

Nancy, le 12 janvier 2015

**Le Recteur de l'Académie de Nancy-Metz
Chancelier des Universités de Lorraine**

à

Mesdames et Messieurs les Recteurs d'Académie

**Division des
examens et
concours**

La chef de division
Mireille PIERRET

Le chef de bureau
« Organisation » :
Rémy Mertens
03.83.86.20.50

Le chef de bureau
« Sujets »
Christophe MORIN
03.83.86.21.98

Gestionnaire
« Sujets »

Catherine LARGEAU
03 83 86 20 43

Mél
ce.dec4-sujets.bts@ac-
nancy-metz.fr

Gestionnaire
« Organisation »

Sophie MOYEMONT
03 83 86 20 52

Mél
Ce.dec-bts@ac-nancy-
metz.fr

2 Rue Philippe de
Gueldres
CO 30013
54035 NANCY CEDEX

Accueil du public :
Du lundi au vendredi :
08h30 – 11h30
13h30 - 16h30

Objet : Circulaire nationale d'organisation du BTS « Hôtellerie-Restaurant », session 2015

Références :

- Arrêté du 03 septembre 1997 portant définition et délivrance du BTS Hôtellerie-Restaurant
- Décret du 19 août 2013 relatif aux dispositions des livres VI et VII du code de l'éducation

J'ai l'honneur de vous informer que l'Académie de NANCY-METZ est chargée, pour la session 2015, de définir les modalités d'organisation du Brevet de Technicien Supérieur "HÔTELLERIE-RESTAURATION" dans ses deux options :

- Option A : Mercatique et gestion hôtelière
- Option B : Art culinaire, art de la table et du service.

I - ORGANISATION DE L'EXAMEN (épreuves ponctuelles)

Tous les candidats subissent les épreuves ponctuelles pour lesquelles ils n'ont pas décidé de conserver un bénéfice ou une dispense, à l'exception des candidats ayant préparé l'examen par la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité. Ces derniers peuvent opter pour une évaluation en cours de formation de cinq des six épreuves du diplôme. L'épreuve écrite d'étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière est, pour chacune des options, l'épreuve que tous les candidats, non dispensés, doivent subir sous la forme ponctuelle.

Les épreuves se dérouleront conformément au calendrier joint en annexe 1. Les groupements académiques (académies autonomes, pilotes et rattachées) sont fournis en annexe 2.

Les académies organisatrices (autonomes et pilotes) ont la responsabilité :

- de procéder à la convocation des candidats aux épreuves,
- d'organiser l'échange des examinateurs à prévoir lors de la constitution des commissions d'interrogation et des jurys pour éviter que les professeurs surveillent, corrigent ou interrogent leurs propres étudiants,
- d'organiser la reproduction et la diffusion des tirages de sujets d'épreuves
- de constituer et d'organiser le jury interacadémique d'admission.

Dans chaque académie organisatrice, les chefs des centres d'examen superviseront la mise en œuvre des épreuves : surveillance, suivi de l'organisation des épreuves, anonymat des copies, fourniture de la matière d'œuvre, vérification et mise à disposition des matières d'œuvre.

Les livrets scolaires devront être conformes au modèle joint en annexe 4. Chaque académie veillera à les reproduire et à les diffuser dans les établissements scolaires. Ces derniers respecteront les règles de présentation données en annexe 3. Les dates et modalités de transmission des livrets scolaires seront arrêtées par Mesdames et Messieurs les Recteurs des académies organisatrices.

L'annexe 5 mentionne les consignes relatives à l'envoi de la matière d'œuvre et les documents autorisés pour les épreuves.

II - MODALITÉS D'INSCRIPTION ET CENTRES D'EXAMEN **(Épreuves ponctuelles)**

Les candidats s'inscrivent, auprès de leur académie de résidence, aux unités du diplôme selon deux modalités : en forme globale (obligatoire pour les scolaires et les apprentis) ou en forme progressive.

En forme globale, ils précisent en particulier la langue vivante choisie pour l'unité langue vivante étrangère A. Le choix de la langue **anglaise** étant obligatoire pour la langue vivante étrangère B.

En forme progressive, ils peuvent choisir de ne présenter que certaines des unités constitutives du diplôme.

Chaque académie organisatrice arrêtera la liste des centres d'examen pour les épreuves écrites, pratiques et orales. Les procédures de surveillance des épreuves seront définies en accord entre les divisions des examens et concours de chaque académie et les chefs de centre des établissements publics.

La division des examens de chaque académie définira également les modalités de vérification de la validité des candidatures reçues.

Il conviendra en outre de vérifier la validité de la durée du stage en entreprise :

- pour les candidats scolaires : 16 à 20 semaines, dont 12 obligatoirement consécutives en fin de première année, pouvant déborder sur les vacances scolaires mais devant permettre au candidat de bénéficier d'au moins 4 semaines consécutives de vacances scolaires d'été ;

- pour les candidats préparés par les établissements d'enseignement à distance : 16 semaines avec périodicité la plus appropriée en fonction des objectifs et des modalités du stage ;

- en cas de force majeure dûment constatée, ou en vertu d'une décision de positionnement, un étudiant qui n'a effectué qu'une partie du stage obligatoire (mais au moins 10 semaines) peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen. La commission d'interrogation est tenue informée de la situation de ce candidat ;

- pour les candidats qui se présentent au titre de la promotion sociale ou de la formation continue, le certificat de stage peut être remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que le candidat a été occupé dans les activités relevant de l'hôtellerie-restauration.

III – MODALITÉS D'INSCRIPTION ET ORGANISATION DE L'EXAMEN **(Évaluation en cours de formation)**

Les candidats ayant préparé l'examen par la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité peuvent passer l'examen, dans les conditions fixées par le règlement particulier du diplôme, sous forme d'unités capitalisables évaluées en cours de formation et validées par le jury. L'épreuve écrite d'étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière est, pour chacune des options, l'épreuve que tous les candidats, non dispensés par ailleurs par VAE ou bénéficiaires d'épreuves, doivent subir sous sa forme ponctuelle.

Les groupements académiques sont fournis en annexe 2. Les candidats s'inscrivent dans leur académie de résidence. Les académies organisatrices ont la responsabilité :

- de procéder à la convocation à l'épreuve ponctuelle des candidats non dispensés,
- d'organiser les modalités de l'évaluation en cours de formation, dans le respect de la définition des épreuves,
- de constituer et d'organiser le jury interacadémique d'admission.

IV - RÈGLEMENT DE L'EXAMEN ET CORRECTIONS DES ÉPREUVES

Les copies du modèle national seront utilisées par l'ensemble des candidats.

Mesdames et Messieurs les Recteurs de ces académies arrêteront :

- les dates des corrections sur place des épreuves écrites ;
- la constitution des commissions de correction des épreuves écrites, des commissions d'interrogation des épreuves orales, des commissions d'évaluation des épreuves pratiques et du jury d'admission en faisant notamment appel à des professeurs des académies rattachées.

Les modalités d'anonymat des copies par les centres d'examen et les modalités d'acheminement de ces copies seront définies par chaque académie organisatrice.

Chaque épreuve ou sous-épreuve est évaluée par une note de 0 à 20 en points entiers ou en demi-points. La note d'une épreuve comportant des sous-épreuves est calculée avec deux décimales.

A - En forme ponctuelle, la correction des épreuves répondra aux principes suivants :

E1 - Culture générale et expression

Au sein de chaque groupement, les corrections sur place seront précédées d'une réunion d'harmonisation.

E2 - Communication en langue vivante étrangère

Pour chacune des deux unités de langue vivante, il est indispensable que, dans chaque groupement, une réunion de concertation, organisée assez longtemps avant l'examen, permette la conception de documents appropriés respectant la définition de l'épreuve. Il sera fait appel, sauf cas exceptionnel, aux seuls professeurs qui enseignent dans les sections hôtelières.

E3 - Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière

(Épreuve écrite ponctuelle pour tous les candidats non dispensés)

Option A : 5 heures, coefficient 7

Option B : 4 heures, coefficient 3

Au sein de chaque groupement, les corrections sur place seront précédées d'une réunion d'harmonisation. La commission de correction est composée pour l'option A et pour l'option B, de professeurs d'économie et gestion et, en cas de besoin, de professeurs de mathématiques.

ATTENTION : la nature de l'épreuve **impose** la convocation de professeurs d'économie et gestion qui enseignent l'environnement économique et juridique, de professeurs d'économie et gestion qui enseignent la mercatique et de professeurs d'économie et gestion qui enseignent la gestion hôtelière.

E4 - Études et réalisations techniques

Dans chaque option, cette épreuve se décompose en deux sous-épreuves (U41 analyse de réalisations techniques et U42 résolution de problèmes professionnels) pour lesquelles sont conçus des sujets nationaux. Il est **impératif** de respecter l'ordre chronologique des sujets d'épreuves pratiques. Cette chronologie est fixée au niveau national et communiquée aux centres d'examen.

Une réunion d'harmonisation, préalable à la mise en œuvre de ces sous-épreuves, est indispensable, au sein de chaque groupement, pour permettre aux enseignants de chaque spécialité d'uniformiser et d'harmoniser leurs pratiques d'évaluation dans les centres d'examen.

Option A : épreuve de 5 heures - coefficient 3

	Durée	Coef.
U41 Sous-épreuve écrite : 2h30 - coefficient 1 <i>Analyse de réalisations techniques</i> en 3 sous-parties :		
<input type="checkbox"/> Hébergement et communication professionnelle	environ 1h30	0,5
<input type="checkbox"/> Restauration et connaissance des boissons	environ 30 min	0,25
<input type="checkbox"/> Génie culinaire	environ 30 min	0,25
	Durée	Coef.
U42 Sous-épreuve pratique : 2h30 - coefficient 2 <i>Résolution de problèmes professionnels</i> en 2 sous-parties ⁽¹⁾ :		
<input type="checkbox"/> Hébergement et communication professionnelle ^{(2) (6)}	1h30	1,5
<input type="checkbox"/> Restauration et connaissance des boissons ⁽²⁾ :	1h :	0,5 :
- atelier 1 - négociation – vente	30 min	0,25
- atelier 2 - réalisation d'une prestation technique	30 min	0,25

Rappel : Pour l'épreuve pratique, chaque commission sera composée d'un enseignant de la spécialité et *dans la mesure du possible* d'un professionnel.

Option B : épreuve de 8 heures - coefficient 7

	Durée	Coef.
U41 Sous-épreuve écrite : 2h30 - coefficient 2,5 <i>Analyse de réalisations techniques</i> en 3 sous parties : <input type="checkbox"/> Ingénierie ou Hébergement ⁽³⁾ <input type="checkbox"/> Restauration <input type="checkbox"/> Génie culinaire	30 min 60 min 60 min	0,5 1 1
	Durées	Coef.
U42 Sous-épreuve pratique : 5h30 coefficient 4,5 <i>Résolution de problèmes professionnels</i> en 2 parties ⁽¹⁾ : <input type="checkbox"/> Génie culinaire ⁽⁴⁾ : λ phase 1 - conception et organisation conception d'un plat à thème et rédaction des documents réalisation d'un plat de composition à partir d'un "panier" λ phase 2 - réalisation conduite du commis produisant un plat imposé réalisation d'un plat de composition à partir d'un "panier" λ phase 3 - évaluation du plat du commis et rectification λ phase 4 - présentation et dégustation évaluation du plat du candidat <input type="checkbox"/> Service et commercialisation ⁽⁵⁾ : λ atelier 1 - vente – communication λ atelier 2 - réalisation d'une prestation technique λ atelier 3 - animation – organisation λ atelier 4 - contrôle – évaluation	3h30 : 30 min Au total 3 h 2h : 30 min 30 min 30 min 30 min	2,5 : 0,5 1 0,5 0,5 2 : 0,5 0,5 0,5 0,5

⁽¹⁾ Les grilles d'évaluation des épreuves pratiques seront remises aux chefs de centre d'examen des établissements publics pour reproduction et diffusion aux évaluateurs dans les différents centres.

