

Etablissement fictif

Tous les exercices qui suivent se basent sur l'établissement fictif ci-après.

Etablissement/situation

- Un établissement de restauration au bord du lac de Biemme avec un restaurant « Caveau vigneron » et une pâtisserie avec 14 points au Gault Millau, une terrasse et 14 chambres d'hôtel
- A proximité immédiate du débarcadère de la Société de navigation biennoise

Locaux

- Caveau vigneron avec 40 places et un bar à vins avec 6 places assises et 10 places debout
- Pâtisserie avec 50 places
- Terrasse avec vue sur le lac, 80 places
- Cave à vins rustique pour apéritifs ou petits événements jusqu'à 20 personnes
- 3 salles de banquet avec 25/60/200 places
- 14 chambres d'hôtel de catégorie 3 étoiles

Ouverture

- Six jours par semaine
- Lundi est le jour de fermeture hebdomadaire
- 07h00 à 23h30

Collaborateurs

- Un propriétaire de l'établissement
- Un suppléant (responsable aussi de l'administration et de la réception)
- Un chef de service et trois chefs de rang, quatre collaborateurs au service et trois apprentis
- Un chef de cuisine avec six cuisiniers et trois apprentis
- Une cheffe du secteur hôtelier et deux auxiliaires
- 15 auxiliaires qui travaillent sur appel au service selon la météo et les réservations

Structure de la clientèle

- Midi : Nombreux hôtes individuels en transit de Biemme vers Neuchâtel, comprenant des artisans, des hommes d'affaires et des touristes
- Soir : Nombreux hôtes individuels, des habitués et des clients de l'hôtel

Niveau des prix

Niveau de prix moyen, voir liste des mets et des boissons

Embargo : Cet examen **ne doit pas être utilisé** en tant qu'exercice **avant le 1^{er} septembre 2020.**