



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Le sujet se compose de 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire 99-186 du 16 novembre 1999.

SUJET

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 - LE DEVIS DE LA MANIFESTATION EN FONCTION DU DÉSIR DU CLIENT

2 – LE DOSSIER TECHNIQUE DE PRÉPARATION DE LA MANIFESTATION

Le dossier technique comprendra :

- ✘ Les plans
- ✘ Les contraintes des locaux
- ✘ Le planning du personnel
- ✘ Une fiche de production sur une entrée, un plat ou un dessert

3 – LE DOSSIER D'EXÉCUTION DE LA MANIFESTATION

Le dossier d'exécution comprendra :

- ✘ La liste des personnels
- ✘ Les fiches de poste
- ✘ Les fiches de relevé d'heures
- ✘ La liste d'émargement des personnels
- ✘ Le minutage de la manifestation
- ✘ Les fiches d'inventaires produits et matériels
- ✘ Les consignes particulières

Vous justifiez et argumentez vos choix.

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

M C ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Code : 01D 344 12	SUJET	Session 2012	
ÉPREUVE E1 : Étude technique de réceptions			Durée : 5 h Coef. : 3	Page 1/12

« Organisateur de réceptions »

Situation : Provence Alpes Côte d'Azur

Organisation de réceptions :

- **Particuliers :**
 - Mariages
 - Fêtes de famille
 - Repas amicaux...

- **Entreprises**
 - Congrès
 - Repas d'affaires
 - Séminaires
 - Lancement de produits
 - Présentation de mode
 - Repas d'entreprises
 - Arbre de Noël...

Et... 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.

M C ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Code : 01D 344 12	SUJET	Session 2012	
ÉPREUVE E1 : Étude technique de réceptions			Durée : 5 h Coef. : 3	Page 2/12

FICHE CLIENT

Société : CANNES CINEMA	Contact client : Gérard CAMY
Adresse : La Malmaison – 47 La Croisette 06400 Cannes	Tél. : 04.97.00.00.00 Fax : 04.93.00.00.00
	Courriel : infoomacc@wanadoo.fr

MANIFESTATION

Type d'évènement : Soirée de présentation d'un film	Date de l'évènement : 17 mai 2013
Lieu : Palm Beach Casino / Salon de l'Amirauté http://www.1001salles.com/pro/Fiche.aspx?IDSalle=6481 http://lepalmbeach.com/fr/	Horaire de la manifestation : 22h00 à 02h00
Personnel : Oui	Type de prestation : Cocktail dînatoire
Besoin d'une salle : Non	Nombre d'invités : 600
Budget : 85 € / personne	Mobilier : Oui
Matériel : Oui	Linge : Oui
Animation culinaire : Oui	Animation : Oui
Thème : Bollywood Le film présenté est une production digne de la tradition des studios de Bollywood : comédie musicale, histoire d'amour mélodramatique, scènes d'action... Les invités doivent avoir le sentiment d'être en Inde...	
Déroulement de la manifestation : <ul style="list-style-type: none">• 22h00 : arrivée des convives après la projection du film• 22h30 : présentation des acteurs principaux• 22h45 : cocktail dînatoire• 02h00 : fin du cocktail	

Demande de devis pour :

- Buffet de cocktail dînatoire avec animations culinaires
- Boissons froides sans alcool, vin blanc, vin rouge et champagne
- Totalité du matériel, du mobilier de service et linge
- Personnel de service
- Vestiaire
- Décoration

M C ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Code : 01D 344 12	SUJET	Session 2012	
ÉPREUVE E1 : Étude technique de réceptions			Durée : 5 h Coef. : 3	Page 3/12

