

**BREVET PROFESSIONNEL**  
**ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN**  
**RESTAURATION**

**SESSION 2021**

**CORRIGÉ**

**ÉPREUVE E1**  
**CONCEPTION ET ORGANISATION**  
**DE PRESTATIONS DE RESTAURATION**  
**U10**

*Aucun document ou matériel autorisé*

**Compétences visées :**

- CO1 – Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
- CO2 – Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée



12 Place des Oliviers  
13260 CASSIS  
Tél : 33(0)4 4218XXXXXX  
Mail : [lescalanques@gmail.com](mailto:lescalanques@gmail.com)

### **Contexte professionnel**

Vous êtes responsable de la restauration affecté(e) au secteur séminaire/banqueting de l'hôtel-restaurant « Les Calanques », classé 4 étoiles pour l'hébergement et reconnu au Guide Michelin pour la restauration. Il est situé à Cassis dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Vous êtes chargé(e) de superviser et d'assurer le bon déroulement de l'ensemble des prestations.

Vous êtes aussi amené(e) à intervenir sur différents types de prestations telles que les séminaires, banqueting, mariage, brunch, etc.

### **Fiche de présentation de l'entreprise**

#### **CAPACITÉ DE SERVICE**

**Brigade de service : 12 personnes**

**Restaurant le Romarin : 80 couverts + 40 couverts en terrasse**

**Moyenne d'activité : 120 couverts par jour**

**Ticket moyen : 90 €**

**Hôtel les calanques : 50 chambres classées 4 étoiles**

**Salles de séminaire et banquet : 5 salles modulables de 50 à 215 m<sup>2</sup>**

**Ouverture 7 jours sur 7**

#### **Concept de restauration**

**Hôtel \*\*\*\* et restaurant gastronomique, pouvant accueillir une clientèle locale et de passage toute l'année.**

**Équipé de plusieurs salles, certaines modulables, l'établissement est également spécialisé dans l'organisation d'événements.**

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier ①	VALORISATION DES PRODUITS ET ACCORDS METS ET BOISSONS	Document 1 Mail de confirmation clients Document 2 Mercuriale des vins	Annexe 1 Sélection des vins Annexe 2 Proposition des amuse-bouches régionaux	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
Dossier ②	CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS	Document 3 Fiche de réservation des locaux Document 4 Planning du personnel	Annexe 3 Fiche de réservation des locaux Annexe 4 Prévision du personnel nécessaire pour le service de l'apéritif et du repas	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné  Compétence CO2 Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
Dossier ③	ANIMATION AUTOUR D'UN PRODUIT		Annexe 5 Proposition d'un coffret d'accueil Annexe 6 Jeu œnologique	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné  Compétence CO2 Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition  Compétence CO3 Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier ④	GESTION DES STOCKS ET DES APPROVISIONNEMENTS	Document 5 Bon de commande des fromages Document 6 Bon de livraison des fromages	Annexe 7 Fiche contrôle de la livraison Annexe 8 Conséquences des anomalies de livraison Annexe 9 Note interne - Points de contrôle des fromages Annexe 10 Fiche HACCP : les règles d'hygiène concernant les fromages Annexe 11 Mémo - Le bio-nettoyage des chambres froides Annexe 12 Fiche d'analyse des modes d'approvisionnement	Compétence CO2 Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition  Compétence CO3 Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier ⑤	RELATION AVEC LA CLIENTÈLE		Annexe 13 Courriel à adresser à Mme et M. CUPIDON	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné

## Dossier 1 VALORISATION DES PRODUITS ET ACCORDS METS ET BOISSONS

### ► La situation :

L'établissement est sollicité pour organiser le mariage de Monsieur CUPIDON. Suite à une première entrevue, les mariés vous adressent un courriel confirmant la prestation du samedi 07 août 2021. L'apéritif est prévu à 18 h 30 pour 100 invités. Il est suivi d'un dîner de 50 personnes, qui débutera à 20 h 30 (**document 1**).

Le menu a été choisi par ces futurs mariés dont l'heureuse élue est d'origine italienne.

