



Location-Gérance Saisonnière

Restaurant • Bar • Épicerie — Camping Municipal « La Civelles »

La Régie des Campings Municipaux de Capbreton (RCMC) lance un appel à candidatures pour l'exploitation de son restaurant, bar et épicerie au cœur du camping « La Civelles ».
Une opportunité unique pour un porteur de projet ambitieux sur la côte landaise.

DÉPÔT DES OFFRES : 29 MAI 2026 À 12H00

CAPBRETON — 40130



Présentation du Site

Situé au cœur du camping municipal « La Civelle » à Capbreton, le restaurant et l'épicerie constituent un maillon essentiel de l'offre de services proposée aux résidents et aux visiteurs. L'établissement est ouvert à la clientèle du camping comme au grand public.

Salle de Restaurant

108 m² – 30 couverts à l'intérieur, extensibles grâce à la grande terrasse extérieure en bois de 200 m².

Épicerie

71 m² avec espace caisse, armoires réfrigérées, rayons produits frais, locaux et de première nécessité.

Bar & Terrasse

Bar intérieur et extérieur, grande terrasse en bois de 200 m² dont 36 m² couverts – idéale pour les soirées estivales.



Durée & Horaires d'Exploitation

Contrat Saisonnier

Durée : juin à octobre 2026 (5 mois), avec possibilité d'extension selon les résultats et la satisfaction des parties. Le camping est ouvert toute l'année sauf en janvier.

Horaires Restaurant

- Haute saison (juil.–août) : tous les jours, 8h30–22h (service), fermeture à minuit
- Basse saison (juin, sept.–oct.) : libres, a minima jeu/ven/sam (midi & soir) + dim. midi

Horaires Épicerie

- Haute saison : tous les jours, 8h30–22h
- Basse saison : horaires libres

Ce que le Loueur Met à Disposition

La RCMC s'engage à fournir des locaux équipés et opérationnels pour permettre un démarrage rapide de l'activité.

Espaces

- Salle restaurant (108 m²)
- Épicerie (71 m²)
- Terrasse bois (200 m²)
- WC publics & vestiaires

Matériel Cuisine

- Four à pizza & four mixte
- Fourneau 4 feux & friteuse
- Plonge avec lave-vaisselle
- Arrières de bar complets

Froid & Stockage

- Chambre froide positive
- Armoire négative
- 3 vitrines réfrigérées épicerie
- Espace rangement (8 m²)

Fournitures

- Fluides pris en charge (gaz, eau, électricité)
- Licence IV incluse
- Sonorisation extérieure
- Assurance bâtiment

Obligations du Gérant

Engagements Administratifs & Financiers

- Redevance fixe : 8 000 € HT/an (local, terrasses, matériel, fluides)
- Part variable en % du CA annuel (minimum 4 %)
- Prise en charge : redevance TV, droits SACEM, CFE
- Contrats d'entretien hotte & chaudière
- Titulaire du **permis d'exploitation**
- Assurance responsabilité pour l'activité

Matériel & Entretien

- Fournir mobilier, vaisselle et petit équipement
- Assurer la maintenance et le remplacement en cas de casse
- Nettoyage quotidien du bâtiment et de la terrasse
- Respect strict des normes HACCP

Qualité de l'Offre

- Menu adulte & enfant, formule petit-déjeuner
- Paniers petit-déjeuner pour départs matinaux
- Vente à emporter disponible
- Accueil groupes (≥ 8 personnes)
- Épicerie : produits frais, locaux, première nécessité

Animation

- 1 animation ou repas à thème minimum/semaine en juillet-août
- Communication active (réseaux sociaux, supports locaux)



Engagements Environnementaux

Le gérant devra s'inscrire dans une démarche responsable, en accord avec la charte environnementale annexée au cahier des charges.



Tri & Réduction des Déchets

Respect du tri sélectif, réduction à la source des déchets et mise en œuvre d'achats responsables et locaux.



Formation du Personnel

Former toute l'équipe aux écogestes et à la gestion environnementale dès la prise de poste.



Lutte contre le Gaspillage

Mettre en place des initiatives concrètes pour limiter le gaspillage alimentaire tout au long de la saison.



Emballages Durables

Promouvoir l'utilisation d'emballages durables ou consignés pour toutes les ventes à emporter.

Critères d'Attribution

Les candidatures seront évaluées par la RCMC selon quatre critères pondérés. Chaque dossier doit démontrer à la fois une solide expertise métier et une vision ambitieuse de l'offre proposée.

Expérience dans le domaine de la restauration et de l'épicerie

30%

Qualité de l'offre (restauration et épicerie)

30%

Organisation et animation (plan d'ouverture, équipe, animations proposées)

20%

Proposition financière (part variable et investissements)

20%

Contenu du Dossier de Candidature

Le dossier doit être complet et structuré. Chaque élément contribue à l'évaluation globale de votre candidature.

1

Expérience Professionnelle

Parcours dans la restauration, références, compétences en gestion d'établissement.

2

Méthodologie de Fonctionnement

Dates et horaires d'ouverture envisagés, organisation des équipes et effectifs prévus.

3

Proposition Commerciale

Carte, menus adulte/enfant, formule petit-déjeuner, liste des produits épicerie.

4

Plan de Communication

Stratégie réseaux sociaux, supports locaux, animations, promotions saisonnières.

5

Proposition Financière

Part variable proposée ($\geq 4\%$ du CA), garanties financières et plan d'investissement.

6

Note Environnementale

Engagement écrit de respect de la charte environnementale annexée au cahier des charges.

Points Clés pour une Candidature Réussie

→ Valorisez votre expérience terrain

30 % de la note repose sur votre expertise en restauration. Mettez en avant vos références, vos saisons précédentes et votre capacité à gérer un établissement à fort flux.

→ Démontrez votre dynamisme

Un plan d'animation hebdomadaire structuré et une stratégie de communication active sur les réseaux sociaux reflètent votre engagement envers la vie du camping.


→ Proposez une offre différenciante

Une carte adaptée à tous les publics (familles, allergiques, groupes), des produits locaux en épicerie et une formule petit-déjeuner soignée feront la différence.

→ Soignez votre proposition financière

Une part variable compétitive au-delà du minimum de 4 %, assortie de garanties solides, renforcera la confiance de la RCMC dans votre dossier.

Modalités de Dépôt

 Date limite de dépôt : **29 mai 2026 à 12h00** – Tout dossier reçu après cette échéance ne sera pas examiné.

Par Courrier Postal

À l'attention de **Monsieur Olivier BIBAUD**


Camping La Civelle
Rue des Biches
40130 CAPBRETON

Par Email

Envoyez votre dossier complet à :

direction.lacivelle@capbreton.fr

Objet recommandé : « *Candidature Location-Gérance La Civelle 2026* »

 Pour toute question relative au cahier des charges ou aux modalités de candidature, n'hésitez pas à contacter directement Monsieur Olivier BIBAUD à l'adresse email ci-dessus.