

Concours général 2013
« Technologies et Gestion Hôtelières »

HÉBERGEMENT

Durée totale de l'épreuve : 2 heures
Préparation : 1 heure pour les deux ateliers
Évaluation : 1 heure (30 minutes par atelier)

ATELIER 1 : Relations avec la clientèle

Sujet candidat

Pratique professionnelle et interrogation : 30 minutes

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes réceptionniste à l'hôtel « L'Amphitryon » 3 étoiles de 75 chambres situé à Thonon-les-Bains.

Vous prenez votre service ce jour, le vendredi 31 mai 2013 à 7h30.

Les annexes suivantes sont à votre disposition :

| | |
|-------------------|---|
| Annexe 1 et 1 bis | Fiche signalétique de l'hôtel « L'Amphitryon » et carte du room-service |
| Annexe 2 | Extrait du planning des réservations du 27 mai au 09 juin 2013 |
| Annexe 3 et 3 Bis | Factures de M. ou Mme MILHEAU |
| Annexe 4 | Fiche de réservation de M. ou Mme MILHEAU |
| Annexe 5 et 5 bis | Fiche de réservation et fiche cardex de M. et Mme GREEN |

Vous prenez connaissance de la situation du jour à l'aide des documents mis à votre disposition.

Vous pouvez traiter les différentes situations professionnelles à l'aide des documents annexés au sujet et à ceux présents en réception.

Vous devez répondre le plus favorablement possible à toutes les demandes des clients qui se présentent à vous.

Situation 1 :

Il est 7h35, M. ou Mme MILHEAU, en départ, se présente à la réception.

Situation 2 :

Il est 7h45, M. ou Mme GREEN de la chambre 209, se présente à la réception.

HÔTEL L'AMPHITRYON ***

22 Boulevard Bellevue

74200 Thonon-les-Bains

Tel : (33) (4) 50 60 53 33

Télécopie : (33) (1) 50 60 55 35

E.mail : hotellamphitryon@thononhotels.com

Site : www.lamphitryon.com

Membre adhérent du groupe hôtelier THONONHÔTELS

ENVIRONNEMENT TOURISTIQUE / SITUATION/ INFORMATIONS DIVERSES

Située sur la rive sud du Léman, au pied des Alpes et face au Mont Jura, Thonon est une cité vivante de 33000 habitants, ce qui en fait la deuxième plus grande ville de Haute-Savoie.

La capitale du Chablais est idéalement située sur les bords du Lac Léman (plus grand lac d'Europe Occidentale) à seulement 10 minutes d'Evian, 45 minutes de Genève et de Montreux et 30 minutes en bateau de Lausanne.

Les stations de ski toutes proches, vous permettent de pratiquer de nombreux sports de glisse et de montagne.

Vous accédez à la ville aisément en voiture, en train, en avion (aéroport de Genève) ou encore en bateau grâce aux navettes CGN (Compagnie Générale de Navigation). Une fois en ville, les réseaux d'autocars et de bus vous permettront de découvrir la région.

L'hôtel « L'Amphitryon » se trouve à quelques minutes à pied du centre-ville, sur le boulevard de la Corniche, sans vis-à-vis, proposant une vue exceptionnelle sur le Lac Léman.

La politique de prix compétitifs permet un T.O moyen de 90 % depuis le début de l'année.

La clientèle, durant la semaine est composée d'hommes d'affaires. Le week-end, la clientèle familiale, attirée par le rapport site/qualité/prix, vient profiter des attractions touristiques locales (L'Hôtel de ville, la Tour des Langues, le Champignon de la Versoie, Excenevex, le Mont Blanc, le Mémorial National des Justes, le Château de Rives, le Château de Ripaille, etc).

L'HÔTEL

L'hôtel 3* dispose de 75 chambres spacieuses et de grand confort réparties sur 3 étages :

- 5 suites
- 30 twin
- 30 doubles
- 5 triples
- 5 chambres GL pour personnes à mobilité réduite

Le 3^{ème} étage a été rénové l'an dernier pour répondre à une demande des clients et est un étage « prestige » avec un service haut de gamme : dotation supplémentaire en linge et produits d'accueil et un service de couverture.

