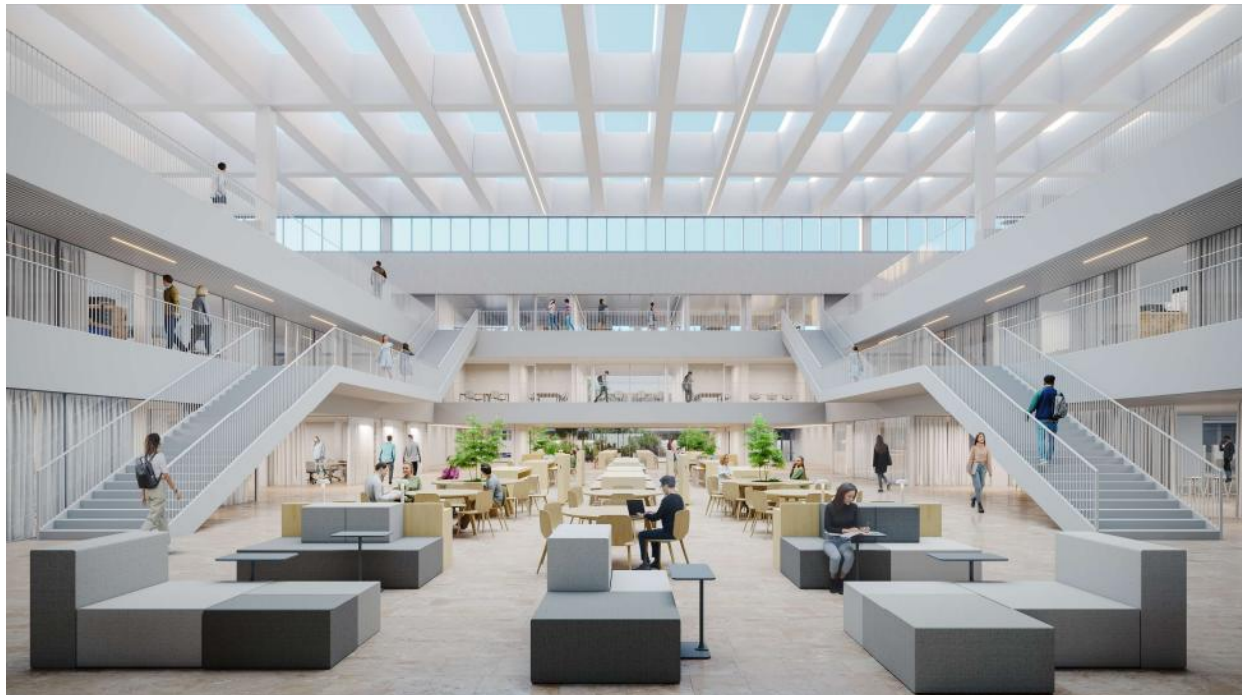




Appel d'offre en vue de l'exploitation d'un service de restauration

CentraleSupélec
Bâtiment Louis-Charles Breguet
Campus de Paris-Saclay

-

Annexe 6

Fonctionnement et horaires d'ouverture

Mars 2026

Appel d'offre en vue de l'exploitation d'un service de restauration

Annexe 6 – Mars 2026

CentraleSupélec

Plateau de Moulon

3 rue Joliot-Curie

91192 Gif-sur-Yvette Cedex

Tél : +33 (0)1 69 85 12 12

1. Objet et périmètre de la présente annexe

La présente annexe a pour objet de préciser les **principes de fonctionnement attendus** et les **horaires d'ouverture de l'offre de restauration** implantée dans le hall du bâtiment Breguet.

Cette annexe vise à fournir aux candidats un **cadre de référence clair**, tout en leur laissant une **latitude de proposition**, adaptée à leur concept et à leur modèle économique.

2. Principes généraux de fonctionnement

2.1 Une offre intégrée au fonctionnement du hall

Conformément au programme fonctionnel, le restaurant est conçu comme une **composante à part entière du hall Breguet**, et non comme un équipement isolé.

À ce titre, son fonctionnement doit :

- accompagner les usages quotidiens du hall (accueil, travail informel, sociabilité),
- contribuer à l'animation du bâtiment,
- s'inscrire dans une logique d'ouverture et de convivialité.

