

MC ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Session 2015
ÉPREUVE E1 (forme ponctuelle)

SUJET 1

Durée 5 heures

En fonction des documents fournis et en particulier de la demande du client, le candidat doit construire le dossier de la réception à partir d'un contexte donné et le présenter avec l'outil informatique.

1 - 1 - LE DOSSIER CLIENT

Le dossier client comprendra :

- ✘ Le courrier d'accompagnement
- ✘ Le devis complet chiffré

2 - LE DOSSIER TECHNIQUE DE PRÉPARATION DE LA MANIFESTATION

Le dossier technique comprendra :

Justifiez et argumentez vos choix en rédigeant un texte explicatif (1 page A4 maximum)

- ✘ Les plans des espaces loués
- ✘ L'implantation des buffets
- ✘ La circulation clientèle et personnel
- ✘ Les contraintes des locaux - emplacements distribution, offices...
- ✘ Le planning du personnel
- ✘ Les protocoles d'envoi et distribution sur site

3 - LE DOSSIER D'EXÉCUTION DE LA MANIFESTATION

Le dossier d'exécution comprendra :

Justifiez et argumentez vos choix en rédigeant un texte explicatif (1 page A4 maximum)

- ✘ La liste des personnels
- ✘ Les fiches de poste (MH et serveur)
- ✘ La liste d'émargement des personnels et le relevé d'heures
- ✘ Le minutage de la manifestation - rétro-planning
- ✘ Les consignes particulières (en fonction du lieu ou demande client)
- ✘ Un questionnaire de satisfaction client ou lien Facebook et/ou Twitter

Pour réaliser son travail, le candidat dispose d'un équipement informatique complet avec un accès internet.

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code :	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 1/20



L'ENTREPRISE TOR

Organisateur de réceptions :

Au fil des Délices

Situation : Vallée du Rhône - périphérie de Valence

Site : www.aufildesdelices.com

Mail : aufildesdelices-contact@free.fr

Organisation de réceptions :

↪ Particuliers :

- ✚ Mariages
- ✚ Fêtes de famille
- ✚ Repas amicaux...
- ✚ Evènements ponctuels

↪ Entreprises et Administrations

- ✚ Congrès - séminaires
- ✚ Repas d'affaires
- ✚ Lancement de produits
- ✚ Présentation de mode
- ✚ Repas d'entreprises - Arbre de Noël
- ✚ Vœux annuels
- ✚ Déplacements représentants de l'Etat
- ✚ Cérémonies protocolaires

Organisation de réceptions sur mesure :

- ☞ *Notre établissement dispose de locaux de production cuisine et pâtisserie aux normes européennes où évoluent nos salariés pour satisfaire vos moindres désirs culinaires formulés à notre équipe commerciale.*
- ☞ *Notre service décoration sera à l'écoute pour concrétiser vos désirs.*
- ☞ *Nos partenaires répondent à nos exigences qui sont les vôtres au niveau de la fourniture de matériels, de salles, de personnels...*

Nos désirs sont de :

- ❖ Prendre en compte et traiter votre dossier complet dans les plus brefs délais
- ❖ Vous conseiller et vous guider en respectant vos souhaits, vos impératifs et votre budget, dans la recherche de locaux, matériels, animations, personnels de service, ...
- ❖ Transmettre votre dossier à notre équipe de cuisiniers et pâtissiers sous la houlette de notre Chef de cuisine, qui vous proposera une gamme de produits adaptés à vos désirs
- ❖ Faire étudier vos besoins par le service décoration, qui se charge de vous proposer un grand choix de décors, tissus, accessoires, de compositions florales... toujours personnalisés et adaptés à vos demandes.
- ❖ Dédier un chef d'orchestre, le maître d'hôtel responsable, à votre réception qui, avec son équipe, s'assurera de son bon déroulement.

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code :	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 2/20

FICHE CLIENT

Administration : Hôtel de Ville de Lyon	Contact client : Service Culturel Mme LEGRAND
Adresse : 1 Place de la Comédie 69035 LYON Cedex	Tél. : 04.72.30.15.00 Fax : 04.72.30.15.14
	Courriel : mairiedelyon.sc-legrand@free.fr

MANIFESTATION - Cahier des charges

Type d'évènement : Cocktail dinatoire pour la présentation des festivités 2015 de la Fête des Lumières	Date de l'évènement : Vendredi 18 septembre 2015
Lieu : La Plateforme - 4 Quai Victor Augagneur Lyon Adresse : http://www.la-plateforme.fr/espaces.html	Horaire de la manifestation : 19h00 à 22h30
Personnel à prévoir : Oui - brigade à constituer	Type de prestation : Cocktail dinatoire à thème
Salle et/ou espace retenu : Le Chapiteau	Nombre d'invités : 200 personnes
Budget : 120 € TTC / personne	Mobilier : fourni sur place
Matériel : à prévoir en location	Linge : Oui
Logistique : Projection vidéo - Equipements sur place	Animations sur place : non
Thème : Présentation des festivités liées à la Fête des Lumières 2015	
Déroulement de la manifestation : <ul style="list-style-type: none">• 18h30 : Arrivée des invités - prévoir verre d'accueil et cadeau original pour les convives• 19h00 : Discours du maire de la ville et mécènes locaux• 20h00 - 20h15 : Projection de la bande annonce : " Fête des Lumières 2015 "• 20h30 - 22h30 : Cocktail dinatoire sur le thème : Les lumières et les fleurs• 22h45 - Départ des invités.	