Toutes les chambres sont non fumeur, climatisées, insonorisées, lumineuses, avec vue sur le Lac Léman, salle de bains complète, WIFI Haut Débit, téléphone avec ligne directe, minibar, TV avec un choix de 35 chaînes nationales et internationales.

LES SERVICES DE L'HÔTEL

- Réception et conciergerie 24h/24h
- Restaurant « Le Léman »
- Bar, ouvert de 18h00 à 23h00
- Salon avec billard
- Salle de conférence/banquets de 120 m² : 1 salle avec cloisons amovibles, offrant la possibilité d'être séparée en 2 salles modulables de 60 m²
- Wifi dans tout l'hôtel
- Room-service
- Autres services sur demande : Coffre-fort général à la réception, baby-sitter, pressing...

LE RESTAURANT

Au rez-de-chaussée, le restaurant « Le Léman » peut accueillir jusqu'à 100 couverts.

Cuisine raffinée et savoureuse à la carte et formules diverses à 19 € 25 € et 35 €

Ouverture du lundi midi au samedi soir compris toute l'année.

Horaires d'ouverture : le midi : 12h00/14h00 – le soir : 19h00/22h30

LES TARIFS

| TARIFS INDIVIDUELS – PRIX NETS TTC | |
|---|--------------------------------|
| Prestations | Prix en Euros |
| CHAMBRE SINGLE (1 personne) | 99.00 € |
| CHAMBRE TWIN OU DOUBLE (1 ou 2 personnes) | 114.00 € |
| CHAMBRE TRIPLE (3 personnes) | 130.00 € |
| SUITE | 180.00 € |
| Supplément « Etage Prestige » | 5.00 €/pers |
| LIT BEBE | Gratuit |
| LIT SUPPLEMENTAIRE (de 0 à 12 ans) | Gratuit |
| LIT SUPPLEMENTAIRE (+ de 12 ans) | 15.00 € |
| PETIT DEJEUNER CONTINENTAL | 12 € |
| PETIT DEJEUNER AU BUFFET | 19 € |
| PARKING (sur le site, clos et surveillé) | Gratuit |
| TAXE DE SEJOUR | 0.80 €par jour et par personne |

Les enfants de moins de 12 ans sont hébergés gratuitement (2 maximum dans la chambre des parents).

Les enfants de moins de 4 ans sont hébergés (dans la chambre des parents) et nourris gratuitement.

HÔTEL L'AMPHITRYON ***

22 Boulevard Bellevue

74200 Thonon-les-Bains

Tel : (33) (4) 50 60 53 33

Télécopie : (33) (1) 50 60 55 35

E.mail : hotelamphitryon@thononhotels.com

Site : www.lamphitryon.com

Membre adhérent du groupe hôtelier

THONONHÔTELS



Carte

De

Room-Service

POUR SE RESTAURER RAPIDEMENT

For a Quick Lunch or Dinner

Service tous les jours de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30

Everyday from 12.30 p.m. to 2.30 p.m. and from 7.30 p.m. to 10.30 p.m.

Club Sandwich (volaille, œuf, bacon, tomate et laitue) 19 €

Club Sandwich (chicken, egg, bacon, tomato and lettuce)

Croque Monsieur 15 €

Toasted ham and cheese sandwich

Assiette Anglaise 20 €

Cold ham and condiments

Assiette de Charcuteries et ses Condiments 13 €

Cooked pork meats with condiments

Steak Haché 17.50 €

Minced steak

Cheeseburger Savoyard (tomate, laitue, Reblochon, steak) 19 €

Cheeseburger with tomatoes, lettuce, Reblochon cheese, patty

Tagliatelles à votre convenance 17 €

(Beurre, Napolitaine, Carbonara, Bolognaise, au Saumon Fumé)

Pasta as you like

(Butter, Neapolitan, Carbonara, Bolognese or smoked Salmon)

Omelette à votre convenance 13 €

(Nature, Jambon, Beaufort)

Omelette as you like

(Plain, ham or Beaufort cheese)

Tous ces plats sont accompagnés de pommes frites

All dishes are served with French fries

DESSERTS

Assiette de Fromages Affinés du Terroir 11 €

Selection of Savoie cheeses

Salade de Fruits Frais 9 €

Fresh fruit salad

Glace et Sorbets Maison 8.50 €

Home-made sorbets and ice-creams

Crème Caramel 7 €

Caramel cream

Mousse au Chocolat 8 €

Chocolate mousse

Yaourts « Danone » à votre convenance 6.50 €

(Nature, Aux fruits, au Muesli)

