

# APPEL A CANDIDATURES STANDS RESTAURATION

**Ô Fêtes Pradétanes– 2ème Edition 2026**  
**Vendredi 24, Samedi 25 et dimanche 26 avril 2026**

## **I. Identification de l'organisme qui lance l'appel public à candidatures :**

Mairie du Pradet - Hôtel de Ville, Parc Cravéro, avenue 1<sup>ère</sup> DFL - 83220 Le Pradet

## **Identification de l'évènement pour lequel les professionnels candidatent :**

**Ô Fêtes Pradétanes– Vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 avril 2026**

**Nombre de personnes attendues : 30 000 personnes sur les trois jours**

Place Général de Gaulle - 83220 Le Pradet

## **II. Objet du titre d'occupation :**

Proposer au public un service de restauration durant la manifestation dite « Ô Fêtes Pradétanes 2026 ». Ainsi, l'appel à candidature porte autorisation d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droit réel pour permettre l'installation de professionnels exerçant une activité de vente de denrées alimentaires sur le parking Charles de Gaulle durant la manifestation précitée.

L'appel à candidature est uniquement pour les stands de restauration, les emplacements au format « Truck » font l'objet d'un appel à candidatures à part.

## **III. Caractéristiques principales**

### **a) Date et durée d'exécution :**

- L'autorisation d'occupation temporaire du domaine public entre en vigueur à compter du Jeudi 23 avril 2026 à partir de 8h00 : Installation des exposants sous chapiteau

#### **Au**

Dimanche 26 avril 2026 à 21h : Démontage de l'évènement

Cette autorisation ne pourra en aucun cas se poursuivre postérieurement.

- La vente au public sera autorisée uniquement durant la période d'ouverture de l'évènement soit :
  - Vendredi 24 avril 2026 de 11h30 à 16h00 puis de 18h00 à 00h00
  - Samedi 25 avril 2026 de 11h00 à 00h00
  - Dimanche 26 avril 2026 de 11h00 à 21h00

## **b) Implantation et superficie :**

L'emplacement mis à disposition des professionnels sélectionnés se situe sur le parking Charles de Gaulle sous un chapiteau - 83220 Le Pradet. Elle sera mise à la disposition des professionnels à partir du jeudi 23 avril 2026 à 8h00 et devra être complètement opérationnelle vendredi 24 avril 2026 à 11h00.

**Cette parcelle est d'une superficie de 9M2, soit un module de type barnum de 3M par 3M pour chacun des stands. Cette superficie n'est pas négociable et doit contenir tous les éléments de l'installation.**

Tous les emplacements bénéficient d'un arrière-stand pour le stockage des marchandises ou pour la cuisson des aliments. L'emplacement est situé en extérieur et à l'arrière de chacun des stands, sa superficie est de 2,80 de large par 3 mètres de long. Attention l'ensemble du matériel, laissé en extérieur doit être sécurisé par tous moyens, la ville ne pourra être tenue responsable en cas de vol de matériel ou de stock laissé à l'extérieur des stands.

## **c) La redevance :**

Le prix de l'emplacement est fixé à 500 € minimum pour tous les restaurants. Le professionnel est libre de proposer une redevance plus élevée. Il doit l'indiquer sur sa fiche de candidature et elle fera l'objet d'une notation sur 8 points au prorata du plus offrant.

L'eau, l'électricité, les emplacements pour les remorques frigorifiques sont fournis aux professionnels sans supplément. Ce système est valable pour toutes les commissions et tous les emplacements.

## **d) Contraintes logistiques :**

Les professionnels sont dans l'obligation de procéder à l'installation et la désinstallation de leur stand aux horaires fixés par l'organisateur. Les professionnels sont dans l'obligation d'être ouverts et en fonctionnement sur les plages horaires mentionnées dans l'article III sans discontinuité de service. Aucun stand ne pourra être déplacé pendant la manifestation.

