Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV©

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

ANNEXE A — **- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -**

SIMULATION DES RÉSULTATS PRÉVISIONNELS

	JUILLET 2005			AOÛT 2005			SEPTEMBRE 2005		
	BUDGET	SITUATION EN COURS	SITUATION SIMULÉE (1)	BUDGET	SITUATION EN COURS	SITUATION SIMULÉE (1)	BUDGET	SITUATION EN COURS	SITUATION SIMULÉE (1)
Chambres louées	2 519	1 744		2 364	1 512		3 413	2 250	
T.O.	65 %	45 %		61 %	39.02 %		91 %	60 %	
C.A. hébergement hors petit-déjeuner	391 705 €	226 720 €		362 283 €	195 048 €		706 491 €	429 750 €	
P.M.C.	155.50 €	130.00 €		153.25 €	129.00 €		207.00 €	191.00 €	
REVPAR	101.10 €	58.50 €		93.49 €	50.33 €		188.40 €	114.60 €	

N.B. :

- La situation en cours pour juillet et août est majoritairement constituée de réservation de groupes. La clientèle individuelle, quant à elle, réserve à plus court terme.
- Les réservations en cours pour le mois de septembre sont essentiellement constituées de clients individuels sociétés.

(1) Situation intégrant le contrat groupe/série.

ANNEXE A

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

SIMULATION DES RÉSULTATS PRÉVISIONNELS

	JUILLET 2005			AOÛT 2005			SEPTEMBRE 2005		
	BUDGET	SITUATION EN COURS	SITUATION SIMULÉE (1)	BUDGET	SITUATION EN COURS	SITUATION SIMULÉE (1)	BUDGET	SITUATION EN COURS	SITUATION SIMULÉE (1)
Chambres louées	**2 519**	**1 744**		**2 364**	**1 512**		**3 413**	**2 250**	
T.O.	**65 %**	**45 %**		**61 %**	**39.02 %**		**91 %**	**60 %**	
C.A. hébergement hors petit-déjeuner	**391 705 €**	**226 720 €**		**362 283 €**	**195 048 €**		**706 491 €**	**429 750 €**	
P.M.C.	**155.50 €**	**130.00 €**		**153.25 €**	**129.00 €**		**207.00 €**	**191.00 €**	
REVPAR	**101.10 €**	**58.50 €**		**93.49 €**	**50.33 €**		**188.40 €**	**114.60 €**	

N.B. :

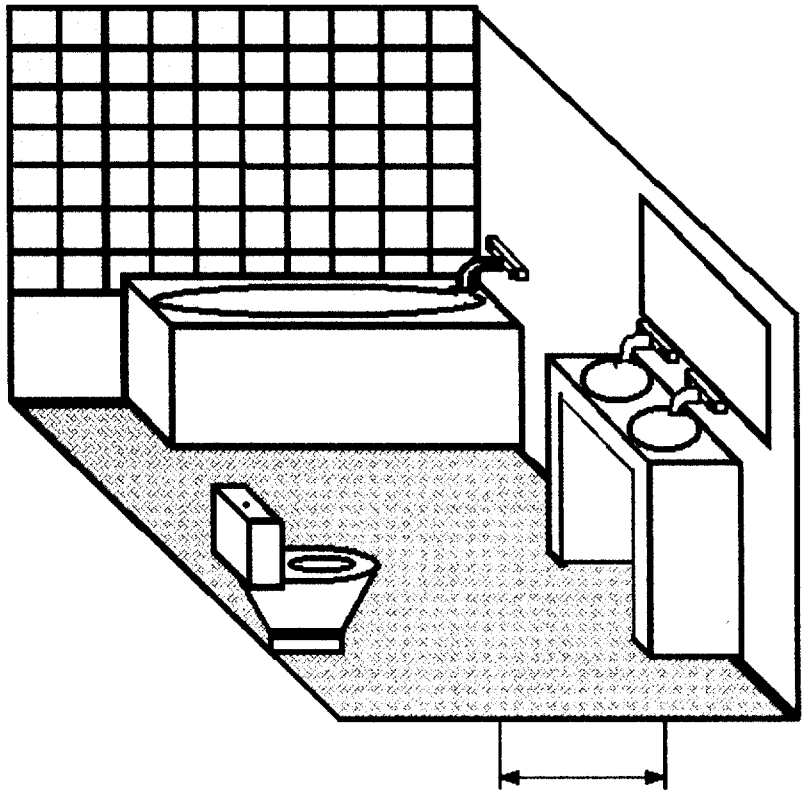
- La situation en cours pour juillet et août est majoritairement constituée de réservation de groupes. La clientèle individuelle, quant à elle, réserve à plus court terme.
- Les réservations en cours pour le mois de septembre sont essentiellement constituées de clients individuels sociétés.

(1) Situation intégrant le contrat groupe/série.