À ce titre, les pièces cocktail apéritif mettant en valeur les spécialités régionales de Provence lui seront dédiées (**document 1**).

Vous disposez de la mercuriale des vins (**document 2**).

### ► Votre rôle :

1. Proposer un vin effervescent étranger pour l'apéritif. Estimer la quantité nécessaire en justifiant votre réponse (**annexe 1**).
2. Sélectionner pour le menu choisi, un vin blanc pour l'entrée, un vin rouge pour le plat, tous deux régionaux, et un champagne pour le dessert. Estimer la quantité nécessaire en justifiant votre réponse (**annexe 1**).
3. Proposer trois amuse-bouches salés typiquement régionaux (**annexe 2**).
4. Rédiger un argumentaire commercial détaillé pour chacune d'elles (**annexe 2**).

## Dossier 2 CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS

### ► La situation :

L'apéritif et le repas des futurs mariés CUPIDON ont lieu dans 2 salles différentes. Vous réunissez vos collaborateurs pour l'organisation de la journée (**document 3**).

Vos collègues vous adressent une proposition de planning du personnel permanent pour l'ensemble des événements de la soirée. Celui-ci ne semble pas être suffisant et vous faites appel à du personnel en extra (**document 4**).

### ► Votre rôle :

5. Sélectionner les salles nécessaires pour le service de l'apéritif de 100 personnes et pour le repas de 50 convives (**annexe 3**).
6. Déterminer le personnel nécessaire en extra pour le mariage ; vous complétez à cet effet le formulaire de recrutement (**annexe 4**).

## Dossier 3 ANIMATION AUTOUR D'UN PRODUIT

### ► La situation :

Les clients précisent sur le mail de réservation, qu'ils souhaitent offrir, aux couples invités, un coffret contenant des produits régionaux. Il sera disposé dans chaque chambre.

Ils souhaitent également qu'un brunch soit organisé le lendemain (**document 1**).

Pour surprendre vos clients, la direction de l'établissement vous demande d'organiser une animation sous la forme d'un jeu œnologique. Pour cela vous proposez trois vins blancs (un sec, un moelleux, un effervescent).

### ► Votre rôle :

7. Composer un coffret d'accueil de 3 produits régionaux d'une valeur de 15 € maximum, à déposer dans les chambres (**annexe 5**).
8. Décrire en quelques lignes l'animation pour le jeu œnologique (**annexe 6**).
9. Rédiger les fiches descriptives de chacun des vins sélectionnés pour l'animation (**annexe 6**).

**► La situation :**

Vous passez commande de fromages pour le brunch (**document 5**).

Vous contrôlez la livraison et constatez des écarts à partir du bon de livraison des fournisseurs (**document 6**).

Ces erreurs sont malheureusement trop fréquentes, et vous envisagez de revoir votre politique d'approvisionnement. Aujourd'hui, vous avez un fournisseur unique et vous êtes livré une seule fois par semaine. Pour une bonne conservation des fromages, vous devez respecter des règles d'hygiène.

**► Votre rôle :**

10. Relever les anomalies de livraison éventuelles (**annexe 7**).

11. Expliquer les conséquences des erreurs de livraison pour l'entreprise (**annexe 8**).

12. Indiquer les points de contrôle à réaliser à la réception des fromages commandés pour le brunch (**annexe 9**).

13. Lister les règles d'hygiène à respecter pour la bonne conservation des fromages sur la fiche HACCP (**annexe 10**).

14. Justifier la nécessité d'un bio-nettoyage régulier des chambres froides sur un « mémo pour rappel aux employés » (**annexe 11**).

15. Citer les différents modes d'approvisionnement en fromages. Indiquer les avantages et les inconvénients pour chacun d'eux (**annexe 12**).

**► La situation :**

Vous avez transmis plusieurs propositions commerciales aux futurs mariés CUPIDON concernant l'organisation de leur mariage. Vos différentes propositions leur ont été communiquées par courrier électronique.

À quelques semaines de la manifestation, vous êtes sans réponse de leur part. Vous rédigez un message de relance structuré afin d'obtenir une confirmation sur les choix proposés.

