Gestion des approvisionnements et valorisation de produits britanniques

C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement

C4-1.1 Déterminer les besoins en fonction de l'activité prévue

C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements

Objectifs :

- **Déterminer la surface des locaux en fonction d'une manifestation type « banquetting »**
- **Calculer les quantités de boissons, de fromages et autres aliments**
- **Compléter un bon de commande et determinez les dates et horaires de livraison**

C3-1 Valoriser le produit

Objectifs :

- **Interpréter une étiquette de whisky**
- **Citer les principaux fromages britanniques**
- **Nommer les principales caractéristiques du « Brunch »**

Vous êtes Maître d'Hôtel Banquet du Château Grattequina à Blanquefort. Vous êtes responsable de l'organisation du Mariage de Sylviane et Kevin, un couple franco-britannique, le samedi 28 Juin 2014, pour 45 personnes.

DOCUMENT 1 :

Vous consultez votre feuille des différents Ratios afin de préparer, calculer et commander les différents consommables, petits matériels, nécessaires à cette manifestation

RATIOS D'OCCUPATION DES SURFACES

Cafétéria	1 m2
Brasserie	1,5 m2
Gastronomique	2 m2
Mariage avec piste de Danse	1,8 m2
Cocktail debout avec buffets	0,70 m2
Réunion style classe	1,30 m2
Réunion style théâtre	0,70 m2
Réunion table en U	1,80 m2

LE MOBILIER ET VERRERIE

Table rectangulaire 4 pax	1.20x0.80
Table rectangulaire 6/8 pax	1.80x0.80
Table rectangulaire 8/10 pax	2.40x0.80
Table ronde 6 pax	Diam 1,30
Table ronde 8 pax	Diam 1,50
Table ronde 10 pax	Diam 1,80
Chaises	0,45x0,45
Verres Apéritif	1,5/pax

LES BUFFETS

Buffet 120 personnes	8 ml
Buffet 250 personnes	12 ml
Buffet 500 personnes	24 ml

LE PERSONNEL

Banquet Prestige	1 MDH /80 pax
	1 CDR / 20 pax
	1 SOM / 30 pax
	1 Steward / 250 pax
Banquet traditionnel	1 MDH / 150 pax
	1 CDR / 30 pax
Cocktail	1 MDH / 150 pax
	1 CDR / 40 pax

PREVISION NOURRITURE

Pain Menu 3 plats	1,5/pax
Pain Menu 4 plats	2/pax
Beurre	15 g/ pax
Fromage	70g /pax
Cocktail Dinatoire	18 pièces/ pax
Cocktail	6 pièces/ pax
Biscuits secs, olives	15g / pax

LES BOISSONS

Champagne Open Bar 1H	75cl pour 4 pax
Jus de fruits pour cocktail	10cl /pax
Sodas pour cocktail	10cl /pax
Apéritifs à base de vin	1 pour 15 pax
Apéritifs à base d'alcool	1 pour 20 pax
Eau de vie cocktail	1 pour 15 pax
Champagne Apéro/Dessert	75cl pour 6 pax
Déjeuner 3 plats	75cl pour 6 pax
Diner 3 plats	75cl pour 5 pax
Déjeuner-Diner 4 plats	75cl pour 4 pax
Repas de Mariage/Gala	75cl pour 2 pax
Eau minérale 3 plats	1l pour 4 pax
Eau minérale mariage	1l pour 2 pax
Café	10g /pax
Sucre	5g /pax
Thé, Infusion, Décaféiné	PM
Sel, Poivre, Citron	PM

⚠ Attention, en banquet à l'extérieur, prévoir : Trousse de secours, coffret d'outils (tournevis, rallonges électriques, bougies, allumettes, cravates ou nœuds papillons noirs, boissons et repas du personnel, verres en plastique, limonadiers

