



VILLE DE LA TRONCHE
74, Grande Rue
38700 La Tronche

**Gérance du chalet de la piscine
Saison estivale 2026**

1. Objet

La commune a fait le choix de confier la gérance du chalet de la piscine, afin de proposer aux usagers de l'équipement un service de restauration rapide. Elle souhaite au travers de cette mission offrir aux usagers un accueil de qualité, le chalet contribuant à l'animation de l'équipement, en apportant convivialité. Une convention signée entre le gérant et la commune réglera les modalités précises de mise à disposition des locaux ainsi que les engagements du gérant.

2. Définition de la mission

Le candidat devra proposer un choix de boissons chaudes et froides, et une petite restauration chaude et froide, à des tarifs abordables.

La qualité des produits proposés sera privilégiée à la quantité de choix à la carte.
Un accent particulier sera mis sur l'approvisionnement des produits : fabrication locale, circuits courts pour l'approvisionnement en matières premières, production durable, etc.
La vente d'alcool est prohibée. L'usage de bouteilles en verre également.
La qualité de la candidature sera examinée au vu des éléments communiqués par le candidat dans le mémoire technique joint à ce cahier des charges.

3. Modalités d'ouverture

L'ouverture du chalet devra être assurée sur l'ensemble de la période estivale, soit **du vendredi 12 juin 2026 au dimanche 23 août 2026**.

La piscine est ouverte du mardi au dimanche, jours fériés inclus. Elle est fermée le lundi.

Un maximum de 5 jours de fermeture par mois, pour cause de mauvais temps, sera autorisé. La décision de fermeture devra être prise en concertation avec le responsable de la piscine, au plus tard la veille. Elle sera annoncée par voie d'affichage à l'extérieur de la piscine, afin que les usagers en aient connaissance avant leur passage en caisse.

L'ouverture devra être assurée au minimum sur la plage horaire 11h-19h (21h le mercredi). Cette plage pourra être étendue à la convenance du candidat (la piscine est ouverte de 10h30 à 19h30, 21h30 les mercredis).

4. Moyens mis à disposition

Le candidat bénéficiera du prêt de certains matériels par la commune (réfrigérateur, congélateur...).

Il fera son affaire du matériel complémentaire nécessaire : réfrigérateur et congélateurs supplémentaires, cuisinière, friteuse, machine à café, vaisselle, etc.

Les tables et chaises meublant la terrasse seront à fournir par le candidat.

Il s'engage à mettre en sécurité chaque soir le chalet ainsi que le matériel en terrasse (chaîne, etc.).

Il prendra en charge l'assurance de l'ensemble du matériel prêté.

5. Engagements du candidat

Le gérant s'engage à assurer le nettoyage du chalet ainsi que de la terrasse, à évacuer ses déchets en respectant les consignes de tri (en particulier, huiles de friture : déchetterie), et à gérer la présentation des containers à déchets.

Un état des lieux à l'entrée et à la sortie sera effectué. Le gérant assumera la responsabilité des dégradations éventuelles qu'il aura causées.

5. Redevance

Le gérant devra s'acquitter de la somme de 1000 € pour la mise à disposition du chalet par la ville.

6. Evaluation

Le gérant communiquera à la commune, en fin de saison, un état détaillé de son bilan financier, ainsi qu'un bilan qualitatif (réussites et difficultés rencontrées, analyse succincte de la fréquentation et des consommations...)

Candidature gérance chalet de la piscine

Mémoire à remplir par le candidat et à retourner au service EJS avant le vendredi 13 février 2026

al.brion@ville-latronche.fr / Mairie de La Tronche service EJS, 74 Grande rue 38700 La Tronche

Candidat :

Nom : Prénom :

Adresse :

Téléphone : Adresse mail :

Modalités d'ouverture : nombre de jours d'ouverture / fermeture, horaires d'ouverture (15 pts) :

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

Précisions concernant les garanties de qualité de l'accueil – précisions sur les personnes chargées du service (15 pts) :

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

Expérience du candidat (préciser lieux, dates/durées...) (15 pts) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Tarifs des produits proposés : joindre en annexe une carte détaillée, avec les tarifs correspondant (20 pts)

Qualité des produits proposés : provenance des matières premières, lieux de fabrication des produits, labels environnementaux, part du surgelé, part des produits transformés / produits préparés par le candidat, etc. (25 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Nature des contrats de travail et garanties quant au respect de la réglementation du travail (10 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....