⁽²⁾ Une plaquette "hébergement" sera conçue par chaque centre d'examen. Elle servira de support à l'épreuve pratique de l'option A en hébergement et communication professionnelle ainsi qu'en restauration et connaissance des boissons. Les candidats non scolarisés pourront la retirer auprès de leur centre d'examen.

⁽³⁾ Le sujet comportera soit une partie "ingénierie", soit une partie "hébergement".

⁽⁴⁾ Pour cette épreuve pratique, le centre d'examen mettra à la disposition du candidat deux commis. Il conviendra, de préférence, de retenir des élèves de première baccalauréat technologique Hôtellerie ou de première année de baccalauréat professionnel.

⁽⁵⁾ Une plaquette nationale précisant le contexte du déroulement de l'épreuve pratique de restaurant de l'option B sera transmise par l'Académie de NANCY-METZ aux académies pilotes qui la mettront à la disposition des candidats au cours de la deuxième année de formation. La répartition des horaires entre les quatre ateliers a été redéfinie pour des raisons de rationalisation de l'organisation.

⁽⁶⁾ Pour cette épreuve pratique, le centre d'examen mettra à la disposition du candidat deux élèves. Il conviendra de retenir des élèves de Première Baccalauréat technologique Hôtellerie

Pour l'épreuve pratique, chaque commission sera composée d'un enseignant de la spécialité et dans la mesure du possible d'un professionnel.

E5 - Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière (A)

Épreuve orale de 30 min, préparation 30 min, coefficient 2

Des **sujets nationaux** sont conçus pour cette épreuve. **L'ordre chronologique des sujets communiqués aux centres d'examen devra être impérativement respecté.** La commission d'interrogation est constituée de 2 professeurs chargés de l'enseignement de la mercatique.

Une réunion d'harmonisation préalable à l'interrogation des candidats est indispensable, au sein de chaque groupement, pour permettre aux enseignants d'uniformiser leurs pratiques d'évaluation dans chaque centre.

E5 - Sciences appliquées (B)

Épreuve écrite de 3 heures, coefficient 2

La correction de l'épreuve est assurée par des professeurs de biotechnologies chargés de cet enseignement. Une réunion d'harmonisation, préalable à la correction de l'épreuve, sera organisée au sein de chaque groupement.

E6 - Conduite et présentation d'études techniques

Épreuve orale de 30 min, préparation 30 min (*), coefficient 2

L'annexe 6 rappelle la définition de cette épreuve. On veillera, dans la mesure du possible, à composer ces commissions de professeurs originaires d'établissements différents.

Une réunion d'harmonisation préalable à l'interrogation des candidats est indispensable, au sein de chaque groupement, pour permettre aux enseignants de techniques professionnelles et d'économie et gestion d'uniformiser leurs pratiques d'évaluation dans chaque centre. Les modalités de lecture des documents, par les interrogateurs mentionnés ci-dessus, seront définies par chaque groupement en vue d'apprécier, en particulier, le point 1 de la grille d'évaluation.

(*) Ce temps n'appelant aucune tâche préparatoire à l'interrogation elle-même, il est suggéré de permettre au candidat d'attendre l'interrogation sans surveillance particulière.

Mesdames et Messieurs les Recteurs des académies organisatrices arrêteront les dates de dépôt des trois exemplaires des documents rédigés par les candidats auprès des centres d'examen. L'académie organisatrice et les académies rattachées définiront la procédure de vérification du contenu de chaque dossier. En particulier, il conviendra de vérifier la présence :

- pour chaque stage, du certificat de stage accompagné du tableau récapitulatif des activités attestées par l'entreprise,
- pour chaque emploi occupé, du certificat de travail correspondant aux exigences du référentiel, accompagné du tableau récapitulatif des activités effectuées.

La grille d'évaluation de cette épreuve sera mise à la disposition des évaluateurs par les Chefs des centres d'examen (annexes 7 et 7 bis).

Le tableau récapitulatif des activités, l'un pour la session 2015, l'autre pour la session 2016 est fourni en annexes 8 et 8 bis.

En application de l'**arrêté du 22 juillet 2008**, la non-conformité d'un dossier peut être prononcée dès lors qu'une des situations suivantes est constatée :

- absence de dépôt du dossier,
- dépôt du dossier au-delà de la date fixée par l'autorité organisatrice,
- durée de stage inférieure à celle requise par la réglementation de l'examen,
- documents constituant le dossier non visés, non signés par les personnes habilitées à cet effet.

La constatation de la non-conformité du dossier entraîne l'attribution de la mention « non valide » à l'épreuve E6. Le candidat, même présent à la date de l'épreuve, ne peut être interrogé. En conséquence, le diplôme ne peut lui être délivré.

Lorsque le dossier remis par le candidat ne respecte pas certaines contraintes définies par l'arrêté portant création du diplôme ou ses annexes (volume, règles formelles de présentation, ...), il convient d'interroger le candidat dans les conditions normales de l'épreuve. Les lacunes constatées seront pénalisées dans les limites prévues par la grille d'évaluation proposée par la circulaire nationale d'organisation.

Si, face à un candidat présent devant elle, la commission considère qu'un doute subsiste sur les documents présentés ou sur la conformité du dossier, l'interrogation et l'évaluation sont conduites normalement. En fin d'interrogation, le candidat est informé du doute de la commission, le cas est signalé au président du jury et la notation est mise sous réserve de vérification.

UF1 - Épreuve facultative

La note obtenue à l'épreuve facultative n'est prise en compte que pour sa part excédant la note 10 sur 20. Les points supplémentaires sont ajoutés au total des points obtenus aux épreuves obligatoires en vue de la délivrance du diplôme.

B - En évaluation en cours de formation (CCF), les établissements publics habilités se conformeront aux règles précisées dans la définition des épreuves (nature et nombre de situations d'évaluation) *cf.* annexe 1 ter. Ils organiseront ces évaluations de telle sorte que les documents, qui pourraient être éventuellement demandés par le jury, puissent être mis à sa disposition à une date qui sera arrêtée par le Recteur de chaque académie pilote.

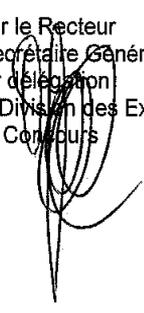
Lors des premières sessions et pour chacune des unités concernées par le CCF, une commission de professeurs pourra être constituée par l'académie pilote. Chaque commission examinera attentivement les documents mis à la disposition du jury et formulera toutes remarques et observations jugées utiles pour éclairer la décision du jury. Ces professeurs seront choisis parmi ceux qui dispensent les enseignements correspondants sous statut scolaire, par l'apprentissage ou la formation continue sans avoir opté pour le CCF.

V - JURYS

Les jurys étant inter académiques (un par groupement), toute latitude est laissée à Mesdames et Messieurs les Recteurs des académies organisatrices pour en fixer la date.

Cette circulaire et ses annexes devront être adressées aux établissements de formation et aux candidats individuels.

Pour le Recteur
Pour la Secrétaire Générale
Par délégué
Le Chef de la Division des Examens
et Concours



Mireille PIERRET

ANNEXE 1

Calendrier des épreuves du
BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION - Session 2015
OPTION A : Mercatique et gestion hôtelière

ÉPREUVES	DATES	Horaires (heure locale)				
		Métropole	Antilles - Guyane	Réunion	Mayotte	Polynésie
E1 - Culture générale et expression <i>Écrit 4 heures</i>	Mardi 12 mai 2015	14h00 18h00 (1)	10h00 14h00	16h00 20h00 (1)	15h00 19h00 (1)	12h00 16h00 Sujet spécifique
E2 - Communication en langue vivante étrangère Langue vivante étrangère A <i>Oral 20 min - préparation 20 min</i> Langue vivante étrangère B Anglais <i>Oral 20 min - préparation 20 min</i>	à fixer par mesdames et messieurs les Recteurs	<u>Période conseillée :</u> Période consacrée à l'épreuve pratique ou à l'épreuve E6				
E3 - Étude économique, juridique et de gestion hôtelière <i>Écrit 5 heures</i>	Lundi 11 mai 2015	13h00 18h00 (2)	07h00 12h00 (2)	15h00 20h00 (2)	14h00 19h00 (2)	06h00 11h00
E4 - Études et réalisations techniques ♦ Analyse de réalisations techniques <i>Écrit 2h30</i>	Mercredi 13 mai 2015	15h30 18h00 (2)	11h30 14h00 (2)	17h30 20h00 (2)	16h30 19h00 (2)	06h00 08h30
♦ Résolution de problèmes professionnels <i>Pratique 2h30</i>	Du mardi 26 au vendredi 29 mai et du lundi 1 ^{er} au mardi 2 juin 2015 (3)	Sujets de pratique nationaux, datés et numérotés.				
E5 - Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière <i>Oral 30 min - préparation 30 min</i>	Du mardi 26 au vendredi 29 mai et du lundi 1 ^{er} au mardi 2 juin 2015 (3)	Sujets nationaux datés et numérotés.				
E6 - Conduite et présentation d'études techniques <i>Oral 30 min</i>	à fixer par Mesdames et Messieurs les Recteurs	<u>Période conseillée : (3)</u> du lundi 8 au 12 juin 2015				
Date de dépôt des documents rédigés par le candidat						
Épreuve facultative langue C <i>Oral 20 min - préparation 20 min</i>		<u>Période conseillée :</u> Période consacrée à l'épreuve pratique ou à l'épreuve E6				
La date de réunion du jury sera fixée par Mesdames et Messieurs les Recteurs						

(1) Les candidats ne devront pas sortir avant la fin de la deuxième heure de l'épreuve.

(2) Les candidats ne devront pas sortir avant la fin de l'épreuve.

(3) **Important** : pas d'épreuve les jours suivants :

- Abolition de l'esclavage à **Mayotte** le 27 avril ; en **Martinique** le vendredi 22 mai ; à la **Guadeloupe** le mercredi 27 mai ; en **Guyane** le mercredi 10 juin 2015.
- **Fêtes juives** : vendredi 10 avril et lundi 23 mai 2015.
- **Jours fériés** : vendredi 1^{er} mai, fête du travail ; vendredi 8 mai, Victoire 1945 et jeudi 14 mai 2015, Ascension.

