

TROPHÉE DES INGENIEURS CULINAIRES

« Conception d'un établissement fictif au vu d'une levée de fonds »

Objectif du projet : Ce projet a pour objectif de ré-exploiter les méthodes, outils et connaissances qui ont été vues pendant cette année d'ingénierie afin de concevoir votre propre entreprise.

Vous commencerez par former des groupes de 5 étudiants. Je vous laisse libre sur la constitution des groupes mais attention, j'attends de vous du sérieux, de l'investissement, de la créativité et de la recherche. Le travail de groupe et la communication sont primordiaux pour l'accomplissement de ce projet.

Le projet (consignes) :

Vous êtes 4 jeunes actifs avec une envie commune, « ouvrir ensemble un établissement de restauration ». Après plusieurs mois de discussions et d'échanges, votre groupe s'est mis d'accord sur un concept. Avant de faire appel à un cabinet d'étude technique en ingénierie spécialisé dans l'HR pour vous guider, vous souhaitez mettre votre projet au clair dans un dossier. Ce dossier s'avérera utile très prochainement car dans votre réseau, un investisseur, Monsieur Gallet, cherche à investir dans une nouvelle entreprise. Vous lui présenterez votre projet ainsi qu'à certains de ses amis financeurs.

Plan du dossier :

Page de présentation (1 page)

Elle doit comprendre au minimum :

- le nom et prénom des associés
- le logo de l'entreprise (logo créé pour ce projet)
- le nom du restaurant
- l'année de présentation du projet

Table des matières automatique (1 page)

- Elle doit regrouper tous les titres de niveau 1 et 2
- Elle doit faire apparaître les numéros de page

Partie I – Le concept (3 à 5 pages)

- Présentation des associés (vous pouvez inventer des expériences fictives)
- Présentation sommaire du concept (doit intégrer le nombre de couvert, le prix moyen, le concept de restauration, les jours et horaires d'ouverture de l'établissement)
- Présentation de l'environnement du projet (ville, région, économie local, tourisme...) et expliquer les raisons de l'implantation à cet endroit.
- Présentation de la clientèle visée.
- Présentation des valeurs de l'entreprise (développement durable, bien être du personnel, terroir...)
- Présentation détaillée du concept grâce à **une cartographie** (système de production).

Partie II – Les locaux (3 à 4 pages)

- Déterminer les besoins en locaux au vu du système de production (réaliser un **tableau**)
- Organiser les locaux en respectant la sectorisation, le goulet d'étranglement et la marche en avant (**réaliser un schéma directeur**)

Partie III – Les équipements (3 à 5 pages)

- Déterminer les besoins en équipements cuisine et salle (Tableau avec la marque, la quantité, le modèle, le prix)
- Calculer le budget matériel nécessaire à la mise en service de l'établissement.

Partie IV – L'esquisse et la plan 3D (3 à 5 pages)

- Présenter une première esquisse en 2D réalisé à la main qui inclue le matériel.
- Présenter un plan en 3D de votre concept réalisé sur la plateforme « Kozikaza ». Ce plan devra être à l'échelle et représenter l'intérieur de votre structure).

Partie V – La carte des prestations (3 à 5 pages)

- Présenter la future carte de votre restaurant
- Présenter la future carte de votre bar (facultatif en fonction du concept)
- Présenter les offres que vous proposez (menu formule, menu enfant, tarif de groupe...)

Partie VI – La communication (2 à 3 pages)

- Présenter votre stratégie de communication.
- Présenter au moins un exemple de support de communication (affiche, flyer, publication Instagram...)

Conclusion

- Les critères de notations devront être intégrés juste après votre conclusion.

Annexes

Informations & conseils :

- La plateforme « **Canva** » est un bon outil pour la conception d'un logo, d'une carte de restaurant ou d'un support de communication.
- Rechercher le matériel chez des équipementiers professionnel (Henri Julien, métro, Matfer ...)
- La mise en place de la hotte(ventilation) et les différents branchements eau et électricité(fluides) ne doivent pas apparaitre dans votre projet.

Soutenance:

- Ce dossier sera ensuite soutenu devant un jury d'enseignants. Vous devrez **réaliser un diaporama** afin de présenter votre travail en 20 minutes suivi de 15 minutes de questionnement. Les associés se seront harmonisés en amont pour se répartir la présentation et la parole afin que l'exposé soit fluide.

Deux exemplaires de votre dossier seront imprimés, reliés et distribués le jour de la soutenance afin que le jury puisse évaluer votre travail.

ÉVALUATION DU DOSSIER /10	
Respect du plan Concept, locaux, équipements, plan, carte, communication, conclusion.	/2
FOND Recherche, approfondissement, faisabilité du projet, originalité, réalisme	/6
FORME Mise en page, qualité de la rédaction, orthographe, langage	/2
SOUTENANCE ORALE /10	
LANGAGES ET PROFESSIONNALISME : Élocution, regard, posture, aisance, tenue	/2,5
SUPPORT INFORMATIQUE : Qualité du diaporama, maîtrise du vidéoprojecteur	/2
STRUCTURE : Clarté, fluidité, bon travail préparatoire du groupe en amont	/3
REPONSE AUX QUESTIONS : Écoute, clarté, réactivité	/2,5
TOTAL	/20

Tableau 1 - Cartographie vierge d'un système de restauration

Phase de conceptualisation	Contexte	<p><u>Secteur d'évolution de l'établissement</u> :</p> <input type="checkbox"/> R. commerciale <input type="checkbox"/> R. collective
		<p>Segment :</p>
	Prestations	<p><u>Attentes des consommateurs</u> : <i>lister les attentes des consommateurs selon leur typicité.</i></p> <p><u>Prestations alimentaires</u> : <i>proposer des prestations adaptées aux attentes des consommateurs</i></p> <p><u>Typologie des produits utilisés</u> :</p> <p>→ <u>DOV</u> : <input type="checkbox"/> 1^e <input type="checkbox"/> 2^e <input type="checkbox"/> 3^e <input type="checkbox"/> 4^e <input type="checkbox"/> 5^e</p> <p>→ <u>DOA</u> : <input type="checkbox"/> PB <input type="checkbox"/> PPE <input type="checkbox"/> PSE <input type="checkbox"/> PF</p> <p>→ <u>Concept de production</u> :</p> <p><u>Mode d'organisation des locaux en cuisine</u> : <i>lister les différents locaux nécessaires à la réalisation des prestations, de la typologie des produits et des types de liaisons.</i></p>
	Processus de production	<p><u>Types de liaison</u> : <i>énumérer les liaisons utilisées pour la production</i></p> <p><u>Modes de cuisson</u> : <i>lister les modes de cuisson appliquer en cuisine</i></p>
	Environnement technologique	<p><u>Typologie de maintien en t° ou de remontée en t°</u> :</p> <p><u>Mode de refroidissement</u> :</p> <p><u>Type de conditionnement</u> :</p>
	Mode de distribution	<input type="checkbox"/> À table <input type="checkbox"/> Au comptoir <input type="checkbox"/> Autoservice <input type="checkbox"/> Sur lieu de vie
= Système de restauration		