

Mettez à jour les informations de votre structure



En répondant à ce questionnaire

Comment ça marche ?



Pour quoi faire ?

ACCUEIL

Pour renseigner nos clients à l'accueil ou au téléphone sur votre structure



+ de 25 000 visiteurs renseignés en 2020



NUMÉRIQUE

Pour valoriser votre structure sur site internet et les réseaux sociaux (sites @ OT, département, région)

+ de 150 000 visiteurs uniques sur terravolcana.com en 2020

ÉDITIONS & COMMERCIALISATION

Pour intégrer votre structure à nos éditions et nos offres commerciales



Diffusion salons, presse, accueil OT ...

Typologie : Restaurant

Partie 1

Faisons connaissance : vos informations

Identification

Moyens de communication : (OBLIGATOIRE)

Moyens de communication	Votre structure	Vous
Nom		
Adresse		
Téléphone		
Mél		
Site web (URL)		
Page facebook		
Twitter		
Tripadvisor		
N° APE		
N° RCS		
N° SIRET		
Mode de gestion	<input type="checkbox"/> privé	<input type="checkbox"/> public

Présentation

Descriptif court : (OBLIGATOIRE)



Texte d'accroche permettant au client de comprendre la nature de votre prestation en quelques mots (limité à 255 caractères)
= descriptif général simple

Descriptif détaillé : (OBLIGATOIRE)



Le descriptif détaillé est complémentaire du descriptif court et ne doit pas être redondant. En effet certains sites affichent ces deux descriptifs à la suite, dont celui de Terra Volcana. Conseil pratique : proposer un descriptif mettant en valeur votre structure et son environnement
= descriptif présentant plus en détail votre structure

1/ La Partie Restaurant

Type de restaurant : Auberge de campagne Ferme auberge Food truck Hôtel-Restaurant Restaurant

Catégorie : Brasserie Cafétéria Crêperie Grill / rôtisserie Pizzeria Restaurant bistrannique
 Restaurant dansant Restaurant de spécialités étrangères Restaurant traditionnel Restauration rapide

Classements guides : Gault Millau Guide des Relais Routiers Hachette Le Petit Futé
 Le Routard Hôtels et Restos de France Le Routard Tables et Chambres à la campagne Michelin
 Restaurateurs de France

Spécialités culinaires : Propose des plats "fait maison" Plats sans gluten Plats sans lactose Cuisine bio
 Cuisine diététique Cuisine végétarienne Cuisine végétalienne Cuisine asiatique Cuisine indienne
 Cuisine méditerranéenne Cuisine mexicaine Cuisine orientale
 Cuisine traditionnelle française Cuisine auvergnate Cuisine gastronomique
 Saladerie Spécial viande

Chaîne : Auberge de village Bistrot de Pays® Les Toques d'Auvergne Relais et Châteaux Restaurant de qualité
 Logis Table distinguée

Label : 1 cocotte 2 cocottes 3 cocottes 4 cocottes

Equipements développement durable : Label développement durable La Clé Verte

Guides touristiques : Guide Bottin Gourmand Guide Le Routard Guide Michelin Petit Futé

National : Valeurs Parc Naturel Régional Qualité Tourisme™ Restaurant

Prestations

Equipement

Equipements de loisirs : Aire de jeux Bar Salle d'animation Salle de Jeux Salle de réception

Équipements de loisirs sportifs : Boulodrome / Terrain de pétanque

Équipements intérieurs : Chaise bébé Climatisation Fumoir Restaurant climatisé

Extérieurs : Terrasse Jardin

Local à usage spécifique : Abri pour vélo ou VTT

Stationnement : Bornes de recharge pour véhicules électriques Bornes de recharge pour 2 roues électriques
 Parking Parking autocar

Services

Aide au client / pratique : Accès internet Wifi Cyber espace / bornes accès internet Livraison à domicile

Aide au client / transport : Accès autocar

Restauration : Banquet Brunch Plats à emporter/Plats cuisinés Restauration enfants
 Restauration rapide Restauration self-service Salon de thé/Coffee Shop Traiteur

Langues parlées : Allemand Anglais Espagnol Italien Néerlandais Portugais

Animaux acceptés : Oui Non

Type de clientèle :

Offres adaptées à des clientèles spécifiques : Spécial famille avec enfants

Types de clientèle groupes :

Accueil de groupes : Oui Non

Types de groupes : Groupe affaire / incentive Groupe scolaire / Colonie de vacances
 Autres types de groupe (association, regroupement familial)

Taille groupe max : (Notez ici la capacité d'accueil de groupe adaptée au site)

Ouverture :(OBLIGATOIRE)

Date de début : Date de fin :

Heures de services :

Jours de fermeture :

Tarifs :(OBLIGATOIRE)**Pour un tarif unique, saisir la même valeur dans le champ Minimum et Maximum.****Pour un tarif « à partir de », saisir la valeur uniquement dans le champ Minimum.**