Demande de devis pour :

- Verre d'accueil des invités
- Cadeau de bienvenue original
- Cocktail dinatoire comprenant animations culinaires avec démonstrations
- Décoration liée au thème indiqué et demandé par le client

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code :	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 3/20

Le catalogue de prestations de l'entreprise

Les Forfaits à 42 € TTC (service compris)

Ces menus comprennent le café, le vin (une bouteille pour 3 personnes) et l'eau minérale.
Le vin est à choisir dans la carte des vins ci-dessous.

MENU 1

Charcuterie Lyonnaise
Quenelles de brochet Nantua
Nougat glacé de Montélimar

MENU 2

Papillote de truite
Beurre Grenoblois
Volaille de Bresse rôtie
Tarte aux myrtilles

MENU 3

Pâté du Dauphiné
Rôti de bœuf Charolais
Champignons du Tricastin
Matefaim

MENU 4

Soupe au potiron et crème de Bresse
Omble-chevalier de nos lacs
Tarte aux noix – glace vanille Bourbon

CARTE DES VINS POUR FORFAITS A 42 €

Vins blancs AOP	Vins rouges AOP
Coteaux du Tricastin 2013 <i>Domaine des trois cèdres.</i>	Côtes du Rhône 2012 <i>Domaine des trois cèdres</i>
Côtes du Rhône 2012 <i>Domaine Fond Croze</i>	Gigondas 2012 <i>Château de Montmirail</i>
Côtes du Rhône 2011 <i>Château de Fonsalette</i>	Brouilly 2011 <i>Château des Crôts</i>
Côtes du Rhône Villages 2012 <i>Domaine de Beurenard.</i>	Saumur Champigny 2012 <i>Cave des trois puits</i>
Beaujolais 2012 <i>Château Gaudrelle.</i>	Beaujolais 2013 <i>Domaine Chernette</i>
Touraine La Presle 2013 <i>Jean Marie Penet</i>	Coteaux du Tricastin 2011 <i>Domaine des trois cèdres</i>
Vins rosés AOP	
Côtes du Ventoux 2013 <i>Clos du Manoir</i>	Saint Péray 2013 <i>Domaine Rochepertuis</i>

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code :	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 4/20

CARTE DES METS TTC (service non compris)

LES ENTREES	Euros
Cervelas lyonnais en salade	9,00
Quenelles de brochet Nantua	12,00
Poêlée de grenouilles	12,00
Jambon cru de pays	14,00
Langoustines poêlées au curry et artichauts	24,00
Terrine de ris de veau au confit d'échalotes	14,00
Pâté en croûte aux herbes	12,00
Foie gras de canard entier	18,00
Saumon fumé norvégien	14,00
Salade Lyonnaise	14,00

LES VIANDES	Euros
Potée Savoyarde	14,00
Volaille de Bresse rôtie	22,00
Pièce de Charolais au bleu du Vercors	23,00
Chapon en croûte de sel	23,00
Filet d'agneau rôti et polenta revisitée	19,00
Pot au feu Lyonnais	14,00
Diots aux crozets	22,00
Râble de lapin au Gigondas	19,00
Poularde demi-deuil	23,00

LES POISSONS

	Euros
Ombre-chevalier à la moutarde de Dijon	16,00
Terrine de féra et coulis de saison	14,00
Filet de brochet braisé au Muscat	19,00
Truite grenobloise	18,00
Terrine de carpe au vin rouge	16,00
Ecrevisses pochées au Condrieu	22,00
Sandre au beurre rouge du Ventoux	19,00



MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code :	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 5/20

LES FROMAGES	€uros
Fromages fermiers et pain aux noix	8,00
Beaufort en trois affinages	8,00
Chevrotin des Aravis chaud sur lit de mesclun	6,00
Cervelle des canuts fines herbes	6,00

LES DESSERTS	€uros
Gâteau de Savoie et sauce mentholée	8,00
Tarte aux noix et glace vanille Bourbon	9,00
Nougat glacé de Montélimar - coulis	10,00
Coupe de sorbets fruits des montagnes	6,00
Tarte à la rhubarbe	7,00
Gratin d'agrumes à la Chartreuse jaune	8,00
Crème brûlée à la lavande	7.00
Moelleux Montilien aux cerises	8.00



MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code :	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 6/20

BUFFETS TTC (service non compris)

Pour des groupes constitués de 10 personnes minimum

BUFFET CHAMPETRE

à 31 €

Charcuterie de Pays
Terrine de Campagne au Saint-Péray
Rosette de Lyon
Marbré de Volaille au Fromage Frais et Fines Herbes

Taboulé à l'Orientale
Salade Grecque

Carotte Râpées aux Fines Herbes
Salade de Concombre et Pommes au Raifort

Poulet Rôti
Jambon à l'Os en Tranche

Plateau de Fromages Affinés et Pain aux Noix

LE DESSERT AU CHOIX

Entremets Fantaisie aux Fruits
Ou
Entremets (Citron et Miel)
Ou
Entremets Miroir aux pêches
Ou
Entremet Le Rhodanien