LA CARTE

ASSORTIMENT DE PETITES PIÈCES FROIDES

PRIX UNITAIRE (HT) EN €

> Canapés assortis sans gelée (5 variétés) plat de 45 pièces	1.50
> Pain surprise fourré, de 1kg à 1.5kg le kg	52.-
> Tartelettes aux crevettes et crème de curry minimum 12 pièces	1.50
> Tartelettes à la niçoise minimum 12 pièces	1.50
> Tartelettes Presskopf (Saumon, olives noires, poivron rouge, aneth) minimum 12 pièces	1.50
> Escabèche de sardine fraîche en cuillère minimum 24 pièces	2.80
> Bouchées de lotte vinaigrette façon Gribiche minimum 24 pièces	2.80
> Mini aspics de filet de plie sur fond de brunoise minimum 24 pièces	2.50
> Tartelettes au crabe rose et œufs de lump minimum 12 pièces	1.90
> Raïta de concombre au cumin minimum 24 pièces	2.50
> Mini blinis à l'anchois et oignon rouge minimum 12 pièces	1.50
> Brochettes d'écrevisses à la vanille et pois mange-tout minimum 12 pièces	1.90
> Brochettes de vitello tonato minimum 12 pièces	1.50
> Brochettes de datte au magret fumé minimum 12 pièces	2.50
> Carpaccio de veau au basilic minimum 24 pièces	2.80
> Bouchées de foie gras frais et poire au vin minimum 24 pièces	3.80
> Sushi de poireau à l'avocat minimum 24 pièces	2.50
> Champignons de Paris à la feta et tomate séchée minimum 24 pièces	2.50
> Courgette à la tapenade minimum 12 pièces	1.50
> Feuilles d'endive au Bleu de Bresse minimum 12 pièces	1.50
> Tomates Cherry à la ricotta et ciboulette minimum 12 pièces	1.50
> Mini carottes à la noix de coco minimum 24 pièces	1.90
> Cappucino aux cèpes (servi en verre) minimum 24 pièces	2.50
> Dips de légumes, caviar d'aubergine, humus et tapenade le kg	38.-
> Pyramide de légumes (hauteur environ 60cm) environ 300 pièces	250.-

M C ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Code : 01D 344 12	SUJET	Session 2012	
ÉPREUVE E1 : Étude technique de réceptions			Durée : 5 h	Page 4/12
			Coef. : 3	

ASSORTIMENT DE PETITES PIÈCES CHAUDES**PRIX UNITAIRE (HT)**

> Mini pizzas minimum 12 pièces	1.50
> Mini quiches minimum 12 pièces	1.50
> Mini ramequins minimum 12 pièces	1.50
> Mini galettes de falafel minimum 12 pièces	1.50
> Roulade d'omelette à la coriandre et menthe fraîche minimum 24 pièces	1.80
> Roulade aux haricots verts, poivron cuit et cottage cheese minimum 24 pièces	1.80
> Tartelettes aux poireaux ou aux poivrons minimum 12 pièces	1.50
> Mini samousa aux légumes minimum 12 pièces	1.50
> Gratiné de polenta au pistou minimum 12 pièces	1.50
> Millefeuille de légumes au basilic minimum 24 pièces	2.80
> Poêlée de pommes vitelotte aux cèpes et échalotes (en verre) minimum 24 pièces	3.-
> Losanges de polenta aux abricots et gingembre minimum 24 pièces	1.90
> Mini arrancini à la tomate et safran minimum 24 pièces	1.90
> Pacoras aux légumes minimum 24 pièces	1.90
> Risotto de quinoa au safran et Parmesan (servi en verre) minimum 24 pièces	3.
> Brochettes de rouleaux de Printemps et sauce piquante minimum 12 pièces	1.50
> Brochettes de poulet Yakitori minimum 12 pièces	1.80
> Ailerons de poulet Yucatan minimum 24 pièces	1.80
> Ailerons de poulet aux épices d'Orient minimum 12 pièces	1.80
> Papadum à l'agneau minimum 24 pièces	2.50
> Brochettes de tajine d'agneau et millet minimum 24 pièces	1.90
> Croissants au jambon minimum 12 pièces	1.90
> Mini vol-au-vent de Saint-Jacques minimum 12 pièces	1.90
> Petites aumonières aux fruits de mer minimum 12 pièces	1.90
> Brochettes de crevettes au gingembre et sucre roux minimum 24 pièces	2.80
> Brochettes de crevettes Byriani (ail et curry) minimum 24 pièces	2.80
> Brochettes d'espadon au lait de coco et courgette minimum 24 pièces	2.80
> Brochettes de veau et gambas au curry vert minimum 36 pièces	3.50

M C ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Code : 01D 344 12	SUJET	Session 2012	
ÉPREUVE E1 : Étude technique de réceptions			Durée : 5 h	Page 5/12
			Coef. : 3	

PIÈCES CHAUDES ENTIÈRES À TRANCHER

- > Saucisson feuilleté étroit la pièce
- > Empanada de poisson la pièce

PRIX UNITAIRE (HT)

29.-
32.-

AMUSE-BOUCHES et FEUILLETÉS SALÉS

- > Olives vertes cassita, olives noires à la Grecque dénoyautées le kg
- > Amandes, arachides, noisettes le kg
- > Feuilletés salés maison le kg
- > Flûtes au beurre le kg

PRIX UNITAIRE (HT)