ANNEXE 1 bis

Calendrier des épreuves du BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION - Session 2015

OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service

ÉPREUVES	DATES	Horaires (heure locale)				
		Métropole	Guadeloupe	Réunion	Mayotte	Polynésie
E1 - Culture générale et expression <i>Écrit 4 heures</i>	Mardi 12 mai 2015	14h00 18h00 (1)	10h00 14h00	16h00 20h00 (1)	15h00 19h00 (1)	12h00 16h00 Sujet spécifique
E2 - Communication en langue vivante étrangère Langue vivante étrangère A <i>Oral 20 min - préparation 20 min</i> Langue vivante étrangère B Anglais <i>Oral 20 min - préparation 20 min</i>	à fixer par mesdames et messieurs les Recteurs	<u>Période conseillée :</u> Période consacrée à l'épreuve pratique ou à l'épreuve E6				
E3 - Étude économique, juridique et de gestion hôtelière <i>Écrit 4 heures</i>	Lundi 11 mai 2015	14h00 18h00 (2)	08h00 12h00 (2)	16h00 20h00 (2)	15h00 19h00 (2)	06h00 10h00
E4 - Études et réalisations techniques : ♦ Analyse de réalisations techniques <i>Écrit 2h30</i>	Mercredi 13 Mai 2015	15h30 18h00 (2)	11h30 14h00 (2)	17h30 20h00 (2)	16h30 19h00 (2)	06h00 08h30
♦ Résolution de problèmes professionnels <i>Pratique 5h30</i>	Du mardi 26 au vendredi 29 mai et du lundi 1 ^{er} au mardi 2 juin 2015 (3)	Sujets de pratique nationaux, datés et numérotés				
E5 - Sciences appliquées <i>Écrit 3 heures</i>	Mercredi 13 mai 2015	09h30 12h30 (1)	06h30 09h30	11h30 14h30 (1)	10h30 13h30 (1)	Mardi 12 18h30 21h30 (2)
E6 - Conduite et présentation d'études techniques <i>Oral 30 min</i>	à fixer par mesdames et messieurs les Recteurs	<u>Période conseillée : (3)</u> du lundi 8 au 12 juin 2015				
Date de dépôt des documents rédigés par le candidat						
Épreuve facultative langue C <i>Oral 20 min - préparation 20 min</i>		<u>Période conseillée :</u> période consacrée à l'épreuve pratique ou à l'épreuve E6				

La date de réunion du jury sera fixée par Mesdames et Messieurs les Recteurs

(1) Les candidats ne devront pas sortir avant la fin de la deuxième heure de l'épreuve.

(2) Les candidats ne devront pas sortir avant la fin de l'épreuve.

(3) **Important** : pas d'épreuve les jours suivants :

- Abolition de l'esclavage à Mayotte le 27 avril ; en Martinique le vendredi 22 mai ; à la Guadeloupe le mercredi 27 mai ; en Guyane le mercredi 10 juin 2015.
- Fêtes juives : vendredi 10 avril et lundi 23 mai 2015.
- Jours fériés : vendredi 1^{er} mai, fête du travail - vendredi 8 mai, Victoire 1945 - et jeudi 14 mai 2015, Ascension.

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION

ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION - Session 2015

Les IA-IPR, chargés de l'organisation des épreuves de ce BTS, veilleront, en collaboration avec la DEC du groupement interacadémique, à définir avec les centres de formation habilités les procédures mises en œuvre pour respecter les conditions de l'évaluation en cours de formation définies par le référentiel.

<u>Option A</u>	Unités	Coef.	Évaluation	<u>Option B</u>	Unités	Coef.	Évaluation
Mercatique et gestion hôtelière				Art culinaire, art de la table et du service			
E1 Culture générale et expression (écrit 4 heures)	U1	2	4 situations d'évaluation	E1 Culture générale et expression (écrit 4 heures)	U1	2	4 situations d'évaluation
E2 Communication en langue vivante étrangère				E2 Communication en langue vivante étrangère			
Langue vivante étrangère A (oral 20 min, préparation 20 min)	U21	2	2 situations d'évaluation	Langue vivante étrangère A (oral 20 min, préparation 20 min)	U21	2	2 situations d'évaluation
Langue vivante B : Anglais (oral 20 min, préparation 20 min)	U22	2	2 situations d'évaluation	Langue vivante étrangère B (oral 20 min, préparation 20 min)	U22	2	2 situations d'évaluation
E3 Étude économique, juridique et de gestion hôtelière (écrit 5 heures)	U3	7	Lundi 11 mai 13 à 18 h	E3 Étude économique, juridique et de gestion hôtelière (écrit 4 heures)	U3	3	Lundi 11 mai 14 à 18 h
E4 Études et réalisations techniques : - Analyse de réalisations techniques (écrit 2h30) - Résolution de problèmes professionnels (pratique 2h30)	U41	1	2 situations d'évaluation	E4 Études et réalisations techniques : - Analyse de réalisations techniques (écrit 2h30) - Résolution de problèmes professionnels (pratique 5h30)	U41	2,5	2 situations d'évaluation
	U42	2	4 situations d'évaluat ^{o (1)}		U42	4,5	6 situations d'évaluat ^{o (2)}
E5 Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière (oral 30 min, préparation 30 min)	U5	2	2 situations d'évaluation	E5 Sciences appliquées (écrit 3 heures)	U5	2	2 situations d'évaluation
E6 Conduite et présentation d'études techniques (oral 30 min)	U6	2	2 situations d'évaluation	E6 Conduite et présentation d'études techniques (oral 30 min)	U6	2	2 situations d'évaluation
Épreuve facultative Langue C (orale 20 min, préparation 20 min)	UF1	1	ponctuelle	Épreuve facultative Langue C (orale 20 min, préparation 20 min)	UF1	1	Ponctuelle
Documents mis à disposition du jury	Mesdames et Messieurs les Recteurs arrêtent les modalités et les dates d'examen des documents utiles pour éclairer les décisions du jury.						
La date de réunion du jury sera fixée par Mesdames et Messieurs les Recteurs							

Il est demandé **impérativement** de ne laisser aucun candidat quitter le lieu des épreuves avant la fin de la deuxième heure de l'épreuve.

⁽¹⁾ 2 par domaine : hébergement et communication professionnelle ; restauration et connaissances des boissons

⁽²⁾ 3 par domaine : génie culinaire ; service et commercialisation

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION

GROUPEMENT DES ACADÉMIES - Session 2015

Académies pilotes	Académies rattachées	Candidats individuels
Aix-Marseille	Corse, La Réunion, Nice	Mayotte
Clermont-Ferrand	Limoges, Orléans-Tours	
Grenoble	Lyon	
Lille	-	
Montpellier	-	
Nantes	Poitiers	
Rennes	Caen	
Rouen	Amiens	
SIEC	Polynésie française, Guadeloupe, Martinique	
Strasbourg	Besançon, Dijon, Nancy-Metz, Reims, Guyane	
Bordeaux	Toulouse	

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION
Session 2015

CONSIGNES DE PRÉSENTATION DU LIVRET SCOLAIRE

Une présentation correcte du livret scolaire est indispensable pour permettre au jury de porter un jugement fiable sur les indications qu'il renferme. Il conviendra en particulier de veiller à :

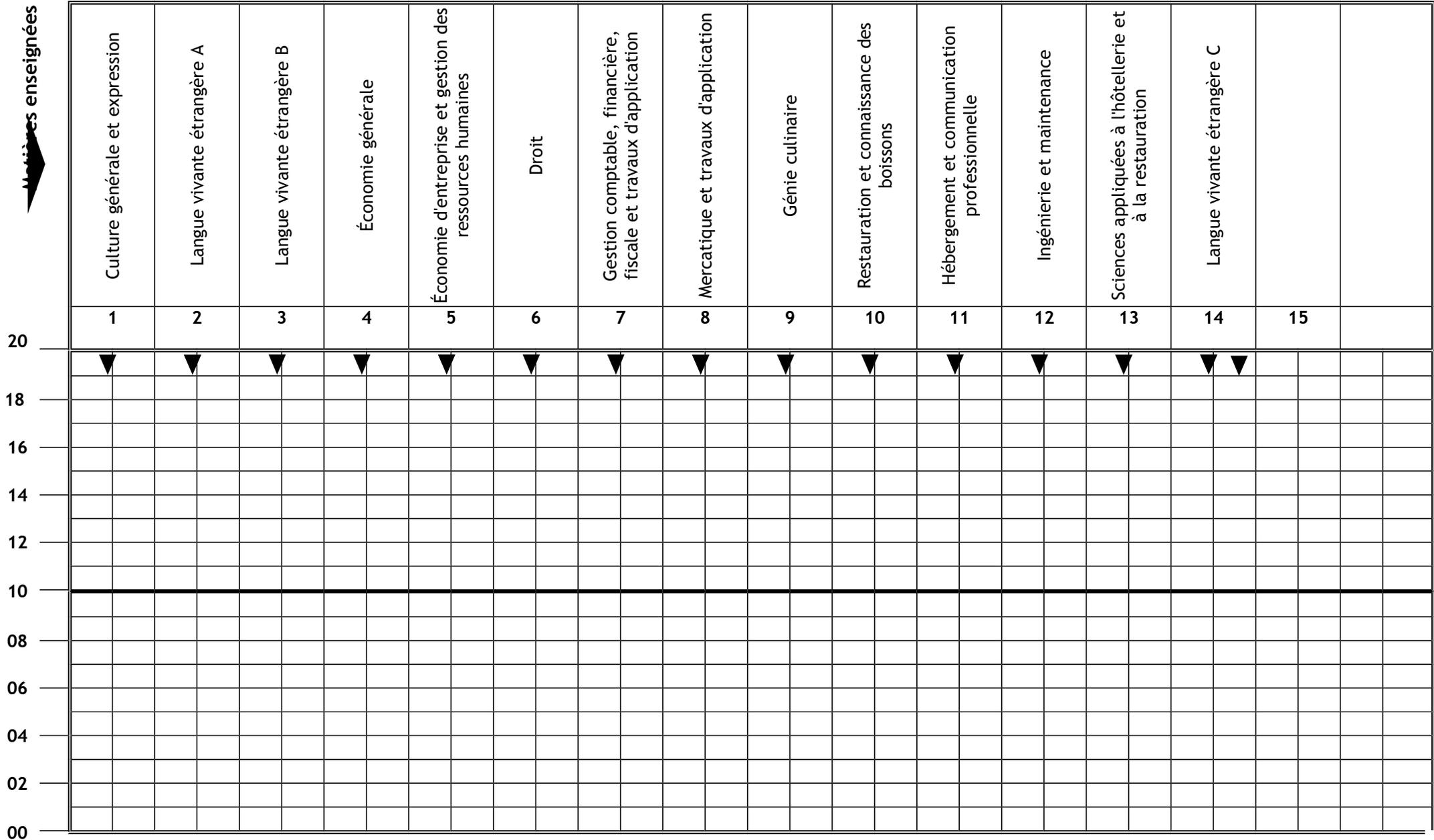
- ✓ renseigner chaque ligne du livret par une note et une appréciation reportées par le professeur responsable de l'enseignement correspondant,
- ✓ compléter toutes les rubriques, en particulier celles qui comportent des informations statistiques,
- ✓ tracer, au verso, le graphique qui ne prendra en compte que les résultats de la deuxième année.

La représentation (profil de la classe en noir, profil du candidat en rouge) devra faire apparaître deux lignes brisées continues et d'épaisseur normale. **Aucun signe distinctif** isolé (croix, point...) ne devra être visible, afin de ne pas courir le risque de ne pas pouvoir être présenté aux membres du jury général de délibération.