Café et Croquant de Saillans

PRIX NETS

BUFFET PRESTIGE

à 41 €

Délice de Saumon Fumé Mascarpone
Demi Œuf Mimosa au Crabe sur Toast
Chiffonnade de Jambon de Bayonne

Salade de Pomme de Terre et Cervelas
Ratatouille Niçoise
Salade de Lentilles de Puy et Magrets de Canard Fumés

Faux Filet de Bœuf, Sauce aux Fines Herbes
Gigot d'Agneau rôti

Plateau de Fromages Affinés et Pain aux Noix

LE DESSERT AU CHOIX

Entremet Fantaisie aux Fruits
Ou
Entremet Capucine (Citron et Miel)
Ou
Entremet Miroir aux pêches
Ou
Entremet Le Rhodanien

Café et Croquant de Saillans

PRIX NETS

LES BOISSONS D'ACCOMPAGNEMENT

"Cave n°1"

Beaujolais blanc
Vacqueyras
Vittel, Badoit

Pour 1 bouteille de vin blanc et 1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes
Prix T.T.C. : 8 € par personne

"Cave n°2"

Saint-Joseph
Gigondas
Vittel, Badoit

Pour 1 bouteille de vin blanc et 1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes
Prix T.T.C. : 14 € par personne

FORFAIT BOISSONS DE L'APERITIF

Crémant de Die
(1 bouteille pour 4 personnes)

Kir

Jus d'Orange
Vittel, Badoit

Tarif par personne : 5.50 € T.T.C

Coupe de Crémant de Die servie au Dessert : 3.00 € T.T.C.

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code :	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 7/20

LES COCKTAILS TTC (service non compris)

COCKTAIL 1 – LES ECRINS

5 pièces par personne – Sur une base de 100 personnes

150 Mini pâtés en croûte ardéchois

10 Brioches au Crabe (200 toasts)

150 Canapés Classiques

Jambon de Pays,
Concombre Œuf Dur Tomate,
Crevette Mascarpone Saumon Fumé,
Duo d'Asperge Verte et Tomate Confitée,
Rosette de Lyon

Prix du Cocktail TTC Par personne : 10 €

COCKTAIL 2 – L'EDELWEISS

5 pièces par personne – Sur une base de 100 personnes

120 Mini pâtés en croûte ardéchois

150 Canapés Gala

Magret de Canard Créole,
Croustille de Légumes du Soleil,
Pain d'Épices et Foie Gras, Saumon Fumé,
Croustille aux Deux Fromages

230 Bouchées Fraîcheur

Bonbon de Courgette et Féta,
Nem de Saumon Mariné et Asperge Verte,
Tomate Cocktail au Crabe, Ratte aux Trois Fromages

Prix du Cocktail TTC Par personne : 12 €

COCKTAIL 3 – LES BOUCHONS

6 pièces par personne – Sur une base de 100 personnes

160 Mini pâtés en croûte ardéchois

240 Tapas

Mascarpone - Avruga, Crevette,
Saumon Fumé - Crème Fouettée,
Guacamole - Tomate Confitée - Parmesan,
Crème de Chèvre et Mendiant de Fruits Secs

5 Pains Surprise Mélangés (200 toasts)

Prix du Cocktail TTC Par personne : 14 €

COCKTAIL 4 – AVORIAZ

8 pièces par personne – Sur une base de 100 personnes

150 Mini pâtés en croûte ardéchois

200 Brochettes Prestige (40 toasts)

Chaud Froid de Volaille, Graine de Moutarde,
Abricot Moelleux et Viande des Grisons, Gambas,
Tomates Confitées et Concombre,
Pois Gourmand, Artichaut à l'Huile, Carotte

5 Pains Surprise Saumon Fumé (200 toasts)

250 Fours Frais Sucrés

Prix du Cocktail TTC Par personne : 16 €

COCKTAIL 5 – BERLIOZ

8 pièces par personne – Sur une base de 100 personnes

170 Mini pâtés en croûte ardéchois

200 Canapés Classiques

Jambon de Pays, Concombre Œuf Dur Tomate,
Crevette Mascarpone Saumon Fumé,
Duo d'Asperge Verte et Tomate Confitée, Rosette de Lyon

230 Bouchées Fraîcheur (40 toasts)

Bonbon de Courgette et Féta,
Nem de Saumon Mariné et Asperge Verte,
Tomate Cocktail au Crabe, Ratte aux Trois Fromages

10 Brioches au Saumon Fumé et à la Crème de Concombre (200 toasts)

Prix du Cocktail TTC Par personne : 20 €



MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code :	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 8/20

BOISSONS POUR COCKTAILS TTC (service non compris)

Pour des groupes constitués de 10 personnes minimum

Au verre :

Anisés (2cl.)	2,50 €
Martini, Suze, Campari (6cl.)	4,00 €
Porto rouge ou blanc (6cl.)	4,00 €
Whisky (4cl.)	5,00 €
Gin, Vodka (4cl.)	5,00 €
Kir (Crème de cassis de Dijon et Bourgogne Aligoté)	6,00 €
Le Murmûre (Crème de myrtille, Crémant de Die)	5,50 €
Vermouth de Chambéry (Dolin)	5,00 €

Les cups : (Formule à discrétion, tarifs par personne)

Punch	8,00 €
Sangria	7,00 €

Champagne et effervescents :

	La bouteille 75 cl
Crémant de Die	25,00 €
Seysssel Mousseux	18,00 €
Champagne "R" de Ruinart	80,00 €
Champagne Moët et Chandon	47,00 €
Champagne Pol Roger Blanc de Blancs	35,00 €
Jacquart 2008	59,00 €
Veuve Clicquot	66,00 €

Formules horaires : OPEN BAR - Tarifs par personne, boissons à discrétion pour la durée indiquée.

