de réservation du restaurant, le chiffre d'affaires serait d'environ 134 534 € HT et sur la base à 75% de réservation, le chiffre serait de 186 200 € HT**

L'EBE serait de 23 447 € sur la base de 50%, de 32 032 € sur l'hypothèse à 75 %

### **4. Les objectifs du porteur de projet**

La commune souhaite sélectionner un exploitant qui créera son fonds de commerce en apportant ou finançant le matériel. Un bail commercial 3-6-9 sera rédigé entre la commune et l'exploitant. Le porteur de projet devra présenter un projet répondant aux critères suivants :

- Le commerçant sera titulaire d'un diplôme en restauration, cuisine ou traiteur.
- L'exploitant constituera son fonds de commerce en apportant le matériel nécessaire au fonctionnement du commerce.
- L'exploitant devra proposer une cuisine de qualité pour répondre à la demande de la clientèle de la semaine et du weekend. La mise en avant les produits du territoire et locaux sera appréciée.

- La clientèle identifiée du restaurant, sous réserve de l'analyse propre des candidats, sera constituée de :
  - la population locale - les groupes constitués et les associations pour les repas du vendredi / samedi et dimanche,
  - la clientèle des entreprises, repas d'affaires, déjeuner rapide du midi, et éventuellement séminaires.
- Le restaurateur devra être capable d'adapter ses prestations à la diversité de la clientèle. L'activité de restauration affirmera l'ambition d'inscrire ce projet dans une convivialité partagée où la cuisine participe pleinement à l'attractivité de la commune.
- Renforcer l'animation en centre-bourg : le commerce sera ouvert avec des horaires en lien avec le territoire et ses habitants. L'exploitant pourrait développer dans son projet d'autres offres comme : café / concert, service guinguette.
- Un service et un accueil impeccables : il sera primordial de dispenser un service de qualité et de la bonne humeur à l'ensemble de la clientèle.
- Une attention toute particulière sera accordée à l'agencement et l'embellissement du commerce. S'efforcer de maintenir un environnement propre et attrayant où le client se sentira à l'aise pour venir dans le bar restaurant.
- Le restaurateur saura utiliser les réseaux sociaux : à l'heure du numérique, il est important pour un restaurant de communiquer sur les outils WEB (site internet, Facebook Pro, Google + My Business, géolocalisation...).

## **5. Conditions d'exploitation, cadre juridique**

Le commerçant devra accomplir les formalités administratives pour l'ouverture au public et les formations obligatoires en hygiène (HACCP) et le permis d'exploitation débit de boissons.

Il est conseillé à l'exploitant de se faire accompagner par la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Ille-et-Vilaine notamment pour le montage de son dossier de financement et des aides possibles.

### **Modalité d'occupation :**

Le commerçant devra s'acquitter d'un loyer mensuel d'environ 900 € HT à terme (une aide au démarrage pourra être étudié) pour le commerce et de la taxe foncière. Les conditions de location seront définies par un bail commercial.



## **6. Constitution du dossier de candidature**

Chaque candidat intéressé devra constituer un dossier de candidature composé :

- **D'une note de présentation du projet d'exploitation comprenant :**
  - Les motivations du candidat pour son projet professionnel,
  - Un descriptif du projet d'exploitation : une description de l'offre de produits et des prestations, prix pratiqués, moyens humains,
  - Le CV du candidat, développant notamment l'historique des activités de même type exercées,
  - Un plan de financement initial et des éléments prévisionnels,
  - Un planning d'organisation comprenant notamment les plages d'ouverture sur une semaine (amplitudes horaires, jours d'ouvertures...),
  - Une attestation bancaire de solvabilité,
  - Un extrait de casier judiciaire.

La transmission de la note de présentation est obligatoire pour l'étude de la recevabilité des candidats, à défaut la candidature sera rejetée.

- **De pièces administratives :**
  - Copie de la carte nationale d'identité,
  - Copie des diplômes qualifiant pour les métiers de la restauration,
  - Un extrait de casier judiciaire afin de permettre à la commune de s'assurer de l'absence d'incapacité pénale du candidat à la gestion d'établissements commerciaux,
  - Le cas échéant, un extrait d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés (extrait Kbis) et le dernier bilan avec les liasses fiscales.

## **7. Remise du dossier de déclaration de candidature**

- Remise du dossier

Les dossiers de candidature devront être envoyés ou déposés à la Mairie de GOSNE au plus tard **le 15 septembre 2022 à 12 heures**, cachet de la poste faisant foi, à :

Mairie de Gosné  
Place du Calvaire  
35 140 GOSNE

Les offres par voie électronique sont admises, mais le demandeur devra s'assurer de l'arrivée de son mail en temps et heure. Elles devront être transmises aux adresses suivantes :

- [Mairie@gosne.fr](mailto:Mairie@gosne.fr)
- [Jbonamy.orchestram@gmail.com](mailto:Jbonamy.orchestram@gmail.com)

- Admissibilité :

Sera admissible tout candidat souhaitant créer un fonds de commerce. Néanmoins, il est attendu des candidats une expérience certaine en matière de restauration et d'avoir ses diplômes.

En tout état de cause, la Commune se réserve le droit de rejeter toute candidature qui ne répondrait pas aux règles d'admissibilité prescrites.

- Attribution

Les dossiers de déclaration de candidature feront l'objet d'un examen approfondi en stricte confidentialité par la commune et ne seront pas communicables aux tiers ni aux concurrents.

Un avis sur chaque dossier sera émis en tenant compte :

- Du profil / expérience / compétence du candidat,
- De la qualité du projet / concept d'exploitation / équilibre économique,
- De la variété des produits proposés et des prix pratiqués,
- Des moyens humains.

Outre ces capacités, l'originalité de l'offre, l'intégration dans le tissu économique, les horaires d'ouvertures (en association avec la vie locale) feront partie des critères de sélection des candidats.

Les candidats sélectionnés seront invités à présenter leur dossier devant les responsables de la commune et les autres personnes associées. Pour toute candidature retenue, une date pour les entretiens professionnels fin septembre/début octobre 2022.

A l'issue de ces entretiens, le jury se prononcera sur le choix définitif du candidat. La commune de GOSNE restera souveraine, en toute circonstance, pour désigner le choix du futur commerçant.

Pour les candidats non retenus à l'issue de la procédure de sélection, un courrier leur sera notifié, dès que la commune aura arrêté son choix.