



## **Cahier des charges**

### **Pour l'exploitation du restaurant de la base de loisirs de Cormoranche-sur-Saône**

L'exploitant devra se conformer à ce cahier des charges afin de répondre aux contraintes d'ouverture d'un camping 4\* et aux attentes des différentes clientèles qui fréquentent le site.

#### **Durée de la convention :**

Date prévisionnelle de signature de la convention : 01/02/22

Date prévisionnelle d'ouverture du restaurant : 01/05/22 – possibilité d'ouverture avant selon la date de signature de la convention et du délai d'installation

#### **Périodes d'ouverture demandées**

**Restaurant :** Ouverture du **01 mai au 31 octobre** a minima

Le restaurant étant chauffé et climatisé, il pourra être utilisé toute l'année.

Ouverture obligatoire : 7 jours sur 7 du 01/05 au 30/09 de 9h à la fin de soirée (la fin de soirée étant variable en fonction de la date et de la météo est laissée à la libre appréciation du gérant)

Service d'un petit déjeuner à partir de 8h du 01/05 au 30/09 : la base de loisirs étant labélisée accueil vélo, ce service de petit déjeuner est obligatoire ainsi que la proposition de paniers repas à emporter pour les cyclistes

Service de déjeuner jusqu'à 14h minimum

Service de dîner de 18h00 jusqu'à 21h00 minimum

#### **Snack plage**

Ouverture en fonction des jours et de la fréquentation entre le 01/05 et le 30/08

#### **Micro épicerie :**

Ouverture du 01/05 au 30/09 – produits alimentaire et d'hygiène de base (pates, beurre, dentifrice...)

#### **Type de restauration**

##### **Restaurant :**

Clientèle Française et internationale : (F – NL – D – GB – B – S...)

Sur la base de loisirs se côtoient 2 types de clientèle

- Clientèle en restauration rapide type snack, plat du jour
- Clientèle souhaitant de la restauration plus élaborée (ex : plats signature - spécialités– plats locaux, salade fraîche...)

La restauration proposée devra répondre aux deux attentes.

La proposition transmise par le candidat devra indiquer de quelle manière ces différents objectifs seront remplis :

- organisation spatiale permettant de gérer différentes clientèles suivant le lieu de restauration (différentes salles, snack sur la plage...)
- Organisation temporelle : possibilité de proposer une restauration différente entre le midi et le soir, mais aussi entre la basse et la haute saison.

Un service de vente à emporter doit être mis en place

**BAR :**

Ouverture d'un bar traditionnel du 01/05 au 30/09.

Boissons traditionnelle - Cocktails – glacier – vente à emporter

**Snack plage :**

Un service de vente à emporter doit être proposé en période de forte fréquentation et en complément de l'offre dispensée dans le restaurant.

**Micro épicerie**

Nécessité de proposer une micro épicerie avec quelques produits de consommation courante et d'hygiène pour répondre à la demande des clients.

**Circuits courts**

Des produits issus des filières courtes et locales seront appréciés. Une cuisine élaborée sur place sera à privilégier. Une offre végétarienne sera proposée.