Plain, fruits or muesli yoghurt « Danone »

BOISSONS DIVERSES

Verre de Vin de Savoie blanc, rouge ou rosé 12 cl 4.50 €

Glass of white, red or rosé wine from Savoie

Eau Minérale Plate ou Gazeuse 50 cl 3 € / 100 cl 6€

Still or sparkling mineral water

Sodas ou Jus de Fruits 33 cl 4.50 €

Sodas or fruit juice

Café, Thé ou Infusion 2 €

Coffee, tea or herbal tea

Prix Nets TTC

VAT included

ANNEXE N°2 – EXTRAIT DU PLANNING DE RESERVATION DU 27 MAI AU 9 JUIN 2013

Attention : Hôtel fermé pour travaux du Lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2013 inclus

| N° # | Type | 27 MAI | 28 MAI | 29 MAI | 30 MAI | 31 MAI | 1 ^{ER} JUN | 2 JUN | 3 AU 7 JUN INCLUS | 8 JUN | 9 JUN | |
|------|------------|---------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|------------|------------------------|----------|-------------------------------|---------------|-------------|--|
| 100 | SUITE | | M. Lantin | | | M.Letoux | | | FERMETURE POUR TRAVAUX | M.Cugnod | | |
| 101 | DOUBLE | | M. et Mme Bichon | | | | | | | M. Deville | | |
| 102 | DOUBLE | | M. ou Mme MILHEAU | | | M.Billeul | M. Kewing | | | | | |
| 103 | TWIN | | Société Lemaitre | | | | | | | | M. Imbert | |
| 104 | TWIN | | M.Martin | | M. Denoix | | | | | | M. Artus | |
| 105 | DOUBLE | Sté Rodier | | | M. Resseguier | | | | | M. Pons | | |
| 106 | DOUBLE | M. et Mme Lery | | Société Lemaitre | | | | | | | | |
| 107 | TWIN | | | | | | | | | M. Bonneviale | | |
| 108 | TWIN | M et Mme Yanoa | | | | M. Nadal | | | | | | |
| 109 | TRIPLE | | M et Mme Pujol | | | | | | | | | |
| 110 | GL HAND | | M. et Mme Lambert | | | | | | | M. Letusse | | |
| ... | ... | | | | | | | | | | | |
| 200 | SUITE | | M. Jérongi | | | | | | | | M. Menbrado | |
| 201 | DOUBLE | | M. et Mme Lanoblesse | | | | | | | | M. Fage | |
| 202 | DOUBLE | Sté Rodier | | | | | | | | | | |
| 203 | TWIN | | Société Lemaitre | | | | | | | | | |
| 204 | TWIN | | M. et Mme Grubert | | | | | | | | M.Arnold | |
| 205 | DOUBLE | | M. Antheaume | | | M. Ruinart | | | | M. Blaid | | |
| 206 | DOUBLE | | Société Lemaitre | | | | | | | | | |
| 207 | TWIN | | M. Venoge | | | | | | | M. Legeuleux | | |
| 208 | TWIN | | M. Renaud | | | M.Poncelet | | | | | | |
| 209 | TRIPLE | | M. et Mme GREEN | | | | | | | | M.Mons | |
| 210 | GL HAND | | | | | | | | | | | |
| ... | ... | | | | | | | | | | | |
| 300 | SUITE | M.Pages | Mme Lebrun | | | | | | | | M. François | |
| 301 | DOUBLE | | M. ET MME LOUBIÈRES | | | M.Pain | | | | | | |
| 302 | DOUBLE | | M. Helmuth | | | | | | | | M.Darnis | |
| 303 | TWIN | M.Marteens | | M.Peroux -Sté Electrica | | | | | | | | |
| 304 | TWIN | | M. Poitevin | | | | | | | | | |
| 305 | DOUBLE | M. et Mme Courtiade | | | | | | | | | | |
| 306 | DOUBLE | | M. Delux- Sé Electrica | | | | | | | | | |
| 307 | TWIN | | M. Delamotte | | | | | | | | | |
| 308 | TWIN | | Mme Tégrat | | | | | | | | | |
| 309 | TRIPLE | | | | | | | | | | | |
| 310 | GL HAND | | M . Faudeau | | | | | | | | | |
| ... | ... | | | | | | | | | | | |