Le bâtiment sera ouvert de 7h00 à 22h00 du lundi au vendredi. CentraleSupélec adopte un « fonctionnement réduit » pendant 2 semaines autour de Noël et le Jour de l'An et pendant 3 semaines en août (accès au bâtiment limité aux personnes préalablement autorisées).

- Etudiants / personnels administratifs : 7H à 22H du lundi au vendredi - Week ends, jours fériés, et congés scolaires : fermé, sauf demande de dérogation.
- Entreprises qui louent des espaces : 7H à 22H du lundi **au dimanche** - Jours fériés, et congés scolaires : fermé, sauf demande de dérogation.

Le fonctionnement attendu dépasse le seul service du déjeuner et vise une **présence lisible tout au long de la journée**.

2.2 Complémentarité avec la restauration collective existante

L'offre de restauration du hall Bréguet s'inscrit en **complémentarité** avec la restauration collective existante sur le campus (restaurants et cafétérias CROUS).

Elle n'a pas vocation à se substituer à cette offre, mais à :

- proposer une alternative qualitative,
- répondre à des usages non couverts (pauses café, travail informel, déjeuners professionnels),
- élargir les plages de service.

3. Jours et périodes de fonctionnement

3.1 Période universitaire courante

Le fonctionnement attendu est le suivant :

- **Jours d'ouverture** : du lundi au vendredi
- **Fonctionnement prioritaire** : en période universitaire

Le site connaît une fréquentation soutenue en semaine, en lien avec :

- les activités pédagogiques,

- la présence des personnels,
- les entreprises hébergées,
- les événements.

3.2 Vacances universitaires

Le bâtiment fonctionne en mode réduit pendant :

- deux semaines autour de Noël et du Jour de l'An,
- environ trois semaines au mois d'août.

Durant ces périodes, la fréquentation étudiante diminue significativement, tandis que demeurent présents :

- certains personnels,
- les entreprises hébergées,
- des activités de recherche et de valorisation.

Aucune obligation d'ouverture complète n'est imposée au concessionnaire durant ces périodes.

Toutefois, afin de maintenir un niveau de service adapté aux usagers présents, les candidats sont invités à proposer :

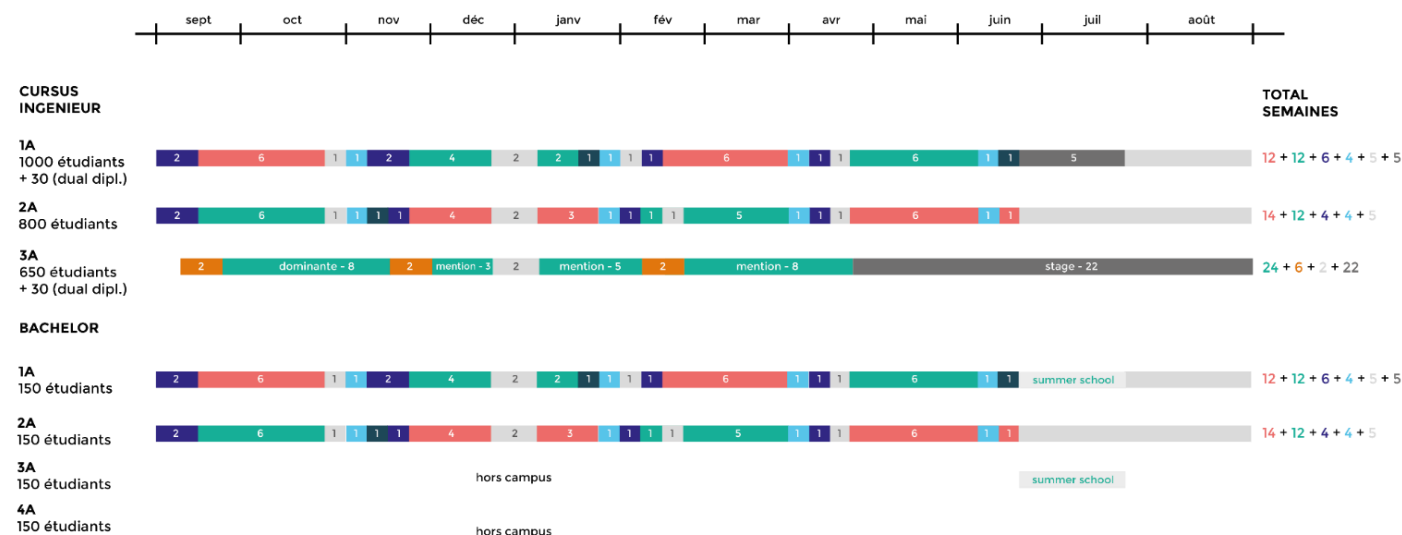
- soit une organisation d'exploitation allégée,
- soit une solution alternative de restauration autonome (frigos connectés prévus).

