



10^{ème} Trophée C.D.R.E. France 2012

**30 Mars 2012 à
Monaco**

Jean-Claude EUDES - Président C.D.R.E.
France



PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Vous êtes Directeur de la Restauration au sein d'un groupe hôtelier 4* qui prévoit la création d'un concept novateur en restauration au sein de son hôtel de 100 chambres dans le cadre de "LYON CONFLUENCE", très gros projet de réhabilitation et éco rénovation des friches industrielles du sud de la presqu'île lyonnaise.

Votre création devra à la fois se démarquer et être adaptée au contexte gastronomique local tout en restant dans l'esprit du projet "LYON CONFLUENCE". Ce sera un projet pilote transposable à d'autres implantations du groupe dans l'hexagone.

Pour sa réalisation vous disposez d'un plateau de 500 m² en plain pieds intégré à l'hôtel et exposé au sud face à une esplanade d'un hectare.

Dans le développement de votre projet et en particulier pour les investissements vous considérez que la cuisine occupera 20% de la surface de votre plateau, qu'elle sera adaptée à votre concept et que son coût ne sera pas pris en compte dans le budget de 500 000 € dont vous disposez.

Vous ne prendrez pas en compte non plus les effectifs, l'organisation et les infrastructures des autres services existants dans le département F&B (*room-service, séminaires & banquets*) ; par contre, vous devrez tenir compte pour votre exploitation du service petit-déjeuner et du Bar

Vous devrez défendre, devant la Direction Générale du groupe, ce projet innovant, viable à moyen terme et dont l'ouverture est prévue le vendredi 1^{er} septembre 2012.



VOTRE MISSION

Dans un premier temps vous devez présenter en une page la synthèse de votre concept innovant de restauration, ensuite et compte tenu que la Direction Générale vous laisse toutes libertés dans la limite des 500 000 € avec dépenses justifiées pour la création, la réalisation ou l'acquisition :

- De la décoration des espaces commerciaux du plateau de 500 m² mis à disposition (à présenter sous forme de croquis, palette couleur ou échantillons)
- Du mobilier (à présenter sous forme de photos, catalogues ou dessins)
- De la verrerie, vaisselle, argenterie (à présenter sous forme de photos, dessins ou modèles prêtés)
- Des uniformes (à présenter sous formes de photos ou dessins)

Vous devrez en fonction des choix précédents :

1- Concevoir et présenter les offres restauration avec :

- Etude de la concurrence, analyse de la clientèle,
- Supports de vente dans leur conception finale pour toutes les offres de restauration,
- 4 fiches techniques de 4 familles de produits représentatifs et différents extraits de vos offres.

2- Présenter le schéma d'implantation de la salle et le justifier en prenant en compte les effectifs, l'activité et les prestations.

3- Définir les besoins en personnel de salle, cuisine et autres services d'exploitation liés de manière exclusive à votre restaurant, mois par mois et présenter un planning sur 2 semaines en septembre 2012, ainsi que l'affectation des personnels dans les services concernés.

4- Décrire les actions commerciales envisagées sur la pré-ouverture et sur la première année pour ce projet en y intégrant un événement d'inauguration de votre choix dont vous nous préciserez :

- Le concept,
- Les animations,
- Les partenariats,
- Les critères de choix des invités et leur nombre,

5- Présenter un compte d'exploitation prévisionnel avec un résultat arrêté au niveau d'un RBE se situant entre 25 et 30 % permettant d'atteindre l'équilibre en RCAI à l'issue du 3^{ème} exercice.

6- Soutenir le dossier le vendredi 30 mars devant le jury pour les finalistes sélectionnés.

Tous les documents doivent être préparés sous **Word, Excel et Power Point**, rendus reliés accompagnés des documents annexes et d'un CD gravé contenant tous les fichiers.



ANNEXE

FICHE DESCRIPTIVE DE L'HÔTEL

Nom : **LUXOR LYON CONFLUENCE** (ouvert toute l'année) 4*
Adresse : Esplanade Meyrieux – 69002 Lyon-Confluence
Tel : +33/ 4 72 58 85 00
Fax : +33/ 4 72 58 85 01
Email : luxor@lyonconfluence.com Site : www.luxorlyonconfluence.com

HOTEL

- Possède une piscine avec pool house et un Spa, une salle à manger spécifique où est servi le petit déjeuner, un bar.
- 100 chambres dont 10 suites

SALLES DE REUNION

- 2 salles de sous commission à la lumière du jour de 15 M²
- 2 salles climatisées à la lumière du jour de 150 M²
- Equipement WIFI en libre accès
- Matériel audio et vidéo fourni en complément sur demande

ACTIVITÉ PRÉVISIONNELLE HOTEL

- T.O 2012 : 68%
- Prix moyen Chambre: 295 € HT
- Indice de fréquentation : 1.6