ANNEXE 4

LIVRET SCOLAIRE

Le modèle de livret scolaire est présenté dans les deux pages suivantes.



. Profil de la classe en noir

. Profil du candidat en rouge

Visa du Président du Jury,

ANNEXE 5

MATIÈRE D'ŒUVRE ET DOCUMENTS AUTORISÉS

Pour les épreuves écrites :

- ✓ en vue de l'uniformisation des copies, seules les copies du modèle national sont autorisées,
- ✓ les annexes à rendre avec la copie (de même format que celle-ci) seront agrafées par le surveillant ; elles ne comporteront aucune mention permettant d'identifier les candidats,
- ✓ éventuellement et si le sujet le précise, la calculatrice de poche y compris la calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique à condition que le fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante (circulaire n° 99-186 du 16/11/99).

Pour l'épreuve d'études et de réalisations techniques :

- ✓ il appartiendra à Mesdames et Messieurs les Recteurs des académies, dont relèvent les candidats, de déterminer les coûts de matière d'œuvre correspondants,
- ✓ les responsables des centres d'examen mettront à la disposition des interrogateurs concernés, les grilles transmises pour évaluer les épreuves,
- ✓ les fiches de matières d'œuvre seront transmises par l'Académie pilote, à chaque centre d'examen de son groupement, au moins 15 jours avant le début de l'épreuve pratique d'études et réalisations techniques.

<p style="text-align: center;">BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION Session 2015</p>

E6 - Conduite et présentation d'études techniques
(épreuve ponctuelle)

1. Rappel de la définition de l'épreuve

A - Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve vise à évaluer :

- les acquis des stages en milieu professionnel,
- l'aptitude du candidat à l'observation, la compréhension, la communication,
- les capacités à la mise en œuvre pratique de ses connaissances et à son insertion dans le milieu professionnel.

B - Contenus de l'épreuve

L'épreuve revêt la forme d'un entretien à partir d'un tableau récapitulatif des activités professionnelles et d'un dossier élaboré par le candidat qui valident en priorité les savoirs et compétences professionnels suivants du référentiel de certification :

- Techniques professionnelles (génie culinaire, restauration et connaissance des boissons, hébergement et communication professionnelle),
- Ingénierie et maintenance,
- Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application,
- Mercatique.

Le tableau récapitule les activités exercées durant les stages en milieu professionnel ou durant l'exercice professionnel.

Le dossier comporte deux parties :

1. un compte-rendu, qui présente le lieu de stage ou périodes de formation en entreprise, son environnement et qui relate les tâches effectuées.
2. une étude technique qui porte sur un ou plusieurs aspects du fonctionnement et de la vie de l'entreprise, par exemple dans les domaines suivants : production, accueil, gestion, mercatique, ressources humaines, hygiène, etc.

Le choix du sujet traité à l'initiative du candidat doit de préférence résulter d'une expérience vécue au cours de l'un des stages en milieu professionnel ou durant l'exercice professionnel.

Ce choix peut ne pas être lié à l'option préparée par le candidat.

C - Évaluation ponctuelle

Épreuve orale (durée 30 min, coefficient 2)

L'épreuve revêt la forme d'un entretien de 30 minutes maximum à partir du tableau des activités professionnelles et d'un dossier élaboré par le candidat et comportant deux parties :

- **1^{ère} partie : Compte-rendu de stage ou d'activités professionnelles**
10 pages au minimum hors annexes et 15 au maximum, annexes incluses.

- **2^{ème} partie : Étude technique**
15 pages au minimum hors annexes et 20 pages au maximum, annexes incluses.

D - Déroulement de l'épreuve

Au cours d'un exposé qui n'excédera pas 15 minutes, le candidat présentera, sans être interrompu par la commission d'interrogation, le compte-rendu de stage ou d'activités professionnelles puis l'étude technique. Cet exposé sera suivi d'un entretien entre le candidat et les membres de la commission.

L'évaluation s'effectue à l'aide d'une grille (annexe 7 - 7 bis) dont le contenu s'impose à l'ensemble des commissions d'interrogation.

La commission d'interrogation est composée de deux ou trois membres comprenant obligatoirement un professeur technique (service et accueil, techniques de production), un professeur enseignant l'économie et gestion et, dans la mesure du possible une personne exerçant une activité professionnelle dans l'industrie hôtelière.

2. Précisions relatives à l'épreuve ponctuelle

A - sur les documents à fournir par les candidats

Le dossier des candidats scolaires est précédé, pour chaque stage, du certificat de stage établi et signé par l'entreprise concernée et du tableau récapitulatif des activités conduites pendant ce stage également signé par le représentant de l'entreprise (modèle indicatif présenté en annexe 8). La durée totale des stages effectués doit respecter le règlement d'examen, rappelé dans le point II de la présente circulaire d'organisation.

Les candidats issus de la voie de la formation continue, pourront remplacer le certificat de stage par un ou plusieurs certificats de travail dans les conditions de durée prévues par le règlement de l'examen. Ils rédigent un compte-rendu sur leurs activités professionnelles dans le même esprit que le compte-rendu de stage.

B - sur le déroulement de l'épreuve

L'entretien respecte la définition de l'épreuve et repose sur une mise en confiance du candidat. La grille d'évaluation, jointe en annexe 7, précise les éléments à évaluer tels qu'ils figurent dans la définition de l'épreuve. Les interrogateurs veilleront à renseigner précisément cette grille.

C - sur l'organisation de l'épreuve

En aucun cas, les interrogateurs ne devront avoir participé à la formation des candidats. Il conviendra d'appliquer la même règle pour la personne exerçant une activité professionnelle dans l'industrie hôtelière. Les académies organisatrices veilleront à faire respecter la composition de cette commission rappelée ci-dessus. Il conviendra en outre que, dans chaque commission, les deux professeurs interrogateurs enseignent dans deux établissements différents.

3. Rappel de la définition de l'évaluation en CCF

Deux situations d'évaluation sont réparties sur le temps de formation.

Pour la première situation d'évaluation, le candidat présentera les activités professionnelles en cours de réalisation, à partir d'un tableau. La présentation et l'entretien devant l'équipe pédagogique chargée de l'évaluation, évalués à l'aide de la grille jointe, n'excéderont pas vingt minutes.

Lors de la deuxième situation, les candidats subissent l'épreuve dans le même esprit que l'évaluation ponctuelle, à partir de leur tableau d'activités professionnelles et du dossier qui inclura l'étude technique. La présentation et l'entretien devant l'équipe pédagogique chargée de l'évaluation, évalués à l'aide de la grille jointe, n'excéderont pas trente minutes.

L'inspecteur d'académie - inspecteur pédagogique régional veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

À l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous les documents et des prestations réalisées par le candidat lors de chaque situation d'évaluation tels le compte-rendu de stage ou d'activités professionnelles, l'étude technique. Ces documents sont tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile puis il arrête la note.

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION
Session 2015

E6 - Conduite et présentation d'études techniques

Durée : 30 min - Préparation : 30 min (*) - Coefficient : 2

ÉVALUATION

NOM	Prénom				Émargement							
Critères d'évaluation ⁽¹⁾							--	-	+	++	Barème	Commentaires
1. Compte-rendu du stage												
Contenu												
<ul style="list-style-type: none"> Description du lieu de stage ou d'activités professionnelles et de son environnement Relation du déroulement du stage 											/3	
Observation et compréhension du milieu professionnel												
<ul style="list-style-type: none"> Qualité de l'observation Perception du fonctionnement et de la vie de l'entreprise 											/3	
Forme												
<ul style="list-style-type: none"> Style, syntaxe, ponctuation, orthographe Présentation 											/3	
Respect des contraintes fixées par la définition de l'épreuve												
<ul style="list-style-type: none"> (Dates, nombre de pages) 											/1	
2. Étude technique												
Pertinence du choix du sujet												
											/4	
Qualité et rigueur de l'exposé de la situation ou du problème												
											/3	
Validité de l'analyse et/ou du commentaire de la situation ou validité des solutions proposées												
											/3	
3. Soutenance												
Qualité de l'exposé												
<ul style="list-style-type: none"> Construction d'un exposé cohérent et complet 											/3	
<ul style="list-style-type: none"> Expression orale (clarté, précision, concision) 											/3	
<ul style="list-style-type: none"> Gestion du temps 											/2	
Qualité du dialogue												
<ul style="list-style-type: none"> Capacité d'écoute et de compréhension 											/4	
<ul style="list-style-type: none"> Capacité d'argumentation 											/4	
Présentation générale devant le jury												
<ul style="list-style-type: none"> (Courtoisie, tenue, aisance) 											/4	
							/40					
Justification de la note : (à remplir obligatoirement, suite au verso si nécessaire)												
Commission d'interrogation				Émargement				Note sur 20				

⁽¹⁾ -- Nettement insuffisant

- Insuffisant

+ Convenable

++ Excellent

(*) Ce temps n'appelant aucune tâche préparatoire à l'interrogation elle-même, il est suggéré de permettre au candidat d'attendre l'interrogation sans surveillance particulière.

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION
Session 2015

E6 - Conduite et présentation d'études techniques

Durée : 30 min - Préparation : 30 min () - Coefficient : 2*

GRILLE D'ÉVALUATION

NOM	Prénom
-----	--------

Justification de la note

Conseils au candidat qui aurait à repasser cette épreuve (formulés en dehors de sa présence)

- Document présenté (compte-rendu de stage, étude technique) à modifier :

- Document présenté (compte-rendu de stage, étude technique) à ne pas réutiliser :

- **Éventuellement**, nature du stage en entreprise à effectuer :

- Autre :

(*) Ce temps n'appelant aucune tâche préparatoire à l'interrogation elle-même, il est suggéré de permettre au candidat d'attendre l'interrogation sans surveillance particulière.

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES ACTIVITÉS

Conduite et Présentation d'Études Techniques

BTS Hôtellerie-Restauration TABLEAU RÉCAPITULATIF DES ACTIVITÉS		2013				2014								2015										
Nom et prénom du candidat :		Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Nom et signature du responsable de l'entreprise et cachet
Entreprise (raison sociale et adresse) :																								
Liste des activités menées et tracé de la durée d'exercice de ces activités																								



1, Boulevard des États-Unis
03200 VICHY

 +33.(0)4.70.82.82.82

 + 33.(0)4.70.82.82.00



contact@les-sources-vichy.fr



<http://www.les-sources-vichy.fr>

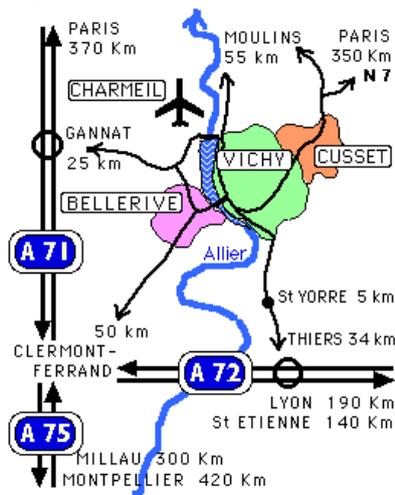
S.A. au capital de 500 000 €
R.C.S. CUSSET 90 M 15 – SIRET 047 096 54 00
N° Intracommunautaire : FR 03 200 123 456 6 NAF : 034 MM

SOMMAIRE

Fiche signalétique de l'établissement	4
Plan de l'hôtel.....	5
Tarifs de l'hôtel	6
Tarifs réunions & séminaires	7
Plan des salons modulables.....	8
Capacité d'accueil des salons.....	9
Matériels et équipements	10
Services d'animation	11
Formules cocktails.....	12
Menus séminaires et journées d'études.....	13
Menus banquets.....	14
Buffets	15
Présentation du restaurant « Les Jardins de L'Empereur »	16
Carte du bar « Les Sources ».....	17
Carte des cocktails.....	18
Carte du restaurant.....	19
Menus du restaurant.....	20
Carte des vins	21
Conditions générales de ventes	23
Fiche de réservation séminaires & banquets	24

Localisation

Situé au bord de l'Allier, en face du prestigieux golf de Vichy, l'Hôtel & Spa « Les Sources », 3 étoiles, niché dans les magnifiques parcs Napoléon III, est au cœur de l'une des plus fameuses villes thermales du monde, considérée comme la « Reine des villes d'eaux ».

