PROJET N°2 " PUB/BAR"



PROJET BASTIDE VITALIS



PRESENTATION DU PROJET

En vue de la réhabilitation de la bastide Vitalis, nous vous proposons l'ouverture d'un concept « PUB/BAR à VIN » multigénérationnel.

« LOU FLASQUET »

En effet, nous imaginons la plus grande partie agencée d'un bar dit « PUB » pour offrir une grande diversité de bière avec possibilité de petite restauration (tapas, sucreries...).

La partie bar à vin dans les caves avec un esprit un peu plus chaleureux, toujours avec dégustation de tapas, plateaux de fromages, plateaux de charcuteries...

La base de l'établissement serait le pub régional où l'on servirait des alcools locaux et internationaux tels que bière (ex : la bière FADA produite à Signes par la société MONTANER-PIETRINI), vin, whisky (une recherche de licence IV sera effectuée).

Possibilité aussi d'avoir des variétés différentes de thé et de café.

Les caves seraient utilisées en tant que bar à vin et permettraient d'organiser des soirées à thèmes uniquement le vendredi soir et samedi soir si nous obtenons l'aval des autorités pour fermetures tardives (minuit).

Nous envisageons la possibilité de partenariat (boulangerie, glacier...)

HORAIRES/OUVERTURES

Espace pub:

- Tous les jours de l'année
- 8h00 / 22h00
- Retransmission d'évènements sportifs
- Organisation d'un « Baletti » un dimanche par mois

Espace bar à vin:

- Les soirs de 18h à 22h
- Les soirées à thèmes vendredi et samedi jusqu'à Minuit

Dérogation pour terrasse sur le cours Leydet les jours de manifestations

BUDGET

Estimation du loyer:

- pub et cave : 500€/mois avec un bail de 3 ans

renouvelable

FINANCEMENT

Apports personnels Crédit Brasseur Initiative pays d'Aix

EMBAUCHE

Mme sera dans un premier temps salariée.

Au bout de quelques mois d'activités, une ou plusieurs créations d'emplois verront le jour, en privilégiant les candidatures fuvelaines.

IDEE DE CONCEPT BAR A VIN







IDEE DE CONCEPT PUB









DIPLÔMES & FORMATION

2009-2012

Propriétaire du Snack

Fuveau

17 bd loubet

2008

Brevet de maîtrise avec distinction artisanale

Marseille

Chambre des métiers

2002-2004

Brevet Profesionnelle de coiffure

Marseille

Roger PARA

2001

CAP coiffure

Marseille

Roger PARA

1995

Diplôme prothésiste ongulaire

Marseille

Beauty Nails

1986

CAP esthétique option maquillage

Aix-en-Provence

Susini

1985

BAC litéraire

Aix-en-Provence

La nativité

EXPERIENCES PROFESIONNELLES

2014-2019

Intercoiffure France

Paca Corse

Poste occupé: Direction du groupement de salon de coiffure indépendant (25 salons)

2005

Ouverture du salon de coiffure STARLETT

Fuveau

Postes occupés : coiffeuse polyvalente et visagiste

Missions réalisées : coupes hommes et femmes, brushing, mèches, colorations, chignons ...

2000

Studio WELLA

Aix-en-Provence

Postes occupés : maquilleuse freelance et assistante technique

Missions réalisées : maquiller les modèles et aider les trainers du studio

1989 à ce jour

Ouverture du salon d'esthétique STARLETT

Fuveau

Postes occupés : Gérante et esthéticienne

Missions réalisées : épilations, maquillages, manucures, pédicures, soins corps et visage

COMPETENCES PROFESIONNELLES

[#] Travailler en équipe et gérer une équipe # Réallser la gestion administrative d'une structure

[#] Création et organisation événementielle

[#] Sens du relationnel, des responsabilités et réactivité

LETTRE DE MOTIVATION

Fuvelaine de naissance, et ayant profité de cet espace pendant ma jeunesse, je trouvais cela dommage de voir cette bastide non utilisée. En effet, me reviennent en tête les souvenirs de soirées, de « Baleti » passées làbas. C'était le point de rendez-vous et tout le monde connaissait l'adresse.

En voyant qu'il était possible de faire revivre cet endroit, j'ai décidé de postuler pour créer un pub avec un bar à vin.

J'aimerai occuper le rez-de-chaussée pour y crée un pub multigénérationnel, ou il y aurait un point web avec ordinateur et accès à internet. Je suis déjà en contact avec un brasseur qui produit sa propre bière à Signes. Il y aurait des produits locaux mais aussi internationaux, et des tapas serait servis le soir. J'utiliserai les caves en bar à vin où l'on trouverait une sélection de vin du terroir. Je pense aussi faire participer les acteurs du coin pour les aider à commercialiser leurs produits et pourquoi pas les utiliser dans les tapas (ex : miel, légumes, huile d'olive...).

Le pub serait ouvert toute la journée, et tous les jours de la semaine. On pourrait prendre le petit déjeuner le matin, et déguster les tapas tout au long de la journée; quant au bar à vin uniquement le soir avec des nocturnes les vendredis et samedis soir avec

organisation de soirées à thèmes. Il y aurait un jour de fermeture le lundi.

L'espace pub offrirait, un dimanche après-midi par mois, un espace dédié aux personnes plus âgées pour participer à un thé dansant.

Dans un premier temps, nous serions deux à travailler; et très rapidement nous pensons recruter deux personnes supplémentaires tout en privilégiant les candidatures fuvelaines.

PREVISIONNEL

Un apport personnel est nécessaire, mais il est très difficile de chiffrer exactement l'investissement puisque je ne connais pas la superficie exacte que vous aller m'octroyer. En effet, j'en ai déjà parlé avec mon expert-comptable (salon coiffure) et le brasseur ; il est très difficile pour eux de pouvoir estimer un bilan prévisionnel ne connaissant pas la superficie, le loyer engagé, l'investissement exacte du mobilier et bien d'autres. Il et donc très difficile d'obtenir un chiffre d'affaire.

Je vous propose un loyer de 500€ avec un bail renouvelable sur 3 ans.

Je propose un fond d'investissement de 50 K€ tout en démarchant les banques, les brasseurs, et en trouvant des ressources auprès de la chambre du commerce, une aide au financement à taux 0% auprès de l'Initiative du Pays d'Aix...