

 **AMBER BEAN**
AMBER BEAN ROASTING CO.

 **AMBER BEAN**

SOW-2026-0156 · 15 JANVIER 2026
 **AMBER BEAN ROASTING**



PRÉPARÉ POUR FOUNDERS ROW HOSPITALITY GROUP

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	En bref	2
02	Périmètre, calendrier & honoraires	3
03	Aperçu et objectifs	4
04	Contexte et objectifs	4
05	Livrables	4
06	Volets de travail	5
07	Spécification du flux de travail	6
08	Calendrier	7
09	Critères d'acceptation	8
10	Détail des honoraires	9
11	Récapitulatif des coûts	9
12	Échéancier de paiement	10
13	Acceptation	11

EN BREF

Cahier des charges

BROUILLON

SOW-2026-0156



PRÉPARÉ POUR

**Founders Row
Hospitality
Group —
Marcus
Delaine, VP
Food &
Beverage**



PRÉPARÉ PAR

**Amber Bean
Roasting Co.,
Nashville**

NUMÉRO DU
CAHIER DES
CHARGES

**SOW-2026-
0156**



DATE DE DÉBUT

9 février 2026



DURÉE

**Développement
de torréfaction
et
aménagement
de café**

●
STATUT
**Brouillon —
pour révision**

● EN BREF

● *Périmètre, calendrier et honoraires*

●
FLUX DE TRAVAIL

**Développement
de torréfaction
et aménagement
de café**

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

●
DÉBUT

9 février 2026

À la contresignature

●
DURÉE

14 semaines

Échelonné selon le
calendrier ci-dessous

●
HONORAIRES

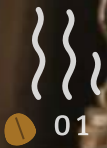
\$40,204

\$36,800, plus taxe de vente
du tennessee (9,25 %)

●
ACCEPTÉ PAR

Marcus Delaine

Vice-président
Restauration & Boissons



Aperçu et objectifs

Une mission de quatorze semaines pour développer le mélange signature maison de Founders Row Hospitality Group et aménager le comptoir de café dans le hall de son nouvel hôtel phare.

Contexte et objectifs

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.

Livrables

DÉVELOPPEMENT DE TORRÉFACTION

Mélange signature maison

Un mélange sur mesure développé spécifiquement pour Founders Row, sélectionné à l'issue d'essais de dégustation structurés avec l'équipe restauration de l'hôtel.

● Mélange décaféiné complémentaire

Un décaféiné procédé Swiss Water conçu pour correspondre au profil aromatique du mélange signature.

AMÉNAGEMENT

● Spécification et installation de l'équipement du comptoir café

Équipement spécifié pour l'emprise de neuf pieds du hall, avec supervision de l'installation jusqu'à l'ouverture.

FORMATION

● Programme de formation et certification des baristas

Un programme de formation couvrant les standards de préparation, le travail du lait et le service client, certifiant l'équipe d'ouverture.

CONDITIONNEMENT

● Conception d'emballage pour sachet de courtoisie en chambre

Un emballage compostable amenant le mélange maison au service en chambre en tant qu'article de courtoisie de marque.

HORS PÉRIMÈTRE

- Travaux de construction de l'entrepreneur général sur la menuiserie du comptoir du hall
- Achat du matériel de machine à espresso (spécifié, mais non fourni)
- Gestion continue du marketing ou des réseaux sociaux pour le café
- Dotation en personnel et paie des baristas au-delà de la formation initiale

01

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.

02

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.

03

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.

SPÉCIFICATION

Spécification du flux de travail

Réf.	Élément	Spécification	Charg	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

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

01 SEMAINES 1-3 · DÉGUSTATION ET APPROVISIONNEMENT

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

02 SEMAINES 4-6 · DÉVELOPPEMENT DU MÉLANGE

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

03 SEMAINES 7-9 · AMÉNAGEMENT DU COMPTOIR

Installation de l'équipement et configuration du comptoir dans l'emprise confirmée.

04 SEMAINES 10-12 · FORMATION ET CONDITIONNEMENT

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

05 SEMAINES 13-14 · SUPPORT DE LANCEMENT

Support de lancement sur place et remise de l'approvisionnement en gros.

Critères d'acceptation

RÉF.	EXIGENCE	PRIORITÉ
R-01	Le mélange signature doit utiliser 100 % de grains d'origine unique traçables	OBLIGATOIRE
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 - 05 Tous les baristas d'ouverture certifiés avant la date d'ouverture de l'établissement **OBLIGATOIRE**



FLUX DE TRAVAIL	SEMAINES	TAUX	MONTANT
Dégustation et approvisionnement à l'origine Voyages d'approvisionnement à l'origine, séances de dégustation avec les parties prenantes Restauration & Boissons	3	\$1,800 / wk	\$5,400
Développement du mélange signature Lots de torréfaction d'essai, finalisation du mélange, variante décaféinée	3	\$2,400 / wk	\$7,200
Conception du comptoir de café et spécification de l'équipement Aménagement compact du comptoir, spécification de l'équipement, supervision de l'installation	1	\$9,600	\$9,600
Programme de formation des baristas Programme de formation, certification sur site pour le personnel d'ouverture	1	\$6,200	\$6,200
Conception du conditionnement et de la signalétique Conditionnement des sachets d'amenité, texte du menu et de la signalétique	1	\$4,800	\$4,800
Sous-total des honoraires			\$36,800



Honoraires **\$36,800**

Total

\$40,204



\$40,204

Tous les montants sont en USD et hors taxes applicables. Les honoraires sont facturés en trois jalons : 40 % à la signature, 30 % au début de la réalisation, 30 % à la mise en production.

ÉCHÉANCIER DE PAIEMENT

Échéance de chaque versement

N°	Jalon	Déclencheur	Part	Montant
01	Semaines 1-3 · Dégustation et approvisionnement	9 février 2026	40%	\$14,720
02	Semaines 4-6 · Développement du mélange	Au démarrage de la livraison	30%	\$11,040
03	Semaines 7-9 · Aménagement du comptoir	À l'acceptation du jalon	30%	\$11,040
Total (HT)			100%	\$36,800

Les échéances sont facturées au fur et à mesure des jalons ci-dessus et sont payables dans les 30 jours suivant chaque facture. Tous les montants sont exprimés en USD et s'entendent hors taxe de vente du tennessee (9,25 %).

La contresignature ci-dessous entérine le périmètre, le calendrier, les critères d'acceptation et les honoraires définis dans ce cahier des charges, et autorise le début des travaux à la date de début indiquée.

POUR
FOUNDERS ROW
HOSPITALITY GROUP



Marcus Delaine

VICE-PRÉSIDENT RESTAURATION
& BOISSONS

Date

POUR AMBER BEAN
ROASTING CO.



Amber Bean Roasting Co.

SIGNATAIRE AUTORISÉ

Date

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