

LA CHAUMIÈRE

FOOD MARKET & PUB



APPEL À CANDIDATURE — CHEFS & RESTAURATEURS
“ PROPOSER VOTRE CUISINE CRÉATIVE ”

LA CHAUMIÈRE

FOOD MARKET & PUB



Le Food Market & Pub LA CHAUMIÈRE est intégré au sein du BodyGo Hostel Briançon, hébergement qui accueille familles, groupes d'amis, backpackers, visiteurs solo ou duo, entreprises... et qui propose de la restauration à sa clientèle.

Idéalement situé, retour de station en ski depuis Serre-chevalier et au coeur de ville de Briançon, c'est un véritable lieu de vie ouvert à tous qui rassemble 3 corners de restauration et 1 bar sur 165 m2. Un espace chaleureux avec des animations tout au long de l'année, parce que tout le monde est le bienvenu à la Chaumière.

LA CHAUMIÈRE sera ouverte tous les jours sur la saison d'hiver 2025-2026 de 7h30 à 22h30



Concept

LE FOOD MARKET

3 stands culinaires prêts à offrir un repas gourmand et des délices sucrés, salés à tout moment de la journée sur place ou à emporter.

ouverture du lundi au dimanche
service de 12h00 à 22h00

LE PUB

Un pub qui propose une sélection de bières, de vin et de boissons réconfortantes et le petit-déjeuner le matin.

ouverture du lundi au dimanche
de 7h30 à 22h30

LE FOOD MARKET

L'OFFRE





L'OFFRE DE SERVICE & HORAIRES*

Assurer tous les jours un service continu de 12h00 à 21h30
Sur place ou à emporter.

Haute Période de la saison d'hiver
(vacances scolaires, weekends et jours fériés)

2 midis (12h-17h) de fermeture par semaine sont autorisés (sauf le samedi) par le concessionnaire suivant un planning commun à définir et à valider par le Concédant afin de garantir au moins quotidiennement à la clientèle 2 stands ouverts sur ces plages ouvertes.

Basse Période de la saison d'hiver
(Du lundi au Jeudi hors vacances scolaires)

1 jour de fermeture + 2 midis (12h-17h) sont autorisés par le concessionnaire par semaine suivant un planning commun à définir et à valider par le Concédant afin de garantir quotidiennement à la clientèle au minimum
1 stand ouvert sur les plages horaires du midi (12h-17h)
2 stands ouverts sur les plages horaires du soir (17h-21h30)

*Le planning d'ouverture et les horaires pourront être adaptés collectivement suivant la fréquentation.



L'OFFRE CULINAIRE

Proposer une offre créative et simple, adaptée à la demande du food market

Proposer une offre rapide, adaptée à la fréquentation et à la saisonnalité

Obligation de proposer un plat végétarien et un menu enfant

Politique tarifaire : le prix des plats/menus doit être compris entre 2€ et 25€TTC maximum.

Privilégier les produits issus de l'agriculture raisonnée, de saison et de préférence le plus local possible.

Seule la vente de boissons non alcoolisées à emporter est autorisée

PIZZA & PASTA

Pâtes artisanales, produits italiens, des recettes italiennes faites maison

Obligation de proposer une carte minimum composée de :
6 pizzas et 4 plats italiens
3 entrées/tapas
2 desserts/goûters

BURGER & CO

Un burger mais en bien meilleur, parce qu'il est préparé avec des produits frais et de qualité. Des viandes de sélection et leurs accompagnements maison

Obligation de proposer une carte minimum composée de :
3 burgers et 2 autres plats
3 entrées/tapas
2 desserts/goûters

CUISINE DU MONDE

Retrouvez ici des plats/tapas d'influence cuisine du monde

Obligation de proposer une carte minimum composée de :
4 plats chauds possibilité de décliner en tapas/ entrée
4 plats froids possibilité de décliner en tapas/ entrée
2 desserts/goûter



Corners

01

PIZZA & PASTA

Retrouvez à ce stand vos pizzas préférées et une sélection de recettes italiennes faites maison

02

BURGER & CO

Un burger mais en bien meilleur et des viandes de sélection et leurs frites maison

