

Anticiper la configuration d’une salle

Un hôtel dispose de salles pour accueillir des séminaires (entreprises, formations, assemblées générales,...)  
Des pauses agrémentées de collations sont proposées.

Tableau 1 :

collations	Coûts unitaires	Tarifs clients
viennoiseries	0.20€/pc	0.50€/pc
café	0.15€/pc	0.45€/pc
thé	0.05€/pc	0.20€/pc
Jus de fruits	1€/L	3€/L



→ Un client souhaite réserver une salle pour une formation accueillant 20 personnes. Deux pauses avec collations sont prévues pour cette journée.

I- Prévoir les quantités

1- Composer une/des proposition/s de collation par personne (vous exposerez cette proposition au client à l’oral)

Proposition/s de collation	« speech »
<div>▪</div> <div>▪</div> <div>▪</div>	

2- Choisir une des propositions exposées par la classe :

Choix du client :.....

3- En utilisant la colonne ‘coût unitaire’ du **tableau\_1**, déterminer le coût de revient pour l’hôtel du choix du client :

.....  
.....  
.....

4- En utilisant la colonne ‘tarifs clients’ du **tableau\_1**, déterminer le prix TTC à indiquer au client :

.....  
.....  
.....

5- La location de la salle (avec équipements) est facturée 250€la journée. Déterminer le coût total (salle+collations) pour le client :

.....

**II- Disposition de la salle**

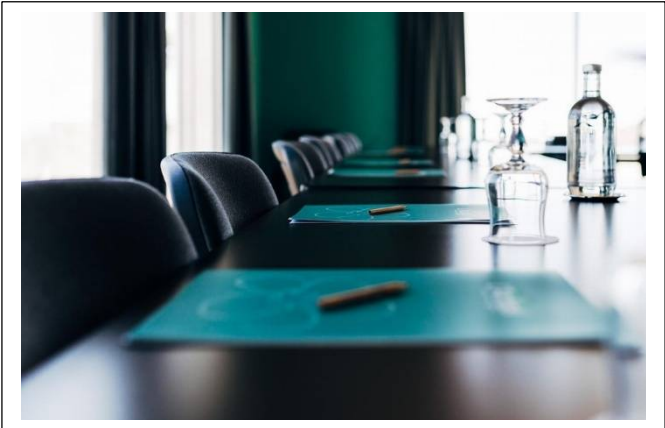
La salle proposée a une surface de 60m<sup>2</sup> et le client a choisi une disposition « en U » des tables.

1- Quel est le nombre minimum de chaises à prévoir pour cette formation ?

.....  
.....

2- En observant les deux photos vidéoprojetées par le professeur, indiquer les équipements supplémentaires à prévoir par l’hôtel :

.....  
.....  
.....  
.....



3- On souhaite représenter le plan de la salle à l’échelle  $\frac{1}{50}$   
On a représenté ci-dessous la largeur de la salle.  
Compléter le schéma en détaillant les calculs sur votre feuille de brouillon.