





12 place des Oliviers  
13260 CASSIS  
Tél : 33(0)4 4218XXXXX  
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 tels 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 les 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-bouche salés typiquement régionaux (**annexe 2**).
4. Rédiger un argumentaire commercial détaillé pour chacun d'eux (**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 pour 100 personnes et pour le repas de 50 convives (**annexe 3**).
6. Déterminer le personnel nécessaire en extra pour le mariage ; vous complétez pour cela 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**).

#### **Dossier 4 | GESTION DES STOCKS ET DES APPROVISIONNEMENTS**

##### **► La situation**

Vous passez la commande des 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. Vous disposez des différents modes d'approvisionnement en fromages. Indiquer les avantages et les inconvénients pour chacun d'eux (**annexe 12**).

#### **Dossier 5 | RELATION AVEC LA CLIENTÈLE**

##### **► 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.

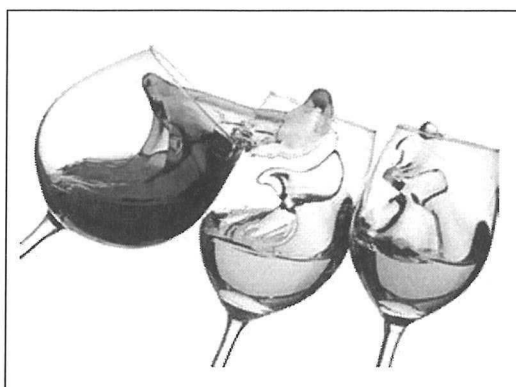
Suivant votre proposition, voici le menu que nous avons choisi :

- 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**

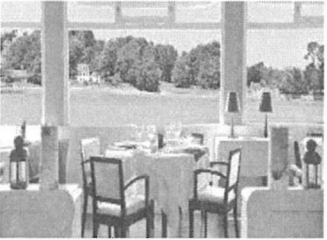
**63 RUE DES VENDANGEURS**

**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 €

		<p align="center"><b>HÔTEL - RESTAURANT « LES CALANQUES »</b></p> <p align="center"><b>12 place des Oliviers</b>  <b>13260 CASSIS</b>  <b>Tel : 33(0) 4 42 18 XXXXXX</b></p>	
		<p align="center"><b>Fiche de réservation des locaux</b></p>	
SALLE	SUPERFICIE	DESTINATION ET ÉQUIPEMENT	
<p align="center"><b>LAVANDE</b></p> 	<p><b>50 m<sup>2</sup></b></p>	<p>Salle de réunion Séminaire Banquet</p> <p><i>Observations :</i></p> <p><i>Possibilité d'équipement d'outils informatiques</i></p>	
<p align="center"><b>OLIVE</b></p> 	<p><b>80 m<sup>2</sup></b></p>	<p>Salle de réunion Séminaire Banquet</p> <p><i>Observations :</i></p> <p><i>Possibilité d'équipement d'outils informatiques</i></p>	
<p align="center"><b>MIMOSA</b></p> 	<p><b>125 m<sup>2</sup></b></p>	<p>Salle de réception Banquet Vin d'honneur Cocktail dinatoire</p> <p><i>Observations :</i></p> <p><i>Possibilité d'équipement d'outils informatiques</i></p>	
<p align="center"><b>GARRIGUE</b></p> 	<p><b>215 m<sup>2</sup></b></p>	<p>Salle véranda modulable Salle de réception Banquet Vin d'honneur Cocktail dinatoire</p> <p><i>Observations :</i></p> <p><i>Possibilité d'équipement d'outils informatiques</i>  <i>Equipée d'un bar</i></p>	

source : [lesitedelevenementiel.com](http://lesitedelevenementiel.com) le 25 septembre 2019 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 août 2021		
Personnel	Poste	Manifestation	Horaires
Véronique	Maître d'hôtel	Mariage de M. et Mme Cupidon	18h00 – 0h30
Jérôme	Maître d'hôtel	restaurant-gastro	18h00 – 0h30
Éric	Chef de rang	« congé »	15h00 – 18h00 et 18h30 – minuit
Virginie	Chef de rang	restaurant-gastro	18h00 – 0h30
Corinne	SOMMELIERE	restaurant-gastro	18h00 – 0h30
Axel	APPRENTI	« congé »	
Fabrice	SOMMELIER	restaurant-gastro	19h00 - 01h30
Thibault	Chef de rang	« congé »	
Mickaël	APPRENTI	restaurant-gastro	20h00 - 01h 30
Marie-Françoise	APPRENTI	restaurant-gastro	15h00 – 22h30
Philippe	APPRENTI	restaurant-gastro	15h00 – 22h00