## **e) Les prix pratiqués**

Les professionnels vendent leurs produits selon les tarifs qu'ils souhaitent, l'organisateur ne pourra en aucun cas interférer avec la libre concurrence des restaurateurs et buvettes. Cependant les professionnels sont dans l'obligation de proposer un produit ou une boisson à un prix d'appel pour les consommateurs, garantissant ainsi à tous les publics de pouvoir se restaurer convenablement sur la foire. Tous les prix se doivent d'être indiqués en euros sur les stands et toutes taxes comprises (TTC), de manière visible et compréhensible.

#### **f) L'eau et l'électricité :**

Les professionnels disposeront d'un point d'eau avec une évacuation à l'arrière de leur stand. Les professionnels déclarent sur leur fiche d'inscription la puissance nécessaire au fonctionnement de leur stand. La distribution électrique est prise en charge par l'organisation sans compensation financière supplémentaire pour les professionnels. Elle ne pourra pas dépasser 12 KW pour les stands de restauration. Après acceptation de votre dossier lors de la commission l'organisateur vous fera parvenir par mail une fiche technique afin de connaître vos besoins précis en électricité.

#### **g) Les huiles de cuisson :**

L'organisation met à disposition des bidons de récupération pour les huiles de cuisson.

#### **h) Montage et démontage**

Les professionnels retenus recevront par email une heure d'arrivée sous le chapiteau pour installer leur stand. Il est impératif de la respecter afin que chacun puisse être positionné et décharger dans les meilleures conditions possibles afin d'éviter tout engorgement inutile.

Les stands devront impérativement libérer leur emplacement le dimanche 26 avril 2026 après la manifestation soit après 21h00. Tous les emplacements devront être libres au plus tard à 4h00 du matin. Aucun matériel, palette, fin de stock ne pourra être abandonné par le professionnel.

#### **i) Livraison**

Les exposants peuvent se faire livrer sur la manifestation tous types de matériels lors du créneau alloué au montage à la seule condition que le professionnel soit présent pour récupérer sa marchandise. L'organisation ne procédera à aucune réception pour un professionnel absent de son stand.

#### **j) Sécurité**

La ville du Pradet prend en charge le service de sécurité qui sera présent tout au long de l'évènement. Cependant l'organisation ne pourra être tenue responsable en cas de vol de denrées, boissons, se trouvant à l'extérieur des stands notamment en cas de stockage en arrière-stand non sécurisé par les soins du professionnel. De la même façon toutes les denrées devront être rangées chaque soir et non laissées à vue sur les stands.

### **IV. Les commissions d'attribution des places restauration**

Chaque spécialité a sa propre commission. Les dossiers les mieux notés seront retenus selon les critères de notations détaillés ci-après.

**7 spécialités = 7 commissions - 10 emplacements au total « RESTO »**

### **Les spécialités attendues :**

- **STAND ÉCAILLER** : 1 retenu
- **STAND TAPAS** : 3 retenus
- **STAND ASIATIQUE** : 1 retenu
- **STAND ITALIEN** : 1 retenu
- **STAND CORSE** : 1 retenu
- **STAND PROVENCE** : 2 retenus
- **STAND SUCRÉ** : 1 retenu

### **1) Comment sont définis les emplacements « RESTO » ?**

Une fois que la commission aura procédé à toutes les notations en sélectionnant uniquement le nombre de candidats indiqué par spécialité, **elle effectuera le classement définitif de l'ensemble des candidats retenus sur toutes les commissions « RESTO »** confondues afin d'octroyer les emplacements. A l'exception du stand sucré qui sera positionné obligatoirement au centre du chapiteau à l'emplacement en jaune sur le plan à télécharger en annexe de cet appel à candidatures.

L'attribution des emplacements se fera en fonction du classement des candidats retenus et par ordre de choix. Ainsi Le candidat le mieux noté sur l'ensemble des commissions « RESTO » aura son choix d'emplacement N°1. Le deuxième retenu aura son choix d'emplacement N°1 s'il n'est pas déjà pris par le premier candidat auquel cas il aura son choix d'emplacement N°2, ainsi de suite.