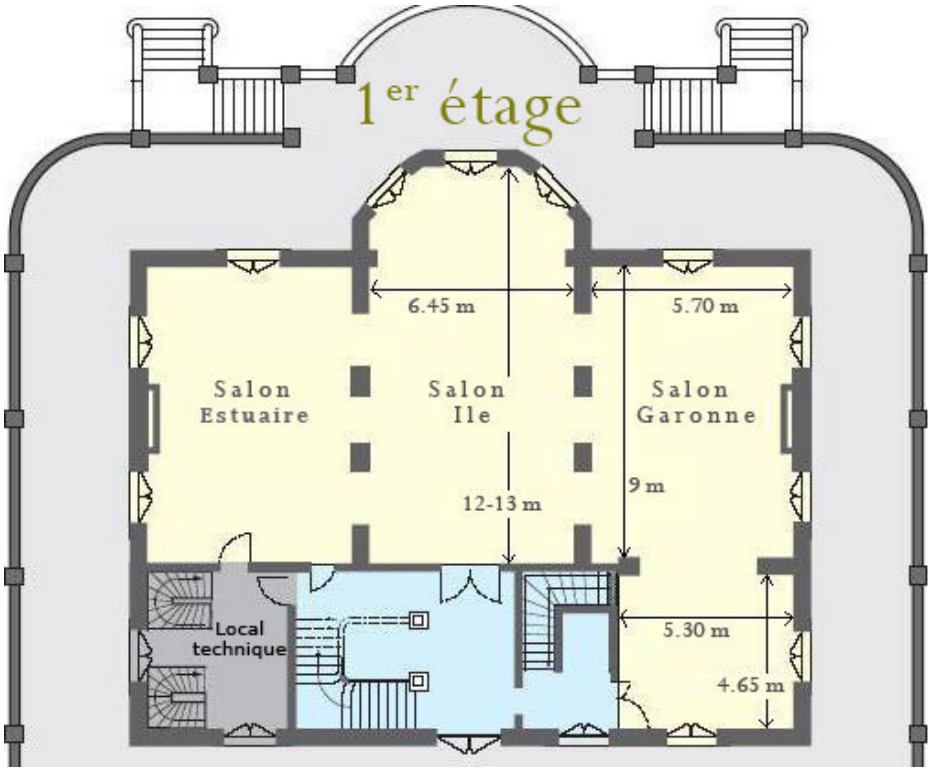
ACTIVITE 1 :

Sylviane et Kevin ont pris rendez vous avec vous dans quelques jours pour visiter les salons dans lesquels vous allez organiser leur réception. Dans un premier temps, vous allez calculer les surfaces nécessaires, pour l'apéritif et pour le diner.

Manifestation	Nombre de personnes	Ratio	Surface utile
Apéritif			
Diner			

ACTIVITE 2 :

D'après le plan des salons ci dessous, vous calculez la surface des 3 salons :



SALONS	ILE	GARONNE	ESTUAIRE
SURFACE EN M2			

ACTIVITE 3 :

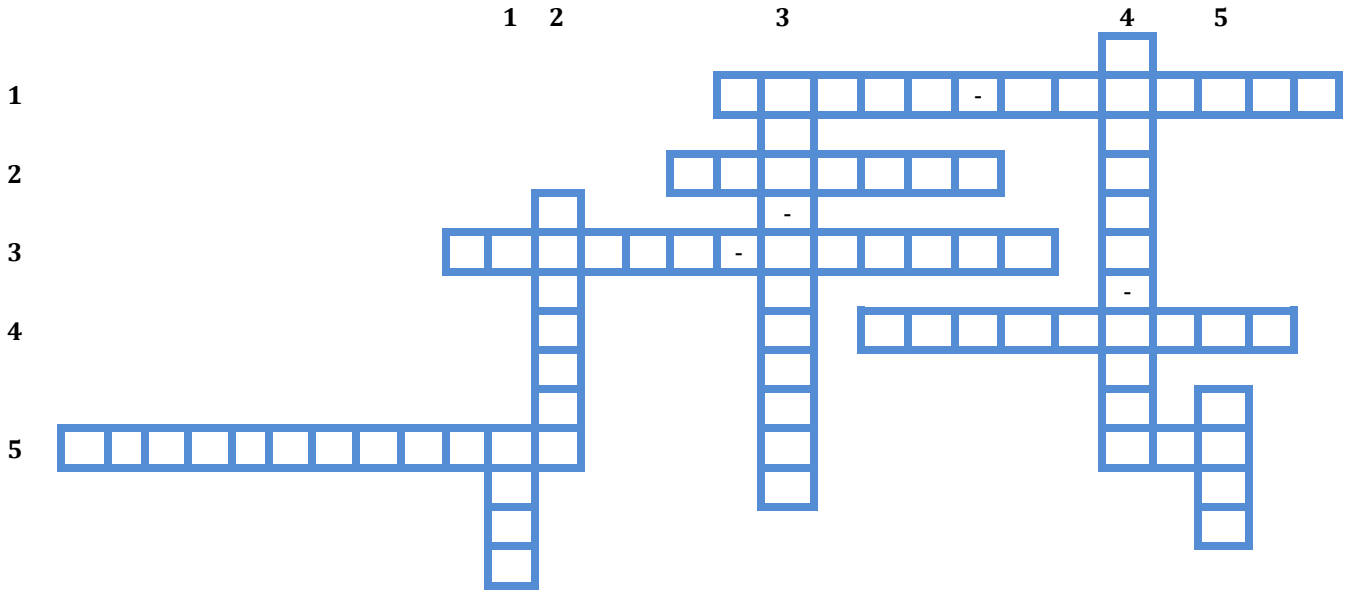
L'apéritif est censé se faire à l'extérieur dans les jardins. Mais en cas de mauvais temps, il faut prévoir une solution de repli. Ils souhaitent pour le repas 5 tables de 9