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE B

Proposition de 4 aménagements et/ou modifications nécessaires dans les salles de bains de l'hôtel CALMA

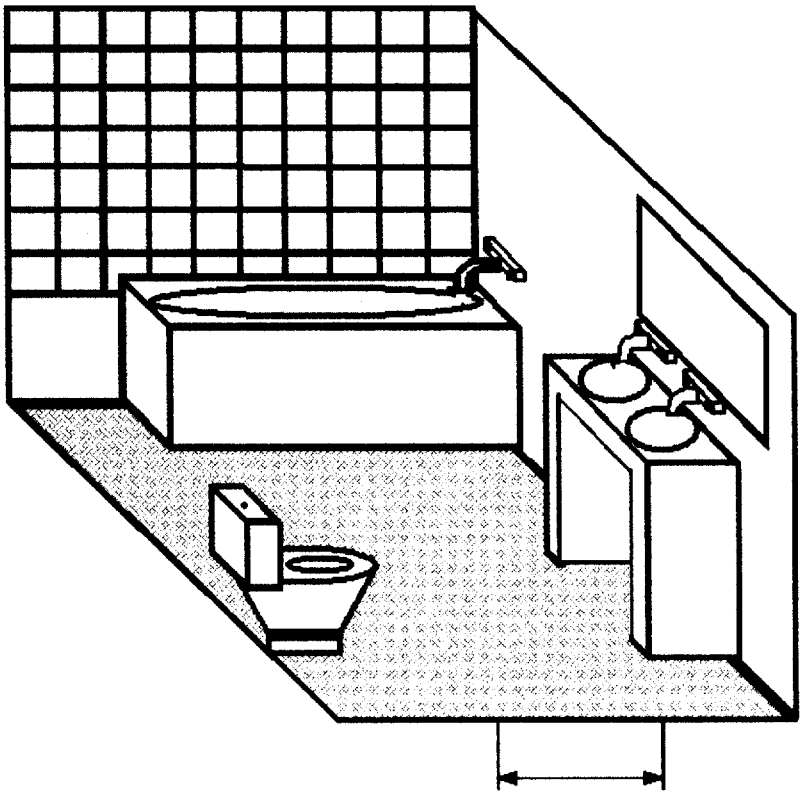


porte

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE B

Proposition de 4 aménagements et/ou modifications nécessaires dans les salles de bains de l'hôtel CALMA



porte

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE C

PLAT SÉLECTIONNÉ	COÛT D'ACHAT H.T.		PRIX DE VENTE T.T.C.	VIN D'APPELLATION (sous-régionale ou communale) ET COULEUR	CARACTÈRE DOMINANT DU VIN
	En Euro	En % du prix de vente HT			
Filet de canard Bourguignonne	**3.34 €**	**40 %**			
Sandre braisé sur choucroute	**3.76 €**	**50 %**			
Daube Provençale Tagliatelles fraîches	**3.70 €**	**55 %**			
Lamproie à la Bordelaise	**4.68 €**	**40 %**			
Poulet Basquaise	**2.90 €**	**50 %**			

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE C

PLAT SÉLECTIONNÉ	COÛT D'ACHAT H.T.		PRIX DE VENTE T.T.C.	VIN D'APPELLATION (sous-régionale ou communale) ET COULEUR	CARACTÈRE DOMINANT DU VIN
	En Euro	En % du prix de vente HT			
Filet de canard Bourguignonne	3.34 €	40 %			
Sandre braisé sur choucroute	3.76 €	50 %			
Daube Provençale Tagliatelles fraîches	3.70 €	55 %			
Lamproie à la Bordelaise	4.68 €	40 %			
Poulet Basquaise	2.90 €	50 %			

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE D

MENU « FRENCH COOK MINCEUR »

COMPOSITION DU MENU	INTITULÉ DES PLATS	JUSTIFICATIONS DE L'ENSEMBLE DU MENU
AMUSE-BOUCHE **Exemple**	**Cuillère de St Jacques marinée à l'huile d'olive vierge et aneth**	**Coquillage cru mariné, sans cuisson, basses calories, acides gras polyinsaturés, riche en vitamines.**
ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE		
PLAT PRINCIPAL + GARNITURES		
DESSERT		

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE D

MENU « FRENCH COOK MINCEUR »

COMPOSITION DU MENU	INTITULÉ DES PLATS	JUSTIFICATIONS DE L'ENSEMBLE DU MENU
AMUSE-BOUCHE **Exemple**	**Cuillère de St Jacques marinée à l'huile d'olive vierge et aneth**	**Coquillage cru mariné, sans cuisson, basses calories, acides gras polyinsaturés, riche en vitamines.**
ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE		
PLAT PRINCIPAL + GARNITURES		
DESSERT		

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE E

LE DESCRIPTIF TECHNIQUE

INTITULÉ DU PLAT PRINCIPAL + GARNITURES	
RÉALISATION DE LA RECETTE	
DRESSAGE / PRÉSENTATION	

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE E

LE DESCRIPTIF TECHNIQUE

INTITULÉ DU PLAT PRINCIPAL + GARNITURES	
RÉALISATION DE LA RECETTE	
DRESSAGE / PRÉSENTATION	

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.