RAPPEL TYPES :

- Suite : grand lit King size 200x200
- Double : grand lit 180x200
- Twin : 2 lits jumeaux 90 x200
- Triple : 1 grand lit 180x200 + 1 lit 90 x200
- GL Hand: 1 grand lit 180x200, chambre équipée pour personne à mobilité réduite

ANNEXE N°3

| <p align="center">HÔTEL L'AMPHITRYON *** 22 Boulevard Bellevue 74200 Thonon-les-Bains Tel : (33) (4) 50 60 53 33 Télécopie : (33) (1) 50 60 55 35 E.mail : hotellamphitryon@thononhotels.com Site : www.lamphitryon.com Membre adhérent du groupe hôtelier THONONHÔTELS</p> | | | | <p align="center">FACTURE N° : 6453</p> <p>Nom : MILHEAU / Sté COM'IMPACT</p> <p>CH/APPT N° : 102</p> <p>Date : 31/05/13</p> | |
|--|-----------------|-----------------------|------------|--|--------------------|
| ARRIVEE LE : 28/05/13 | | | | DEPART LE : 31/05/13 | |
| Date | Quantité | Désignation | | PU.TTC | MONTANT TTC |
| 28/05/13 | 1 | Chambre DOUBLE | | 114.00 € | 114.00 € |
| 28/05/13 | 1 | Petit déjeuner buffet | | 19.00 € | 19.00 € |
| 28/05/13 | 1 | Taxe de séjour | | 0.80 € | 0.80 € |
| 29/05/13 | 1 | Chambre DOUBLE | | 114.00 € | 114.00 € |
| 29/05/13 | 1 | Petit déjeuner buffet | | 19.00 € | 19.00 € |
| 29/05/13 | 1 | Taxe de séjour | | 0.80 € | 0.80 € |
| 30/05/13 | 1 | Chambre DOUBLE | | 114.00 € | 114.00 € |
| 30/05/13 | 1 | Petit déjeuner buffet | | 19.00 € | 19.00 € |
| 30/05/13 | 1 | Taxe de séjour | | 0.80 € | 0.80 € |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | TOTAL TTC | 401.40 € |
| TVA | TAUX | HT | TVA | ARRHES | |
| 1 | 7.00 % | 372.90 € | 26.10 € | TOTAL SEJOUR NET | |
| | | | | | 401.40 € |

ANNEXE N°4

| | | | | |
|--|-----------------|--------------------------------------|--------------------------|---|
| HÔTEL L'AMPHITRYON *** 22 Boulevard Bellevue 74200 Thonon-les-Bains Tel : (33) (4) 50 60 53 33 Télécopie : (33) (1) 50 60 55 35 E.mail : hotellamphitryon@thononhotels.com Site : www.lamphitryon.com Membre adhérent du groupe hôtelier THONONHÔTELS | | | RESERVATION | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | | | ANNULATION | |
| | | | MODIFICATION | |
| DATE ARRIVEE | 28/05/13 | DATE DE DEPART | 31/05/13 | HEURE ARRIVEE |
| NBRE DE NUITS | 3 | NBRE DE PERSONNES | 1 | 19h00 |
| TYPE DE CHAMBRE | DOUBLE | NBRE DE CHAMBRES | 1 | |
| <i>COORDONNEES DU CLIENT</i> | | | | |
| Nom et Prénom : MILHEAU | | Téléphone Fixe : | | Mobile : 06.72.58.65.95 |
| Adresse : | | Code postal : | | Ville : |
| Société ou agence : SOCIETE COM'IMPACT | | | | |
| Nom contact : Mme PEINDARIES Marjorie | | Téléphone : 04.78.24.19.19 | | |
| Adresse facturation : 38 Quai Saint Antoine | | Code postal : 69002 | | Ville : LYON |
| Prise en charge : Partielle, chambre et petit déjeuner et taxe de séjour. Autres prestations à la charge du client | | | | |
| <i>AUTRES PRESTATIONS RESERVEES</i> | | | | |
| Petit Déjeuner | Nombre | Restaurant | Nombre personnes | |
| En Chambre | | | Le | |
| Au Buffet | 1 | | à | |
| <i>GARANTIES</i> | | | | |
| Fax | Courrier | Heure limite | Arrhes | Autres (Précisez) <input checked="" type="checkbox"/> Contrat Société |
| CB N° : | | Validité : | N° crypto : | |
| <i>OBSERVATIONS</i> | | | | |
| | | | | |
| Enregistrée le : 2 mai 2013 | | | Par : Mathilde | |