03

CUISINE DU MONDE

Retrouvez ici des plats/tapas d'influence cuisine du monde



LES ESPACES

SALLE DE RESTAURATION - 165m²

BAR

CORNER 1
Pizza
12,51m²

COMMANDES
10m²

CORNER 2
Burger
8,50m²

CORNER 3
Monde
8,04m²

→
ACCES SOUS-SOL

SOUS-SOL

Accès ascenseur

ZONE DE STOCKAGE
PRIVEE
6m²

PLONGE
COMMUNE



LE CORNER, VOTRE ESPACE DE CREATIVITE

Chaque stand est équipé de :

un plan de travail,
un frigo bas,
un évier,
des étagères,
une hotte aspirante,
une couverture anti-feu, un extincteur, les affichages obligatoire liés à la sécurité,
une armoire réfrigérée +/- (en sous-sol),
les appareils de cuisson adaptés au besoin de chaque stand,
arrivées eau/électricité/gaz,
un système caisse,
une zone de stockage privative de 6 m2 en sous-sol,
la signalétique et la communication (site internet et visuel)

Le petit matériel supplémentaire est à la charge du candidat

En plus des espaces mutualisés privatifs :

une plonge commune
une zone dédiée au tri-sélectif
une centrale de nettoyage et de désinfection

La production et logistique

Les productions et les préparations alimentaires doivent obligatoirement être réalisées en amont, dans votre stand ou dans un laboratoire validé par le Concédant.

Prévoir et gérer vos stocks en fonction des capacités de rendement

Adapter son équipe en fonction de la saisonnalité (haute et basse période de la saison d'hiver)



Modalités

01

CONDITIONS

Convention de sous-location
4 mois, saison d'hiver
Activité de restauration rapide

02

TARIFS

Loyer selon la superficie compris entre
720€ et 1120€ HT+ forfait charges fixes
Commission de 18% sur le CA HT
incluant charges variables et frais de
fonctionnement
Dépôt de Garantie : 2 mois de loyer

03

CHARGES

Les dépenses liées à votre
production et toute dépense en
dehors du cahier des charges



CE QUE COMPREND LA COMMISSION À 18%

La commission correspond aux frais de fonctionnement variables et aux moyens mis à contribution pour le bon fonctionnement du food market.

Cela concernent les éléments suivants :

Le personnel mis à disposition : plongeur, hôte d'accueil, service, etc.

Forfaits eau, électricité, gaz

La communication et l'événementiel : réseaux sociaux, animations, etc.

La vaisselle pour l'utilisation sur place : verres, fourchettes, couteaux, cuillères, etc.

Les consommables communs : serviettes, menus, assaisonnements, papiers toilette, etc.

Notre objectif est de fournir pour chaque restaurateur un corner clé en main et fonctionnel



Candidater

LES ETAPES

Préparez votre dossier de candidature en respectant les instructions du cahier des charges.

Vérifier que vous respectez et pourrez vous adapter à notre charte/règlement

Envoyer votre dossier complet de candidature sur adresse mail

Nous sélectionnons les meilleurs dossiers et nous vous contacterons pour des essais.

LES PLUS

Proposez une cuisine correspondant à la fréquentation et adapté à la saisonnalité

Imaginez une cuisine gourmande, généreuse, simple avec de bons produits

Avoir l'esprit d'équipe
Vouloir participer au lancement d'un nouveau lieu

Date limite de candidature 10 novembre 2025



POURQUOI REJOINDRE NOTRE FOOD-MARKET ?

Avoir un corner chez nous c'est...

Vivre une aventure culinaire et entrepreneuriale au sein d'un nouveau concept,
Créer une offre culinaire à plusieurs,
Profiter d'un emplacement idéal et gagner en visibilité
Partager les risques, mutualiser les moyens et faciliter la création d'entreprise,

La restauration n'est pas notre coeur de métier mais elle est plus que jamais au coeur de notre concept et de nos valeurs.

Répondez à notre appel à candidature si vous souhaitez nous rejoindre !

Contactez-nous par mail pour vous transmettre le cahier des charges et connaître les modalités de candidature

Planning

PHASE 01

DATE LIMITE 10/11/25

PHASE 02

ENTRE 10/11/25 ET 25/11/25

PHASE 03

01/12/25

Pour chaque corner
2 candidats ayant
seront retenus pour
la phase 02

Entretien et
dégustation de
plats proposés à la
carte

Sélection du
candidat pour
chaque corner



Contact



TÉL.

06 52 85 86 67

E-MAIL:

bodygorecrute@gmail.com

SITE WEB :

lachaumiere-foodmarket.com

INSTAGRAM

@lachaumiere