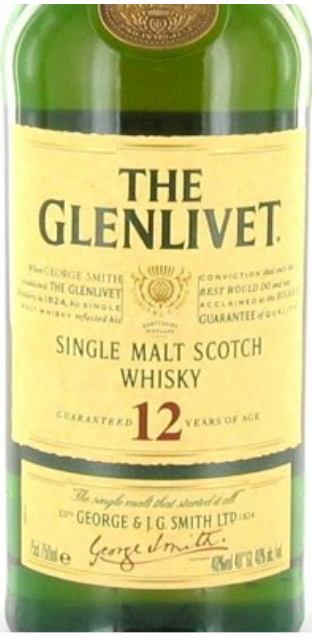
- Quel salon prenez vous pour l'apéritif : _____
- Implantez les tables et la piste de danse dans le salon réservé pour le repas de Mariage

ACTIVITE 4 : LE WHISKY

Familiarisez vous avec les termes anglo-saxons spécifiques au Whisky pour faire face aux questions éventuelles du marié, amateur de Whisky. Vous avez trouvé dans une revue spécialisée ces mots croisés.

Horizontalement	Verticalement
1. W. provenant d'Irlande	1. Céréale de base de la plupart des W.
2. W. issu d'assemblage	2. Nom spécifique aux W. des USA
3. W. provenant d'Ecosse	3. W. élaboré à base de seigle
4. W. assemblé de malts de plusieurs distilleries	4. W. produit d'une seule distillerie de malt
5. 3 fois pour le Jameson - Boisson des anglais	5. Céréale de base des Bourbons





DOCUMENT 2 :

Mariage de Sylviane et Kevin
Samedi 28 Juin 2014

APERITIF

Champagne Moët et Chandon Brut, Cardhu Single Malt
Assortiments de Jus de fruits et Sodas
Assortiment de Canapés, Bouchées et Verrines

MENU

Variation de foie gras aux figues fraiches
Château du Haire 2007, AOC Sauternes

*****

Risotto de Noix de Saint Jacques, sauce à la menthe
Château Chantegrive 2010, AOC Pessac Léognan

*****

Filet de Bœuf en croûte Wellington
Poêlée sarladaises, mesclun de salade
Château Pipeau 2000, AOC Saint-Emilion Grand Cru

*****

Assortiments de fromages britanniques
(Cheddar et Stilton)
Château Pipeau 2000, AOC Saint-Emilion Grand Cru

*****

Pièce Montée sur socle décoratif
Champagne Moët et Chandon Brut

Eau minérale des Abatilles, plate ou gazeuse
Café, Thé, Infusions

ACTIVITE 5 : REDIGEZ LES DIFFERENTS BONS D'APPROVISIONEMENTS

Après votre entrevue avec les mariés, vous avez pu valider les différents éléments de leur mariage. Maintenant, il vous faut passer les commandes et **déterminer les dates et heure de livraison**, à savoir :

5. A Au loueur de matériel (www.options.fr) Page 7
- la verrerie pour l'apéritif (attention commande par multiple de 12)

5. B Au distributeur de boissons (www.lebihanboissons.com) Page 7
- toutes les boissons nécessaires pour le diner (Champagne, Vins, Eau minérale)