1 heure sans Champagne	15,00 €
<i>Porto rouge, Martini rouge, Martini blanc, Ricard, Whisky, Perrier, Jus d'oranges, Jus d'ananas, Jus de pamplemousses, Coca-Cola, Olives et Chips.</i>	
1 / 2 heure supplémentaire	8,00 €
1 heure avec Champagne	23,00 €
<i>Champagne Pol Roger, Porto rouge, Martini rouge, Martini blanc, Ricard, Whisky, Perrier, Jus d'oranges, Jus d'ananas, Jus de pamplemousses, Coca-Cola, Olives et Chips.</i>	
1 / 2 heure supplémentaire	12,00 €

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code :	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 9/20

ANIMATIONS

3 Formules à votre disposition qui comprennent l'intervenant et 200 pièces réalisées devant les convives

(Prix TTC)

* 1 formule salée

- ↪ animation « Saumon d' Ecosse » tranché et blinis
 - ↪ animation « Langoustines juste saisies à la plancha »
Huile de vanille
 - ↪ animation « Mini burgers et ravioles »
- 550 € l'animation

* 1 formule sucrée

- ↪ animation « Bar à macarons »
 - ↪ animation « Stand glaces salées-sucrées »
 - ↪ animation « Smoothies »
- 280 € l'animation

* 1 formule artistique

- ↪ animation Atelier fleurs comestibles
 - ↪ animation Mukimono : Sculpture de légumes
 - ↪ animation Bar à fruits (cocktail, lacté, soja fruit)
- 250 € l'animation



MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 10/20

LES BOISSONS TTC (service non compris)

VINS BLANCS A.O.C.

Bouteille 75cl

BOURGOGNE

Mâcon Villages 2013 <i>Cave de Viré Sébastien Taboulot</i>	23,00 €
Meursault 2012 <i>G. Bocard</i>	32,00 €

LANGUEDOC/ROUSSILLON

Côtes de Thau 2013 <i>Jean Philippe Nouveau</i>	14,50 €
Côteaux du Languedoc 2011 - <i>viognier vieilles vignes</i>	18,50 €

VALLEE DE LA LOIRE

Valençay 2013 "Cuvée Chèvrefeuille" <i>Francis Jourdain</i>	18,00 €
Côteaux du Vendômois 2012 <i>Didier Despiaux</i>	22,00 €

VALLEE DU RHÔNE

Côtes du Rhône La Borry <i>Domaine Saint-Amant 2012</i>	18,50 €
Saint-Peray Roussanne <i>Domaine Chaboud 2011</i>	24,00 €

VINS ROUGES A.O.C.

Bouteille 75 cl

BOURGOGNE

Bourgogne 2011 "Hautes Côtes de Nuits" <i>Les Dames Huguettes</i>	19,00 €
Côtes de Beaune Villages 2010 <i>M. Regnaudot, propriétaire à Dezise-lès-Maranges</i>	25,00 €
Gevrey Chambertin 2009 <i>J. Durand-Roblot, propriétaire à Fixin</i>	38,00 €

LANGUEDOC/ROUSSILLON

Côtes de Thau 2012 <i>Jean Philippe Nouveau</i>	19,00 €
Côteaux du Languedoc 2010 - <i>carignan</i>	24,00 €

VALLEE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil 2012 <i>Auguste Bonhomme</i>	15,00 €
Sancerre 2012 <i>Fournier Père & Fils</i>	22,00 €

BORDEAUX

Château l'étoile 2009 (Graves)	17,90 €
Pauillac 2009 "La Rose Pauillac" <i>Groupement des viticulteurs de Pauillac</i>	24,50 €
Château Tour Blanquet 2008 (Saint Estèphe)	27,60 €

VALLEE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage <i>Domaine J.Louis Pradelle 2011</i>	18,00 €
Saint-Joseph <i>Domaine J.Louis Pradelle 2013</i>	19,00 €

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 11/20

VINS ROSES A.O.C.

Bouteille 75 cl

LANGUEDOC/ROUSSILLON

Collioure 2012 Le clos des Paulilles *Domaine Advini* 21,00 €

CÔTE DE PROVENCE

Bandol 2013 "Le Grand Thouard" *S.A.R.L. Thouard, propriétaire à Lemuy* 14,50 €

VALLEE DU RHÔNE

Tavel 2013 *Roc Epine Domaine Lafond* 17,00 €

VINS EFFERVESCENTS A.O.C.

