



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION



Christofle



CDRE

ETUDE DE CAS TROPHÉE CDRE 2027





CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION

Contexte

Vous êtes nommé Directeur(trice) d'Exploitation en charge de la restauration et participez au comité de pilotage du projet d'acquisition et de positionnement d'un 3^{ème} hôtel du groupe Experience Hospitality Collection (EHC). Le Groupe créé en 2021 est basé sur Marne-la-Vallée.

À proximité immédiate du parc Disneyland Paris, le groupe hôtelier Experience Hospitality Collection spécialisé dans les hôtels à thème exploite déjà deux établissements 4 étoiles :

- L'Hôtel Explorers proposant 390# est à destination des familles sous le thème des pirates, sirènes et grands explorateurs.
- Le Grand Magic Hotel 396# invite à vivre une expérience immersive unique où l'on pénètre dans les mondes fantastiques impressionnants les plus petits comme les plus grands.

Ce groupe est composé d'une équipe jeune, dynamique et engagée, constamment en quête d'amélioration et de renouvellement. Une volonté de repousser les limites et de se fixer des objectifs toujours plus ambitieux tout en adoptant un comportement et des pratiques plus responsables, tant d'un point de vue éthique qu'environnemental.

À la suite d'une récente acquisition, le groupe devient propriétaire d'un troisième hôtel de 90 chambres, actuellement classé 4 étoiles.

L'objectif de la direction est ambitieux : repositionner cet établissement afin d'obtenir une classification 5 étoiles tout en créant une identité forte, complémentaire des deux autres hôtels du groupe et différenciante par rapport aux hôtels concurrents ainsi qu'à l'offre de Disneyland Paris.



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION

Valeurs du groupe EHC

- Innovation et renouvellement
- Ouverture & diversité d'offres/concepts
- Politique éthique et environnementale
- Durabilité & responsabilité
- Expérience client exceptionnelle

Votre mission et travaux attendus

Vous devrez concevoir le projet global de la restauration du futur établissement que vous présentez aux propriétaires.

Cela se fera sous le format d'une vidéo de présentation en Français (20 min max).

Votre proposition devra être structurée en 3 parties :

1. Le positionnement de l'hôtel (5 min max)

Avant d'exposer l'ensemble de votre offre restauration il conviendra de définir un concept général pour l'établissement découlant de l'expérience que vous souhaitez faire vivre à votre clientèle.

Vous devez définir un thème original cohérent avec :

- L'environnement Disney (sans utiliser la propriété intellectuelle Disney)
- L'ADN du groupe
- Le mix clientèle prévu



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION

Votre mission et travaux attendus

2. Le concept de la restauration (13 min max)

Imaginez une offre complète

Pour chaque espace, vous devrez nous présenter :

- le concept
- l'ambiance
- la cible clientèle
- la carte
- la gamme tarifaire
- la capacité

L'ensemble de votre offre restauration devra être pensée sur la base d'un benchmark, d'une étude des tendances et de la compréhension du positionnement de l'établissement et sa capacité

Votre offre restauration devra démontrer :

- un modèle d'exploitation réaliste
- une viabilité financière (présenter les ratios clés en plus du chiffre d'affaires)
- une adéquation avec une politique RSE

3. Conclusion (2 min max)

Expliquez :

- En quoi cette offre F&B est innovante et a pleinement sa place dans cet environnement (Marne-la-Vallée/Disney)
- Comment peut-elle se dupliquer sur d'éventuels autres projets du groupe en France ou en Europe

Cette répartition de temps est donnée à titre indicatif afin de vous guider dans la structure de votre vidéo. Mais libre à vous de l'ajuster tout en gardant une certaine cohérence par rapport aux attentes du sujet.



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION

Dossier d'annexes écrites

(15 pages max)

- Libres dans la forme
- Servent à appuyer vos propos (plans, schémas, moodboards, croquis, études de flux, inspirations de concepts...)
- Pas d'obligation de tout détailler : allez à l'essentiel pour renforcer l'impact visuel et stratégique

Critères d'évaluation

Vous serez évalués sur :

- Votre créativité et originalité
- Votre envie et votre ambition
- Votre esprit de synthèse
- La clarté de votre support
- Votre capacité de présentation
- Votre faculté à être convaincant
- Votre faculté à présenter des éléments financiers synthétiques

Ce que nous n'attendons pas :

- Des tableaux financiers détaillés
- D'organigramme ni de planning détaillé d'équipe
- De prix précis des mets/boissons proposés
- De fiches techniques
- De grille de salaire de vos effectifs