### **2) Est-ce que je peux postuler à plusieurs commissions « RESTO » ?**

Le stand écailler ne peut être pourvu que par un professionnel possédant un code APE de type :

- Sous-classe 47.23Z : Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques
- Sous-classe 03.21Z : Aquaculture en mer
- Sous-classe 03.11Z : Pêche en mer

Les autres spécialités sont ouvertes à tous. Ainsi les restaurateurs peuvent proposer deux dossiers mais sur des commissions différentes avec le même KBIS.

**Cependant si les deux dossiers sont retenus en commission ce dernier devra choisir l'emplacement et la spécialité qu'il préfère** proposer. Ainsi la commission octroiera au prochain restaurateur sélectionné l'emplacement sur lequel il se désiste.

### **3) Est-ce que je peux postuler à une commission « RESTO » et à une commission « BOISSON » ?**

Les professionnels ayant la capacité logistique et le souhait de proposer un stand de buvette et un stand de restauration sur l'évènement peuvent postuler au deux avec le même KBIS. Pour ce faire, ils doivent déposer deux dossiers distincts et complets, un pour chacune des commissions.

Cependant si l'exposant est retenu aux deux commissions **les stands ne seront pas systématiquement à côtés**. L'octroi des emplacements se fera uniquement selon l'ordre de classement des exposants.

## **V. CAHIER DES CHARGES DES STANDS « RESTO »**

« Ô Fêtes Pradétanes » est un évènement **à thème**, les stands doivent proposer des denrées en accord avec le cahier des charges pour chacun des emplacements à allouer (tapas - écailler - asiatique – cuisine méditerranéenne – italien – corse - sucré).

**Les « resto » ne peuvent en aucun cas mettre à la vente des boissons. De même qu'en dehors du stand sucré, aucun autre professionnel ne pourra proposer des desserts ou produits sucrés.**

### **1) LE STAND ÉCAILLER (1 emplacement)**

**Types de produits :** Le stand « écailler » est **réservé uniquement aux professionnels dont le code APE est le suivant :**

- Sous-classe 47.23Z : Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé
- Sous-classe 03.21Z : Aquaculture en mer
- Sous-classe 03.11Z : Pêche en mer

Les écaillers doivent postuler à la commission « Écailler » et ne pourront pas déposer un double dossier sur une autre commission « Resto » qui sont des commissions dédiées aux restaurateurs qui ne remplissent pas le même cahier des charges.

Si l'appel à candidature pour ce type de stand est « infructueux », l'organisation se réserve le droit d'ouvrir l'emplacement à une autre spécialité.

### **2) LES STANDS TAPAS (3 emplacements)**

**Types de produits :** Les stands « TAPAS » sont réservés uniquement aux restaurateurs désireux de proposer des produits et spécialités « finger-food » en prestation planches, cornets. Ils se distinguent des autres restaurateurs par une proposition ne constituant pas à elle seule un repas et pouvant être dégustée sans couverts. Une suggestion végétarienne serait appréciée.

Ex : Accras, nems, tortillas, planches charcuterie et/ou fromages, beignets ou muffins salés en tous genres, toasts, feuilletés, samoussas, panisses, bâtonnets de légumes frits (...).

L'organisateur aura la charge de veiller à ce que les trois restaurateurs ne proposent pas les mêmes spécialités. Si les deux premiers stands retenus proposent les mêmes spécialités l'organisateur demandera au deuxième professionnel retenu de faire varier son offre de produits avec deux objectifs : La non-concurrence entre restaurateurs et proposer une grande diversité de produits et de spécialités au public sur la foire.

### 3) LE STAND CUISINE ASIATIQUE (1 emplacement)

**Types de produits :** Le stand « ASIATIQUE » est réservé uniquement aux restaurateurs désireux de proposer de la cuisine asiatique : japonaise, thaï ou vietnamienne.

Ex : Maki, tempura, ramen, gyosa, yakitori, pad thaï, poulet curry (...).

Une suggestion ou des variantes végétariennes seront appréciées.