Les modalités retenues feront l'objet d'échanges dans le cadre de la phase de dialogue.

Les candidats sont invités à proposer un fonctionnement adapté, économiquement soutenable, tout en maintenant une **présence minimale du service, possiblement via l'alimentation des frigos connectés.**

Calendrier des formations

Chacune des formations suit un calendrier qui lui est propre. En particulier, le Coursus ingénieur et le Bachelor suivent un rythme séquentiel soutenu au fil de l'année, alternant « séquence générales et thématiques », « semaines intercalaires » et périodes d'examens ou de vacances.



4. Amplitudes horaires et séquences d'usage

4.1 Matin – petit-déjeuner et café

Il est identifié un **réel besoin de service en début de journée**, en lien avec :

- l'arrivée des personnels,
- la présence des entreprises,
- les visiteurs et rendez-vous matinaux.

Amplitude indicative : à partir de 8h00

Usages attendus :

- café,
- petite restauration,
- travail informel.

4.2 Pause méridienne – déjeuner

La pause déjeuner constitue le **pic principal de fréquentation**.

Amplitude indicative : 11h30 – 14h00

Le restaurant doit être en capacité :

- d'absorber des flux importants,
- de proposer une offre fluide,
- d'accueillir des publics variés (étudiants, personnels, entreprises, visiteurs).

4.3 Après-midi – pauses et travail informel

Le hall a pour ambition d'être un **lieu de séjour** au-delà du déjeuner.

Amplitude indicative : 14h00 – 20h00

Usages identifiés :

- pauses café,
- réunions informelles,
- travail individuel ou en petit groupe.

Ce créneau constitue un **levier de différenciation** par rapport aux offres existantes.

4.4 Fin de journée et début de soirée

Les candidats peuvent proposer :

- une ouverture limitée en fin de journée,
- ou une exploitation ponctuelle en lien avec des événements,
- ou une fermeture après l'après-midi.

Ces propositions seront appréciées au regard de leur cohérence économique et programmatique.

5. Synthèse des horaires indicatifs

À titre indicatif, le cadre de fonctionnement peut être résumé comme suit :

- **Jours** : lundi au vendredi
- **Amplitude cible** :

Les horaires précis feront l'objet d'une **proposition argumentée par les candidats**, tenant compte :

- de leur concept,
- de leur modèle économique,
- de leur organisation opérationnelle.

6. Articulation avec les événements du hall

Le restaurant est susceptible de fonctionner en articulation avec :

- les événements académiques et associatifs,
- les conférences,
- les animations du hall,
- les événements accueillant des publics extérieurs.

Des adaptations ponctuelles des horaires ou de l'offre (catering, service spécifique) pourront être proposées.

7. Points de vigilance et éléments à clarifier

Plusieurs points nécessiteront une attention particulière :

- le niveau exact de service attendu pendant les vacances universitaires,
- l'ouverture ou non en fin de journée,
- l'articulation entre animation du hall et contraintes économiques de l'exploitation.

Ces points constituent des **marges de dialogue** avec les candidats et pourront être précisés au cours de la consultation.

8. Enjeux pour les candidats

Le fonctionnement et les horaires d'ouverture constituent un **levier clé de réussite du projet**.

Ils doivent permettre :

- une fréquentation étalée sur la journée,
- une complémentarité avec l'offre existante,
- une adéquation entre ambition programmatique et équilibre économique.

La présente annexe vise à offrir un **cadre clair mais ouvert**, permettant aux candidats de formuler une proposition adaptée et différenciante.