Bouteille 75 cl

Crémant de Die 25,00 €
Seyssel Mousseux 18,00 €
Champagne "R" de Ruinart 80,00 €
Champagne Moët et Chandon 47,00 €
Champagne Pol Roger Blanc de Blancs 35,00 €
Champagne Jacquart 2010 59,00 €
Champagne Veuve Clicquot 66,00 €

EAUX MINÉRALES

Bouteille 100 cl

Vittel, Evian 3,50 €
Badoit, Perrier 4,50 €

Café, thé, infusion 1.80 €



MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 12/20

LE MATÉRIEL ET MOBILIER en location Tarifs HT
Pour la vaisselle et contenants à usage unique,
voir fournisseur habituel type Comatec (<http://catalogue.comatec.fr>)

LES ASSIETTES

Réception porcelaine blanche

Blanche Ø 32 (bac de 20)	0.48
Plate Ø 25 (bac de 34)	0.23
Dessert Ø 21 (bac de 45)	0.23
Assiette à pain Ø 17 (bac de 60)	0.23
Assiette gourmet Ø 24 (bac de 38)	0.30

Quadra porcelaine blanche

Quadra 24x24 (bac de 36)	0.33
Quadra 20x20 (bac de 40)	0.33
Quadra creuse (bac de 30)	0.33

Filet or

Filet or Ø 32 (bac de 20)	0.70
Plate Ø 26 (bac de 36)	0.30
Dessert Ø 21 (bac de 45)	0.30
Assiette à pain Ø 16 (bac de 60)	0.30

Verre

Ontario transparente Ø 37	1.40
Plec transparente Ø 30 (bac de 24)	0.80
Plec transparente Ø 19 (bac de 45)	0.30
Couleur Ø 32 (courant 2007)	1.70
Mini Fuji transp. carré 11x11 (bac 56)	0.30
Fuji transparent carré 32 x 32	1.40

LES COUVERTS (par 10)

Vieux Paris inox

Fourchette de table	0.20
Couteau de table	0.20
Cuillère de table	0.20
Fourchette à poisson	0.20
Couteau à poisson	0.20
Fourchette entremet	0.20
Couteau entremet	0.20
Cuillère entremet	0.20
Cuillère à café	0.20

Réception inox brillant 18/10

Fourchette de table	0.24
Couteau de table	0.24
Cuillère de table	0.24
Fourchette à poisson	0.24
Couteau à poisson	0.24
Fourchette entremet	0.24
Couteau entremet	0.24
Cuillère entremet	0.24
Cuillère à café	0.24
Cuillère moka	0.24
Fourchette à huîtres	0.24
Pelle à tarte	0.73
Cuillère à sauce	0.73
Cuillère de service	0.73
Fourchette de service	0.73
Louche de service Ø 8cm	0.73
Cuillère à glaçon	0.73

LA VERRERIE

Verres Napoli

Eau 24 cl (bac de 24)	0.20
Vin 18 cl (bac de 40)	0.20
Vin 12 cl (bac de 40)	0.20
Flûte champagne 15cl (bac de 40)	0.20

Verres Élégance

Eau 24 cl (bac de 24)	0.25
Vin 19 cl (bac de 24)	0.25
Vin 14cl (bac de 40)	0.25
Flûte champagne 13 cl (bac de 40)	0.25
Coupe 13 cl (bac de 24)	0.27

Verres Sélect (cristal)

Vin 35cl (bac de 24)	0.56
Vin 24 cl (bac de 24)	0.56
Gobelet à eau (bac de 24)	0.56

Verres Divers

Apéritif droit 22 cl (bac de 40)	0.24
Whisky 22 cl (bac de 24)	0.24
Dégustation 25 cl (bac de 24)	0.30
Chopes à bière 50 cl	0.45
Digestif 5 cl (bac de 40)	0.30
Vodka forme tulipe 3.4 cl (bac 40)	0.24
Verre marocain 10 cl (bac de 40)	0.30
Verre mixte 18cl (bac de 24)	0.25
Mini verre cocktail 9cl (bac de 24)	0.28
Mini flûte cocktail 6cl (bac de 40)	0.28

LES TASSES

Garden

Tasse à café (arcopal) (bac de 40)	0.18
Sous tasse (arcopal) (bac de 40)	0.10

Réception porcelaine blanche

Tasse à café (bac de 40)	0.19
Sous tasse à café (bac de 40)	0.13
Tasse à thé (bac de 15)	0.35
Sous tasse à thé (bac de 30)	0.27
Tasse à déjeuner (bac de 15)	0.35
Sous tasse à déjeuner (bac de 40)	0.27
Bol carré 12x12x5.5 (bac de 44)	0.48
Bol à bouillon 2 anses (bac de 15)	0.48

Filet or

Tasse à café (bac de 40)	0.27
Sous tasse à café (bac de 40)	0.16
Tasse à thé (bac de 15)	0.47
Sous tasse à thé (bac de 30)	0.29

Marigny inox Orfèvre 18/10

Fourchette de table	0.28
Couteau de table orfèvre	0.28
Cuillère de table	0.28
Fourchette à poisson	0.28
Couteau à poisson	0.28
Fourchette entremet	0.28
Couteau entremet orfèvre	0.28
Cuillère entremet	0.28
Cuillère à café	0.28

