



Evaluation



Travail 1

Pour le réveillon du 31 décembre 2010, l'hôtel organise un dîner, avec orchestre et cotillons.

Vous devez réaliser un document très attractif contenant quelques images pour présenter la soirée et les menus.

Respectez le format A4, orientation portrait, et les deux menus doivent être présentés en colonnes.

Un coupon-réponse découpable au bas du document doit permettre de collecter les informations nécessaires à la préparation de la soirée.

Annexe A

FICHE SIGNALÉTIQUE de L'HÔTEL		
HÔTEL LE BERLIOZ*** 141 avenue de Paris 93440 LE BOURGET Tél. : 01.49.92.36.36	Fax : 01.49.92.32.32	Classement : 3 étoiles Ouverture : Toute l'année Hberlioz.@lebourget.com

Annexe B

Menu Adulte à 61 €

Apéritif
~ ~ ~
Mi cuit de Foie Gras de Canard aux pommes et
senteurs de cardamome
~ ~ ~
Noix de Saint Jacques gratinées au romarin,
millefeuille de patate douce sauce acidulée
~ ~ ~
Granité de citron vert au basilic
~ ~ ~
Médaille de Filet de Bœuf en lie de vin et son
caviar de girolles
~ ~ ~
Bûche Géante du Père Noël



Menu Enfant (-12 ans) à 20 €

Cocktail de Fruits
~ ~ ~
Mi cuit de Foie Gras de Canard aux pommes et
senteurs de cardamome
~ ~ ~
Granité aux fruits des bois
~ ~ ~
Médaille de Filet de Bœuf et ses Ravioles de
Légumes
~ ~ ~
Bûche Géante du Père Noël

Travail 2

Pour évaluer la rentabilité de la soirée, un de vos collègues a débuté un tableau sous Excel, mais les calculs n'ont pas été réalisés.

Terminez le travail.

Annexe C

Bilan de la soirée de réveillon										
Dépenses		Qté	P.U.	Montant	Recettes		Qté	P.U.	Montant	
Repas	<i>Adultes</i>	85	12,30		Repas	<i>Adultes</i>	85	61,00		
	<i>Enfants</i>	22	6,90			<i>Enfants</i>	22	20,00		
Boissons	<i>Champagne</i>	50	6,10		Boissons	<i>Champagne</i>	42	30,00		
Orchestre				2 600,00						
Côtillons				225,00						
Total					Total					
Recettes										
Dépenses										
Bénéfice										