

## **APPEL À CANDIDATURES – RESTAURATION PROFESSEUR/BÉNÉVOLES POUR L'AVORIAZ DANSE FESTIVAL 2025**

L'Office de Tourisme d'Avoriaz lance un appel à candidatures pour la mise en place d'un espace restauration pour les professeurs et bénévoles dans le cadre de l'événement **Avoriaz Danse Festival**, qui se déroulera du **23 au 29 août 2025** sur la **zone du Plateau**.

---

### **1. Présentation de l'événement**

Créé en 2005, l'Avoriaz Danse Festival est devenu un rendez-vous majeur de l'été. En 2024, il a rassemblé plus de 1 500 festivaliers. Pour 2025, nous attendons plus de **1 700 participants**.

Dans le but d'améliorer l'expérience du public, une **zone fooding** sera mise en place afin d'offrir des repas et boissons tout au long de la journée directement sur le site du festival.

---

### **2. Objet de l'appel à candidatures**

Nous recherchons **un restaurateur/ traiteur** pour assurer un service de **restauration rapide et variée** pour les repas de midi et soir ainsi que des paniers petit déjeuner, pour les professeurs et bénévoles du festival.

---

### **3. Conditions de participation**

#### **a. Offre petit déjeuner**

- Paniers petit déjeuner : 70 paniers petit déjeuner qui seront fournis dans les appartements du staff du festival
- Ce panier devra comporter les éléments de base d'un petit déjeuner (thé/café, sucre, lait, confiture, brioche, ...) à confirmer ensemble.
- Ce panier devra avoir un coût maximum de 30€/panier

#### **b. Offre déjeuner**

- Repas à livrer dans le chapiteau cantine du festival : plats rapides à consommer et équilibré, à mettre en libre-service entre 12h et 15h (horaire de pause des professeurs de 13h15 à 14h15).
- Les boissons eau, vin et soft devront être inclus dans l'offre
- Variété obligatoire : options végétariennes, vegan, sans gluten/lactose.

- Ce repas devra avoir un coût maximum de 12€/ personnes pour environ 100 repas/jour du 23 au 29 août soit 7 jours

#### **b. Offre diner**

- Repas à livrer dans le chapiteau cantine du festival : plats complet et équilibré, à mettre en libre-service entre 19h et 22h (fin des cours à 18h30).
- Les boissons eau, vin et soft devront être inclus dans l'offre
- Variété obligatoire : options végétariennes, vegan, sans gluten/lactose.
- Ce repas devra avoir un coût maximum de 17€/ personnes pour environ 100 repas/jour du 23 au 29 août soit 7 jours

#### **c. Logistique**

- Le restaurateur/traiteur devra fournir leur propre équipement (vaisselles jetable et recyclable, matériel pour garder les plats au chaud).
- Un chapiteau de 100m2 sera mis à disposition par l'organisation
- L'installation devra respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- La livraison devra être effectué avant midi et la récupération des contenants après 15h
- La gestion sur site du buffet sera organisée par l'équipe de bénévoles du festival

#### **d. Autorisations**

- Les restaurateurs doivent fournir un extrait Kbis et une attestation de vigilance URSSAF à jour.

#### **f. Hygiène, personnel et durabilité**

- Le personnel devra porter une tenue propre/professionnelle (couvre-chef, gants si nécessaire).
- Les contenants utilisés devront être recyclables, compostables ou réutilisables.
- Les restaurateurs devront gérer et trier leurs déchets quotidiennement.
- Une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle est obligatoire.

#### **g. Participation organisationnelle**

- Les restaurateurs s'engagent à participer à une réunion de coordination technique préalable.
  - Le respect du plan d'implantation transmis par l'organisation est obligatoire.
-

#### **4. Critères de sélection**

Les dossiers seront analysés selon la grille de pondération suivante :

- Qualité et diversité de l'offre culinaire : **30 %**
  - Compétitivité des prix : **30 %**
  - Réactivité et capacité d'adaptation aux flux : **15 %**
  - Capacité logistique et rapidité de service : **10 %**
  - Engagement en matière d'écoresponsabilité (matériaux, gestion déchets, etc.) : **10 %**
  - Présentation du stand et attractivité visuelle : **5 %**
- 

#### **5. Modalités de candidature**

Les candidats doivent fournir un dossier comprenant :

- Une présentation de leur activité et de leur structure
  - Le détail de la carte proposée, des repas/formules et tarifs proposés
  - Les horaires d'ouverture prévus
  - Les besoins logistiques (espace, équipements)
  - Des références événementielles similaires
  - Une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle
  - Un extrait Kbis et une attestation URSSAF
- 

**Date limite de dépôt des candidatures : 31 juillet 2025**

**Contact :** Pascal Alarcon

Responsable Événements - Office de Tourisme Avoriaz

pascal.alarcon@avoriaz.com

Les candidatures peuvent être envoyées par email ou remises directement à l'Office de Tourisme.