

Restaurant « Auberge du Climont » – RANRUPT

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT :	Monsieur et Madame LEMEKE
ETABLISSEMENT :	10, Rue Principale 672420 RANRUPT
STATUT JURIDIQUE :	Fonds : Propriété en nom propre - Madame Laurence FERRY-LEMEKE Murs : Propriété en nom propre - Monsieur André FERRY
FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE :	Madame Laurence FERRY-LEMEKE est titulaire d'un CAP-BEP « Salle » Monsieur Roger LEMEKE est titulaire d'un CAP « Cuisinier »

PROJET

DESCRIPTION :	<p>Fort de son succès, Monsieur et Madame FERRY-LEMKE se sont vus dans l'obligation de réorganiser les flux de circulation dans leur établissement en procédant à des travaux d'extension et de restructuration des espaces. Le présent projet porte sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'agrandissement et la réorganisation de la cuisine • Mise en place d'un espace rôtisserie et tarte flambée • Réaménagement de l'espace bar et de la brasserie • Création de sanitaires PMR • Réaménagement de l'entrée, afin de la rendre accessible aux PMR <p>Enfin, le gérant profitera de la mise en travaux du restaurant pour réaménager l'entrée principale qui se fera de plein pied pas un sas débouchant sur le bar. Les PMR accèderont aux équipements par une plate forme élévatrice donnant accès également à la terrasse.</p>
----------------------	---

MONTANT TRAVAUX ELIGIBLES :

Montant total H.T. estimé à : 180.124,10 €
Montant H.T. éligible : **177.218,18 €**

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL :

Emprunt	164.874,10 €
Département 67	15.250 €

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIES :

S'agissant d'un projet situé en zone de montagne, il est proposé d'attribuer à Madame Laurence FERRY-LEMEKE, gérante du restaurant « L'Auberge du Climont » une subvention au titre de la modernisation de restaurant **plafonnée à 15.250 €** (selon critères et dans le respect du Régime de Minimis), correspondant à **30%** du montant H.T éligible,

L'aide financière est conditionnée par la mise en œuvre de **contreparties** élaborées suite au diagnostic effectué par la **C.C.I.** en partenariat avec l'ADT, à savoir :

- Suivre un stage de formation sur les techniques d'accueil en restauration
- Suivre un stage de formation sur les normes HACCP
- Suivre un stage de formation en pâtisserie

Bureau du 16 février 2012

Avis : Favorable