

AMBER BEAN ROASTING CO. — DÉVELOPPEMENT DE TORRÉFACTION
ET AMÉNAGEMENT DE CAFÉ

Cahier des charges

Un mélange maison signature et un
aménagement complet de café en lobby pour
l'hôtel phare de Founders Row à Nashville.



Sommaire



01	Contrôle documentaire	2
02	Introduction et périmètre	3
03	Objet et public visé	3
04	Exigences fonctionnelles	3
05	Exigences non fonctionnelles	5
06	Modules du produit	5
07	Spécification des composants	6
08	Hypothèses, contraintes et dépendances	8
09	Phases de mise en production	8

EN BREF

Contrôle documentaire

SPÉCIFICATION REQ-2026-0156 Émis le 15 janvier 2026	PRÉPARÉ PAR Amber Bean Roasting Co. Nashville, TN 37206	PROPRIÉTAIRE Marcus Delaine VP Restauration et Boissons, Founders Row Hospitality Group
STATUT Pour révision Version de référence figée à l'approbation	EXIGENCES 8 Fonctionnelles et non fonctionnelles	



Introduction et périmètre

Le nouvel établissement phare de Founders Row à Nashville ouvre avec un lobby organisé autour d'un comptoir à café, mais rien de ce qui y est servi n'a encore de nom propre — c'est le même mélange de gros que dans tous les autres lobbys d'hôtel du centre-ville. Voici le plan pour lui donner un mélange maison et une expérience de comptoir qui vaille le détour depuis les chambres.

Objet et public visé

Le nouvel établissement phare de Founders Row Hospitality Group à Nashville s'articule autour d'un comptoir à café dans le lobby que les clients traverseront chaque jour, mais l'établissement ne dispose actuellement d'aucun mélange maison qui lui soit propre — le plan actuel prévoit l'ouverture du comptoir avec le même café en gros que n'importe quel hôtel de chaîne du quartier. À sept mois de l'ouverture, Founders Row souhaite un mélange signature et une équipe formée avant la coupure du ruban.

Amber Bean Roasting Co. propose une mission de quatorze semaines pour développer un mélange maison signature et une variante décaféinée, spécifier et installer l'équipement compact du comptoir, former l'équipe de baristas à l'ouverture, et mettre en place un accord d'approvisionnement en gros, afin que le comptoir ouvre comme une destination, et non comme une simple commodité. Les sections suivantes exposent l'approche, le périmètre, le calendrier et l'investissement.

Exigences fonctionnelles

 R-02	Le décaféiné doit utiliser le procédé Swiss Water	OBLIGATOIRE
 R-03	Équipement de comptoir devant tenir dans l'emprise confirmée de neuf pieds	OBLIGATOIRE
 R-04	Hauteur et disposition du comptoir conformes aux exigences d'accessibilité ADA	OBLIGATOIRE
 R-05	Tous les baristas d'ouverture certifiés avant la date d'ouverture de l'établissement	OBLIGATOIRE
 R-06	Emballage des articles de courtoisie en chambre compostable	SOUHAITABLE
 R-07	Livraisons en gros programmées au minimum deux fois par semaine	SOUHAITABLE
 R-08	Chaque essai de mélange approuvé par le responsable F&B avant la fixation de la torréfaction	OBLIGATOIRE

ID	Priorité	Exigence
R-01	Obligatoire	Le mélange signature doit utiliser 100 % de grains d'origine unique traçables
R-02	Obligatoire	Le décaféiné doit utiliser le procédé Swiss Water
R-03	Obligatoire	Équipement de comptoir devant tenir dans l'emprise confirmée de neuf pieds
R-04	Obligatoire	Hauteur et disposition du comptoir conformes aux exigences d'accessibilité ADA
R-05	Obligatoire	Tous les baristas d'ouverture certifiés avant la date d'ouverture de l'établissement

Sourcing des origines et dégustation

Séances de dégustation structurées avec l'équipe F&B pour sélectionner les origines du mélange signature.

Développement du mélange signature

Torréfactions d'essai affinées jusqu'au mélange maison final et à la variante décaféinée.

● Formation des baristas

PICK

Programme de formation et certification sur site pour l'équipe de baristas d'ouverture.

● Conception des emballages et articles de courtoisie

PICK

Emballages compostables pour les articles de courtoisie en chambre, mettant en avant le mélange maison.

● Mise en place de l'approvisionnement en gros

PICK

Accord permanent de torréfaction et de livraison en gros pour un approvisionnement continu.

● SPÉCIFICATION

Spécification des composants

Réf.	Élément	Spécification	Unité	Délai	Prix unitair
SPC-01	Dégustation et approvisionnement à l'origine	Voyages d'approvisionnement à l'origine, séances de dégustation avec les parties prenantes Restauration & Boissons	3	3 sem.	\$1,800 / wk
SPC-02	Développement du mélange signature	Lots de torréfaction d'essai, finalisation du mélange, variante décaféinée	3	3 sem.	\$2,400 / wk

SPC-03	Conception du comptoir de café et spécification de l'équipement	Aménagement compact du comptoir, spécification de l'équipement, supervision de l'installation	1	1er juin 2026	\$9,600
SPC-04	Programme de formation des baristas	Programme de formation, certification sur site pour le personnel d'ouverture	1	1er juin 2026	\$6,200
SPC-05	Conception du conditionnement et de la signalétique	Conditionnement des sachets d'amenité, texte du menu et de la signalétique	1	1er juin 2026	\$4,800

SPC-06	Semaine de lancement et mise en place de la vente en gros	Assistance pendant la semaine de lancement et mise en place de l'accord de livraison en gros	1	1er juin 2026	\$3,600
--------	---	--	---	---------------	---------

Les spécifications sont fixées à l'acceptation ; tout changement est traité selon la procédure de contrôle des modifications définie dans le présent document.



Des mélanges conçus pour l'établissement

Chaque mélange maison est développé spécifiquement pour l'établissement concerné, et non adapté d'une gamme de gros existante.



Prêt pour le jour d'ouverture

Cahier des charges des équipements, formation des baristas et accords d'approvisionnement, tout est en place avant l'inauguration.



Un seul mélange, tous les points de contact

Le même mélange maison, du comptoir du hall d'accueil jusqu'au service d'articles de courtoisie en chambre.



SEMAINES 1-3 · DÉGUSTATION ET APPROVISIONNEMENT

Approvisionnement à l'origine et séances de dégustation structurées avec l'équipe Restauration & Boissons de l'hôtel.



SEMAINES 4-6 · DÉVELOPPEMENT DU MÉLANGE

Torréfactions d'essai affinées jusqu'au mélange maison final et à la variante décaféinée.



SEMAINES 10-12 · FORMATION ET CONDITIONNEMENT

Formation des baristas et finalisation du conditionnement de l'amenité en chambre.

Amber Bean Roasting Co.



1102 Woodland St, Nashville, TN 37206, États-Unis

orders@amberbeanroasting.com · +1 615 555 0134 ·
amberbeanroasting.com

Amber Bean Roasting Co. LLC · EIN 62-3391847