Orenok inox 18/10

Fourchette de table	0.28
Couteau de table	0.28
Cuillère de table	0.28
Fourchette à poisson	0.28
Couteau à poisson	0.28
Fourchette entremet	0.28
Couteau entremet	0.28
Cuillère entremet	0.28
Cuillère à café	0.28

Carafes

Broc à jus de fruit 1.3l	0.98
Broc à eau 1l	0.81
Carafe à vin 1l	0.98

Accessoires en verre

Saladier verre Ø 22	1.33
Saladier verre Ø 25	1.33
Ramequin verre	0.36
Coupe à glace (bac de 15)	0.48
Cendrier verre	0.35
Salière	0.26
Poivrière	0.26

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Session 2015

Code : 01D 344 12

SUJET

ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS

Durée : 5 h

Coeff. : 3

Page
13/20

LA PORCELAINE**Miniatures**

Mini bol de lion 10 cl (bac de 40)	0.30
Mini cassolette Ø 6 (bac de 80)	0.21
Mini plat oreilles Ø 7 (bac de 80)	0.21
Mini poêlon Ø 6 (bac de 80)	0.21
Cuillère chinoise (par 10)	0.21
Miniature carrée 4x4x3 (bac 48)	0.21
Coquetier (bac de 35)	0.30
Mini assiette gourmet Ø 13	0.30
Bol carré 8x8x3.5	0.30

Platerie

Plat à four 34x24x6	3.57
Plat à tarte Ø 32	2.19
Plat oval long. 32	2.19
Plat rond creux Ø 30	2.19
Saladier Ø 25	2.19
Soupière tête de lion 2,8l	3.57

Porcelaine divers

Bol de lion 40 cl (bac de 15)	0.48
Bol carré 12x12x5 (bac de 44)	0.48
Bol à bouillon 2 anses (bac de 15)	0.48
Coupelle crème brûlée Ø11 (bac 28)	0.48
Beurrer rectangulaire	1.35
Cendrier rectangulaire	0.48
Pot à lait	1.35
Plat rond à oreilles Ø 13cm (bac 27)	0.48
Saucière	1.35

L'INOX**Platerie**

Plat ovale 60	2.19
Plat ovale 45	2.19
Plat ovale 50 cm inox lourd	3.91
Plat rond creux Ø 35	2.19
Légumier Ø 24	2.19
Plateau 32x45	2.19
Plateau limonadier rond Ø 40	2.19
Plateau main 13.5x18	2.19
Rafraîchisseur inox Ø 43	10.49
Chafing-dish gastro (sans bac)	23.58
Chafing-dish rond Ø 30 (sans bac)	23.58

LE MÉTAL ARGENTÉ**Le Buffet (métal argenté)**

Cuillère cocktail/dégustation	0.30
Coupe sur pied basse	5.56
Coupe sur pied haute	7.80
Rafraîchisseur Ø 40	14.33
Réchaud rond Ø 28 avec bougie	14.33
Seau à Champagne	4.94
Chandelier 3 branches	5.67
Chandelier 5 branches	8.78
Serviteur muet 3 étages h.45	19.84
Plat à tarte sur pied Ø 32	7.80

La Platerie (métal argenté)

Plateau main 12.5x20	1.88
Plateau Ø 30	3.92
Plateau avec anses 67x41	5.11
Plat ovale 50	5.11
Légumier Ø 28 avec poignées	6.59
Saladier verre pied en métal argenté	4.48
Couverts à salade	2.60
Salière ou Poivrière (pièce)	0.68
Cuillère à glaçons	1.33

Le Café (métal argenté)

Cafetière	5.77
Théière	5.77
Pot à lait	5.77
Sucrier	5.77

LES ACCESSOIRES

Panier à pain osier	0.50
Plateau fromage osier Ø 40	1.84
Porte menu de table h30 cm	3.91
Seau à glace isotherme	2.77
Vasque altu/inox Ø 40	5.12
Louche altu/inox	1.04
Couverts salade altu/inox (paire)	2.08
Pince-assiette cocktail (par 10)	0.22

LA DÉCORATION**Présentoirs de buffet**

Support fer forgé h.10 cm	3.07
Support fer forgé h.20 cm	3.07
Support fer forgé h.30 cm	3.07
Support altu h15cm rond	3.07
Tube altu Ø 20 h10cm	3.57
Tube altu Ø 20 h19cm	3.57
Tube altu Ø 20 h28cm	3.57
Présentoir étages fer forgé/altu	23.90
Présentoir étages cône verre/altu	25.85
Serviteur muet argenté 3 ét. h.46	19.84
Tajine avec cloche Ø 28	4.92
Plateau altu pour 35 verrines 30x40	6.49

Platerie de buffet

Ardoise rectangulaire 30x55	3.94
Marbre rectangulaire 30x40	3.94
Ontario transparente Ø 37	1.40
Plec transparente Ø 30 (bac de 24)	0.61
Couleur Ø 32 (courant 2007)	1.70
Fuji transparent carré 32 x 32	1.40
Coupe en verre ellipse Ø 36 h.10cm	5.68
Chafing-dish (gastro sans bac)	23.58
Chafing-dish rond Ø 30 (sans bac)	23.58
Rafraîchisseur inox Ø 43	10.49
Vasque altu/inox Ø 40	5.12
Louche altu/inox	1.04