Libellé tarifaire	Minimum (€)	Maximum (€)
Menu adulte		
Menu enfant		
Menu groupe		
Plat du jour		
Menu du jour		

Modes de paiement (OBLIGATOIRE): Carte bancaire / crédit Espèces Chèque Chèques Vacances
 Paiement en ligne Virement

Complément tarifs :(Vous pouvez préciser dans tarifs non disponibles dans le tableau ci-dessus)

--

Age min pour bénéficiaire du tarif enfant :**Age max pour bénéficiaire du tarif enfant :**

Capacités**Nombre maximum de couverts** : (OBLIGATOIRE)**Nombre de couverts en terrasse** : (OBLIGATOIRE)

2/ La Partie Location de Salles

Proposez-vous de la location de salle au sein de votre Restaurant : oui non

(Si oui merci de bien vouloir remplir la partie ci-dessous)

Si non rendez-vous directement en page 6 – Partie 2

Descriptif court

(Ce descriptif concerne l'ensemble de vos locations de salle, si vous disposez de plusieurs salles, il sera identique pour chaque salle)

Descriptif détaillé

(Ce descriptif concerne l'ensemble de vos locations de salle, si vous disposez de plusieurs salles, il sera identique pour chaque salle)

Nombre total de salles de réunion équipées :

Capacité max d'accueil : (Nombre total de personnes que peut contenir l'établissement)

Nombre total de salles modulables :

Espace adapté à des prestations de type :

Concerts/spectacle Congrès Réception Salon/exposition Séminaire/réunion

Restauration:

Bar Chambre froide Cuisine équipée Espace de restauration Gestion des pauses
 Restaurant sur place Restaurant à proximité Traiteur libre Traiteur imposé
 Vaisselle mise à disposition

Salles de réunion : (attention à remplir pour chaque salle de réunion concernée)

Nom de la salle :

Description de la salle (préciser les équipements propres à cette salle ou toute autre information jugée utile pour les clients) :

Capacité maximale de la salle : _____ personnes

Superficie : _____ m²

Dispositions de type :

en classe – nombre de personnes :
 en théâtre – nombre de personnes :
 en « U » - nombre de personnes :
 en banquet – nombre de personnes :
 en cocktail – nombre de personnes :
 en carré – nombre de personnes :

Équipement:

Caméra / camescope Ecran Micro Paper-board Vidéoprojecteur
 Visioconférence Wifi dans la salle

Tarifs :

Libellé tarifaire de la salle	Minimum (€)	Maximum (€)
sans prestation		
Tarif journée (tarifs par personne à la journée incluant une ou des prestations restauration et la salle):		
Tarif résident (tarif par personne incluant l'hébergement, la restauration et la salle):		

Période de location de la salle :

Date de début : Date de fin : Jours de fermeture :

Horaires :

Modes de paiement pour la location de salle: Carte bancaire / crédit Espèces Chèque
 Chèque Vacances Paiement en ligne Virement

Partie 2

N'oubliez pas les photos

« Une image vaut mille mots »

Prenez le temps de choisir les photos qui permettront de mettre en valeur votre structure.



**Le choix des photos est TRÈS important pour votre structure.
Les clients font majoritairement leurs choix à partir des photos qu'ils regardent.
À prestation égale, ils choisiront l'établissement avec les plus belles photos!**

Nous vous remercions de nous transmettre tout type de multimédia (Photo numérique 10 Mo max, lien webcam, fichier PDF 10 Mo max, vidéo) pour toutes vos prestations, de préférence par mail ou autre support numérique (CD, DVD).

Merci de nous préciser les crédits photos.

Partie 3

Validez vos informations



Pour finaliser votre mise à jour
Merci de nous renvoyer également les deux autres documents en pièces jointes complétés et signés à savoir :
1/Conditions adhésion Référencés APIDAE
et 2/ Contrat de Concession de Droits de données

Fait le ___/___/_____

Signature

Les informations fournies dans ce questionnaire sont potentiellement publiées et seront centralisées dans la base de données informatiques APIDAE.
Elles pourront être exploitées par différents partenaires.



Pour être valorisé sur nos différents supports de communication (éditions, site internet ...) et auprès de nos clients à l'accueil, il vous suffit de devenir "partenaire" de votre Office de Tourisme et du Thermalisme Terra Volcana.
Pour cela contacter :



Delphine DUCHER

Tél.: 04.73.33.28.28

d.ducher@terravolcana.com

Partie 4

**Merci pour ces informations
A nous de jouer !**



Laurence BURGONI

Tél.: 04.73.38.25.15

l.burgoni@terravolcana.com

Mélanie LABATTU

Tél.: 04.73.86.08.28

m.labattu@terravolcana.com

**Nous restons à votre écoute et nous nous chargeons de
saisir vos informations dans notre base de données
informatiques APIDAE**