|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOM** |  | | **Prénom** |  | |
| **Adresse** |  | | | | |
| **Code Postal** |  | | **Ville** |  | |
| **Tel** |  | | **Mail** |  | |
| **Nationalité** |  | | **Avez-vous des enfants ?** | OUI | NON |
| **Etes-vous en couple ?** | OUI | NON | **Age des enfants** |  | |
| **Votre conjoint participe-t ’il/elle au projet ?** | OUI | | NON | PARTIELLEMENT | |
| **Profession du conjoint** |  | | | | |
| **Votre situation professionnelle actuelle (salarié, demandeur d’emploi…) et les engagements qui en découlent** |  | | | | |

**DOSSIER DE CANDIDATURE – Création d’un concept de restauration dans le centre-bourg de Quincié en Beaujolais**

**INFORMATIONS PERSONNELLES**

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

**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 ? (Secteur d’activité, passion, engagement associatif …)**
* **Par votre parcours professionnel, ou votre formation, avez-vous des connaissances en gestion d’entreprise ?**

**Votre projet de restauration**

* **Présentez en quelques lignes, le positionnement qui pourrait fonctionner sur ce territoire : auberge rurale, restaurant gastronomique, bar à vins, bistrot de village …**
* **Précisez rapidement l’offre que pourrait proposer cet établissement : animations, types de restauration, produits et services vendus …**
* **Plus précisément s’il y a de la restauration, quel type de cuisine proposez-vous, qu’elles sont vos spécialités et petits plus ?**
* **A quoi pourrait ressembler la carte de votre restaurant ? avec une fourchette de prix…**
* **Vous allez bientôt ouvrir à Quincié-en-Beaujolais, que faites-vous, les trois premières semaines, pour essayer de vous faire connaitre (localement, sur le net …) ?**
* **Selon vous, quelles sont les personnes ressources et partenariats à mettre en place pour garantir le succès de votre projet ?**

***Périodes de fermeture envisagées :***

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

* **En termes de moyens humains comment pensez-vous vous organiser ? Embauche, si oui combien, fréquence, durée des contrat …**
* **Parallèlement à cette activité de restaurant, pensez-vous mettre en place une offre de services plus large : Réception, séminaires, animations, bar, relais colis, boutique, paniers AMAP…**
* **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 ? ………………………………..

**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
* Tous documents ou informations qui appuieraient votre candidature