

Buvette

Les personnes à la buvette sont chargées du service des boissons et de la petite restauration. Il faudra que les poubelles de boissons soient proche des caisses pour un service rapide et éviter des déplacements inutiles. Attention au placement de la tireuse à bière et du fût pour éviter le soleil.

Côté boissons, éviter de tout sortir d'un coup pour que les boissons restent bien fraîches (même s'il fera beaucoup moins chaud que l'année dernière!). François assurera la gestion du réapprovisionnement du stand buvette. Il sera donc susceptible de faire appel aux bonnes volontés qui l'entourent pour aller récupérer les produits manquants dans la remorque frigorifique.

Nous utiliserons des ecocup consignés pour la bière pression et des gobelets en carton pour le café. Il faudra peut être assurer un réapprovisionnement en cours de vide grenier (laver les gobelets utilisés et les ramener, salle d'activités manuelles 1). En fin de vide grenier, les membres de l'organisation pourraient ramener chacun quelques gobelets à passer au lave vaisselle pour faciliter le nettoyage de fin de journée.

A noter, **une consigne à 1 € devra systématiquement être appliquée.**

Les écocup usagées seront mises dans un bac dédié.

Pour le service restauration, prendre les tickets avec les indications nourriture et sauces, respecter autant que possible l'ordre de prises de commande. Ce sont les personnes qui sont sur les différents stands de cuisson qui vous apportent la nourriture.

A noter : des badges organisation seront à votre disposition en salle d'activités manuelles 1, ainsi que des gants pour éviter de toucher la nourriture.

Besoin matériel : poubelles de jardin remplies d'eau fraîche (à disposition dans la remorque frigorifique si possible, sinon en salle d'activités manuelles 1), boissons dans la remorque frigorifique, gants, boîte pour mettre de côté les commandes traitées (nous pourrons ainsi faire un point sur les ventes), bac de récupération des écocup usagées.