



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.**

- Document jury -  
A ne pas remettre au candidat

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

**ORGANISATION D'UNE MANIFESTATION AVEC LE CAHIER DES CHARGES SUIVANT**

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Organisateur</b>          | Sean Mc QUEEN et Gaëtan DUQUENES accompagnés de leurs familles (anglais : mère ou père de Sean). Ils vivent dans le Finistère à Brest.  |
| <b>Occasion</b>              | Mariage de Sean Mc QUEEN et Gaëtan DUQUENES qui vivent en Bretagne. Alexander originaire de Glasgow et Gaëtan originaire de Bordeaux  |
| <b>Date</b>                  | Samedi 27 septembre 2014  |
| <b>Nombre de personnes</b>   | 180 personnes au cocktail et 35 enfants<br>132 personnes au diner et 12 enfants   |
| <b>Lieu</b>                  | Au jardin de Dame Sureau - 29200 BREST<br>aller sur le site <a href="http://www.abcsalles.com">http://www.abcsalles.com</a> : téléchargez la fiche technique.<br>Le plan du restaurant est disponible en recherchant au nom de la salle sur Google images.  |
| <b>Prestations demandées</b> | 17H00 : Mariage à la mairie<br>18H30 : Apéritif cocktail avec animations culinaires<br>20H30 : Diner de noces<br>23H30 : Soirée dansante et Open-Bar<br>04H00 : Fin de Soirée   |
| <b>Budget à disposition</b>  | 105,00 € TTC par personne (hors location de la salle)   |
| <b>Particularités</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Thème : Keep calm and be Scottish. Ambiance écossaise revisitée kitch.</li> <li>• Une table d'honneur de 20 personnes</li> <li>• Des tables carrées de 8 personnes.</li> <li>• Cocktail apéritif au bord de la piscine si le temps le permet</li> <li>• Un menu écossais revisité façon gastronomique, accords mets vins avec région bordelaise (origine de Gaëtan Duquesne)</li> <li>• Décorations des tables et de la salle en accord avec le thème.</li> <li>• Prévoir des animations ludiques (musicales, danses, autres) de 10/15 minutes qui ponctueront le repas entre chaque plat.</li> <li>• Location salle et animations ludiques hors budget</li> </ul> |
| <b>Remarque</b>              | Le jury répondra à toutes les demandes du candidat. Si certaines informations ne sont pas précisées, le jury les fournira.<br>Les prestations et particularités énoncées ci-dessus représentent un schéma idéal mais n'ont pas un caractère obligatoire dans la proposition.  |

|  |                     |                          |                 |
|--|---------------------|--------------------------|-----------------|
| <b>MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS</b>                 | <b>Session 2014</b> | <b>Code : 01D 344 12</b> | <b>SUJET</b>    |
| <b>EPREUVE E2 : COMMERCIALISATION D'UN CONCEPT DE RÉCEPTION INNOVANT</b> | <b>Durée : 4 h</b>  | <b>Coeff. : 4</b>        | <b>Page 1/1</b> |