

EXAMEN FINAL – Sessions 2024**QUESTIONNAIRE**

Date :	18.09.24	Horaire :	14:15 - 15:15	Durée :	60 minutes
Discipline :	APPTR	Type :	écrit	Formation :	GGH
				Numéro du candidat :	

ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

L'hôtel-restaurant « Hôtel MAJESTIC » dispose d'une salle de banquet pouvant accueillir environ 150 convives assis. Le jardin d'hiver peut accueillir le même nombre de convives debout pour des cocktails dinatoires, apéritifs, etc.

Vous êtes en charge de la partie organisation et administration de ces événements et vous travaillez étroitement avec le chef de cuisine et le maître d'hôtel des banquets. Veuillez traiter les dossiers ci-dessous :

Dossier 1	L'offre	
Dossier 2	La confirmation	
Dossier 3	La fiche technique	
Dossier 4	La facturation	

Les annexes suivantes sont à votre disposition :

- Annexe A : demande d'offre du client potentiel
- Annexe B : proposition de menus et de vins
- Annexe C : commande prise lors de l'entrevue avec le client
- Annexe D : fiche technique vierge
- Annexe E : courriel du client
- Annexe F : décompte des boissons

N'oubliez pas que vous vous adressez directement à votre client !

Prenez soin :

- de la présentation,
- de l'orthographe,
- de la grammaire.

DOSSIER 1

- **Rédigez une offre au client**

Vous recevez une demande de la part de Monsieur CASANOVA et Madame MULLER qui souhaite organiser leur mariage dans votre hôtel (**annexe A**).

- Rédigez une offre à Monsieur Casanova et Madame Müller en annexant les propositions de menus et de vins (**annexe B**)

DOSSIER 2

- **Rédigez une confirmation au client**

- Rédigez une confirmation en vous référant à la commande prise lors de l'entrevue avec le client (**annexe C**) :
 1. courriel de confirmation
 2. confirmation de commande

DOSSIER 3

- **Rédigez la fiche technique**

Sur base de la confirmation de commande, rédigez la fiche technique – dactylographiée ou manuscrite (**annexe D**).

Tenez compte du courriel envoyé par le client le 04/10/2023 (**annexe E**) !

DOSSIER 4

- **Rédigez la facture**

A l'aide de la fiche de décompte (**annexe F**), rédigez la facture.

Question : le budget du client est-il respecté ? OUI / NON

ANNEXE A

De : tcasanova@gmail.com (CASANOVA Tom)
Demande d'offre pour notre mariage
A : contact@majestic.lu

9 juillet 2023 à 18 :16

Madame, Monsieur,

nous avons l'intention de nous marier le samedi 14 octobre 2023. Nous prévoyons d'inviter 75 adultes et 12 enfants entre 3 et 11 ans.

Pourriez-vous nous envoyer vos propositions de menus et de vins ? Nous avons un budget de 120 euros par personne.

Notre témoin est artisan pâtissier et souhaite nous offrir la pièce montée. Est-ce possible ?

Dans l'attente de votre réponse, recevez, Madame, Monsieur, nos salutations cordiales.

Vanessa Muller et Tom Casanova

ANNEXE B**MAJESTIC**

100, boulevard J.F. Kennedy
L-2000 Luxembourg

Téléphone : + 352 50 50 50 250

Mail : events@majestic.lu

APÉRITIF

Amuses bouches froids et chauds: 1,90 €/pièce
Pain surprise (60 toasts +/- 15 personnes): 70,00 €/pièce
Pain surprise (80 toasts +/- 20 personnes): 90,00 €/pièce

PROPOSITION DE MENUS

<u>Menu été (78,20 €)</u> Verrine d'été à la pastèque et brochette de fruits ∂∂∂ Pavé de turbot sous croûte de figues et amandes, figue sautée, sauce au Gewürztraminer ∂∂∂ Granité au gingembre-crémant sur fruits exotiques ∂∂∂ Rouelle de pintade fourrée et magret rosé, jus au balsamique ∂∂∂ Fruits frais gratinés au sabayon à l'orange et glace à la vanille bourbon	<u>Menu automne (76,20 €)</u> Cappuccino de potiron ∂∂∂ Feuilleté du Pêcheur Sauce crème aux fines herbes ∂∂∂ Sorbet au coing arrosé à la liqueur de coing ∂∂∂ Contrefilet de bœuf <i>Angus</i> Sauce béarnaise et jus aux cépes ∂∂∂ Nougat glacé aux noix et sorbet à la framboise-griotte sur crumble aux amandes
<u>Menu classique (79,60 €)</u> Consommé Royale ∂∂∂ Variation du poissonnier Sauce homardine au Champagne ∂∂∂ Sorbet à la poire arrosé à la Williams ∂∂∂ Duo de filet de bœuf et mignon de veau Jus Périgourdine et sauce aux morilles ∂∂∂ Assortiment du pâtissier	<u>Menu Majestic (89,50 €)</u> Trio de gourmandises (gambas sautée, thon rouge snacké, gaspacho, croustillant à la ricotta) ∂∂∂ Strudel de lotte aux truffes sur miroir de sauce au Pastis ∂∂∂ Cocktail d'été et brochette de fruits rouges ∂∂∂ Châteaubriand rôti au four Sauce béarnaise et poivre vert ∂∂∂ Variation de sorbets et fruits frais