5. C Au fromager Androuet (www.androuet.com) Page 8
- les fromages prévus pour cette manifestation
- les accompagnements du fromage (exceptionnellement il vous les fournira)

Androuet vous a fournit des fiches produits en Annexe sur les fromages sélectionnés

5. D Au boulanger (www.bonnet-chocolatier.com) Page 8
- le pain pour le diner, des boules de 50 grammes

Fournisseur	Date de Livraison	Heure
Option		
Le Bihan		
Androuet		
Bonnet		

ACTIVITE 5-A : bon de commande « loueur de matériels «

Verrerie pour Apéritif (Multiple de 12)	Quantité

ACTIVITE 5-B : bon de commande « Distributeur de boissons «

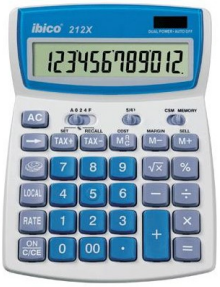
Boissons pour le diner (Multiple de 6)	Quantité

ACTIVITE 5-C : bon de commande «Fromages Androuet«

Fromages et accompagnements	Quantité

ACTIVITE 5-D : bon de commande «Boulangerie Bonnet«

Boulangerie	Quantité



DOCUMENT 3 : Fiche produit « Cheddar « fournit par Androuet

Imprimer la fiche fromage

Recettes conseillées

Welsh Rarebit - au Cheddar
Buck Rarebit - au Cheddar
Courgettes farcies au Cheddar
Poireaux sauce à l'Anglaise - au Cheddar
Cheese-Burger au Cheddar fermier
+ Voir toutes les recettes

Fromages associés

Daylesford Cheddar
Cantal
Laguiole
Salers
Keen's cheddar
+ Voir tous les fromages associés

Cheddar

Origine : Royaume Uni - Somerset
Type de lait : Vache
Type de pâte : Pâtes pressées non cuites
Intensité : Typé
Matière grasses : 28 %

L'histoire du **fromage Cheddar** est liée à celle du Cheshire. Le nom de ce fromage vient de la vallée de Cheddar, d'où il est originaire. Dans les bassins laitiers où il apparaît, le **Cheddar** tend à former des amas en forme de cigare tordu, qui sont communément appelés les « grains ». Pour créer les briques, les grains sont chauffés, pressés et coupés en blocs. Ces blocs sont alors empilés, ce qui permet de laisser couler le petit lait.
Ce type de fromage est si répandu qu'il est maintenant impossible de lui accoler une appellation d'origine. Cependant, l'Union européenne reconnaît l'appellation **West Country Farmhouse Cheddar**. Pour conserver celle-ci, le fromage Cheddar doit être fait de façon traditionnelle avec des ingrédients locaux de quatre comtés situés dans le sud-ouest de l'Angleterre.
La couleur de ce **fromage anglais** est souvent modifiée à l'aide de colorants alimentaires. L'annatto, extrait d'un arbre tropical, est souvent ajouté pour donner la couleur orange. On ignore exactement de quand date cette pratique, tout comme les raisons qui ont incité à agir ainsi. Il existe trois théories :assurer l'uniformité de la couleur du fromage de lot en lot ; aider l'acheteur à choisir la sorte de fromage s'il n'est pas identifié ; identifier la région de production.
Probablement le fromage le plus vendu sur la planète, le Cheddar était au départ emballé dans de la cire noire, bien que cette pratique soit maintenant limitée à l'Europe et maintenue par des fromagers artisans.

Le fromage **Cheddar** prend la forme d'un cylindre haut de 35 à 40cm de hauteur. Pour un poids variant entre 30 et 35kg.
L'affinage du Cheddar s'effectue à sec en cave sèche, pendant environ 6 mois.

DOCUMENT 4 : Fiche produit « Stilton « fournit par Androuet

Imprimer la fiche fromage

Recettes conseillées

Gratin de pétoncles au Stilton
Stilton corks
Stilton et butternut en Pizza
Stilton au Porto, poires au vin et ux épices
Stilton en sablés
+ Voir toutes les recettes

Fromages associés

Gorgonzola
Roquefort
Fourme d'Ambert
Bleu d'Auvergne
Shropshire
+ Voir tous les fromages associés

Stilton Cheese

Origine : Royaume Uni - Leicestershire, Derbyshire, Nottinghamshire
Type de lait : Vache
Type de pâte : Les fromages à pâtes persillées
Intensité : Typé
Matière grasses : 28 %