Animation de buffets

Mini crêpière électrique ménagère	14.68
Shoarma grill élect. 30x20x50	47.36
Plaque vitrocéramique 2 feux	46.35
Pierrade électrique ménager	14.68
Grill Panini 25*20 2200W	67.00
Réchaud de buffet avec cartouche	13.38

Chandeliers (sans bougie)

Chandelier fer forgé tige 6br. h90	11.06
Chandelier fer forgé large 6br. h80	11.06
Bougeoir 4 branches h.12	2.22
Photophore h.16	2.22
Chandelier métal argenté 3 br.	5.67

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Session 2015

Code : 01D 344 12

SUJET

ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS

Durée : 5 h

Coeff. : 3

Page
14/20

LE MOBILIER		NAPPES COTON BLANC		NAPPES CHAMBORD	
Tables buffet		Blanc carré		réservé aux professionnels	
Buffet traiteur 200x90 h:90	8.24	170x170	6.56	Ficelle imitation lin	
Buffet traiteur 150x90 h:90	8.24	210x210	9.12	190x190	12.01
Buffet rond Ø 180 H.90	17.79	240x240	10.54	260x260	16.43
Tables rectangulaires		Blanc rectangulaire		240x400	24.67
Table desserte 75x75	5.14	140x200	7.55	240x600	28.17
Table desserte 90x90	6.17	140x300	9.65	serviette	42.25
Table rect. 125x80 (6 p.)	6.36	Blanc buffet /table d'honneur		Housse de dossier de chaise ficelle	1.05
Table rect. 200x80 (8/10 p.)	7.96	200x350	11.81		0.72
Tables rondes bois		200x400	13.50	NAPPES GALA ARABESQUE	
Guéridon bois Ø 75	5.14	200x600	19.92	réservé aux professionnels	
Table ronde bois Ø 120 (6 p.)	6.96	200x800	27.01	Bordeaux, or, ivoire	
Table ronde bois Ø 135 (8/9 p.)	7.73	Serviette de table 65x65	0.71	180x180	12.50
Table ronde bois Ø 150 (8/10 p.)	7.73	Torchon	0.71	260X260	14.71
Table ronde bois Ø 180 (10/12 p.)	15.67	Liteau	0.71	260X400	25.64
Tables rondes résine		NAPPES COTON ÉCRU		260X600	38.46
Guéridon Ø 60	4.52	210x210	10.20	260X800	51.27
Table ronde Ø 100	7.11	240x240	13.10	serviette	0.91
Table mange debout Ø 60	13.35	170x350	15.04	NAPPES QUADRO	
Tables ovales		200x400	21.57	réservé aux professionnels	
Table 250x120 (12p.)	10.21	200x600	32.28	Ecrû, beige, marron, bordeaux	
Table 300x120 (14/16p.)	21.48	serviette	0.84	200x200	12.01
Table 400x120 (17/19p.)	25.13	NAPPES DUCHESSE COTON UNI		240x240	16.43
Table 500x120 (20/22 p.)	28.16	réservé aux professionnels		310x310	24.67
Rallonge de 2m (sur table de 400)	12.57	Parme, anis, beige, marron, azur		200x400	28.17
Chaises		210x210	12.50	200x600	42.25
Chaise confort pliante framboise	1.46	240x240	14.71	200x800	56.34
Chaise empilable résine blanche	1.46	310x310	23.97	serviette	1.05
Chaise pliante square lattes bl.	2.30	200x400	25.64	HOUSES DE CHAISE	
Chaise pliante or/velours rouge	2.60	200x600	38.46	min. 100 personnes	
Chaise pliante or/velours noir	2.60	200x800	51.27	Location de chaise en sus	
Chaise pliante or/velours vert	2.60	serviette	0.91	Housse ivoire brodée	6.21
Chaise Napoléon or/assise bordeaux	4.95	NAPPES TAFFETAS ALTEZ		Housse écrue avec nœud au dos	6.52
Housse dossier chaise square ficelle	0.72	réservé aux professionnels		Housse à lacet en chintz	7.42
Tabouret de bar assise noire	8.90	Bordeaux, cerise, gris, vert, violet, parme, chocolat		Housse dossier chaise square	0.72
Mobilier divers		240x240	16.43		
Vestiaire + 50 cintres + tickets	18.10	300x300	24.67		
Carnet de 50 tickets de vestiaire	2.89	240x400	28.17		
Podium de 2x1m (h:0.20 à 1m)	45.00	240x600	42.25		
Paravent écriu 175x160cm	22.70	240x800	56.34		
Chevalet bois + planche 80x80	15.36	SURNAPPES VOILE AZCOT			
Crochet d'assemblage chaise framb.	0.27	Bordeaux, vert transparent			
		Sur nappe 300x300	14.35		

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 16/20

PERSONNEL sur prestation :

> Base de calcul :

Salaire horaire (Maître d'hôtel - Sommeliers - Chef de cuisine) : **45.00 € / heure charges comprises**