*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 : 07 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 07 août 2021

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

De préférence : Avant 9 h 00



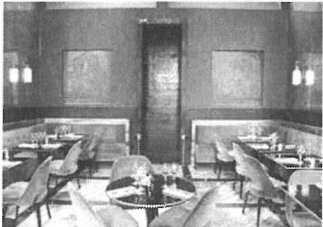


Paiement par virement fin de mois  
 N° de compte client : 00567

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





	<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>			
<b>MIMOSA</b> 	125 m <sup>2</sup>			
<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

## ENTREPRISE UTILISATRICE

Raison sociale :

Rue

Code Postal – Ville

## MISSION PROPOSÉE

Lieu de mission :

Motif de recours :

Justification :

Durée de la mission :

du

au

Nombre de mois :

Nombre de jours :

## POSTE DE TRAVAIL

Qualification demandée :

Nombre de postes :

Base hebdomadaire :

Horaires journaliers :

Nb d'heures :

heure de début :

Caractéristiques du poste :

Équipement spécifique demandé :

Équipement de protection indiv. :  Oui  NonSurveillance médicale renforcée :  Oui  NonPoste à risque :  Oui  Non

source:www.crit-job.com

**HÔTEL - RESTAURANT « LES CALANQUES »**

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

Notre coffret d'accueil

Produits régionaux proposés	Prix unitaire estimé TTC
<b>Total TTC</b>	

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 A A | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 989 990 991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000






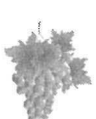
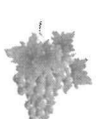
Politesse Avis CT IDENTITES

Madame, Monsieur,

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

Cordialement.

Le responsable sommelier.

		<b>HÔTEL - RESTAURANT « LES CALANQUES »</b>  <b>12 place des Oliviers</b> <b>13260 CASSIS</b> <b>Tel : 33(0) 4 42 18 XXXXXX</b>	
<b>Jeu œnologique</b>			
<u>Descriptif de l'animation</u>			
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 :	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 :

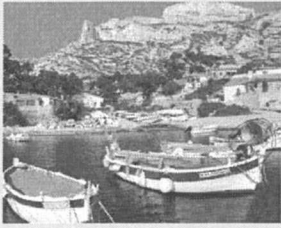
Date de la livraison :

Heure :

N° de bon de livraison :

Anomalies constatées :

	<b>HÔTEL- RESTAURANT « LES CALANQUES »</b> 12 place des Oliviers 13260 CASSIS Tél : 33(0)4 42 18XXXXXX
	<b>Conséquences des anomalies de livraison</b>
<b>Anomalies</b>	<b>Conséquences pour l'entreprise</b>
Marchandises non livrées	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>•</li></ul>
Marchandises livrées en trop	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>•</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**

- 
- 
- 
- 
- 
-



**FICHE HACCP CONCERNANT LES FROMAGES  
LES RÈGLES D'HYGIÈNE**

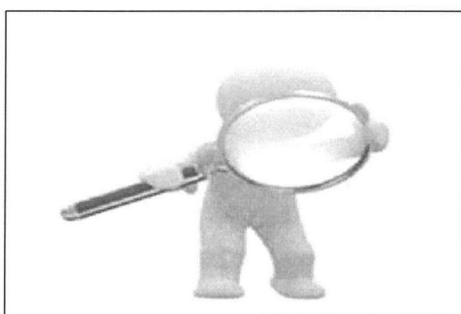
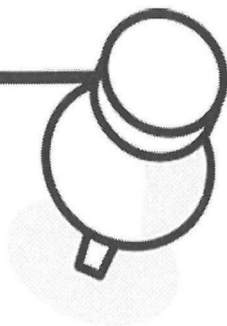
**MODALITÉS DE CONSERVATION :**

- **Lieu :** .....
- **Température variable :** .....

**MODALITÉS DE CONDITIONNEMENT :**

- **Concernant l'emballage :** .....
- **Concernant le stockage après le service :** .....

« POUR RAPPEL AUX EMPLOYÉS »



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

❖ .....  
.....  
.....

❖ .....  
.....  
.....



**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
Directement chez le fromager affineur	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
Chez un grossiste cash & carry	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
Par le biais d'une société via un représentant	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
Achat via internet	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul>