### 4) LES STANDS CUISINE PROVENCALE (2 emplacements)

**Types de produits :** Les stands « CUISINE PROVENCALE » sont réservés aux restaurateurs désireux de proposer des produits et spécialités « de Provence ».

Ex : Aïoli, soupe de poisson, bouillabaisse, ratatouille, pissaladière, daube de viande ou poisson, pompe à huile, petits farcis, soupe pistou, salade niçoise (...). Ils se distinguent des autres restaurateurs par une proposition uniquement de spécialités de Provence et de cuisine du sud de la France.

L'organisateur aura la charge de veiller à ce que les deux restaurateurs ne proposent pas les mêmes spécialités. Si les deux premiers stands retenus proposent les mêmes spécialités l'organisateur demandera au deuxième professionnel de faire varier son offre de produits.

### 5) LE STAND SPÉCIALITÉ CORSE (1 emplacement)

**Types de produits :** Le stand « Corse » est réservé uniquement aux restaurateurs désireux de proposer des spécialités culinaires provenant de Corse. L'ensemble des viandes, charcuteries, fromages, miel, châtaignes etc.. devront bénéficier d'un label « IGP » ou « AOP » ou « AOC » afin de garantir au consommateur l'origine conforme des produits que le restaurateur utilise dans ses préparations.

### 6) LE STAND SUCRÉ (1 emplacement – choix unique N°S)

**Types de produits :** Le stand « sucré » est réservé uniquement aux restaurateurs désireux de proposer des desserts sur la foire. Pourront être proposés à la vente des parts de gâteau, muffins sucrés, mousse au chocolat, panacotta, pâtisseries de toutes sortes, cookies, donuts, brownies (...).

Attention, **la confiserie n'étant pas considérée comme un dessert.**

Aucun produit salé ou boisson ne pourra être mis à la vente sur ce stand.

Tous les professionnels souhaitant candidater à cette commission devront fournir en annexe dans leur dossier la liste des produits en indiquant l'origine des produits.

## VI. LE CHOIX DES EMPLACEMENTS

Chaque professionnel doit indiquer son choix d'emplacement dans l'ordre de ses préférences. Pour cela, téléchargez :

- le document « **plan chapiteau OFP 26** » en annexe
- et complétez **l'annexe 1 en page 12**

**Attention :** Si le professionnel ne se positionne que sur un emplacement ou deux alors que l'organisation en propose 3 par exemple, l'organisation considère que le candidat ne souhaite pas être retenu sur les autres emplacements qui seront donc alloués à un professionnel qui lui en a fait la demande. Le professionnel ne pourra obtenir aucun recours de la commission après délibération.

## **VII. LES CRITERES DE NOTATION DES COMMISSIONS**

La commission note les dossiers reçus selon des critères spécifiques et avec un barème de points fourni aux candidats (ci-après). Les candidats devront lire soigneusement ce qui est attendu et **remplir les annexes jointes** afin que la commission puisse noter le dossier du professionnel. Si un des critères ne peut être noté par manque d'information, il se verra octroyer la note de 0 point au critère en question.

### **Les critères de notation sur 20 points :**

#### **1) Le critère redevance - 8 points**

**Redevance :** Les professionnels devront verser une redevance à la Ville du Pradet en contrepartie du droit d'occuper et d'utiliser de façon privative des dépendances du domaine public lors de cet événement. Cette redevance tient compte des avantages de toute nature qui leur sont procurés. Cette redevance ne peut être inférieure à **500,00 € minimum**, payable par chèque à l'ordre du « Trésor public » ou par virement au RIB joint à la facture.

**Les candidats pourront proposer une redevance plus élevée.** Le candidat ayant proposé la redevance la plus élevée obtiendra la meilleure note, les autres candidats seront notés selon la formule suivante :

Note du candidat = redevance du candidat jugé x 8 / redevance la plus élevée

#### **2) La valeur technique - 12 points**

##### **❖ Sous critère 1 : Variété de l'offre – 2 points – VOTRE CARTE**

Veuillez remplir **l'Annexe n°2 page 13** ci-dessous

Prorata de l'offre la plus complète

##### **❖ Sous critère 2 : La qualité des produits et le « Fait maison » – 7 points**

Veuillez remplir - **l'Annexe n°3 page 14-15** pour les stands resto

- **l'Annexe n°4 page 16** pour le stand sucré

La commission évaluera la part des produits frais utilisés dans l'ensemble des menus proposés. Le professionnel devra détailler l'origine s'ils sont faits « maison » ou non.