**► Votre rôle**

16. Rédiger le message électronique de relance du client (**annexe 13**).

Fichier Édition Affichage Insérer Format Options Outils ?

Envoyer Orthographe Joindre Sécurité Enregistrer

Expéditeur : *cupidon@gmail.com*Pour : *lescalanques@gmail.com*

Sujet : Mariage du 07 août 2021

Texte principal Largeur variable

Politesse Avis CT IDENTITES

Madame, Monsieur,

Comme convenu lors de notre entrevue, je vous confirme l'organisation de notre mariage qui aura lieu le samedi 07 août 2021.

100 personnes seront présentes pour l'apéritif qui débutera vers 18 h 30. Il sera suivi du dîner avec 50 personnes à partir de 20 h 30.

Comme évoqué lors de notre échange téléphonique, je souhaite que ma future épouse (d'origine italienne) découvre les spécialités de notre région à travers 3 bouchées que vous servirez pour l'apéritif, accompagnées d'un vin effervescent de son pays.

Le lendemain, je souhaite que vous organisiez un brunch pour 50 personnes durant lequel le fromage sera mis à l'honneur. Une animation sous forme de jeu œnologique est également souhaitée.

Je vous confirme la réservation de 25 chambres doubles. Dans chacune d'elles, sera disposé un coffret contenant des produits régionaux.

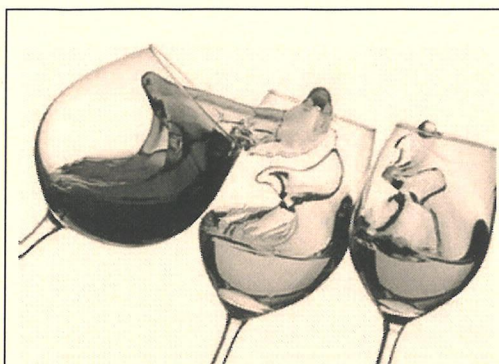
Suivant votre proposition, voici le menu que nous avons choisi :

- Cocotte de la mer à l'anis accompagnée d'un vin blanc régional
- Gigot d'agneau de Sisteron et légumes du soleil accompagnés d'un vin rouge régional
- Ronde de fromages
- Pièce montée et Champagne

Merci de nous présenter les salles dans lesquelles pourraient avoir lieu l'apéritif ainsi que le repas.

Cordialement.

Monsieur et Madame Cupidon



**CAVISTE WINESOUTH**

**63 RUE DES VENDANGEURS**

**83 150 BANDOL**

**Tel : 04 42 21 xx xx**

**wineouth@gmail.com**

DÉSIGNATION	Quantité	PRIX H.T.
Alsace Gewürztraminer	75 cl	12,52 €
Arbois vin jaune 62 cl	75 cl	29,98 €
Bandol rouge	75 cl	15,45 €
Bourgueil	75 cl	8,96 €
Cassis blanc	75 cl	12,34 €
Champagne non dosé	75 cl	28,50 €
Champagne ½ sec	75 cl	17,62 €
Champagne brut	75 cl	22,30 €
Champagne millésimé	75 cl	56,92 €
Châteauneuf du Pape	75 cl	24,87 €
Chianti	75 cl	9,91 €
Collioure	75 cl	14,57 €
Condrieu	75 cl	23,59 €
Coteaux des Baux de Provence	75 cl	18,63 €
Côtes d'Auvergne	75 cl	8,75 €
Crépy	75 cl	11,33 €
Madiran	75 cl	15,53 €
Médoc	75 cl	11,26 €
Muscadet	75 cl	8,75 €
Picpoul du Pinet	75 cl	7,86 €
Pomerol	75 cl	18,32 €
Pommard	75 cl	27,45 €
Prosecco	75 cl	9,92 €
Rosé des Riceys	75 cl	14,62 €
Saint Émilion	75 cl	19,63 €
Sancerre blanc	75 cl	14,15 €
Sauternes	75 cl	17,59 €
Tavel	75 cl	11,26 €
Xérès	75 cl	12,53 €