30.-
30.-
55.-
55.-

PETITES PIÈCES SUCRÉES

- > Petits fours sucrés minimum 12 pièces
- > Tartelettes aux fruits frais minimum 12 pièces
- > Mignardises variées minimum 12 pièces
- > Feuilletés sucrés le kg
- > Pyramide de fruits (hauteur environ 60 cm, environ 300 pièces) la pièce
- > Cold Irish coffee (servi en verre) minimum 24 pièces
- > Brochettes de lychees et noix de coco minimum 12 pièces
- > Crème brûlée à la lavande minimum 24 pièces
- > Flan de tapioca à l'eau de rose minimum 24 pièces
- > Granité (sorbet) de Gewürztraminer et menthe fraîche (au verre) minimum 24 pièces
- > Pannacotta à la fleur d'oranger (au verre) minimum 24 pièces
- > Mini Opéra minimum 24 pièces

PRIX UNITAIRE (HT)

1.60
1.60
1.90
55.-
250.-
2.50
1.80
2.50
1.90
2.50
2.50
1.90

ANIMATIONS

Pour que vos Réceptions soient uniques et inoubliables ! Comprend 200 pièces Prix HT

- * L'animation « **Déambulateur Foie Gras** » devance les envies de vos convives... 280.-
- * L'animation « **Méli mélo de gambas au wok** » 170.-
- * L'animation « **Panini à votre envie** » 120.-

- * Faites plaisir aux gourmands avec :
 - l'animation de « **la Fontaine en Chocolat** » 130.-
 - l'animation « **Sucettes** » 70.-
 - l'animation « **Crêpes Suzette** » 90.-

- * Étonnez vos convives avec :
 - le travail artistique du sucre** 70.-
 - la sculpture sur glace** 70.-
 - la sculpture sur fruits !** 70.-

M C ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Code : 01D 344 12	SUJET	Session 2012	
ÉPREUVE E1 : Étude technique de réceptions			Durée : 5 h Coef. : 3	Page 6/12

LES BOISSONS

Bulles et Champagnes 75 cl	P.U.HT
Saumur Brut, Cuvée Flamme, Gratien et Meyer, Mousseux	25
Brut, Spumante, Deltetto, Mousseux (Italie)	38
Brut Impérial, Moët et Chandon, Champagne	70
Brut, Veuve Clicquot Ponsardin, Champagne	75
Blancs 75 cl	
Riesling 2009, Grafenrebben, Domaine Bott-Geyl	35
Gewurztraminer 2007, Les Éléments, Domaine Bott-Geyl	58
Muscadet 2009, Expression de Granite, Domaine de l'Écu	21
Touraine Azay-le-Rideau 2008, Chenin Blanc, P. Pibaleau	34
Bourgogne Aligoté 2008, Domaine Derain	24
Chablis 2007, Bel air, Domaine A. et O. De Moor	48
Rouges 75 cl	
Sancerre 2008, J.P. Balland	33
Bourgueil 2008, Le Grand Clos, Y. Amirault	37
Chinon 2009, Garance, N. Reau	30
Marcillac 2009, Lo Sang del País, Domaine du Cros	20
1ères Côtes de Bordeaux 2007, Château La Grange Clinet	34
Cahors 2007, Le Combal, Cosse-Maisonneuve	32
Côtes du Marmandais 2009, Vignoble d'Eliau, E. Daros	29
Bergerac 2007, ClassIK, Château Jonc Blanc	23
Haut-Médoc 2003, Moulins de Citran, Château Citran	54
Boissons sans alcool (litre)	
Vittel bouteille	3
San Pellegrino bouteille	3
Jus d'orange pur jus	3.5
Sodas	3.5
Les alcools (70 cl)	
Whisky pur malt	30
Porto	20
Gin « Gordon's »	25
Vodka	25

LE MATÉRIEL ET MOBILIER

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 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

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

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

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

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

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
Piec 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

M C ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Code : 01D 344 12

SUJET

Session 2012

ÉPREUVE E1 : Étude technique de réceptions

Durée : 5 h
Coef. : 3

Page 9/12

L'OFFICE**Le service**

Plateau de service 36x50	1.68
Bac gastro 1/1 (530x325x650mm)	3.87
Bac gastro 1/2 (265x325x650mm)	3.21
Bac Ø30 (pour chafing-dish rond)	3.87
Couteau de cuisine	2.41
Echelle pâtisserie 60x40 20 grilles	35.11
Grille pâtisserie inox	0.53
Ecumoir alu Ø10	2.41
Louche alu Ø10	2.41
Marmite alu Ø 32 h. 32 25 litres	11.93
Marmite alu Ø 40 h. 40 50 litres	14.42
Portant d'assiettes (84 assiettes)	69.36
Container inox 20 l isotherme	36.15
Verseuse isotherme 2.5 l	7.73
Porte sac poubelle	4.84
Casserole inox Ø 24cm	4.84
Poissonnière inox 60cm	10.86
Planche à découper 50x35	6.39
Etagère de service 5 niveaux 87x43	18.54

Matériel de chauffe à gaz

Etuve mixte 10 grilles 60x80	90.00
Réchaud gaz inox 1 feu	25.75
Réchaud gaz inox 2 feux	36.05
Trépied à gaz	16.47
Réchaud de buffet avec cartouche	13.38
Crêpière à gaz 1 pl. 40cm 2400w	43.26

Matériel de chauffe élect.

