



## Titre du Sujet : Création de l'Hôtel / Restaurant de Demain : Fusion de Gastronomie et d'Innovation pour une Expérience Client Émotionnelle

### INTRODUCTION :

La restauration est un domaine en perpétuelle évolution. Les tendances culinaires, les attentes des clients et les technologies changent constamment. Dans le cadre de notre concours en hôtellerie-restauration, nous vous invitons à imaginer le restaurant idéal, en associant une expérience client innovante et émotionnelle. Cet hôtel / restaurant devra être en mesure de se démarquer par son concept unique, sa cuisine et les émotions qu'il suscite chez ses clients.

### OBJECTIFS DU DOSSIER DE SELECTION :

Vous devez élaborer un dossier sous format numérique (voir ci-dessous) qui reprend les 6 thématiques suivantes :

1. Élaboration d'un concept de restaurant novateur.
2. Définition du type de cuisine et de la carte.
3. Création d'une expérience client innovante et émotionnelle.
4. Choix de l'emplacement et de la décoration intérieure.
5. Développement de stratégies de marketing et de communication.
6. Analyse de la viabilité économique et de la durabilité environnementale du concept.

### CONSIGNES :

1. Indiquer les 3 NOMS et Prénoms des participants
2. **Concept de l'établissement** : Décrivez le concept de votre hôtel / restaurant. Indiquer le nom de votre établissement ? Quel est le thème ? Quel type de cuisine proposez-vous ? Comment votre concept se distingue-t-il des restaurants traditionnels ?
3. **Expérience Client Innovante** : Imaginez une expérience client unique qui suscite des émotions. Cela peut être par le biais de la technologie, de l'interaction avec les clients, ou de tout autre moyen créatif.
4. **Menu et Gastronomie** : Élaborez un menu qui reflète le concept de votre restaurant. Quels sont les plats phares ? Comment les ingrédients sont-ils sélectionnés ? Comment le menu s'adapte-t-il aux préférences et aux restrictions alimentaires des clients ?
5. **Emplacement et Décor** : Choisissez un emplacement pour votre établissement et expliquez pourquoi vous l'avez choisi. Quel type de décoration intérieure refléterait le mieux le concept de votre hôtel / restaurant ? Comment contribue-t-il à l'expérience globale ?
6. **Stratégies de Marketing et Communication** : Comment allez-vous faire connaître votre hôtel / restaurant ? Quels canaux de communication allez-vous utiliser ? Comment allez-vous interagir avec vos clients avant, pendant, et après leur visite ?
7. **Viabilité Économique et Durabilité** : Analysez comment votre concept peut être rentable. Également, décrivez comment votre restaurant prendra en compte les enjeux environnementaux et de durabilité.

### LE SUPPORT DE PRESENTATION DEVRA ETRE NUMERIQUE :

- Site web : veillez à l'ergonomie et à la facilité de navigation. Les éléments interactifs sont encouragés.
- Présentation multimédia : Powerpoint, prezzi, Canva... (veillez à l'ergonomie et à la facilité de navigation. Les éléments interactifs sont encouragés) avec un maximum de 10 pages
- Vidéo : celle-ci ne devra pas dépasser 5 minutes. Soyez créatifs dans la mise en scène, et n'oubliez pas d'intégrer des éléments visuels et sonores qui renforcent votre concept.



### CRITERES D'ÉVALUATION :

---

- Originalité et innovation du concept de restaurant.
- Pertinence et créativité de l'expérience client proposée.
- Cohérence entre le menu, le décor, et le concept global.
- Qualité des stratégies de marketing et de communication.
- Réalisme de l'analyse de viabilité économique et prise en compte de la durabilité.

### INSCRIPTION :

---

Le trinôme d'élèves devra renvoyer le document d'inscription à l'adresse suivante : [castel.concours@ac-dijon.fr](mailto:castel.concours@ac-dijon.fr)  
Ce document sera en ligne sur Eclat, à l'adresse suivante :

Date Limite d'envoi du dossier : 12/02/2023

### EPREUVE FINALE : 05/03/2024

---

Un sujet vous sera distribué pour une épreuve de 3h. Chaque équipe sera encadrée par un élève de BTS MHR. Le déroulement de l'épreuve sera le suivant :

1. Distribution du sujet avec un panier fourni
2. Par équipe, vous aurez une heure pour vous approprier le sujet
3. Pendant 2h, chaque candidat (Cuisine, Restaurant et Hébergement) réalisera le travail demandé. Durant ces deux heures, le manager de BTS aura la possibilité d'intervenir 15 mns avec chacun des candidats pour une aide.

Bonne chance à tous les participants ! Puisse dans votre créativité et votre passion pour l'hôtellerie et la restauration afin de concevoir le restaurant de demain : « [Explorer, Expérimentez, Étonner](#) »-

Pour les 4 équipes sélectionnées, RDV le 05/03/2024 pour l'épreuve finale.