

## Restaurant à Vienne

Fiche repreneur **R14966** postée le **05 septembre 2024**

### Son profil / parcours

---

**Age :** 34 ans

**Niveau d'études :** BAC+5

**Formation :**

Master en microbiologie pour ma part.  
Mon mari a un bac pro hôtellerie (lycée hôtelier Bellerive sur Vienne).

**Parcours professionnel :**

- Création d'une société créant de la bière puis travail en bureau en tant que chargée de suivi client en GMS.
- Actuellement, je travaille dans un restaurant en tant que responsable commercial, gestion des mailings et demandes particulières, facturation et service et accueil le midi.
- Mon mari travaille dans la restauration depuis plus de 15 ans, et est actuellement maître d'hôtel.

### Sa recherche

---

**Montant de l'apport personnel :** 28 000 €

**Activités(s) Recherchée(s) :**

Reprise d'un fonds de commerce un restaurant en couple pour créer un restaurant familial.  
Objectif d'une vingtaine de couverts.  
Avec une terrasse, si possible.  
Ouverture prévue tous les midi de Semaine + 1 soir de weekend et 1 dimanche par mois pour un brunch familial.

**Localisation(s) Recherchée(s) :**

Vienne (38200)

**Motivation pour cette reprise :**

Créer un restaurant qui nous ressemble et faire de lieu un lieu chaleureux et familiale, de part sa carte et l'ambiance.  
Nous sommes tous les deux complémentaires et prêts à monter un restaurant ensemble (nous travaillons déjà ensemble sur le même restaurant).

**Expérience dans ce(s) secteur(s) :**

- Mon mari travaille dans la restauration depuis plus de 15 ans, essentiellement en salle.
  - Actuellement, il est maître hôtel et son patron lui fait également une mise à jour sur la - partie cuisine.
  - Pour ma part expérience d'accueil, de facturation, de service et prise de commande, de gestion des clients et mailings.
- Ainsi qu'une expérience dans les normes d'hygiène en cuisine avec mon master (HACCP).