

SUJET DU XXIII^e TROHPÉE C.D.R.E 2025

Le groupe CDRE se lance dans le rachat d'une structure existante avec un vignoble "Cru bourgeois" de 30 hectares à 20 km de Bordeaux.

L'enveloppe globale des investissements est à hauteur de 7 millions d'euros.

Vous êtes recruté en qualité de Directrice ou Directeur d'exploitation.

La mission vous est confiée de repenser dans sa globalité un concept œnotouristique, autour du bien-être, du bien manger, du slow tourisme et des expériences clients, concept qui laisse libre court à votre imagination dans la définition de son ambiance et son attractivité.

Ce concept proposé devra impérativement :

- Intégrer le « 100% inclusion » pour le personnel,
- Tenir compte du contexte économique.

Le Travail à réaliser :

- 1.** Dans une capsule vidéo de 2 min vous démontrez vos compétences de savoir-être de Directeur d'Exploitation.
- 2.** Vous « Pensez » l'offre commerciale globale incluant :
 - ✓ La politique tarifaire hébergement,
 - ✓ L'offre restauration et sa stratégie tarifaire,
 - ✓ Un espace de "ventes de produits",
 - ✓ Le compte d'exploitation dans lequel vous précisez les indicateurs de performance suivants :
 - Les charges du personnel,
 - Le ratio nourriture et boisson,
 - L'EBE.
- 3.** Vous développez un plan de communication pertinent.

Votre proposition se limitera à 30 pages hors annexes.

FICHE TECHNIQUE

- ✓ 40 chambres 4* ouvert toute l'année.
 - TO : 65% PM : 250 € TTC
 - 2 points de ventes de restauration, l'un de 60 places, l'autre de 30 places
- ✓ 500 m² à intégrer dans la démarche expérience client, comprenant :
 - 1 Spa,
 - 1 piscine intérieure/extérieure de 20 m², intégrée au Spa,
 - 2 salles de réception : 300m² + 150m² annexées au Spa,
 - 1 terrasse extérieure de 20m x 20m, autour des 4 côtés de l'établissement,
 - 1 Parking extérieur gratuit.