### HÔTEL - RESTAURANT « LES CALANQUES »

12 Place des Oliviers  
13260 CASSIS  
Tel : 33(0) 4 42 18 XXXXXX

#### Fiche de réservation des locaux

SALLE	SUPERFICIE	DESTINATION ET EQUIPEMENT
<b>LAVANDE</b> 	50 m <sup>2</sup>	Salle de réunion Séminaire Banquet  <u>Observations :</u>  <i>Possibilité d'équipement d'outils informatiques</i>
<b>OLIVE</b> 	80 m <sup>2</sup>	Salle de réunion Séminaire Banquet  <u>Observations :</u>  <i>Possibilité d'équipement d'outils informatiques</i>
<b>MIMOSA</b> 	125 m <sup>2</sup>	Salle de réception Banquet Vin d'honneur Cocktail dinatoire  <u>Observations :</u>  <i>Possibilité d'équipement d'outils informatiques</i>
<b>GARRIGUE</b> 	215 m <sup>2</sup>	Salle véranda modulable Salle de réception Banquet Vin d'honneur Cocktail dinatoire  <u>Observations :</u>  <i>Possibilité d'équipement d'outils informatiques</i> <i>Equipée d'un bar</i>

Source : lesitedelevenementiel.com le 25 septembre 2020 à 12h15



## HÔTEL - RESTAURANT « LES CALANQUES »

12 Place des Oliviers  
13260 CASSIS  
Tel : 33(0) 4 42 18 XXXXXX

## Planning journalier du personnel permanent

Date	07 Aout 2021		
Personnel	Poste	manifestation	Horaires
Véronique	Maître d'hôtel	Mariage de M. et Mme Cupidon	18 H - 0 H 3 0
Jérôme	Maître d'hôtel	restaurant-gastro	18 H – 0 H 30
Éric	Chef de rang	« congé »	15 H 00 -18 H 00 et 18 H 30 - minuit
Virginie	Chef de rang	restaurant-gastro	18 H- 0 H 30
Corinne	SOMMELIERE	restaurant-gastro	18 H- 0 H 30
Axel	APPRENTI	« congé »	
Fabrice	SOMMELIER	restaurant-gastro	19 H – 1 H 30
Thibault	Chef de rang	« congé »	
Mickaël	APPRENTI	restaurant-gastro	20 H -1 H 30
Marie-Françoise	APPRENTI	restaurant-gastro	15 H – 22 H 30
Philippe	APPRENTI	restaurant-gastro	15 H – 22 H 30

La direction

Le responsable secteur séminaire

Fichier Édition Affichage Insérer Format Options Outils ?

Envoyer Orthographe Joindre Sécurité Enregistrer

Expéditeur : hotellescalanques@gmail.com

Pour : odeon@gmail.com

Sujet : Commande de fromages

Texte principal Largeur variable

Politesse Avis CT IDENTITES

Monsieur,

Ci-dessous, notre commande de fromages.

Date de livraison : 06 août 2021

Hôtel restaurant « les Calanques »

Adresse de livraison : 12 Place des Oliviers - 13260 CASSIS

Cordialement.

Le responsable restauration.



## HÔTEL - RESTAURANT « LES CALANQUES »

12 place des Oliviers  
13260 CASSIS

## Bon de commande n° 11253360

Appellation contrôlée	Conditionnement	Prix H.T.	Quantité commandée
Brie de Melun	kg	16,75 €	1,2
Chaource	Pièce	4,60 €	2
Neufchâtel	Pièce	4,40€	2
Maroilles	kg	15,60€	1
Munster	kg	15,75 €	1
Époisses	Pièce	7,40 €	1
Beaufort	kg	18,80 €	1
Pecorino	kg	16,45 €	0,5
Roquefort	kg	22,50 €	0,5
Gorgonzola	kg	12,55 €	0,5
Stilton	kg	27,55 €	0,5
Pélardon des Cévennes	Pièce	4,20 €	5
Rocamadour	Pièce	4,20 €	2
Saint Nectaire	kg	16,75 €	1
Reblochon	Pièce	6,60 €	1
Ossau Iraty	kg	21,50 €	0,5
Cerneaux de noix	kg	28,20 €	0,250
Raisin blanc	kg	4,80 €	1
Abricot sec	kg	16,75 €	0,5
Confiture cerises noires	Pot de 250 g	3,80 €	1