Vous avez la possibilité de combiner les plats de cette liste à votre guise.

MAJESTIC

100, boulevard J.F. Kennedy
L-2000 Luxembourg

Téléphone : + 352 50 50 50 250

Mail : events@majestic.lu

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

Häremillen Grande Cuvée brut Domaine Häremillen	37,00 €
Mon Moulin brut Clos Mon Vieux Moulin Duhr Frères	42,00 €
Clos des Rochers brut Bernard-Massard	45,00 €
Crémant de Luxembourg Domaine Alice Hartmann	51,00 €
Moët & Chandon brut impérial Epernay	69,00 €
Louis Roederer brut Reims	71,00 €

MOSELLE LUXEMBOURGEOISE

2017 Pinot Blanc Domaine et Tradition Clos des Rochers Grevenmacher	36,50	€
2017 Pinot Gris Hohfels Mme Aly Duhr & Fils Ahn	33,50	€
2016 Pinot Gris Wintrange Felsberg Clos Mon Vieux Moulin Ahn	37,00	€
2016 Pinot Gris Foulschette Mathis Bastian Remich	35,50 €	
2015 Riesling Koeppchen Domaine Mathes Wormeldange	34,50 €	
2016 Riesling Koeppchen La Chapelle Dom. Alice Hartmann Wormeldange	48,00 €	
2016 Wintrange Felsberg Clos Mon Vieux Moulin Ahn	37,50 €	
2016 Riesling Paradäis Château Pauqué by Abi Duhr	44,00 €	

FRANCE*En blanc :*

2012 Sancerre Apud Sariaum Philippe Raimbault	41,00	€
2013 Pouilly-Fumé Mademoiselle de T Château de Tracy	41,00 €	
2014 Touraine Sauvignon Michel Laurent	19,80 €	
2011 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Macherelles Jean-Claude Bachelet	79,00 €	2017 Châblis 1 ^{er}
Cru Vaillons Jean-Paul et Benoît Droin	64,00 €	

*En rouge :***Beaujolais**

2014 Juliéna Domain Chevro	34,50	€
2014 Morgon Villié Marcel Lapierre	47,00	€

Bourgogne

2011 Santenay 1 ^{er} Cru Clos Rousseau Domaine Chevro	58,00	€
2016 Mercurey La Framboisière Domaine Faiveley	51,00	€
2009 Givry 1 ^{er} Cru Cellier aux Moines Domaine Thenard	45,00	€

Vallée du Rhône

2012 Gigondas Domaine Saint Gayan	28,00	€
2011 Châteauneuf-du-Pape URBI Clos Saint Pierre	79,00	€
2011 Châteauneuf-du-Pape Tradition Château Fortia Baron Roy Boiseaumarié	56,00	€
2013 Genévriers Côtes du Rhône Villages La Réméjeanne	51,00	€
2015 Côtes du Rhône Villages Chusclan Domaine de la Violette	38,00 €	

MAJESTIC

100, boulevard J.F. Kennedy
L-2000 Luxembourg

Téléphone : + 352 50 50 50 250

Mail : events@majestic.lu

Bordeaux

2009 Saint Emilion Grand Cru Cuvée Léo Château Maro de Saint Amant	50,50 €
2009 Saint Emilion Grand Cru Château Gessan	41,50 €
2005 Saint Julien Château La Bridanne	52,50 €
2011 Graves Château Saint-Agrèves	47,00 €
2009 Haut-Médoc Cru Bourgeois Château Fontestean	47,00 €
2010 Bordeaux Supérieur Château Trocard	38,00 €
2008 Saint Estèphe Château Beau-Site	52,00 €
2001 Pomerol Clos de la Vieille Eglise	58,00 €

