

- Document jury -
À ne pas remettre au candidat

ORGANISATION D'UNE MANIFESTATION AVEC LE CAHIER DES CHARGES SUIVANT

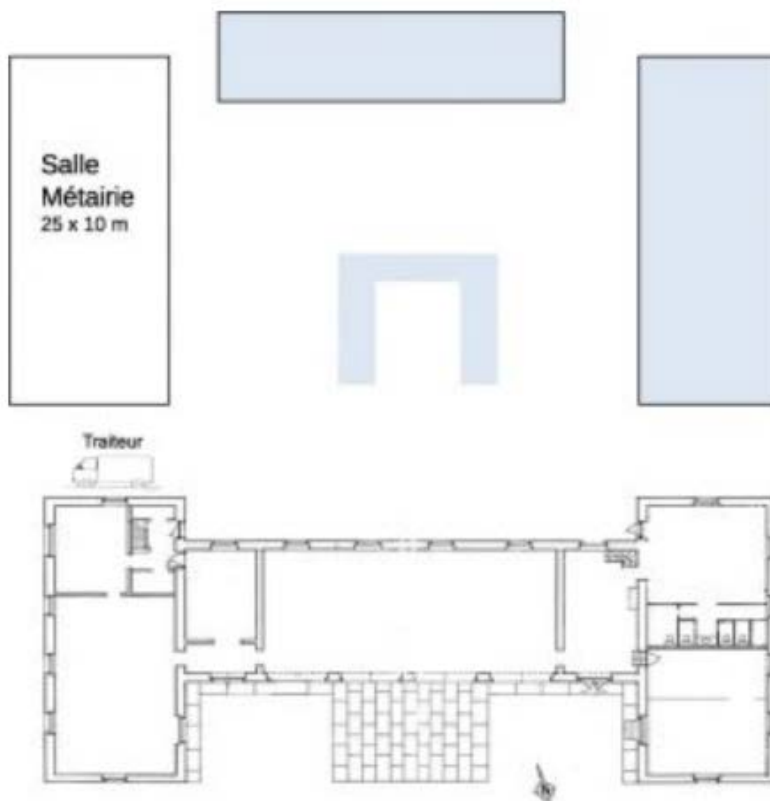
Organisateur	Entreprise franco-anglaise Biogroupe, basée à Erquy, commercialise une gamme de jus de fruits et desserts BIO
Occasion	Présentation d'une nouvelle gamme de desserts à base de végétaux en vue d'une distribution dans les restaurants de chaîne hôtelière française
Date	30 janvier 2023
Nombre de personnes	60 personnes
Lieu	Château Bonnefontaine à Antrain https://www.bonnefontaine.com/seminaire/
Prestations demandées	18h30 : verre d'accueil avec un cadeau de bienvenue 19h30 : repas chic et bio 22h00 : soirée dansante avec open bar 01h00 : fin de soirée
Budget à disposition	10 000 € HT (hors location de salle et spectacle)
Particularités	<ul style="list-style-type: none"> • Thème : le bien être, healthy et bio • Prévoir 2 animations culinaires • Valoriser les spécialités culinaires autour du thème • Prévoir 1 animation spectacle pendant la soirée dansante
Remarque	Le jury répondra à toutes les demandes du candidat. Si certaines informations ne sont pas précisées, le jury les fournira. Les prestations et particularités énoncées ci-dessus représentent un schéma idéal mais n'ont pas un caractère obligatoire dans la proposition.

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2022		SUJET
ÉPREUVE E2 : COMMERCIALISATION D'UN CONCEPT DE RÉCEPTION INNOVANT	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 1/2

Annexe 1 (À remettre au candidat)

Plan du lieu : <https://www.bonnefontaine.com/seminaire/>

PLAN D'ENSEMBLE DE L'ORANGERIE ET DE LA MÉTAIRIE



MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2022		SUJET
ÉPREUVE E2 : COMMERCIALISATION D'UN CONCEPT DE RÉCEPTION INNOVANT	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 2/2