Salaire horaire (serveur) : **35.00 € / heure charges comprises**

Salaire horaire (Cuisiniers) : **35.00 € / heure charges comprises**

> Heure supplémentaire journée (hors vacation de départ) :

Salaire horaire (Maître d'hôtel - Sommeliers - Chef de cuisine) : **55.00 € / heure charges comprises**

Salaire horaire (serveur) : **45.00 € / heure charges comprises**

Salaire horaire (Cuisiniers) : **45.00 € / heure charges comprises**

> Heure supplémentaire nuit (hors vacation de départ) :

Salaire horaire (Maître d'hôtel - Sommeliers - Chef de cuisine) : **58.00 € / heure charges comprises**

Salaire horaire (serveur) : **48.00 € / heure charges comprises**

Salaire horaire (Cuisiniers) : **48.00 € / heure charges comprises**



MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 17/20

CONDITIONS GÉNÉRALES DES VENTES

1. *Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un premier acompte de 30% du montant total du devis pour nous permettre d'enregistrer celle-ci. Les tarifs indiqués sur le bon de commande sont fermes et définitifs.*
2. *En cas d'annulation totale, l'entreprise organisatrice de réceptions conservera à titre de pénalité ou facturera le client comme indiqué ci-après :*
 - *plus de 30 jours avant la date de la manifestation: le montant du ou des acomptes prévus aux conditions particulières,*
 - *entre 30 jours et 7 jours avant la date de la manifestation : 85 % du montant TTC des prestations réservées,*
 - *moins de 7 jours avant la date de la manifestation : 100 % du montant TTC des prestations réservées.*
3. *En cas de résiliation de notre fait, nous restituons au client l'acompte versé. En revanche, nous nous réservons la possibilité de conserver cet acompte pour toute résiliation faite par le client (hors cas de force majeure), à titre d'indemnité forfaitaire, définitive et irréductible.*
4. *Le solde est réglable 15 jours après la date de réception.*
5. *Le client ne serait en droit d'annuler sa commande ou de refuser la marchandise que si les retards ou avances éventuels dans l'horaire prévu (donné à titre indicatif) dépassaient 3 heures sauf cas de force majeure ou tout événement susceptible d'empêcher une livraison normale : embouteillage notoire, manifestation de rue, grèves, incidents climatiques...*
6. *La confirmation du nombre d'invités du client doit nous parvenir au moins 5 jours ouvrables avant la date de livraison (sauf convention particulière). Toute augmentation ou diminution exceptionnelle de commande doit être parvenue 3 jours avant le jour de livraison. Ce chiffre sera pris en considération pour la facturation, même si le nombre réel de convives s'avérait être inférieur.*
7. *Nos devis sont réalisés pour un nombre précis de convives. Si ce chiffre est dépassé, sans que nous soyons revenus dans le temps, nous ne serions pas en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Ces situations portent préjudice aux invités du client, et donc à notre image de marque, et nous contraignent, à titre de dédommagement, à établir notre facturation à partir du nombre de convives présents.*
8. *Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée.*

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 18/20

9. *Le matériel est fourni pour 24 heures consécutives, sauf accord préalable. Les risques de perte, casse, dégradation ou disparition de celui-ci, ou de biens présents sur le lieu de la réception ne sont pas couverts par nos assurances et sont à la charge effective du client, il lui appartiendra ainsi d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduiraient sur le lieu de réception.*
10. *Lorsqu'un vestiaire est inclus dans nos prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt. Nous dégageons toute responsabilité en cas de perte de ticket. Nous regrettons de ne pouvoir accepter les sacs à main, ou tout accessoire contenant des espèces ou des objets de valeur.*
11. *Toute commande supporte des frais de livraison qui vous sont précisés.*
12. *En cas de transport lointain assuré par transporteurs extérieurs à nos services, il appartiendrait au client de sauvegarder lui-même ses droits vis-à-vis du transporteur, conformément à la loi spécifiant que les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur (art. 105 et suivants de Code du Commerce).*
13. *Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées par le client sans réserve ni restriction.*
14. *Tout litige non réglé à l'amiable, sera soumis aux Tribunaux compétents, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défenseurs.*



MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 19/20

BON DE COMMANDE

à retourner aux coordonnées ci-dessous :

	<p><u>Adresse postale :</u> Au fil des délices Service commercial Z.A. des plantations 26035 Valence Cedex 32 Mail : aufildesdelices-contact@free.fr</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

à l'attention de Madame Julie Desprez - Chargée de Projets

Je soussigné vous donne accord sur le devis
référence pour la réception du

J'ai pris connaissance des conditions générales de vente annexées à ce bon de commande que j'ai dûment paraphé.

J'ai noté que votre devis est estimatif et peut varier en fonction du nombre de mes invités.
Pour des raisons de qualité, d'approvisionnement et de planning, je m'engage à respecter les délais ci-dessous :

Veillez trouver ci-joint mon chèque d'acompte à l'ordre
de d'un montant de €
nécessaire à l'enregistrement de ma commande.

La facture devra être transmise, à l'attention de :

Société :

Adresse :

Le règlement de la facture se fera à la réception de celle-ci dans un délai de 15 jours.

Date :

Signature avec mention

Cachet de la société

« Lu et approuvé, bon pour accord »

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2015	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 20/20