### ❖ Sous-critère 3 : L'esthétique du stand et la décoration - 3 points

#### **Esthétique du stand – 1,5 point**

- **0 point** : barnum uni ou stand uni non floqué, comptoir pliant en alu sans jupe
- **0,5 point** : Barnum ou stand floqué avec marque du restaurateur comptoir pliant alu
- **1 point** : Barnum ou stand floqué avec marque du restaurateur, comptoir en bois avec jupe d'habillage en bâche PVC ou banderole
- **1,5 point** : Barnum ou stand floqué avec marque du restaurateur, comptoir en bois avec jupe d'habillage en placage bois ou autre suggestion non plastique

#### **Décoration du stand sur le thème du printemps – 1,5 point**

- **0 point** : pas de décoration, pas d'employé habillé ni accessoirisé dans le thème
- **0,5 point** : un élément de décoration, pas d'employé habillé ou avec accessoire
- **1 point** : stand bien décoré (minimum trois éléments) pas d'employé accessoirisé
- **1,5 point** : stand décoré et employé accessoirisé ou en tenues spécifiques

**ATTENTION : TOUS LES ELEMENTS DECLARES SONT CONTRACTUELS ET ENGAGENT LA RESPONSABILITE DES PROFESSIONNELS.** L'organisateur se réserve le droit de vérifier sur les stands que les professionnels mettent rigoureusement en place ce qu'ils ont déclarés dans leurs dossiers. En cas de manquement constaté par l'organisateur, les professionnels seront sanctionnés à verser des pénalités et à se mettre en conformité. Ils s'exposeront à un refus de toute possibilité de candidatures à toutes les manifestations organisées par la ville sur l'année 2026. Pour plus de renseignements, veuillez télécharger l'annexe « Sanctions et pénalités ».

### **VIII. Documents administratifs à joindre au dossier :**

- **Le bulletin de candidature** complet et signé pour tous les professionnels
- **L'annexe 1 page 12** / avec le choix de vos emplacements – Pour tous
- **L'annexe 2 page 13** / Variété des produits – Pour tous
- **L'annexe 3 page 14-15** / Qualité des produits – Resto SALÉS
- **Ou L'annexe 4 page 16** / pour les stands SUCRÉS
- Une **photo du stand** accompagnée d'une explication détaillée de la décoration pour la notation du jury
- **Le règlement intérieur** de la manifestation signé (à télécharger en annexe)
- Une **lettre de candidature** signée par la personne habilitée à engager l'entreprise
- Le **chèque de la redevance** proposée à l'ordre de « trésor public »
- **Ou** pour les règlements par virement bancaire : un courrier signé de la personne habilitée à engager l'entreprise mentionnant le montant de la redevance et engageant l'entreprise à verser ladite somme au plus tard 15 jours avant la date de l'événement.
- Une **pièce d'identité** du responsable légal de l'entreprise
- Une **attestation d'assurance** de l'entreprise qui couvre la date de l'événement
- Un **extrait Kbis** de moins de trois mois
- **Pièces fiscales et sociales** de moins de six mois (justificatif URSAF à jour)
- Tous documents ou photos que vous souhaitez porter à la connaissance du jury



## IX. Modalité de dépôt des dossiers :

**Les dossiers devront être envoyés au plus tard le lundi 9 février à 17h00**

Par email, par courrier ou déposés au service évènementiel aux adresses suivantes :

- Par email : [evenementiel@le-pradet.fr](mailto:evenementiel@le-pradet.fr)
- Par voie postale : **Mairie du Pradet - Hôtel de Ville - Parc Cravéro - Service évènementiel - 83220 Le Pradet**
- Directement à l'Hôtel de Ville auprès du service Evènementiel (1<sup>er</sup> étage)

*Pour toutes questions n'hésitez pas à nous contacter au **04 94 08 69 72** ou par email.*

### 1) Comment envoyer mon dossier par mail :

L'intégralité de votre dossier devra être envoyé en **UN SEUL ENVOI**.

