



CADRE DE MÉMOIRE TECHNIQUE

INSTALLATION ET EXPLOITATION D'UN FOOD-TRUCK

Autorisation d'occupation temporaire du domaine public

Nom / raison sociale	
Nom du responsable	
Adresse	
Téléphone / courriel	
N° SIRET	

Mode d'emploi

Le présent cadre a pour objet d'aider le candidat à présenter son projet de manière claire et homogène. Il doit être complété avec précision et peut être accompagné de tout document, photographie, fiche technique ou annexe utile à la compréhension de la candidature. Les rubriques doivent être suffisamment détaillées pour permettre l'analyse du projet.

1. PRÉSENTATION DU CANDIDAT ET EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Indications pour le candidat: *Présentez votre activité, votre parcours, votre expérience en restauration ambulante ou dans un domaine comparable, ainsi que vos principales références professionnelles.*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. CONCEPT DE RESTAURATION ET ORIGINALITÉ DU PROJET

Indications pour le candidat: Décrivez le concept du food-truck, son identité, son positionnement, les spécialités proposées et les éléments qui différencient votre offre.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. MENUS, PRODUITS ET TARIFS PROPOSÉS

Indications pour le candidat: Présentez les menus, plats, boissons et formules envisagés. Précisez autant que possible la qualité, l'origine et la saisonnalité des produits ainsi que les tarifs prévisionnels.

Produit / formule	Composition	Origine / qualité	Tarif TTC

Le candidat peut joindre sa carte ou tout support commercial en annexe.

4. VENTE À EMPORTER ET CONSOMMATION SUR PLACE

Indications pour le candidat : Décrivez l'organisation de la vente à emporter et, le cas échéant, de la consommation sur place : contenants, emballages, maintien en température, praticité pour le client, tables, chaises, parasols, etc.

.....

.....

.....

.....

.....

5. ORGANISATION, JOURS ET HORAIRES DE FONCTIONNEMENT

Indications pour le candidat : Indiquez les jours d'ouverture proposés et les plages horaires d'exploitation. Les horaires souhaités par la CCPS sont : midi 10 h–15 h et soir 18 h–22 h.

Jour	Service du midi	Service du soir	Observations
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

4. MOYENS TECHNIQUES ET IMPLANTATION

Indications pour le candidat: Décrivez précisément le véhicule et les équipements utilisés. Joignez des photographies. Précisez les dimensions, l'emprise au sol, les besoins techniques et l'organisation de l'espace dans la limite d'environ 25 m².

Type / modèle du véhicule ou remorque	
Dimensions du food-truck (L × l × h)	
Emprise totale prévue avec mobilier	
Matériel de cuisson / préparation	
Matériel de conservation / froid	
Mobilier extérieur prévu	

Indications pour le candidat : L'emplacement ne dispose pas de raccordement à l'eau ni à l'électricité. Expliquez les solutions prévues pour assurer votre autonomie. (Toutefois, la possibilité de bénéficier de ces raccordements peut être étudiée en prenant directement contact avec l'ancien occupant de l'emplacement).

.....
.....
.....
.....
.....

5. HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET AUTORISATIONS

Indications pour le candidat: Précisez les mesures mises en œuvre en matière d'hygiène alimentaire, de sécurité, d'entretien du matériel et du site, ainsi que les autorisations et assurances détenues ou prévues.

.....
.....
.....

.....

.....

8. GESTION ET RÉDUCTION DES DÉCHETS

Indications pour le candidat : *Décrivez les mesures prévues pour réduire les déchets, favoriser le tri sélectif, gérer les emballages et assurer le nettoyage complet de l’emplacement après chaque occupation.*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

9. DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE ET QUALITÉ DE SERVICE

Indications pour le candidat : *Présentez, le cas échéant, les actions complémentaires : produits locaux ou de saison, emballages réutilisables/recyclables, réduction du gaspillage, sobriété énergétique, accessibilité et qualité de l’accueil.*

.....

.....

.....

.....

.....

10. ÉLÉMENTS COMPLÉMENTAIRES DU PROJET

Indications pour le candidat : *Indiquez tout élément que vous jugez utile pour apprécier la qualité, la faisabilité et l’intérêt de votre projet.*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

11. PIÈCES ET ANNEXES JOINTES

- ☐ Proposition de menus / carte et tarifs
- ☐ Photographies du food-truck et du matériel
- ☐ Fiches techniques ou descriptifs des équipements
- ☐ Références professionnelles
- ☐ Justificatifs / autorisations utiles à l'activité
- ☐ Attestation d'assurance
- ☐ Autres documents utiles à la compréhension du projet

12. ENGAGEMENT DU CANDIDAT

Je soussigné(e),, certifie exacts les renseignements figurant dans le présent cadre de mémoire technique et dans les pièces jointes à ma candidature.

Fait à : Le :

Nom, qualité et signature du candidat :

.....
.....
.....