

GRILLE D'EVALUATION DES CANDIDATURES

Reprise du bar-restaurant multiservices

Publication de l'offre - 1 octobre 2026 :

Etape 1 - Du 1^{er} octobre au 16 novembre 2026 : Réception des dossiers de candidatures

Etape 2 - Du 16 novembre au 27 novembre 2026 : Analyse des dossiers

Etape 3 - Du 7 au 11 décembre 2026 : Présentation physique des dossiers

Etape 4 - 22 décembre 2026 : Sélection du candidat

Étape 1 : Recevabilité

Nom :

Prénom :

Dossier reçu le :

1. Réception du dossier complet (Oui / Non)

- ☐ Copie de la pièce d'identité du/de la gérant(e)
- ☐ Justificatif de domicile de moins de 3 mois
- ☐ Copies des diplômes et/ou des attestations de capacités professionnelles en lien avec le projet
- ☐ Avis d'imposition le plus récent
- ☐ Extrait K-Bis de moins de 3 mois (ou inscription au RNE / registre équivalent) ou, si l'entreprise est en cours de création, les projets de statuts. Si le/la candidat(e) se présente à titre personnel, il/elle fournira une attestation sur l'honneur détaillant les démarches déjà engagées pour concrétiser son projet.
- ☐ Dossier de candidature complet (trame à compléter).

Étape 2 : Analyse de la candidature

2. Expérience et compétences (Note de 0 à 5)

___/5 – **Capacité professionnelle** : Détention des formations obligatoires (permis d'exploitation Licence IV et formation hygiène alimentaire) ou clairement planifiées et explicitées dans le projet pour au moins un des membres de l'équipe.

___/5 – **Expérience métier** : Pertinence des expériences passées en gestion (bar, restaurant, commerce de proximité) ou viabilité de l'organisation humaine (associé(e)s du métier, recrutement de salarié(e)s qualifié(e)s).

___/5 – **Solidité financière** : Sérieux et réalisme de la projection du chiffre d'affaires, de l'apport et de la compréhension des charges minimales pour couvrir le fonctionnement.

___/5 – **Profil** : Cohérence de la situation personnelle et du statut du/de la candidat(e) : disponibilité, situation familiale et professionnelle équilibrée, démontrant son aptitude à s'investir pleinement et sereinement dans la gestion quotidienne de l'établissement.

Moyenne : ___/5

GRILLE D'EVALUATION DES CANDIDATURES

Reprise du bar-restaurant multiservices

Étape 3 : Présentation physique du dossier

Nom :

Prénom :

Date :

NOTES :

Critère 1 : Concept et offre commerciale (Pondération : 40 %)

- **Restauration-bar** : Présence d'une offre adaptée, incluant une formule de type « ouvrier » le midi en semaine. Le point gagnant : une cuisine maison, locale et de saison.
- **Espace Bar** : Convivialité globale du concept. Le point gagnant : une ambiance intergénérationnelle.
- **Services** : Intégration d'un relais colis et d'un point poste. Le point gagnant : offres complémentaires (ex : épicerie d'appoint, dépôt de viennoiseries, point presse...).
- **Horaires** : Ouverture de la restauration le midi en semaine pour répondre aux besoins des travailleur/euses. Le point gagnant : une adaptation au rythme de la vie locale (café des parents, goûter, apéro), un service midi et/ou soir au moins certains week-ends.
- **Animations locales** : Volonté et propositions concrètes pour participer activement aux temps forts du village (fêtes de village, cérémonies officielles et organisation d'événements).
- **Aménagements** : Cohérence des projets d'aménagements intérieurs et extérieurs.

Note brute ____ / 10

Critère 2 : Viabilité économique et financière (Pondération : 30 %)

- **Compréhension du marché** : Analyse de l'offre de restauration existante à proximité, ciblage de la clientèle et positionnement face à la concurrence.
- **Approvisionnement** : Connaissance des réseaux et fournisseurs. Le point gagnant : une stratégie d'intégration de circuits courts et de partenariats avec les producteurs locaux.
- **Communication** : Définition d'une stratégie de visibilité locale et digitale visant à valoriser le projet d'établissement, à capter et à fidéliser sa clientèle.
- **Hypothèses de projection** : Réalisme du prix moyen estimé pour la formule midi et du nombre de couverts requis pour atteindre l'équilibre, cohérence du chiffre d'affaires global visé l'année 1, maîtrise du montant minimum mensuel nécessaire pour couvrir les charges et la rémunération, adéquation entre l'apport initial et le projet.

Note brute ____ / 10

Critère 3 : Profil et motivations (Pondération : 30 %)

- **Motivation du candidat** : Intérêt réel, profond et durable pour le commerce de proximité en milieu rural. Compréhension fine de son rôle.
- **Maturité opérationnelle et viabilité du modèle** : Clarté et réalisme du mode de fonctionnement envisagé démontrant la cohérence globale du projet et la capacité du/de la candidat(e) à pérenniser l'activité au quotidien.
- **Qualités relationnelles** : Posture générale, sens de l'accueil, dynamisme commercial et aptitude démontrée à créer un lieu de vie chaleureux, ouvert et fédérateur.

Note brute ____ / 10

Synthèse

Critère d'évaluation	Note brute	Coeff.	Score final
1. Concept et offre commerciale	___ / 10	x 4	___ / 40
2. Viabilité économique et financière	___ / 10	x 3	___ / 30
3. Profil et Motivations	___ / 10	x 3	___ / 30
TOTAL			___ / 100

Avis global du Comité de sélection à destination du Conseil Municipal :

- ☐ Favorable
- ☐ Favorable sous réserves. Précisez :
- ☐ Défavorable

Étape 4 : Négociation