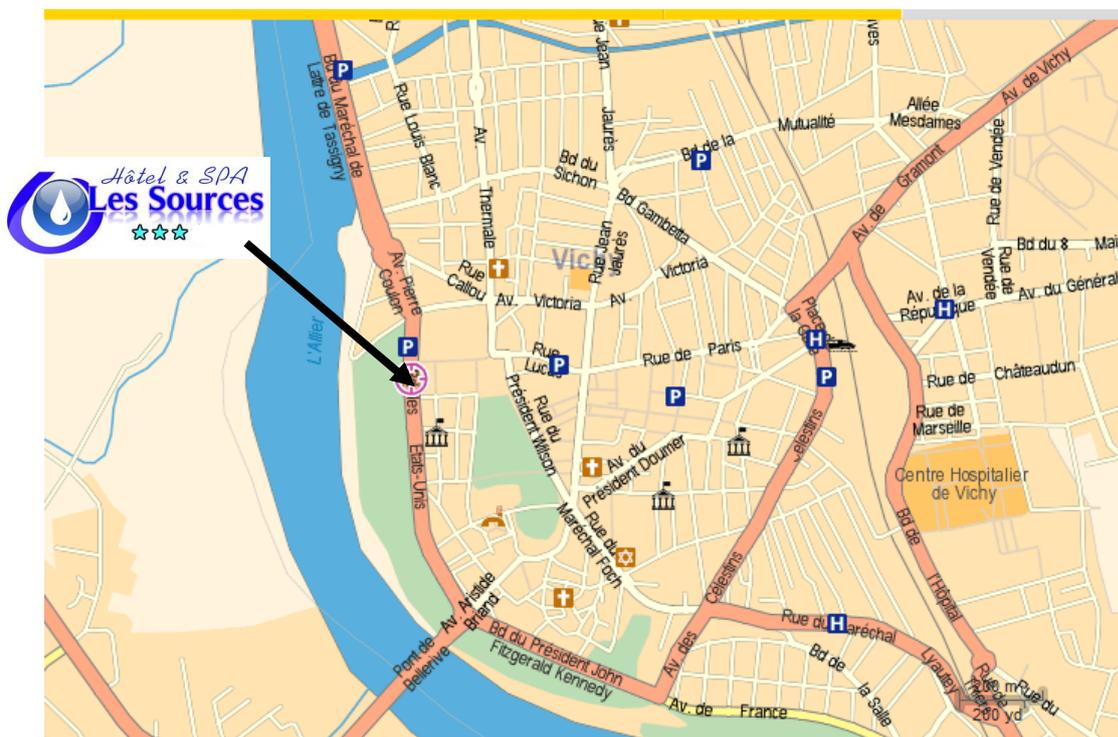


Vichy bénéficie d'une situation privilégiée au centre de la France. Positionnée à un carrefour autoroutier qui la relie à Paris, Lyon, Montpellier, Bordeaux, à 45 min de l'aéroport international de Clermont Ferrand et au cœur du réseau ferré (l'hôtel est situé à 10 minutes à pied de la gare), la ville allie facilité d'accès et qualité de vie.

Une pléiade d'activités est proposée : 2 golfs, opéra, 2 casinos, hippodrome, stade nautique, visites guidées thématiques au fil de l'histoire et du patrimoine architectural, 13 hectares de parcs situés au cœur de la ville, commerces ouverts 7 jours/7, sans oublier la proximité des volcans d'Auvergne.

L'emplacement idéal et unique de l'hôtel permet de se rendre à pied aux casinos et à l'opéra, pour un moment de détente mais aussi au Palais des congrès, qui propose des salons historiques restaurés et des espaces contemporains.

Doté d'une architecture résolument contemporaine, l'hôtel « Les Sources » a pour vocation d'offrir le meilleur service à ses hôtes, avec des soins dédiés à la santé, au bien-être et à la beauté, ainsi que des prestations haut-de-gamme.



Fiche signalétique de l'établissement



1 boulevard des États-Unis
03200 VICHY

Tel : +33.(0)4.70.82.82.82 – Fax : + 33.(0)4.70.82.82.00

contact@les-sources-vichy.fr

<http://www.les-sources-vichy.fr>

L'hôtel

Les extérieurs :

- Parking souterrain payant et sécurisé
- Terrasse
- Parking extérieur gratuit avec possibilité de stationnement pour les autocars
- Au 3^{ème} étage, passerelle d'accès direct au SPA

L'hébergement :

- Hall d'accueil de 240 m²
- 119 chambres spacieuses sur 5 étages
 - 108 chambres confortables et spacieuses à 2 lits ou grand lit
 - 11 suites
- Toutes les chambres sont climatisées, équipées d'un mini-bar, presse-pantalon, coffre-fort individuel à serrure électronique, téléphone, WIFI gratuit, télévision écran plat géant (câble), peignoir, sèche-cheveux, pay per view.
- Au dernier étage de l'hôtel : solarium, terrasse panoramique et piscine chauffée (intérieure et extérieure).
- Accès gratuit au SPA (sauna, hammam, jacuzzi, tisanerie, salle de sport) pour tous les clients de l'hôtel.

Le SPA et l'espace séminaire et congrès

Le SPA :

Le SPA sur 6000 m² rassemble des cabines de soins esthétiques et de balnéothérapie, un hammam, deux saunas, un bain bouillonnant géant, un bassin d'eau thermale à 35°C, un salon de repos, une salle fitness et cardio-training, une boutique, un salon de coiffure, un espace restaurant spécial diététique, une tisanerie et la fameuse eau « Vichy Célestins » en open bar.

L'hôtel « Les Sources » et son SPA, incarnent le thermalisme actif d'aujourd'hui. Une équipe de diététiciennes, en collaboration avec un médecin nutritionniste, accompagne les clients dans leur choix sur un séjour santé-cure.

Les salles de réunion (situées au rez-de-chaussée du bâtiment abritant le SPA) :

- Espace séminaires et congrès en WIFI permanent (sur demande, service secrétariat et bureautique).
- 6 salons modulables d'une superficie totale de 1020 m², dotés d'équipements modernes.
- 2 jardins privés.
- *En collaboration avec « Animations Service »¹, les séminaires & banquets pourront être agrémentés de prestations et animations.*

La restauration

- Le restaurant « Les Jardins de l'Empereur » (capacité 60 couverts), propose une cuisine raffinée, locale et moderne.
- Le bar « Les Sources », style bar américain, est animé tous les week-ends par un pianiste, le tout dans un décor de bois précieux et de grands fauteuils clubs.
- Service en chambre 24h/24.

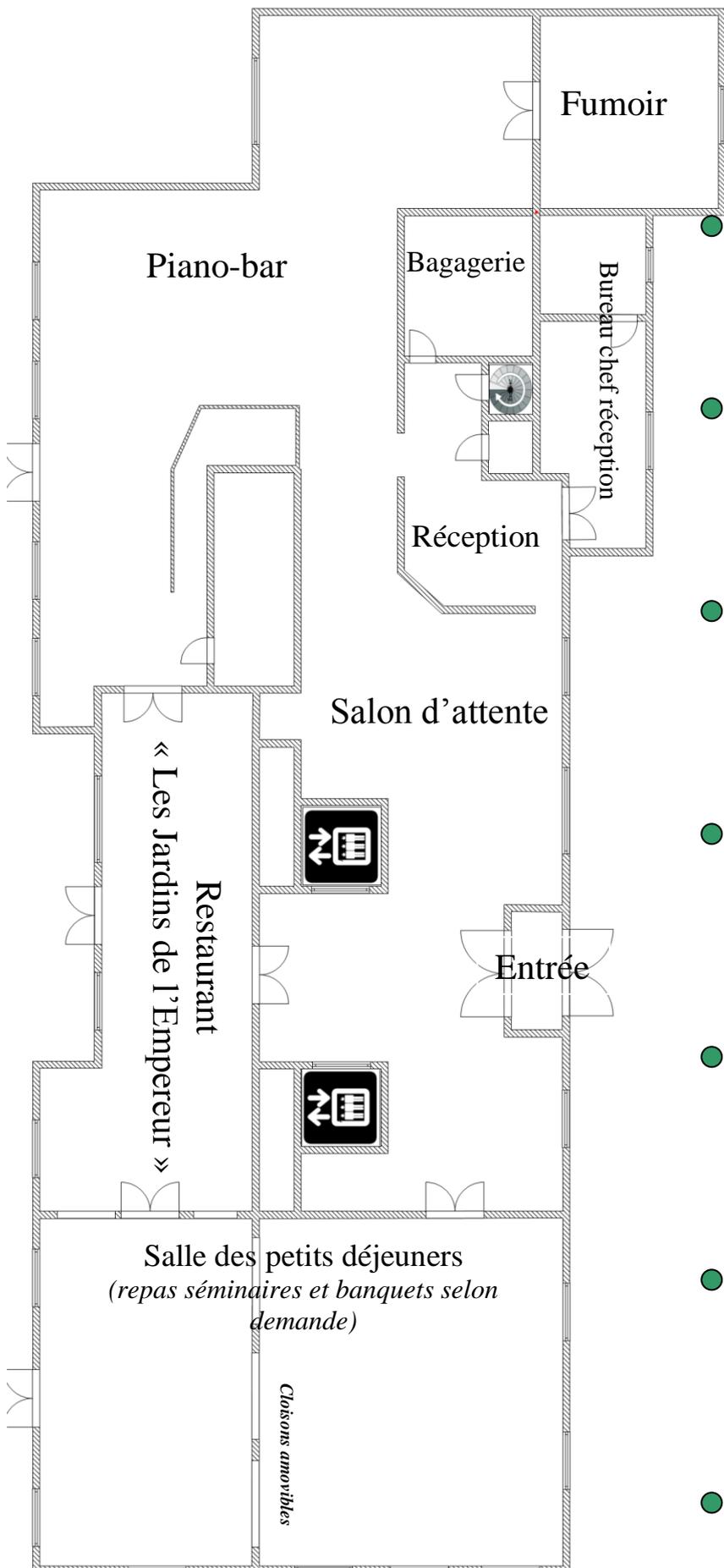
¹ Voir nos propositions en page 11.