Si vous postulez à deux commissions, il faudra donc faire parvenir un mail pour le dossier N°1 et un autre pour le dossier N°2.

**Veuillez toujours indiquer dans l'objet du mail la commission pour laquelle vous postulez et le nom de votre entreprise :**

Ex : DOSSIER STAND RESTO OFP26 – RESTAURANT DURAND.

Et envoyez votre chèque par courrier ou le déposer en Mairie au service Evènementiel.

### 2) Comment envoyer mon dossier par voie postale ou dépôt papier :

L'intégralité de votre dossier devra être envoyé par voie postale à l'adresse indiquée ci-dessus ou déposé directement au service **Evènementiel** de la Ville du Pradet.

Si vous postulez à deux commissions, veuillez bien séparer les deux dossiers ou faire deux enveloppes distinctes. Le chèque de redevance devra se trouver impérativement dans les dossiers.

### 3) Modalités de règlement de la redevance

Le chèque de redevance sera envoyé par voie postale à l'adresse indiquée ci-dessus ou déposé directement au bureau de l'Evènementiel en Mairie.

Aucun versement en espèces ne pourra être fait.

Si vous n'êtes pas retenu par la commission, l'organisateur vous retournera votre chèque par voie postale.

En cas d'acceptation, l'organisateur vous fournira par la suite une facture et encaissera votre chèque **deux semaines avant la manifestation**.

Si vous optez pour un règlement par virement bancaire, il devra obligatoirement être fait dans le même délai.

**En cas de défaut de règlement de votre emplacement 15 jours avant la date de l'évènement, votre admission est de fait ANNULÉE**

## **X. Examens des Dossiers**

Le service accusera bonne réception de votre dossier de candidature par email et vous informera de sa conformité.

Si vous n'avez pas de retour de notre part, contactez le service au **04 94 08 69 72** pour vous assurer de la bonne prise en compte de vos documents.

Si votre dossier est incomplet, il sera considéré comme « non conforme » et donc ne pourra pas être présenté lors de la commission d'attribution des places.

**Aucun dossier incomplet ou hors délai ne pourra être retenu.**

Les candidatures seront examinées lors de la commission d'analyse des offres constituées des membres organisateurs de l'évènement. Les professionnels seront avisés de la décision de la commission au plus tard le :

**Jeudi 19 février 2026**

L'organisateur adressera **à tous les candidats** un mail avec les notes obtenues et le classement de la commission.

Date de publication du présent avis : **mardi 13 janvier 2026**



# BULLETIN DE CANDIDATURE

## STANDS RESTAURATION

### Ô FÊTES PRADETANES 2026

Nom et Prénom du responsable : .....

Raison sociale de l'entreprise : .....

Code APE : ..... N° Siret : .....

Téléphone : ..... Nom du stand .....

Nom et Prénom du responsable du stand : .....

Téléphone portable du responsable du stand : .....

Adresse : .....

Adresse de facturation : .....

CP : ..... Ville : .....

E-mail : ..... Site internet : .....

Facebook : ..... Insta : .....

#### JE POSTULE A UN STAND RESTAURATION

| SUCRÉ                    | ECAILLER                 | TAPAS                    | ASIATIQUE                | ITALIEN                  | CORSE                    | PROVENCE                 |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Je complète les pages 12,13,14,15 (16 pour le Sucré) de ce dossier

#### REDEVANCE DE PARTICIPATION

Ma redevance s'élève à : ..... € ☐ par chèque ☐ par virement

#### DEMANDES TECHNIQUES

Taille du stand unique : 3ML X 3ML

Besoin en électricité : ..... KW Type de branchement : .....