PRISE DE COMMANDE

Commande prise le 01/09/2023

Mariage CASANOVA-MULLER

Date : 02/10/2021 Apéritif : 17h / Dîner : 19h

Nombre de personnes : 75 adultes / 12 enfants

AB : 4 AB froids et 4 AB chauds par personne

Menu adultes :

Menu classique avec châteaubriand à la place du duo en plat principal

Détails du menu :

Consommé Royale 8,50 €

Variation du poissonnier 26,20 €

Sorbet poire 5,60 €

Châteaubriand 26,20 €

Forfait service pièce montée 5,00 €

Prix total du menu : 71,50 €

Menu enfants :

12 menus classique sans poisson et sans sorbet

Détails du menu :

Consommé Royale 8,50 €

Châteaubriand 26,20 €

Forfait service pièce montée 5,00 €

Prix total du menu : 39,70 €

Boissons :

Crémant Häremillen

2017 Pinot Blanc Clos des Rochers Grevenmacher

2009 Saint Emilion Grand Cru Château Gessan

VIVA litre et Rosport Blue 6,00 €

Jus divers (oranges + pommes) 3,50 €

Soft divers (coca + fanta + ice tea) 2,50 €

Bière (Simon pils) 2,50 €

Cafés/infusions (avec mignardises) 5,00 €

Acompte à payer 2.500 €

Clients décorent salle vendredi 01/10, placeront aussi menus, petites cartes nominatives sur table et fleurs.

Plan de salle : 7 tables rondes à 8 pax / 1 table ronde à 9 pax / 1 table ronde à 10 pax / 1 longue table 12 enfants

Apéritif servi au jardin d'hiver – prévoir tables hautes + qqes chaises pour personnes âgées

Client souhaite disposer du jardin d'hiver pour animation enfants avec baby-sitter

DJ est organisé par client – disposer les tables de façon à laisser un espace piste de danse

ANNEXE D**FICHE TECHNIQUE
EVÉNEMENT :**

RESPONSABLES BANQUET :	
CLIENT :	DATE :
NOMBRE DE PERSONNES :	LIEU :
STYLE DE RÉCEPTION :	AMÉNAGEMENT DES SALLES :
APÉRITIF :	DÉROULEMENT :
MENU :	MATÉRIEL TECHNIQUE :
	ANIMATION/DÉCORATION :
BOISSONS :	DIVERS :
COPIES POUR INFO TRANSMISES À :	FACTURATION :
Date :	
Remplace la fiche technique du :	

De : tcasanova@gmail.com (CASANOVA Tom)
Dernier détails mariage 14/10
A : events@majestic.lu

4 octobre 2023 à 20 :35

Madame, Monsieur,

comme convenu, voici les derniers détails concernant notre grand jour qui approche à grands pas.

Un couple s'est désisté. Il y aura 2 adultes et un enfant en moins. Nous n'aurons donc plus de table de 10 personnes.

Une invitée adulte ne mangera pas de variation du poissonnier et ne souhaite pas d'alternative.

A la demande des parents, nous vous demandons de bien vouloir servir le châteaubriand plutôt à point que saignant pour les enfants.

Nous vous informons aussi que notre DJ viendra s'installer samedi matin et n'a à priori pas de besoins spécifiques.

A très bientôt,

Vanessa Muller et Tom Casanova

MAJESTIC

100, boulevard J.F. Kennedy
L-2000 Luxembourg

Téléphone : + 352 50 50 50 150

Mail : banquets@majestic.lu

DECOMPTE BOISSONS

BANQUET: <i>MARIAGE</i> <i>CASANOVA-MULLER</i>	DATE: <i>14.10.2023</i>	NBRE DE CTS: 73 <i>ADULTES / 11 ENFANTS</i>
---	-----------------------------------	---

DÉSIGNATION	STOCK INITIAL	ENTRÉE	STOCK FINAL	CONSOMMATION
CRÉMANT HÄREMILLEN				12
PINOT GRIS CLOS DES ROCHERS				14
ST EMILION GC CHÂTEAU GESSAN				21
VIVA LITRE				25
ROSPORT BLUE LITRE				23
COCA-COLA				17
FANTA				12
ICE TEA				9
JUS DE POMMES				12
SIMON PILS PRESSION 25 CL				93
CAFÉS / ESPRESSOS				49
INFUSIONS MENTHE				3
INFUSIONS CAMOMILLE				1
THÉ VERT				1