

Document pour diffusion : Groupes 1TS, DDFPT, Intendante, Noëlle

	Objectifs	Modalités
PRODUCTION DE CHAQUE GROUPE	2 menus produits pour 5 personnes = 10 couverts à servir	Dégustation : 1 couvert de chaque menu est mis de côté (Bonnafous, Loubières, Garcia ou Darbin, Schaffener) Reste à distribuer : 4 couverts par menu soit 8 couverts au total par stand
CIBLE CLIENTELE	1 - <u>Les élèves de 1TS</u> : uniquement ceux en séance ENTREPRENEURSHIP 2 - <u>Les adultes du lycée</u> : Vie scolaire, administration, agents, professeurs.	Mise en œuvre des restrictions consécutives à la crise sanitaire
GESTION DES RESERVATIONS	Chaque groupe doit justifier les couverts distribués 1 - Chaque « client » doit venir réserver auprès du groupe son repas 2 - « Le client » doit badger sur la borne rubrique « entrepreneurship » qui sera ouverte	1 - Créer et mettre en œuvre une procédure de prise de réservation 2 - Créer une fiche récapitulative de prise de réservation (Nom, prénom, classe, N° carte)
CONTROLE DES VENTES	Un état de rapprochement sera fait entre la fiche de réservation du groupe et le relevé des réservations des bornes	En fin de service fait avec Mmes Loubières ou Schaffener

Dates de production :

DATE	NBRE GROUPES	NBRE DE COUVERTS	TOTAL COUVERTS A DISTRIBUER
03 février 21	7	8	56
10 février 21	6	8	48