

TECHNOLOGIES

Vous êtes recruté(e) en qualité d'employé(e) polyvalent(e) à l'hôtel-restaurant "LES LILAS"

Monsieur *RICHARD*, directeur et propriétaire de l'établissement, vous demande de renforcer les équipes de restauration-hébergement en fonction des besoins liés aux variations de l'activité. Avant de répondre aux questions des trois dossiers vous prendrez connaissance de la fiche signalétique ci-dessous:

FICHE SIGNALÉTIQUE

HÔTEL-RESTAURANT "LES LILAS"

Place des fleurs
86000 POITIERS
Tél.Fax: 05 49 56 23 79
mail: leslilas@hôtel.fr

Capacité: 67 chambres
Catégorie: 3 étoiles

PRESTATIONS CHAMBRES

Tarifs

- Chambre 1 personne: 84 euros
- Chambre 2 personnes: 90 euros

Segmentation clientèle:

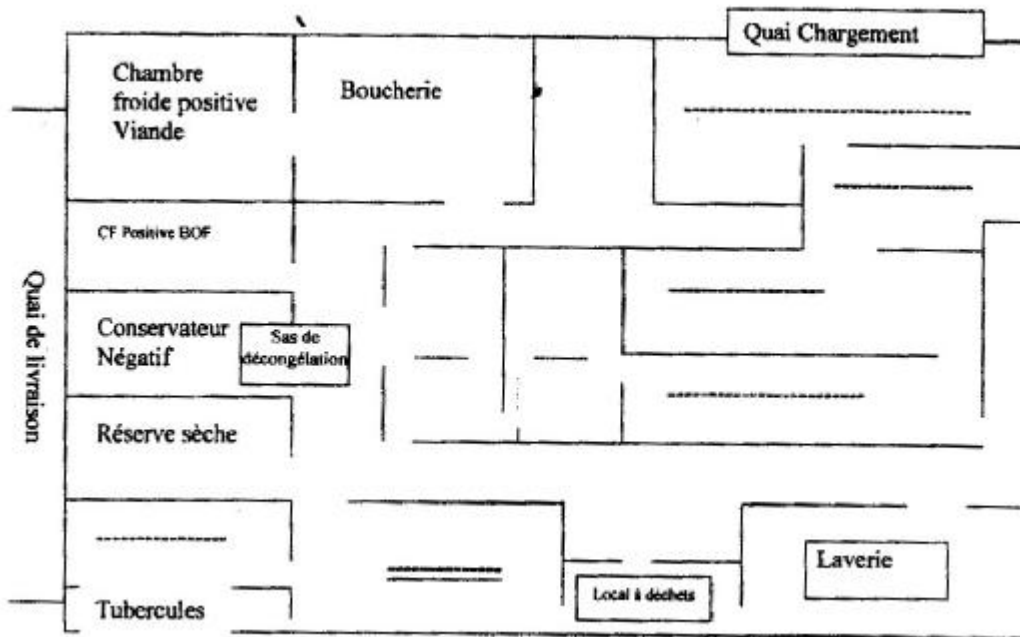
- Individuels : 60 %
- Groupes: 40 %

PRESTATIONS RESTAURATION:

- Restaurant brasserie: 50 places
- Bar: 30 places
- Room-service de 7 heures à 10 heures 30.

AUTRES PRESTATIONS:

- 2 Salons privés



Question N°3 (4 points)

Dans le cadre d'un projet d'extension de l'activité de votre entreprise, vous proposez d'utiliser des produits « viandes surgelées » et de 4ème gamme pour les légumes.

La direction vous demande de simuler une nouvelle organisation des locaux afin d'optimiser la production.

Quels locaux deviennent inutiles et quels locaux doivent être agrandis ?

	Locaux à supprimer	Locaux à agrandir
Viandes <i>surgelées</i>		
Légumes de 4ème gamme		

RESTAURANT

Vous participez à la définition des critères permettant de choisir le nouveau mobilier pour les séminaires banquets (question 1). Vous élaborez des documents sur la connaissance de certains produits de la carte (question 2 et 3).

TRAVAIL A FAIRE

Question n°1 (4 points)

Quels sont les critères que vous retenir pour choisir le mobilier banquets séminaires ci-dessous:

a) – Tables.....
.....
.....
.....
.....

b) – Chaises.....
.....
.....
.....
.....

Question n°2 (8 points)

Complétez le tableau fourni en annexe 1.

Question n°3 (8 points)

Quelle est l'eau-de-vie produite en Charente et Charente maritime ? Expliquez les différentes phases de l'élaboration de cette eau-de-vie. Précisez et expliquez les différentes mentions concernant le vieillissement qui sont inscrites sur les étiquettes.

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