(Max 12 pour la restauration et 6 pour les buvettes)

☐ Besoin d'un emplacement remorque (uniquement entre 3 et 5m3)

J'ai pris connaissance des modalités qui figurent dans l'appel à candidature et du règlement et m'engage à les respecter.

DATE : .....

SIGNATURE :

# ANNEXE 1 : CHOIX DES EMPLACEMENTS – STAND RESTAURATION

**NOM DE L'EXPOSANT :** .....

☐ **JE POSTULE POUR UN STAND RESTAURATION – Toutes spécialités**

**ZONE CHAPITEAU – 3ML / 3ML – plan de référence du chapiteau en téléchargement**

**Attention :** Si tous les choix ne sont pas renseignés par le professionnel la commission considère que le candidat ne souhaite pas être retenu sur les autres emplacements.

| CHOIX DES EMPLACEMENTS | Veuillez entourer l'emplacement correspondant |      |      |      |      |     |     |     |     |
|------------------------|---|------|------|------|------|-----|-----|-----|-----|
| Choix N°1              | N°1   | N° 2 | N° 3 | N° 4 | N° 5 | N°6 | N°7 | N°8 | N°9 |
| Choix N°2              | N°1   | N° 2 | N° 3 | N° 4 | N° 5 | N°6 | N°7 | N°8 | N°9 |
| Choix N°3              | N°1   | N° 2 | N° 3 | N° 4 | N° 5 | N°6 | N°7 | N°8 | N°9 |
| Choix N°4              | N°1   | N° 2 | N° 3 | N° 4 | N° 5 | N°6 | N°7 | N°8 | N°9 |
| Choix N°5              | N°1   | N° 2 | N° 3 | N° 4 | N° 5 | N°6 | N°7 | N°8 | N°9 |
| Choix N°6              | N°1   | N° 2 | N° 3 | N° 4 | N° 5 | N°6 | N°7 | N°8 | N°9 |
| Choix N° 7             | N°1   | N° 2 | N° 3 | N° 4 | N° 5 | N°6 | N°7 | N°8 | N°9 |
| Choix N° 8             | N°1   | N° 2 | N° 3 | N° 4 | N° 5 | N°6 | N°7 | N°8 | N°9 |
| Choix N° 9             | N°1   | N° 2 | N° 3 | N° 4 | N° 5 | N°6 | N°7 | N°8 | N°9 |

☐ **JE POSTULE POUR LE STAND RESTAURATION SUCRÉ**

**Emplacement unique : SUCRE N°S – En jaune sur le plan**

**DATE :** .....

**Signature :** .....

## Rappel : Comment sont définis ensuite les emplacements « restauration » ?

Une fois que la commission aura procédé à toutes les notations en sélectionnant uniquement le nombre de candidats indiqué par spécialité, elle effectuera le classement définitif de l'ensemble des candidats retenus sur toutes les commissions « Boissons » confondues afin d'octroyer les emplacements de type « boissons ».

L'attribution des emplacements se fera en fonction du classement global des candidats et par ordre de choix. Ainsi Le candidat le mieux noté sur l'ensemble des commissions boissons aura son choix d'emplacement N°1. Le deuxième retenu aura son choix d'emplacement N°1 s'il n'est pas déjà pris par le premier candidat auquel cas il aura son choix d'emplacement N°2, ainsi de suite.

## ANNEXE 2 : LA VARIETE DE L'OFFRE STAND RESTAURATION

**NOM DE L'EXPOSANT :** .....

**Commission :**

☐ Tapas ☐ Asiatique ☐ Provence ☐ Ecailler ☐ Italien ☐ Corse ☐ Sucré

**Sous critère 1 : Variété de l'offre – 2 points – Votre carte**

**Nombre de suggestions\* :** .....

*\*si mono produit toutes les variantes sont comptabilisées. L'ajout de « frite » ou autre accompagnement ne fait pas l'objet d'une suggestion à comptabiliser ex : Frite = 1 suggestion – burger = 1 suggestion – burger frite = 0 n'est pas comptabilisé*

