**DOSSIER DE CANDIDATURE – LOCATION GERANCE DE RANCHAL**

1. **INFORMATIONS PERSONNELLES**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NOM** |  | **Prénom** |  |
| **Adresse** |  |
| **Code Postal** |  | **Ville** |  |
| **Tel** |  | **Mail** |  |
| **Nationalité** |  | **Avez-vous des enfants ?** | OUI | NON |
| **Etes-vous en couple ?** | OUI | NON | **Ages des enfants** |  |
| **Votre conjoint participe-t’il/elle au projet ?** | OUI | NON | PARTIELLEMENT |
| **Profession du conjoint** |  |

1. **VOTRE SITUATION A CE JOUR**
* En termes professionnels :
* En termes financiers

Pour lancer votre activité, vous disposez d'un apport personnel. Quel est le montant maximum dont vous pouvez disposer pour ce projet ?

………………………

1. **VOTRE PROJET**

Pouvez- vous préciser en quelques mots :

* Votre projet
* ce qui vous conduit aujourd’hui à envisager une location gérance
* ce qui vous conduit à envisager une installation en milieu rural

> Quel est le montant de votre rémunération minimum que vous devez obtenir par votre travail pour assurer votre niveau de vie ?

Montant mensuel net : …………………… € TTC

A quelle échéance ? ………………………………..

1. **VOS COMPETENCES EN LIEN AVEC LE PROJET**
* En quoi votre expérience professionnelle ou personnelle vous permet-elle d’appréhender tous les aspects de ce projet entrepreneurial ?
* Par votre parcours professionnel, ou votre formation, avez-vous des connaissances en gestion d’entreprise, et des notions telles que marges, TVA, charges sociales et trésorerie ?
1. **VOTRE OFFRE**
* Selon vous, à Ranchal, **une formule du jour,** en semaine, le midi composée de
	+ - *Une entrée*
		- *Un plat de viande ou de poisson avec son accompagnement*
		- *Un fromage*
		- *Un dessert*
		- *Un café*
		- *Une boisson*

Doit être vendu : …………............. € TTC

L’achat des marchandises composant

Cette formule doit vous couter au plus : …………............. € TTC

* Quels seront vos fournisseurs
* **Offres spécifiques**

Votre activité reposera sur la demande de la clientèle (locale, de passage, de randonnée, des environs…), mais aussi sur votre offre événementielle

* Pour la clientèle de **randonnée** (pédestres, cycles) et les promeneurs, envisagez- vous une offre particulière ? si oui laquelle ?
* Vous pourriez être amené à proposer **des soirées à thème** ? si oui, comment envisager vous ce type d’activités ? (pour information, vous pouvez aussi disposer de la salle des fêtes)
* Positionnement général
* Plus généralement, quelle orientation culinaire voulez-vous donner à votre établissement ?
* Vous allez bientôt ouvrir, que faites-vous, les trois premières semaines, pour essayer de vous faire connaitre ?
* Combien de personnes doivent-elles travailler dans votre établissement à la semaine ?

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Vous Fonction : | Dirigeant | pour |  | h / sem. |
| Personne 2 Fonction : |  | pour |  | h / sem. |
| Personne 3 Fonction : |  | pour |  | h / sem. |
| Personne 4 Fonction : |  | pour |  | h / sem. |
| Personne 5 Fonction : |  | pour |  | h / sem. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi | Dimanche | Jourférié |
| 06:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 06:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 07:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 07:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 08:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 08:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 09:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 09:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. **LE SERVICE QUE VOUS POURRIEZ METTRE EN PLACE**

*Jours et Heures d’ouvertures types du bar : (faire une croix)*

*Services au restaurant : (faire une croix) Périodes de fermeture envisagées :*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Midi | Soir |
| Lundi |  |  |
| Mardi |  |  |
| Mercredi |  |  |
| Jeudi |  |  |
| Vendredi |  |  |
| Samedi |  |  |
| Dimanche |  |  |
| Jours fériés |  |  |

1. **ATTESTATION SUR L’HONNEUR**

*"Je certifie sur l'honneur avoir rempli ce formulaire de bonne foi et ne pas avoir dissimulé au recruteur des informations susceptibles d'influencer son jugement.*

*Je certifie également ne pas faire l'objet d'une interdiction de gestion ou d'exercice de la profession de commerçant, de débitant de boissons ou de restaurateur. »*

Fait le

A

Signature :

**PIECES A JOINDRE A VOTRE DOSSIER**

* CV
* Copie de vos diplômes et certificats de formation en lien avec le projet
* Un prévisionnel sur 3 ans
* Tous documents ou informations qui appuieraient votre candidature