Plan de l'hôtel



Jardins de l'hôtel



Boulevard des Etats Unis



Tarifs de l'hôtel



HEBERGEMENT

Désignation	1 personne	2 personnes
Chambre standard à 2 lits ou grand lit	130 €	165 €
Suite	300 €	350 €
Lit supplémentaire	30 €	-
Petit déjeuner servi en chambre	18 €	-
Petit déjeuner buffet	18 €	-

Parking surveillé 11 €

Animal 10 €

Les enfants de moins de 12 ans sont logés gratuitement
dans la chambre des parents (2 maximum)

FORFAITS	1 personne	2 personnes
½ pension (tarif par personne) Chambre standard, PDJ buffet, 1 repas (boissons non comprises)	170 €	125 €
Pension complète (tarif par personne) Chambre standard, PDJ buffet, 2 repas (boissons non comprises)	195 €	150 €

Extrait des tarifs du SPA

Modelage relaxant 25 min	62 €
Modelage Ayurvédique Abhyanga 50 min	98 €
Enveloppement terre de Vichy 30 min	62 €
Douche de Vichy Massage synchronisé à quatre mains de 25 min, par 2 masseurs kinésithérapeutes, sous une rampe d'eau chauffée de Vichy	98 €
Bain hydro massant d'eau de Vichy aux huiles parfumées 25 min	46 €
Accès SPA client extérieur de l'hôtel	30 €
Accès SPA client extérieur de l'hôtel + déjeuner diététique (entrée plat dessert)	45 €



Prix nets



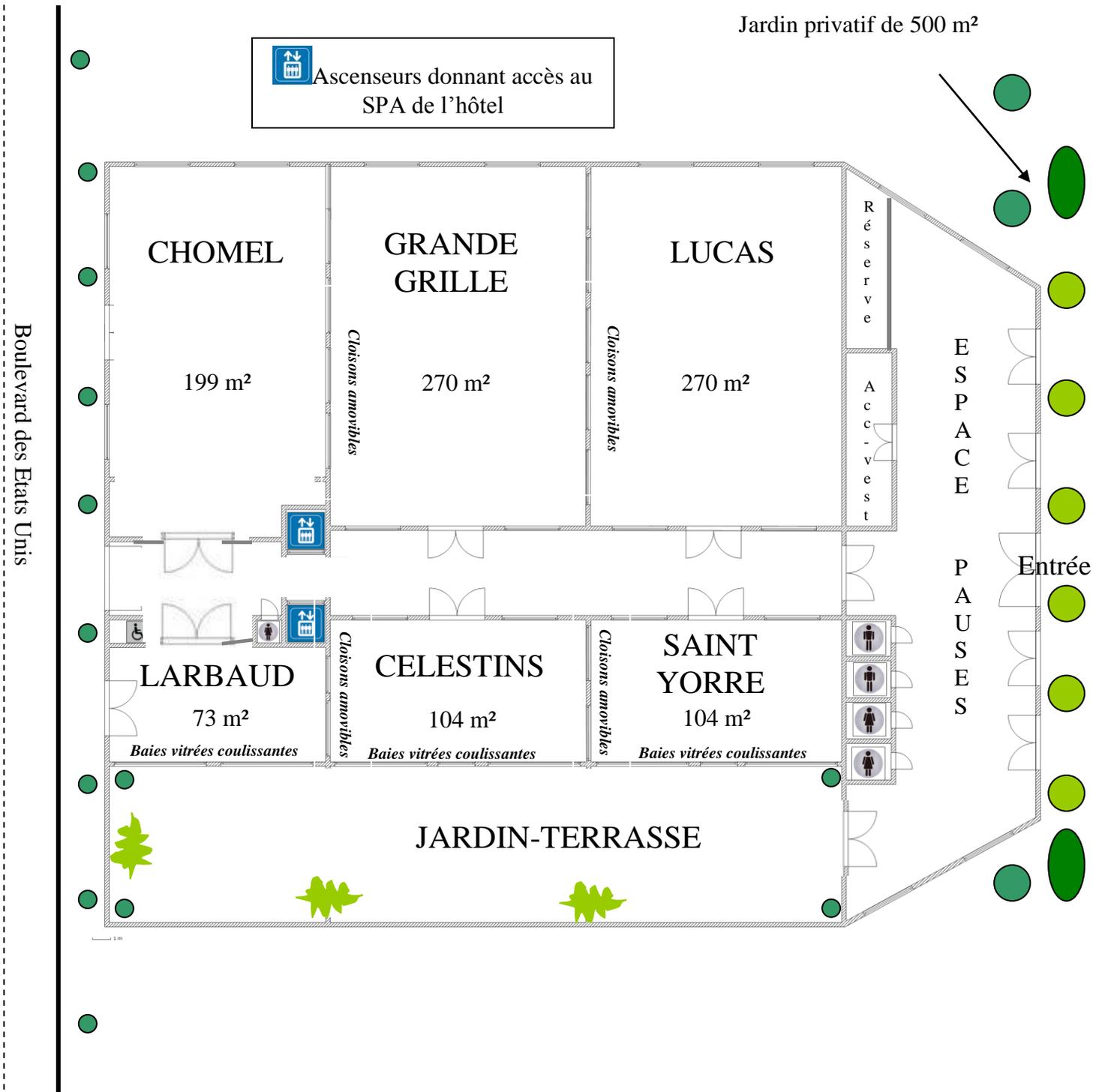
Tarifs réunions & séminaires



Forfaits	Tarifs (par personne)
RÉSIDENTIEL Comprend : la location de la salle de réunion, 2 pauses, la chambre standard, le PDJ buffet, le déjeuner et le dîner.	218 €
SEMI-RÉSIDENTIEL Comprend : la location de la salle de réunion, 2 pauses, la chambre standard, le PDJ buffet, le déjeuner ou le dîner.	198 €
JOURNEE D'ÉTUDE Comprend : la location de la salle de réunion, 2 pauses, le déjeuner.	62 €
Les pauses	
CAFÉ D'ACCUEIL & PAUSE CLASSIQUE (7 € par personne)	Boissons chaudes, jus de fruits, eaux Vichy Célestins et Volvic, viennoiseries.
PAUSE RÉGIONALE (5 € en supplément par personne sur demande)	Pause classique + mini-brioques aux pralines roses, mini-flognardes aux pommes, macarons à la pastille de Vichy



Plan des salons modulables



Capacités d'accueil et tarifs des salons

Salons	Capacités des salons en fonction des dispositions							
	Surface en m ²							
					Cocktail	Banquet	Banquet + buffet	Banquet + piste de danse
Chomel	199 m ²	170	85	70	380	130	90	80
Larbaud	73 m ²	60	30	25	140	50	40	-
Grande Grille ou Lucas	270 m ²	230	115	-	510	180	130	110
Célestins ou Saint Yorre	104 m ²	80	45	35	200	70	60	50
Chomel + Grande Grille	469 m ²	400	200	-	890	300	280	190
Grande Grille + Lucas	540 m ²	456	230	-	1020	350	280	230
Chomel + Grande Grille + Lucas	739 m ²	630	315	-	1400	480	350	300
Larbaud + Célestins	177 m ²	150	75	60	330	110	90	70
Célestins + Saint Yorre	208 m ²	170	85	-	400	140	110	90
Larbaud + Célestins + Saint Yorre	281 m ²	240	120	-	530	180	140	-
Jardin	300 m ²	-	-	-	570	-	-	-

LOCATION DE SALONS HORS FORFAIT	½ JOURNÉE	JOURNÉE
Chomel	450 €	800 €
Larbaud	170 €	300 €
Grande Grille ou Lucas	550 €	1 000 €
Célestins ou Saint Yorre	250 €	400 €
Chomel + Grande Grille	900 €	1 700 €
Grande Grille + Lucas	1 030 €	1 950 €
Chomel + Grande Grille + Lucas	1 300 €	2 500 €
Larbaud + Célestins ou Célestins + Saint Yorre	400 €	700 €
Larbaud + Célestins + Saint Yorre	550 €	1 000 €

Matériels et équipements



Toutes nos salles sont modulables, équipées de prises électriques et d'un téléphone relié au standard.

Matériels et équipements mis à disposition :

Matériels et équipements	Gratuit	Prix
Matériel de base : papier et crayon à l'en-tête de l'hôtel, bouteille 33 cl d'eau minérale plate (par participant)	✓	-
2 micros HF	✓	-
Pupitre micro	✓	-
Estrade	✓	-
Ecran blanc de projection	✓	-
Liaison Internet WIFI	✓	-
Paper board	✓	-
Lecteur DVD blue ray	✓	-
Vidéo projecteur	✓	-
Moniteur plat 155 cm	✓	-
Caméscope numérique	✓	-
PC portable	✓	-
Technicien (la journée)	-	350 €
Piste de danse ou podium	-	Sur devis
Hôtesse/interprète	-	Sur devis
Canapé ou mobilier divers	-	Sur devis

Services d'animation (liste non exhaustive)

Relaxation Massage

Une équipe de professionnels du massage sur chaise ergonomique vous apporte bien-être et relaxation énergétique pour un ressourcement garanti.

150 € TTC / masseur (2 heures de massage)

Artistes divers

Selon le thème de la soirée : fakirs, charmeurs de serpents, avaleurs de sabre, équilibristes, échassiers, jongleurs, orgues de barbarie...

600 € TTC par artiste (sur la base de 2 heures de présence)

Voyance :

Notre équipe de voyants sera présente tout au long de votre évènement pour accueillir les convives et leur prédire l'avenir à l'aide de cartes, boule de cristal...

700 € TTC (sur la base de 2 heures de présence)

Le caricaturiste

Connu et apprécié de tous, pour tous les types d'évènement, il créera une ambiance chaleureuse et amicale autour des tables ou d'un cocktail. Ceux qui le désirent conserveront leur caricature.

570 € TTC (sur la base de 2 heures de présence)

Le magicien cabaret de table

Ce magicien passera de table en table pour effectuer des tours de magie extraordinaires avec votre participation (illusion, lévitation, disparition d'objets, tours de carte...). Un moment inoubliable pour vos invités.

690 € TTC (sur la base de 2 heures de présence)

Artiste soliste

Pianiste, guitariste, saxophoniste + sonorisation

430 € TTC par artiste (sur la base de 2 heures de présence)

Animateur DJ

1 animateur DJ (nombreuses références en gala et soirées privées)

1 sonorisation avec 2 points d'enceintes sur pied 1 500 W)

950 € TTC (sur la base de 3 heures de présence)

1 pied d'éclairage pour effets spéciaux

1 micro HF et micro-scène à disposition

Livraison et installation du matériel

Tarif sans limite d'horaires

Les tarifs des prestations sont donnés à titre indicatif.

À votre demande, nous vous mettons en relation avec les artistes et services concernés, avec lesquels vous traiterez directement.