Etuve mixte 10 gr. 60x80	90.00
Etuve ventilée 10 gr. 60x80 3600w	101.00
Etuve ventilée cocktail 10 gr. 60x40	71.00
Réchaud électrique 1 plaque inox	25.75
Plaque vitrocéramique 2 feux	46.35
Percolateur à café (100 tasses)	33.92
Grill Panini 25*20 2200W	67.00
Woks électrique ménager	14.68
Fondue électrique ménager	14.68
Crêpière 1 plaque 40cm 2400w	43.26
Mini crêpière électrique ménager	14.68
Shoarma grill élect. 30x20x50	47.36

LA GARDEN PARTY**Mobilier**

Guéridon résine Ø 60	4.52
Table ronde résine Ø 100	7.11
Chaise empilable résine blanche	1.46
Chaise square lattes blanches	2.30
Parasol coton écru Ø 180	18.22
Socle de parasol	2.86
Torche bambou (sans pétrole)	6.50

Matériel de chauffe

Barbecue à gaz 155x47	105.00
Barbecue charbon 100x47	66.80
Sac de charbon 10kg/50l	11.50
Tournebroche électrique 220 v	136.06
Parasol chauffant gaz	52.00

LES TENTES**Fournies en libre service****Montage possible avec suppl.**

Tente pliante 3x4.5 (13.5m ²)	105.00
Tente pliante 1.5x4.5 (6.7m ²)	125.00
Plot de lestage 15 kg	4.50
Chauffage fuel 46kw avec fuel	185.00
Parquet sapin (au m ²)	6.84
Spot ambre à poser au sol (100w)	8.50

Tentes de grandes surfaces
Nous consulter

LE SÉMINAIRE

Table de séminaire 200*80	7.96
Chaise confort pliante framboise	1.46
Crochet assemblage chaise framb	0.87
Pupitre de conférence avec micro	N.C.
Feutrine larg. 180 (ml)	8.31
Podium de 2x1m (h:0.20 à 1m)	45.00

LES CONSOMMABLES**Divers**

Bouteille de gaz 13 kg	24.00
Sac de charbon 10kg/50l	11.50
Cartouche d'alcool gélifié	2.05
Bougie (l'unité)	0.60
Recharge citron torche bambou 1l	9.06
Carnet de 50 tickets de vestiaire	2.89
Sac de glaçons 20l	15.50
Boite isotherme pour glaçons	5.50

Protection

Protection de sol larg1m (ml)	1.30
Protection de sol M1 larg 6m (ml)	13.80
Molleton synthétique larg. 155 (ml)	1.30
Molleton synthétique larg. 200 (ml)	1.80
Toile cirée larg. 140 (ml)	3.20
Feutrine larg. 180 (ml)	8.31

Nappes papier damassé

Rouleau blanc 1.20x10 m	6.14
Rouleau blanc 1.20x25 m	10.50
Serviette blanche 30x30 (par 100)	3.38

Nappes voie sèche couleur

(rouge bordeaux, vert sapin)	
Rouleau 1.20x10 m	15.38
Serviette 40x40 (par 60)	4.80

Coton gratté M1,
Moquette larg. 2m et 4m
Nous consulter

M C ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Code : 01D 344 12

SUJET

Session 2012

ÉPREUVE E1 : Étude technique de réceptions

Durée : 5 h
Coef. : 3

Page 10/12

LE MOBILIER**Tables buffet**

Buffet traiteur 200x90 h:90	8.24
Buffet traiteur 150x90 h:90	8.24
Buffet rond Ø 180 H.90	17.79

Tables rectangulaires

Table desserte 75x75	5.14
Table desserte 90x90	6.17
Table rect. 125x80 (6 p.)	6.36
Table rect. 200x80 (8/10 p.)	7.96

Tables rondes bois

Guéridon bois Ø 75	5.14
Table ronde bois Ø 120 (6 p.)	6.96
Table ronde bois Ø 135 (8/9 p.)	7.73
Table ronde bois Ø 150 (8/10 p.)	7.73
Table ronde bois Ø 180 (10/12 p.)	15.67