SARL ODÉON

Spécialiste de la crèmerie



Bon de livraison n° 00219

Date : le 06 août 2021

Livraison : HÔTEL- RESTAURANT « LES CALANQUES »  
 12 place des Oliviers  
 13260 CASSIS  
 Tél : 33(0)4 4218XXXXXX

De préférence : Avant 9 h 00

Paiement par virement fin de mois  
 N° de compte client : 00567

Produits commandés	Conditionnement	Prix H.T.	Quantité livrée
Brie de Melun	kg	16,75 €	1,2
Chaource	Pièce	4,60 €	2
Neufchâtel	Pièce	4,40€	1
Maroilles	kg	15,60€	1
Munster	kg	15,75 €	1
Époisses	Pièce	7,40 €	1
Beaufort	kg	18,80 €	1
Pecorino	kg	16,45 €	0,5
Roquefort	kg	22,50 €	0,5
Gorgonzola	kg	12,55 €	0,5
Pélardon des Cévennes	Pièce	4,20 €	4
Rocamadour	pièce	4,20 €	2
Saint Nectaire	kg	16,75 €	1
Reblochon	Pièce	6,60 €	2
Ossau Iraty	kg	21,50 €	0,5
Cerneaux de noix	kg	28,20 €	0,5
Raisin blanc	kg	4,80 €	1
Confiture cerises noires	Pot de 250 g	3,80 €	1

Source : <http://fromages-passion.com> le 27/09/20 à 11h30

Fichier Édition Affichage Insérer Format Options Outils ?

Envoyer Orthographe Joindre Sécurité Enregistrer

Expéditeur : hotellescalanques@gmail.com

Pour : cupidon@gmail.com

Sujet : Mariage du 07 août 2021

Texte principal Largeur variable

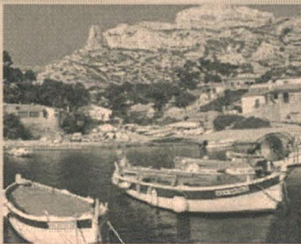
Politesse Avis CT IDENTITES

Madame, Monsieur,

Veillez trouver le document relatif à la proposition de vins ainsi que les quantités nécessaires pour votre mariage.

Cordialement.

Le responsable restauration.



## HÔTEL - RESTAURANT « LES CALANQUES »

12 Place des oliviers  
13260 CASSIS

## Sélection des vins

Boissons sélectionnées	Justifications (Quantité par personne)	Quantité totale de bouteilles
<b>Apéritif</b>		
Prosecco	1 bouteille pour 4 à 6	100/4 ou 6 soit 17 à 25 bouteilles
<b>Entrée</b>		
Cassis	1 bouteille pour 4 à 5	50/4 soit 10 à 13 bouteilles
<b>Plat principal</b>		
Bandol	1 bouteille pour 3 à 4	50/3 ou 4 soit 13 à 17 bouteilles
<b>Dessert</b>		
Champagne ½ sec	1 bouteille pour 6	50/6 soit 9 bouteilles

À l'appréciation du jury

Fichier Édition Affichage Insérer Format Options Outils ?  
 Envoyer Orthographe Joindre Sécurité Enregistrer


Expéditeur : hotellescalanques@gmail.com  
 Pour : cupidon@gmail.com  
 Sujet : Mariage du 07 août 2021





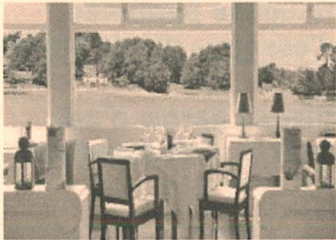
Texte principal Largeur variable  
 Politesse Avis CT IDENTITES

Madame, Monsieur,  
 Veuillez trouver la proposition de notre responsable séminaire pour les bouchées salées, accompagnées de l'argumentation

Cordialement.