Formules cocktails



	Composition	Pour 1 heure	½ heure supplémentaire
Formule classique	Cocktail "Cup" (à définir), Whisky « Hedgehog », Porto, Bière de la brasserie de la Motte Juillet (blonde) 75 cl, Jus de fruits, sodas, eaux minérales régionales	17 €	7 €
Formule Champagne	Champagne "Mumm" cordon rouge, Whisky « Hedgehog », Porto, Bière de la brasserie de la Motte Juillet (blonde) 75 cl, jus de fruits, sodas, eaux minérales régionales	25 €	10 €

Choix de canapés 1,50 € pièce



Pièces salées froides :

- Saucisson d'Auvergne
- Canapé au saumon fumé et aux câpres
- Canapé au foie gras
- Mini-brioche aux grattons
- Mini-brioche au bleu d'Auvergne et aux noix
- Cassolette de crème vichyssoise
- Tuile au Lavort et Jambon d'Auvergne
- Pâté de charolais en gelée

Pièces salées chaudes

- Tarte au Cantal
- Pâté de pommes de terre
- Mini-feuilleté de Saint-Flour
- Mini-tourte au saumon de Brioude
- Gougère au Saint-Nectaire
- Mini-bouchée aux escargots bourbonnais
- Beignets d'escargots
- Mini-quiche à la Fourme d'Ambert

Pièces sucrées

- Mini-brioche aux pralines
- Tartelette à la rhubarbe
- Tartelette aux noix
- Macaron chocolat et pastilles de Vichy
- Mini-creusois
- Cornet de Murat
- Mini-flognarde aux pommes
- Guenilles



Champagne à la bouteille (75 cl) :

- Mercier brut 49 €
- Moët et Chandon Rosé Impérial 75 €
- Krug Grande Cuvée 250 €

Prix nets



Menus séminaires et journées d'études



Les menus sont servis dans les salons, composez votre choix
(menu unique servi à l'ensemble des convives).

ENTRÉES

Pâté bourbonnais aux pommes de terre
Saumon fumé du Sichon et sa crème fraîche aux herbes
Assiette de charcuteries d'Auvergne et ses condiments
Tarte au Cantal
Crème vichyssoise
Tourte au saumon de Brioude
Pâté creusois
Feuilleté de Saint-Flour
Potillou d'escargots et de grenouilles

PLATS

Truffade, sa tranche de jambon cru et sa salade de saison
Salade de dents de lion au lard gras
Filet de truite à la crème d'ail
Potée auvergnate
Gigot brayaude
Tripoux
Canard à l'aigre-doux
Truite au bleu
Gratin de cabillaud au Cantal
Pavé de sandre à l'unilatéral sur dôme de lentilles

FROMAGES

Assiette de Comtesse de Vichy et son mesclun
Assiettes de 3 fromages d'Auvergne

DESSERTS

Cornet de Murat
Clafoutis aux fruits de saison
Tarte aux fruits
Millefeuille au chocolat
Paris-Brest façon Vichy
Crème brûlée au Cointreau et ses mignardises
Fondant au praliné et crème anglaise à la pistache

Boissons incluses dans le menu

Vin 37,5 cl par personne
AOC Saint-Pourçain blanc tradition domaine Gardien 2010
AOC Côtes d'Auvergne rouge Chanturgue 2011
Eaux minérales : Volvic ou Vichy Célestin à discrétion
Café, thé ou infusion



Menu 19 €

Salade auvergnate



Truffade



Clafoutis

Menu équilibre et bien-être 32 €

Crème vichyssoise

ou

Cocotte d'escargots à la crème d'ail de Billom



Truite Fario

aux petits légumes de Limagne

ou

Suprême de pigeonneau grillé à la Gentiane
d'Auvergne, purée de céleri aux poires



Faisselle aux herbes

ou

Fromage blanc de Ris-Gare et coulis exotique



Poire pochée au vin rouge de Saint-Pourçain

ou

Soupe de fruits et son smoothie aux agrumes

Menu dégustation et plaisir de l'Auvergne 45 €

Terrine de potée auvergnate

ou

Délice de canard au foie gras



Tourte au saumon de Brioude

ou

Truite de l'Allier cuite au bleu
et ses légumes de la plaine de Limagne



Filet de bœuf Charolais aux champignons

ou

Émincé de poulet du Bourbonnais au Saint Nectaire



Plateau de fromages affinés

ou

Gaperon au lait de chèvre frais



Piquenchagne

ou

Cornet de Murat

Un plat ne vous convient pas ? Nous pouvons associer différemment nos menus.

Tarifs suivant modification

Pièce montée sur commande, toute forme possible.

Prix nets hors boissons.

Buffets



Buffet campagne bourbonnaise 45 €	Buffet saveur et équilibre 55 €	Buffet de l'Empereur 65 €
<p>Entrées et hors d'œuvre Crudités de saison Salade auvergnate Tarte tomate et Cantal Salade de Lentilles Vertes du Puy </p> <p>Charcuteries Salade de museau Saucisson et Jambon d'Auvergne </p> <p>Plat chaud Truffade ou Tripoux </p> <p>Fromage Lavort sur lit de laitue </p> <p>Douceurs Carpaccio d'ananas Mousse à la praline rose Poire belle-Hélène Fromage frais d'Auvergne et coulis de framboise</p>	<p>Entrées et hors d'œuvre Mosaïque de légumes à la pulpe de tomate vinaigrée Vapeur de moules et lentilles vertes au bleu d'Auvergne Carpaccio de concombre aux herbes fraîches Tartare de légumes </p> <p>Plat chaud Effeillé de raie à l'estragon ou Coquelet grillé en crapaudine à la moutarde de Charroux </p> <p>Fromage Fromage blanc de Ris-Gare et fines herbes </p> <p>Douceurs Assiette de fruits frais et son sorbet pomme d'or Pêche rôtie au gingembre Panier de fruits et mignardises Brochette de fruits caramélisés Tarte fine aux pommes</p>	<p>Entrées et hors d'œuvre Gratin de poire à la Fourme d'Ambert Pressé d'araignée de mer, salade acidulée pomme avocat Vichyssoise glacée aux œufs de saumon de l'Allier Cocotte d'escargots à la crème d'ail de Billom </p> <p>Plat chaud Sandre en peau « Vichy-Célestins » ou Cœur de pavé de Charolais aux champignons </p> <p>Fromage Assiette de découverte de 3 fromages d'Auvergne </p> <p>Douceurs Soufflé glacé à la Verveine du Velay Aumônière de poires et de raisins à la réduction de Birlou Figues rôties et crème glacée au miel d'Auvergne Macarons au chocolat et à la pastille de Vichy Entremets de l'Empereur</p>
<p>37,5 cl de vin / pers AOC Saint-Pourçain rouge ou blanc Domaine Grobost Barbara Eaux minérales Volvic ou Saint Yorre Café, thé ou infusion</p>	<p>37,5 cl de vin / pers AOC Côte Roannaise rouge ou blanc Eaux minérales Volvic ou Vichy Célestins Café, thé ou infusion</p>	<p>37,5 cl de vin / pers AOC Santenay 1^{er} cru rouge ou AOC Montagny 1^{er} cru blanc Eaux minérales Volvic ou Chateldon Café, thé ou infusion</p>

Présentation du restaurant « Les Jardins de L'Empereur »



Les eaux de Vichy étaient déjà reconnues au XVII^e siècle pour leurs vertus thérapeutiques. On allait "prendre les eaux". Déjà en vogue sous Louis XIV, le thermalisme prit réellement son essor au XIX^e siècle, sous l'influence de Napoléon III et de l'impératrice Eugénie.

Les séjours réguliers de l'Empereur à Vichy, le décidèrent à aménager la ville qui connut alors un véritable développement urbanistique, marqué par la construction de nombreux bâtiments de prestige et d'un parc de 13 hectares au cœur de la ville. L'hôtel « Les Sources », construit au bord des parcs, a une vue imprenable sur ceux-ci. Quel plus bel hommage que de donner au restaurant le nom de celui qui a permis l'essor de ce qui est devenu « La Reine des Villes d'Eaux ».

Notre restaurant est dirigé par un chef renommé « Maître Cuisinier de France » qui maîtrise l'harmonie des mets et des saveurs. Auteur de livres sur la cuisine diététique, il délivre à tous les clients une cuisine saine et équilibrée, traditionnelle ou novatrice.

Notre chef et son équipe conjuguent avec bonheur cuisine gastronomique et diététique en vous invitant au plaisir des sens : goût, odorat, onctuosité ou croustillant. Délicatesse et finesse des préparations contribuent au plaisir de manger sainement.

Une décoration feutrée, dans des tons prune et rose invite à la détente.





Carte du bar « Les Sources »

Apéritifs :

Martini, Campari, Porto, Muscat 7 cl.....	5,00 €
Avèze, Salers 7 cl.....	5,00 €
Fond de culotte 9 cl.....	6,00 €
Porcianus (vin blanc de Saint Pourçain et crème de myrtille) 12 cl.....	5,00 €
Ricard, Pernod, Berger blanc 4 cl.....	5,00 €
Liqueur de gentiane au cognac 7 cl.....	5,00 €

Eaux de vies :

Whiskies : 4 cl

Ecossais : Cardhu	8,50 €
Français : Hedgehog.....	8,50 €
Japonais : Nikka	15,00 €

Gin : 4 cl

Bombay Sapphire.....	8,50 €
----------------------	--------

Vodka : 4 cl

Citadelle.....	7,00 €
----------------	--------

Liqueur : 4 cl

Birlou.....	6,00 €
-------------	--------

Bières :

Hoegaarden, Pelforth brune, Heineken 25 cl	3,10 €
Bière de la brasserie de la Motte Juillet (blonde ou brune) 25 cl.....	3,90 €

Boissons rafraîchissantes : 25 cl

Auvergne Cola, Schweppes Indian Tonic, Orangina, limonade	4,00 €
---	--------

Jus de fruits et nectars : 25 cl

Abricot, cranberries, goyave, orange, poire, banane, cerise, ananas, exotiques, mangue, pamplemousse, tomate, carotte.	4,00 €
---	--------

Fruits pressés :

Orange, citron, pamplemousse 20 cl	4,00 €
Sirop à l'eau 25 cl.....	2,50 €

Eaux minérales pétillantes

Vichy Célestins bouteille ... 1 l.....	2,50 €
Vichy Célestins <u>Pression</u> 0,20 l.....	0,50 €
Vichy Célestins <u>Pression</u> ... 1 l.....	2,00 €
Chateldon	0,75 l.....5,50 €
Chateldon	0,5 l.....4,50 €
Saint Yorre	0,5 l.....3,00 €

Eaux minérales plates

Volvic.....	1 l.....3,00 €
-------------	----------------

Boissons chaudes :

Expresso, décaféiné.....	2,00 €
Double expresso, cappucino, café viennois.....	3,50 €
Chocolat chaud.....	3,00 €
Chocolat viennois.....	3,50 €
Thés et infusions au choix (coffret de dégustation)	3,00 €
Irish coffee, 20 cl.....	9,00 €



Carte des cocktails

Cocktails diététiques

Le Tonifiant

25 cl 8.00 €

Tomate, pamplemousse rose,
Vichy Célestins (60 kcal)

Le Bonnemine

25 cl 8.00 €

Concombre, orange, citron,
assaisonnement (55 kcal)

Smoothies

Le Sourire

25 cl 8.00 €

Banane fraîche,
jus d'ananas, miel

Le Cooler

25 cl 8.00 €

Jus de tomate, concombre frais, jus
de citron vert, assaisonnement

Cocktails sans alcool long drinks

12 cl 6.00 €

Pussy Foot

Florida

Cocktails avec alcool short drinks

7 cl 8.00 €

Negroni
Dry Martini
Rob Roy
Blue Lagoon
White Lady
Jack Rose
Margarita
Red Lion
Side Car
Daïquiri