Tables rondes résine

Guéridon Ø 60	4.52
Table ronde Ø 100	7.11
Table manège debout Ø 60	13.35

Tables ovales

Table 250x120 (12p.)	10.21
Table 300x120 (14/16p.)	21.48
Table 400x120 (17/19p.)	25.13
Table 500x120 (20/22 p.)	28.16
Rallonge de 2m (sur table de 400)	12.57

Chaises

Chaise confort pliante framboise	1.46
Chaise empilable résine blanche	1.46
Chaise pliante square lattes bl.	2.30
Chaise pliante or/velours rouge	2.60
Chaise pliante or/velours noir	2.60
Chaise pliante or/velours vert	2.60
Chaise Napoléon or/assise bordeaux	4.95
Housse dossier chaise square ficelle	0.72
Tabouret de bar assise noire	8.90

Mobilier divers

Vestiaire + 50 cintres + tickets	18.10
Carnet de 50 tickets de vestiaire	2.89
Podium de 2x1m (h:0.20 à 1m)	45.00
Paravent écru 175x160cm	22.70
Chevalet bois + planche 80x80	15.36
Crochet d'assemblage chaise framboise	0.27

NAPPES COTON BLANC**Blanc carré**

170x170	6.56
210x210	9.12
240x240	10.54

Blanc rectangulaire

140x200	7.55
140x300	9.65

Blanc buffet /table d'honneur

200x350	11.81
200x400	13.50
200x600	19.92
200x800	27.01
Serviette de table 65x65	0.71
Torchon	0.71
Liteau	0.71

NAPPES COTON ÉCRU

210x210	10.20
240x240	13.10
170x350	15.04
200x400	21.57
200x600	32.28
serviette	0.84

NAPPES DUCHESSE COTON UNI**réservé aux professionnels**

Parme, anis, beige, marron, azur	
210x210	12.50
240x240	14.71
310x310	23.97
200x400	25.64
200x600	38.46
200x800	51.27
serviette	0.91

NAPPES TAFFETAS ALTEZ**réservé aux professionnels**

Bordeaux, cerise, gris, vert, violet, parme, chocolat	
240x240	16.43
300x300	24.67
240x400	28.17
240x600	42.25
240x800	56.34

SURNAPPES VOILE AZCOT

Bordeaux, vert transparent	
Sur nappe 300x300	14.35

NAPPES CHAMBORD**réservé aux professionnels**

Ficelle imitation lin	
190x190	12.01
260x260	16.43
310x310	24.67
240x400	28.17
240x600	42.25
serviette	1.05
Housse de dossier de chaise ficelle	0.72

NAPPES GALA ARABESQUE**réservé aux professionnels**

Bordeaux, or,ivoire	
180x180	12.50
260x260	14.71
260x400	25.64
260x600	38.46
260x800	51.27
serviette	0.91

NAPPES QUADRO**réservé aux professionnels**

Écru, beige, marron, bordeaux	
200x200	12.01
240x240	16.43
310x310	24.67
200x400	28.17
200x600	42.25
200x800	56.34
serviette	1.05

HOUSSES DE CHAISE**min. 100 personnes****Location de chaise en sus**

Housse ivoire brodée	6.21
Housse écru avec nœud au dos	6.52
Housse à lacet en chintz	7.42
Housse dossier chaise square	0.72

M C ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Code : 01D 344 12

SUJET

Session 2012

ÉPREUVE E1 : Étude technique de réceptions

Durée : 5 h
Coef. : 3

Page 11/12

LIVRAISON

(Jusqu'à 18h30 du lundi au samedi et jusqu'à 12h00 le dimanche)

> **Nourriture et boissons LIVRAISON REPRISE**

pour un repas (entrée, plat principal et dessert) dès 45 personnes

PERSONNEL DE SERVICE

> **Notre personnel de service très qualifié est facturé séparément (À l'exception des forfaits)**

Salaire horaire (minimum 3 heures) 35.- / heure

Forfait de déplacement par dame de service 35. -

> **Aucun supplément n'est perçu au delà de minuit.**

CONDITIONS GÉNÉRALES

> **La TVA est en sus**

7 % sur la nourriture, les boissons sans alcool, le matériel

19.6% sur les boissons alcoolisées

> **Le nombre de participants annoncé 48 heures à l'avance sert de base pour la facturation**

M C ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Code : 01D 344 12	SUJET	Session 2012	
ÉPREUVE E1 : Étude technique de réceptions			Durée : 5 h Coef. : 3	Page 12/12