**Votre Carte**

|           |  |
|-----------|--|
| <b>1</b>  |  |
| <b>2</b>  |  |
| <b>3</b>  |  |
| <b>4</b>  |  |
| <b>5</b>  |  |
| <b>6</b>  |  |
| <b>7</b>  |  |
| <b>8</b>  |  |
| <b>9</b>  |  |
| <b>10</b> |  |
| <b>11</b> |  |
| <b>12</b> |  |

## ANNEXE 3 : STANDS RESTAURATION - LA QUALITE DES PRODUITS

### **Sous critère 2 : Qualité des produits et fabrication – 7 points**

**Selon votre numérotation en page précédente – lister les ingrédients PRINCIPAUX contenus dans les plats et cocher obligatoirement un choix par couleur qui correspond chacune à un critère – (Dupliquer au besoin la page suivante)**

**Seuls les produits majoritaires des recettes doivent être détaillés : Protéines – fromage – légumes – féculents - sauce**

[illegible]

| <b>PLAT N° 2</b>                        | <b>Brut</b> | <b>Non BRUT</b> | Frais | Surgelé | Maison | <b>Indus-<br/>trielle</b> | <b>Origine et labels<br/>(Entourer)</b> |           |    |      |
|---|-------------|-----------------|-------|---------|--------|---------------------------|---|-----------|----|------|
| <b>Les ingrédients – sauce comprise</b> |             |                 |       |         |        |                           | Hors UE                                 | <u>UE</u> | FR | PACA |
|   |             |                 |       |         |        |                           | Hors UE                                 | <u>UE</u> | FR | PACA |
|   |             |                 |       |         |        |                           | Hors UE                                 | <u>UE</u> | FR | PACA |
|   |             |                 |       |         |        |                           | Hors UE                                 | <u>UE</u> | FR | PACA |
|   |             |                 |       |         |        |                           | Hors UE                                 | <u>UE</u> | FR | PACA |
|   |             |                 |       |         |        |                           | Hors UE                                 | <u>UE</u> | FR | PACA |

[illegible]

| PLAT N°<br>Les ingrédients –<br>sauce comprise | Brut | Non<br>BRUT | Frais | Surgelé | Maison | Indus-<br>trielle | Origine et labels<br>(Entourer ou surligner) |           |    |      |
|--|------|-------------|-------|---------|--------|-------------------|--|-----------|----|------|
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | UE        | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |

| PLAT N°<br>Les ingrédients –<br>sauce comprise | Brut | Non<br>BRUT | Frais | Surgelé | Maison | Indus-<br>trielle | Origine et labels<br>(Entourer ou surligner) |           |    |      |
|--|------|-------------|-------|---------|--------|-------------------|--|-----------|----|------|
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | UE        | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |

| PLAT N°<br>Les ingrédients –<br>sauce comprise | Brut | Non<br>BRUT | Frais | Surgelé | Maison | Indus-<br>trielle | Origine et labels<br>(Entourer ou surligner) |           |    |      |
|--|------|-------------|-------|---------|--------|-------------------|--|-----------|----|------|
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | UE        | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |
|  |      |             |       |         |        |                   | Hors UE                                      | <u>UE</u> | FR | PACA |



## ANNEXE 4 : STAND SUCRÉ – QUALITÉ DES PRODUITS

### Sous critère 2 : Qualité des produits et fabrication – 7 points

| N° | NOM DU DESSERT | PREPARATION                            |                                     |
|----|----------------|--|-------------------------------------|
|    |                | MAISON<br>OU FABRICATION<br>ARTISANALE | DEJA TRANSFORMÉE<br>OU INDUSTRIELLE |
| 1  |                |  |                                     |
| 2  |                |  |                                     |
| 3  |                |  |                                     |
| 4  |                |  |                                     |
| 5  |                |  |                                     |
| 6  |                |  |                                     |
| 7  |                |  |                                     |
| 8  |                |  |                                     |
| 9  |                |  |                                     |
| 10 |                |  |                                     |
| 11 |                |  |                                     |
| 12 |                |  |                                     |
| 13 |                |  |                                     |
| 14 |                |  |                                     |