Cocktails avec alcool long drinks

12 cl 9.00 €

Bloody Mary
Américano
Piña Colada
Tampico

Cocktail du barman

Le N°3

20 cl 12,00 €

(10 cl jus d'ananas, 5 cl lait de coco et 5 cl liqueur de melon)

Prix nets



Carte du restaurant

Les entrées :

Cannellonis de saumon Bio aux concombres, écume de moutarde de Charroux.....	14,00 €
Salade de chèvre chaud de Ris Gare	12,00 €
Crème Vichyssoise servie à votre convenance.....	7,00 €
Assiette de saumon fumé par nos soins.....	11,00 €
<i>Le verre de 12 cl de Viognier IGP Pays d'Oc cave Pazaac 2012.....</i>	<i>3,90 €</i>
Terrine de foie gras de canard de Limagne au naturel	17,50 €
<i>Le verre de 12 cl de AOC Coteaux du Layon 2008</i>	<i>4,90 €</i>
Omelette soufflée à votre convenance (fines herbes, jambon, fromage)	9,00 €

Les poissons :

Gratin de Saint Jacques au Chablis	22,50 €
<i>Le verre de 12 cl de AOC Petit Chablis 2008</i>	<i>4,50 €</i>
Pavé de saumon d'Écosse en coque de quinoa	16,00 €
Filet de sébaste sauce Américaine.....	16,00 €

Les viandes :

Foie de veau du pays en pavé, curry de légumes	16,00 €
Gratin d'andouillette de Saint-Pourçain.....	14,00 €
Côte de porc « Label Rouge Porc Fermier d'Auvergne », gratin de potimarron à la façon du chef.....	16,00 €
<i>Le verre de 12 cl d'AOC Saint-Pourçain rouge 2009</i>	<i>3,50 €</i>
Tartare de Bœuf Charolais haché minute	13,50 €
Carpaccio de bœuf aux copeaux de Lavort	12,50 €
<u>Pour les amateurs de bœuf « Label Rouge du Bourbonnais » :</u>	
* Bavette 200 g.....	16,00 €
* Faux filet 200 g	18,00 €
<i>Le verre de 12 cl de AOC Saint-Émilion 2007</i>	<i>4,90 €</i>

Ces plats vous sont proposés avec une garniture au choix :

- Pommes frites, légumes au wok, tagliatelles, carottes cuites à l'eau de Vichy Célestins
- Salade de saison à l'huile de noix, de sésame ou de pistache de Lapalisse 4,00 €

*Sauce selon votre choix : Poivre vert, béarnaise, bleu d'auvergne, échalotes, vin rouge



Conseil de notre chef sommelier en accompagnement.

Toutes nos viandes sont d'origine française.



L'ardoise fromagère 9,00 €

Lavort, Chambérat, Murol, Pavin, Charolais, Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, roue de Ris-Gare, Gaperon, Comtesse de Vichy.

Les desserts

Crème brûlée à l'ancienne	8,00 €
Moelleux au chocolat chaud (10 minutes de cuisson)	8,00 €
Choc de Vichy (sorbet banane au thym citronné & nougatine aux sésames)	13,00 €
Tiramisu aux fraises	12,00 €
Croquant de millefeuille au chocolat noir et lait	12,00 €
Salade d'oranges et carottes à l'orientale	12,00 €
Tarte fine aux fruits de saison et quenelle de glace au choix	11,00 €
Café gourmand	9,00 €

Menus du restaurant

Menu à 23,00 €

Terrine de poisson aux petits légumes et corail de Saint Jacques

ou

Aligot



Carré de porc en glacis de miel et pommes Boulangère

ou

Darne de saumon grillée aux Lentilles Vertes du Puy et velouté de curry vert



Fromages ou Dessert du jour

Formule (voir suggestion sur l'ardoise)

Entrée – Plat ou Plat – Dessert	19,00 €
Entrée – Plat – Fromage ou Dessert	25,00 €

Formule cocotte pour 2 personnes

Cocotte de poulet bourbonnais aux Côtes d'Auvergne	39,00 €
Cocotte de rognons de veau d'Auvergne au Madère	45,00 €

Menu du p'tit Bougnat (moins de 12 ans) 14 €

Assiette de crudités ou charcuteries régionales

Steak haché maison de Charolais ou filet de saumon pané

Assiette de fromages ou

Clafoutis ou glaces



Carte des vins



Champagne 37,5 cl 75 cl

Taittinger brut Cuvée Prestige.....	49 €
Veuve Cliquot Ponsardin49 €.....	78 €
Moët et Chandon « Grand Vintage », 2000	95 €
Taittinger « Comtes de Champagne » rosé	175 €

Vins rouges 37,5 cl 75 cl

AOC Côtes d' Auvergne Boudes A. Sauvat « Les Demoiselles », 2011	15 €.....	19 €
AOC Côtes d' Auvergne Châteaugay, P. Goigoux, 2011	14 €.....	18 €
AOC Saint-Pourçain Domaine Grosbot Barbara, 2010.....		18 €
AOC Saint-Émilion Château La Serre, Grand Cru, 2002		49 €
AOC Pomerol Château Nenin, 1995		93 €
AOC Margaux, Château Brane Cantenac, 2004.....		66 €
AOC Pauillac Château Pibran, Cru Bourgeois, 2003.....		82 €
AOC Madiran Bouscassé, vieilles vignes, 2001		42 €
AOC Pernand Vergelesses 1 ^{er} Cru, L. Jadot, 2004		60 €
AOC Richebourg, domaine Noellat, 1993		329 €
AOC Crozes Hermitage « Les Meysonniers », Chapoutier, 2007	20€	35 €
AOC Coteaux d' Aix en Provence, 2003		55 €

La sélection de vins au verre du sommelier 12 cl

AOC Bordeaux Supérieur E. de Couronneau, 2011	4,50 €
AOC Hautes Côtes de Nuits, 2002	4,50 €
Vin du Chili Appellation Santa Digna, cabernet sauvignon, 2002,	3,90 €
Vin d'Italie DOC Barolo, 2010.....	3,90 €





Vins blancs	37,5 cl	75 cl
AOC Alsace Pinot blanc, Kieffer à Blienschwiller, 2007		25 €
AOC Alsace Grand Cru Gewurztraminer Altenberg de Bergheim Vendanges tardives, G. Lorentz, 2006	52 €.....	64 €
AOC Saint-Pourçain « Cuvée Tradition », F. Ray, 2010		18 €
AOC Chinon, M. Bredif, 2006		29 €
AOC Graves « Château Ferrande », 2008		38 €
AOC Sauternes, Château d'Yquem, Lur Saluces, 1998.....	325 €.....	579 €
AOC Petit Chablis « Laroche », 2008	15 €	
AOC Chablis 1 ^{er} Cru, Montée de Tonnerre, Régnard, 2008	28 €.....	49 €
AOC Vougeot « Clos du Prieuré », Domaine Vougeraie, 2004		188 €
AOC Beaujolais Blanc, Grand Clos de Loye, L. Jadot, 2005	15 €.....	35 €
AOC Condrieu, M. Chapoutier, 2007		70 €
AOC Vacqueyras « Seigneur de Lauris », Arnoux & Fils, 2007	29 €.....	49 €
AOC Pacherenc du Vic-Bilh, L. Teston, 2007		35 €
 La sélection de vins au verre du sommelier		12 cl
<i>AOC Saint-Pourçain, F. Ray, 2010</i>		<i>3,20 €</i>
<i>AOC Chablis, Saint Martin, 2007</i>		<i>6,90 €</i>
<i>AOC Muscadet Sèvre-et-Maine sur lies, 2007</i>		<i>3 €</i>
<i>AOC Pouilly Fumé Château de la Doucette, 2007</i>		<i>6,90 €</i>
<i>Vin de Suisse : Valais, Petite Arvine, domaine Château Lichten, 2005.....</i>		<i>3,90 €</i>
<i>Vin des U.S.A. : Chardonnay "Carneros", Domaine Chandon, 2008</i>		<i>3,90 €</i>
 Vins rosés	37,5 cl	75 cl
AOC Coteaux d'Aix en Provence, Domaine des Béates, 2008	15 €.....	28 €
AOC Côtes de Provence, Château Sainte-Roseline, cru classé, 2008.....		32 €
AOC Bandol Château de Pibarnon, 2008.....	20 €.....	35 €
AOC Tavel, Beaufort, 2008.....		29 €





Conditions générales de ventes

Chambres :

Le nombre exact de chambres ainsi que la liste des participants doivent être confirmées au minimum quinze jours avant la date d'arrivée prévue.

Repas :

Le nombre définitif de couverts doit être confirmé 7 jours avant la manifestation. Celui-ci servira de base à la facturation. La direction de l'*Hôtel « Les Sources »* se réserve le droit d'annuler la réservation si des événements de force majeure ou des cas fortuits l'y amènent (inondation, catastrophes naturelles, incendie etc...)

SACEM :

La déclaration engage l'organisateur et non l'hôtel.

Il appartient à l'organisateur de l'évènement de s'assurer d'être en conformité avec la réglementation des droits relatifs à la diffusion d'œuvres musicales.

Voir conditions de vente page 11 concernant les animations proposées.

Confirmation de réservation :

Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du double du présent courrier dûment signé avec la mention « bon pour accord » (manuscrite) et le paiement de 30 % du montant prévisionnel de la commande à titre d'acompte.

Indemnités et pénalités en cas d'annulation :

En cas d'annulation totale, l'hôtel conservera à titre de pénalité ou facturera le client comme indiqué ci après :

- plus de 30 jours avant la date de la manifestation: le montant du ou des acomptes prévus aux conditions particulières,
- entre 30 jours et 7 jours avant la date de la manifestation : 85 % du montant TTC des prestations réservées,
- moins de 7 jours avant la date de la manifestation : 100 % du montant TTC des prestations réservées.

Garantie des prix :

Les tarifs indiqués sont fermes pour 3 mois à compter de la date du devis ; passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des modifications tarifaires éventuelles de l'hôtel.

Recommandation :

L'organisateur s'oblige à n'inviter ou faire pénétrer dans l'*Hôtel « Les Sources »* que des personnes dont le comportement ne soit pas susceptible de porter atteinte à l'intégrité et la tranquillité des autres clients et du personnel de l'hôtel. Ce dernier se réserve le droit d'intervenir et d'user de tous les moyens légaux si nécessaire.

Le client ne pourra apporter de l'extérieur, ni boisson, ni aucune sorte d'aliment.

Si le client veut apporter ses propres bouteilles de vin, cela doit être stipulé lors de la réservation. L'hôtel facturera un droit de bouchon (10 euros par bouteille servie).

Modalités de paiement

Les factures définitives sont payables à réception. Aucun escompte pour paiement comptant, ni délai supplémentaire de paiement ne sont accordés.



Annexe : Fiche de réservation séminaires & banquets

Nom du groupe : Nom du responsable : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Fax : e-mail :	Date d'arrivée : Heure : Date de départ : Heure : Nombre de personnes : - Adultes : - Enfants : <hr/> Date d'option :
--	--

Déroulement de la manifestation	Salons, divers	Prix unitaire	Nbre de pers. ou quantités choisies	Prix total
			Montant total	

Détails de la manifestation (menus et boissons) :	
Date du jour :	Réservation effectuée par :