Le responsable restauration.

	<p align="center"><b>HÔTEL- RESTAURANT « LES CALANQUES »</b></p> <p align="center">12 Place des Oliviers 13260 CASSIS</p>
	<p><b>Proposition des amuse-bouches régionaux</b></p>
<p><b>Amuse-bouche</b></p>	<p><b>Argumentation commerciale</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toast à la tapenade verte ou noire, au beurre d'anchois.</li> </ul>	<p>Toast croustillant agrémenté d'une écrasée d'olives vertes ou noires AOP de Nyons.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panna cotta au fenouil</li> </ul>	<p>Verrine de préparation crémeuse et onctueuse parfumée subtilement aux graines de fenouil et d'essence d'anis étoilé.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini pissaladière</li> </ul>	<p>Tartelette composée d'une pâte crouillante garnie d'une compotée d'oignons à la tomate fraîche et de filet d'anchois aux brisures d'olives noires.</p>

		<b>HÔTEL - RESTAURANT « LES CALANQUES »</b>  12 Place des oliviers 13260 CASSIS Tel : 33(0) 4 42 18 XXXXXX		
		Fiche de réservation des locaux		
SALLE	SUPERFICIE	DATE DE LA PRESTATION	NOM DES CLIENTS	TYPE DE PRESTATION
<b>LAVANDE</b> 	50 m <sup>2</sup>			
<b>OLIVE</b> 	80 m <sup>2</sup>	7 Août 2021	50	Repas de mariage
<b>MIMOSA</b> 	125 m <sup>2</sup>	7 Août 2021	100	Apéritif du mariage
<b>GARRIGUE</b> 	215 m <sup>2</sup>			



## Formulaire de recrutement d'intérimaire(s)

## Nos différentes formules

## Offres de sourcing

- ANALYSER**  
Diagnostic du poste et accompagnement dans la définition du profil
- RECHERCHER**  
Consultation de Cvthèques, large diffusion d'offres d'emploi
- PRÉSÉLECTIONNER**  
Entretien téléphonique, validation des compétences

## Offres de recrutement

- SÉLECTIONNER**  
Validation des compétences, entretien individuel, évaluation du savoir-être et contrôle de références
- PROPOSER**  
Présentation des candidats sélectionnés Élaboration du contrat de mise à disposition
- ACCOMPAGNER**  
Accompagnement du candidat et du client pendant la période d'essai

## Expression de votre besoin

<b>ENTREPRISE UTILISATRICE</b>	<b>Raison sociale : HOTEL RESTAURANT LES CALANQUES</b>		
Rue	12 place des Oliviers		
Code Postal – Ville	13260 CASSIS		
<b>MISSION PROPOSÉE</b>			
Lieu de mission :	12 place de Oliviers – 13260 CASSIS		
Motif de recours :	Accroissement temporaire d'activité		
Justification :	Extra pour service mariage		
Durée de la mission :	du 07/08/2020	au 07/08/2020	Nombre de mois : 0    Nombre de jours : 1
<b>POSTE DE TRAVAIL</b>	<b>Qualification demandée : SERVEUR</b>		
Nombre de postes :	3		
Base hebdomadaire :	-		
Horaires journaliers :	Nb d'heures : 8 heures	heure de début : 18 h 00	
Caractéristiques du poste :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Approvisionnement et service au buffet</li> <li>- Service des mets à table</li> <li>- Débarrassage des tables et redressage</li> <li>- Nettoyage des locaux et du matériel</li> </ul>		
	Accepter toute proposition		
Équipement spécifique demandé :	Tenue vestimentaire adaptée au service d'un mariage dans un restaurant gastronomique.		
Équipement de protection indiv. :	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non		
Surveillance médicale renforcée :	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non		
Poste à risque :	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non		

Marge de tolérance : + 1 ou - 1

À l'appréciation du jury – Liste non exhaustive.