ANNEXE N°5

| | | | | |
|--|-----------------|--|---------------------------|---|
| HÔTEL L'AMPHITRYON *** 22 Boulevard Bellevue 74200 Thonon-les-Bains Tel : (33) (4) 50 60 53 33 Télécopie : (33) (1) 50 60 55 35 E.mail : hotelamphitryon@thononhotels.com Site : www.lamphitryon.com Membre adhérent du groupe hôtelier THONONHÔTELS | | | RESERVATION | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | | | ANNULATION | |
| | | | MODIFICATION | |
| DATE ARRIVEE | 29/05/13 | DATE DE DEPART | 3/06/13 | HEURE ARRIVEE |
| NBRE DE NUITS | 5 | NBRE DE PERSONNES | 2 + 1 enfant | 19h30 |
| TYPE DE CHAMBRE | TRIPLE | NBRE DE CHAMBRES | 1 | |
| COORDONNEES DU CLIENT | | | | |
| Nom et Prénom : GREEN | | Téléphone Fixe : +44 1603 773311 | | Mobile : |
| Adresse : 323 Ipswich Road | | Code postal : NR2 2LJ | | Ville : NORWICH Norfolk Royaume-Uni |
| Société ou agence : | | | | |
| Nom contact : | | Téléphone : | | |
| Adresse facturation : | | Code postal : | | Ville : |
| Prise en charge : | | | | |
| AUTRES PRESTATIONS RESERVEES | | | | |
| Petit Déjeuner | Nombre | Restaurant | Nombre personnes | 3 |
| Chambre | | | Le | 29/05/13 |
| Buffet | 3 | | à | 20H30 |
| GARANTIES | | | | |
| Fax | Courrier | Heure limite | Arrhes | Autres (Précisez) |
| CB N° : 4975 7862 0487 1300 | | Validité : 08/14 | N° crypto : 675 | |
| OBSERVATIONS | | | | |
| 1 enfant de 6 ans | | | | |
| Enregistrée le : 29 avril 2013 | | | Par : Mathilde | |

ANNEXE N°5 bis

FICHE CARDEX CLIENT

HÔTEL L'AMPHITRYON ***

22 Boulevard Bellevue

74200 Thonon-les-Bains

Tel : (33) (4) 50 60 53 33

Télécopie : (33) (1) 50 60 55 35

E.mail : hotellamphitryon@thononhotels.comSite : www.lamphitryon.com

Membre adhérent du groupe hôtelier THONONHÔTELS

RENSEIGNEMENTS /COORDONNEES DU CLIENT

| | | | |
|-------------------|---|-------------------|----------------|
| Nom | GREEN | Prénom | |
| Date de naissance | 19/09/1965 | Lieu de Naissance | LONDRES |
| Nationalité | ANGLAIS | | |
| Adresse | 323 Ipswich Road, NORWICH, NR2 2LJ Norfolk Royaume-Uni | | |
| Adresse E.mail | green@hotmail.com | | |
| Numéro Téléphone | Fixe : +44 1603 773311 | Mobile : | |
| Profession | Docteur | | |

SEJOURS CLIENT

| N° Séjour | Arrivée | Départ | N°# | Nbre Pax | Montant séjour | Observations particulières |
|--|-----------------|----------------|------------|-------------|-------------------|--|
| 1 | 02/02/13 | 06/2/13 | 105 | 2 | 560.40 | Séjour B&B |
| 2 | 29/05/13 | | 209 | 2+1 | | 1 enfant de 6 ans, séjour B&B |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| Total cumul Chiffre d'Affaires réalisé | | | | | | |