Fromage Stilton : Présentation

Le Stilton Cheese, fromage de Stilton, est un fromage anglais. Il existe deux sortes de Stilton, le Stilton bleu (le plus connu) et le Stilton blanc. Le Blue Stilton est protégé sous Appellation d'Origine Protégée en Angleterre, et ainsi sa production doit suivre quelques règles : notamment un fromage n'a droit au nom de Stilton que s'il est produit dans les comtés de Derbyshire, Leicestershire, et Nottinghamshire ; il doit suivre une méthode stricte de production.
D'après ces restrictions, il est ainsi illégal de produire un fromage au nom de **Stilton** dans le village de **Stilton**, le village qui lui donne pourtant son nom, mais qui se trouve maintenant dans le Cambridgeshire.
Connu depuis longtemps sous le nom "Roi des Fromages", le **Stilton** bleu est l'un des rares fromages britanniques à avoir reçu le label AOP de la Commission européenne. Sept fromageries seulement sont habilitées à fabriquer du Stilton. Elles font régulièrement l'objet de contrôles effectués par des auditeurs issus d'agences indépendantes accréditées par la norme européenne EN 45011.

Le fromage Stilton demeure le plus fin des fromages anglais que l'on sert traditionnellement à Noël entre la dinde et le Plum Pudding.
Poids : 4 à 5 Kgs
Hauteur : 25cm
Diamètre : 15cm

Les mariés vous ont informé que le lendemain du Mariage, ils iraient « **Bruncher »** sur Bordeaux à l'hôtel Boutique. Vous profitez de ce renseignement pour en savoir plus.

DOCUMENT 5 : LE BRUNCH

Il est tôt ce dimanche matin lorsque mon compagnon et moi traversons les rues vides de Paris baignées de soleil pour nous rendre au Paradis du Fruit situé sur l'avenue Wagram. Nous sommes allés tester le brunch, une toute nouvelle formule servie le dimanche de 12h à 16h. Pour ceux qui ne le savent pas encore, cela fait désormais une petite année que le brunch prend place dans le coeur des français et surtout des parisiens. Le principe est simple : s'en mettre plein la panse à partir de 11h ou 12h et manger à la fois le sucré et le salé en même temps. Contraction de **Br**eakfast et **Lunch**, le brunch permet de passer un moment convivial en profitant du dernier jour de repos de la semaine. Idéal !

DOCUMENT 6 : LE BRUNCH DE L'HOTEL BOUTIQUE

Le Brunch du Dimanche au Boutique Hotel Bordeaux

Tous les Dimanche de 11h00 à 15h00 nous vous proposons un magnifique Brunch avec un large choix de produits :

- **Notre selection de boissons**
  - Un Jus d'orange frais pressé
  - Une boisson chaude
  - Café Nespresso , Café au lait, Cappuccino,
  - Thé Kusmi , Café américain
  - Nos autres boissons fraiches (Jus de pomme, pamplemousse, orange sanguine)
- **Notre buffet Salé**
  - Saumon fumé frais nordique et son pain nordique
  - Assortiment de charcuteries
  - Assortiment de fromages
  - Salades "The Wine Bar "
  - Œufs brouillés
  - Bacon
  - Céréales et muesli et sélection de fruits secs, noix et noisettes
  - Baguette et pain complet
  - Selection de Macaron
- **Notre Buffet Sucré**
  - Viennoiseries (croissants, pain au chocolat, pain aux raisins)
  - Muffin myrtilles, nature, pépites
  - Brioche
  - Pain perdu brioché
  - Mini crêpes
  - Gaufres liégeoises
  - Cannelés Bordelais
  - Gâteau basque,
  - Tarte aux myrtilles
  - Assortiment de bonbons
- **Notre buffet de produits laitiers & fruits**
  - Yaourt nature, vanille, ou framboise Bio
  - Compote pêche ou rhubarbe
  - Fromage blanc Battu
  - Salade de fruits frais de saison
  - Corbeille de fruits frais de saison

Le Brunch : 28€ par personne

ACTIVITE 6 : REPONDEZ AUX QUESTIONS SUIVANTES

1/ Quel est l'origine du Mot Brunch ?

2/ Quels sont les horaires du Brunch ?

3/ Qu'a le Brunch de plus qu'un petit déjeuner complet ?