	<p align="center"><b>HÔTEL - RESTAURANT « LES CALANQUES »</b></p> <p align="center">12 Place des oliviers 13260 CASSIS Tel : 33(0) 4 42 18 XXXXXX</p>
	<p>Notre coffret d'accueil</p>

Produits régionaux proposés	Prix unitaire estimé TTC
sachet de lavande	3 à 4 €
sachet de mini calissons	4 à 5 €
savon de Marseille	4 à 5 €
mignonnette d'huile d'olive	4 à 5 €
mignonnette d'apéritif anisé	4 à 5 €
<b>Total TTC</b>	<b>15 € maximum exigé</b>

*navettes = biscuit sec*

## À l'appréciation du jury. Proposition non exhaustive.

Fichier Édition Affichage Insérer Format Options Outils ?

Envoyer Orthographe Joindre Sécurité Enregistrer

Expéditeur : hotellescalanques@gmail.com

Pour : cupidon@gmail.com

Sujet : Mariage du 07 août 2021

Texte principal Largeur variable AA A A A

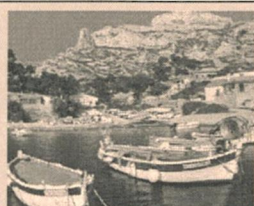
Politesse Avis CT IDENTITES

Madame, Monsieur,

Veuillez trouver une proposition de la part de notre responsable sommelier pour l'animation œnologique

Cordialement.

Le responsable sommelier.



## HÔTEL - RESTAURANT « LES CALANQUES »







12 Place des Oliviers  
13260 CASSIS  
Tel : 33(0) 4 42 18 XXXXXX

## Jeu œnologique

Descriptif de l'animation

Trois vins blancs sont proposés (un sec, un moelleux et un effervescent).

Les convives auront à reconnaître les vins en fonction d'une description rédigée en amont par le responsable restauration ou le sommelier.

Nom du vin : .....	Nom du vin : .....	Nom du vin : .....
Région : ..... 	Région : ..... 	Région : ..... 
Cépage : ..... 	Cépage : ..... 	Cépage : ..... 
Caractéristiques du vin :	Caractéristiques du vin :	Caractéristiques du vin :
Accord mets & vins : Ils dépendent des vins proposés.	Accord mets & vins :	Accord mets & vins :

**HÔTEL - RESTAURANT « LES CALANQUES »**

12 Place des oliviers  
13260 CASSIS  
Tel : 33(0) 4 42 18 XXXXXX

Fiche contrôle livraison

**Fournisseur : ODEON**


**Date de la livraison : 07/08/21 Heure : 8 h 30**

**N° de bon de livraison : N° 00219**

**Anomalies constatées :**

- Un seul Neufchâtel livré pour deux commandés.
- Quatre Pélardon livrés pour cinq en commande. -
- Deux Reblochon livrés pour un commandé. -
- 0,500 kg de cerneaux de noix livrés pour 0,250 kg commandés.
- 0,500 kg de Stilton non livrés.
- 0,500 kg d'abricots secs non livrés.

À l'appréciation du jury. Liste non exhaustive

	<p align="center"><b>HÔTEL- RESTAURANT « LES CALANQUES »</b>  <b>12 Place des Oliviers</b>  <b>13260 CASSIS</b>  <b>Tél : 33(0)4 42 18XXXXXX</b></p>
<p align="center"><b>Conséquences des anomalies de livraison</b></p>	
<p align="center"><b>Anomalies</b></p>	<p align="center"><b>Conséquences pour l'entreprise</b></p>
<p>Marchandises non livrées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Risque de rupture de stock</li> <li>→ Insatisfaction de la clientèle</li> <li>→ Mauvaise image de l'entreprise</li> <li>→ Baisse du chiffre d'affaires</li> </ul>
<p>Marchandises livrées en trop</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Encombrement des lieux de stockage</li> <li>→ Coût de stockage</li> <li>→ Retour des marchandises. Perte de temps et contraignant.</li> </ul>



**HÔTEL- RESTAURANT « LES CALANQUES »**  
12 Place des oliviers  
13260 CASSIS  
Tél : 33(0)4 42 18XXXXXX

**Note Interne**  
**Points de contrôle livraison fromages**

- La conformité des marchandises livrées à celles commandées.
- La qualité des produits (fraîcheur et emballage non endommagé).
- La quantité des produits (vérification du poids et du nombre).
- Les dates de péremption (DLC et/ou DLUO).
- La température des produits à la livraison.