*HABITUDES DE SEJOURS CLIENT**DEMANDES DIVERSES DURANT LES SEJOURS DU CLIENT*

| | |
|----------|--|
| Séjour 1 | Débours : Réservation 2 places de spectacle, montant total 78 € |
| Séjour 2 | |
| Séjour 3 | |
| Séjour 4 | |
| Séjour 5 | |

Concours général 2013
« Technologies et Gestion Hôtelières »

HÉBERGEMENT

Durée totale de l'épreuve : 2 heures
Préparation : 1 heure pour les 2 ateliers
Évaluation : 1 heure (30 minutes par atelier)

ATELIER 2 : Analyse et contrôle de l'activité hébergement

Sujet candidat

Vous êtes assistant(e) gouvernant(e) de l'hôtel « L'Amphitryon », hôtel classé 3 étoiles de 75 chambres situé à Thonon-les-Bains. Nous sommes le vendredi 31 mai 2013.

Depuis la création de l'étage prestige l'an dernier, la clientèle loisirs de l'hôtel a évolué et les clients apprécient particulièrement le service de grande qualité qui leur est offert. Le service de couverture classique (annexe N°1) est assuré à cet étage.

Néanmoins afin d'être plus en accord avec les prestations innovantes proposées et soucieuses du respect des règles d'hygiène et de l'environnement, la gouvernante générale de l'hôtel et la Direction souhaitent le moderniser tout en privilégiant la personnalisation de ce service.

Vous êtes sollicité(e) pour participer à la mise en place de cette nouvelle procédure et pour proposer vos idées.

Situation 1 : mise en place d'une nouvelle procédure de couverture

1.1. Vous créez la nouvelle procédure de service de couverture.

Contraintes de présentation

- ✓ Réalisation traitement de texte
- ✓ Présentation A4
- ✓ En-tête de l'hôtel
- ✓ Réalisation sous forme de tableau avec les principales étapes, la démarche et les documents et/ou matériels utilisés.
- ✓ Insertion de caractères spéciaux

1.2. Vous réalisez le service de couverture à l'aide de votre fiche de procédure et de l'annexe N°2 dans la chambre de M. Mme LOUBIÈRES en expliquant au jury le travail réalisé et justifiant vos choix.

Situation 2 : Adhésion à une charte de développement durable

La Direction souhaite adhérer à une charte de développement durable de type « clef verte », c'est-à-dire participer à un processus de développement qui allie l'écologique, l'économique et le social.

2.1 Dans cette optique, la gouvernante générale de l'hôtel vous demande de réfléchir aux différentes actions pratiques qui pourraient être mises en place tant au niveau des chambres que dans le service étage en général, aux initiatives possibles pour sensibiliser le personnel et les clients

2.2 Vous présentez oralement au jury votre travail : vous rappelez l'intérêt d'adhérer à une charte de développement durable et vous justifiez vos choix.

ANNEXE N°1

Extrait de la procédure couverture actuelle

Pour les lits 1 ou 2 personnes :

Dans la chambre :

- Replier en biais la partie supérieure de la couette
- Placer la fiche petit déjeuner, le bonbon sur l'oreiller
- S'ils sont visibles et accessibles, placer les vêtements de nuit du client au pied du lit.
- Poser les chaussons à côté du lit
- Fermer les doubles rideaux

Dans la salle de bains :

- Renouveler les produits d'accueil
- Changer le linge sale

ANNEXE N°2

Date : Vendredi 31 mai 2013

Service : Soir

Hôtel L'AMPHITRYON

Thonon-les-Bains

FICHE DE TRAVAIL *Service de la couverture – Étage prestige*

| N° de chambre | Type | Nom du client | Nbre de pers. | Observations |
|---------------|---------|---------------|---------------|---------------|
| 300 | SUITE | LEBRUN | 1 | |
| 301 | DOUBLE | LOUBIERES | 2 | |
| 302 | DOUBLE | HELMUT | 1 | |
| 303 | TWIN | PEROUX | 1 | STE ELECTRICA |
| 304 | TWIN | | | |
| 305 | DOUBLE | | | |
| 306 | DOUBLE | DELUX | 1 | STE ELECTRICA |
| 307 | TWIN | | | |
| 308 | TWIN | | | |
| 309 | TRIPLE | | | |
| 310 | GL HAND | FAUDEAU | 1 | |
| ... | | | | |

Nom de la femme de chambre

