

# EATER'NATIONAL



Restaurant éphémère  
des étudiants du lycée hôtelier  
Alexandre Dumas d'Illkirch Graffenstaden



— SALON PROFESSIONNEL  
DE L'ÉQUIPEMENT  
DE LA GASTRONOMIE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
DES SERVICES  
ET DU TOURISME



15 AU 18 MARS  
PARC EXPO STRASBOURG

LE SALON ▼ VISITER ▼ EXPOSER ▼ ANIMATIONS ▼ PARTENAIRES ▼ PRESSE ▼

# APPRENDRE

---

Participer à la mini-entreprise nous a permis de...

- Mettre en application des techniques et connaissances apprises lors de notre formation.
- Gérer une entreprise.
- Maîtriser les outils de gestion.
- Recruter et gérer des employés.
- Négocier avec les fournisseurs des prix, des délais de paiement...
- Créer un site internet et gérer une page Facebook.



# THEME

---

## Notre vision d'un « Tour du monde culinaire et gastronomique »

- Deux points de vente
  - Restauration assise
    - Nous proposons une carte autour de la cuisine des cinq continents, sous la forme de cinq menus parmi lesquels les clients peuvent choisir leur entrée, leur plat et leur dessert.
    - Nous offrons un moment de détente, une cuisine ouverte sur la salle avec un service rapide et efficace. L'occasion de s'évader l'espace d'un repas en réalisant un voyage culinaire.
  - Snack
    - Deux formules sur ce point de vente
      - Le Salad'bar, dans lequel le client peut composer sa salade avec les ingrédients et la vinaigrette de son choix, le tout shaké minute.
      - Le Wok'away, qui permet de choisir entre poulet, crevettes, légumes divers, sauces... le tout cuisiné minute devant le client.
      - Saveur, originalité, innovations...



# EXPERIENCE

L'investissement de chacun dans la mini-entreprise nous a permis d'évoluer, d'avoir un aperçu concret de notre avenir de futur professionnel de la restauration sur plusieurs points :

- Autonomie
- Création de recettes et réalisation de fiches techniques
- Achat et gestion des matières premières
- Contacts et négociations avec les fournisseurs
- Rencontre avec des professionnels
- Accueil des clients, gestion des réservations
- Création de fiches de postes, mise en place de plannings
- Gestion du personnel
- Choix et prises de décisions



# RESULTATS

COMPTE DE RESULTAT 2014			
CHARGES	EXERCICE 2014	PRODUITS	EXERCICE 2014
Charges d'exploitation		Produits d'exploitation	
Achats de matières premières et autres approvisionnements		Production vendue Restaurant	38 938.00 €
Nourriture	15 153.00 €	Production vendue Snack	6 250.00 €
Boissons	5 968.00 €	Vente de vins	455.00 €
Marketing (Roll-up, site internet, tracts)	434.00 €	Prestations extérieures	3 090.00 €
Matériel et consommables	5 440.00 €		
Location emplacement	5 456.00 €		
Autres achats et charges externes	4 063.00 €		
TOTAL I	36 513.00 €	TOTAL A	48 733.00 €
Charges financières		Produits financiers	
TPE	199.00 €	Capital	500.00 €
Commissions CB	233.00 €	Dons	4 429.00 €
TOTAL II	432.00 €	TOTAL B	4 929.00 €
Total des charges (I+II)	36 945.00 €	Total des produits (A+B)	53 662.00 €
Solde créditeur = BENEFICE	16 717.00 €	Solde débiteur = PERTE	0.00 €
TOTAL GENERAL	53 662.00 €	TOTAL GENERAL	53 662.00 €

<https://www.youtube.com/watch?v=FFeFH6icPqQ>