## FICHE HACCP CONCERNANT LES FROMAGES LES REGLES D'HYGIENE

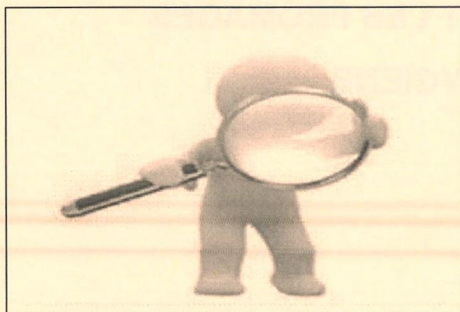
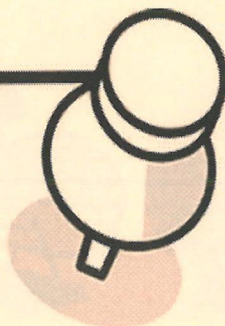
### MODALITÉS DE CONSERVATION :

- **Lieu** : en chambre froide
- **Température variable** : de 4°C à 8°C selon le type de fromage

### MODALITÉS DE CONDITIONNEMENT :

- **Concernant l'emballage** : conserver dans l'emballage d'origine ou conserver l'emballage
- **Concernant le stockage après le service** : Filmer chaque fromage séparément

## « POUR RAPPEL AUX EMPLOYÉS »



**JUSTIFICATION DES  
POINTS DE VIGILANCE  
CONCERNANT  
LE BIO-NETTOYAGE  
REGULIER DES  
CHAMBRES FROIDES**

- ❖ Pour enlever les salissures et coulures (hygiène propreté visuelle) : nettoyer
- ❖ Pour tuer ou empêcher la multiplication des micro-organismes OU éviter les contaminations croisées : désinfecter



**HÔTEL- RESTAURANT « LES CALANQUES »**  
 12 Place des oliviers  
 13260 CASSIS  
 Tél : 33(0)4 42 18XXXXXX

**Fiche d'analyse des modes d'approvisionnement**

Fournisseurs potentiels	Avantages	Inconvénients
<p><b>Directement chez le fromager affineur</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bonne connaissance de l'interlocuteur, de ses produits et de ses méthodes de travail.</li> <li>➤ Production artisanale mise en valeur.</li> <li>➤ Possibilité de déguster</li> <li>➤ Possibilité de négocier les tarifs et la livraison.</li> <li>➤ Paiement différé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le fromager doit être disponible.</li> <li>➤ La démarche nécessite du temps.</li> </ul>
<p><b>Chez un grossiste cash &amp; carry</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Permet d'avoir la marchandise immédiatement.</li> <li>➤ Permet de faire d'autres achats en même temps.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Standardisation des produits.</li> <li>➤ Pas de livraisons possibles.</li> <li>➤ Pas d'informations complémentaires ou spécifiques sur les produits.</li> <li>➤ Paiement immédiat.</li> </ul>
<p><b>Par le biais d'une société via un représentant</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le représentant se déplace pour présenter ses produits.</li> <li>➤ Interlocuteur habitué à nos attentes.</li> <li>➤ Possibilité d'être échantillonné.</li> <li>➤ Livraison automatique.</li> <li>➤ Paiement différé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les produits se retrouvent dans plusieurs établissements.</li> <li>➤ Marge prise par le représentant.</li> </ul>
<p><b>Achat via internet</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Accès à toutes les références et variétés de produits même les plus rares.</li> <li>➤ Livraison rapide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Paiement immédiat.</li> <li>➤ Frais de port.</li> <li>➤ Pas d'interlocuteurs.</li> <li>➤ Difficulté de renvoi de produits en cas d'insatisfaction.</li> </ul>

