

Buvette

Mise en place

Organisez la buvette pour pouvoir fonctionner facilement et avoir tout ce dont vous avez besoin à porter de main.

Les boissons fraîches seront en frigo. Il y aura de la bière en bouteille, du coca, de l'oasis, de l'ice tea, de l'eau, du café et du thé.

Préparez trois cafetières de café à mettre en thermos puis relancez en au besoin dans la journée, soirée.

Préparez la bouilloire.

Installez sur les tables de service des serviettes, des touillettes, le sucre en morceaux, le thé.

Installez sur les tables sur le côté les gâteaux (à couper en avance) et les paquets de chips.

Affichez les tarifs bien en évidence dans la salle de buvette et dans les salles de jeux.

Assurez vous d'avoir une caisse avec assez de monnaie et des tickets restauration en nombre suffisant.

Disposez de sacs poubelles pour le tri.

Caisse

Les clients vont d'abord acheter leur ticket à la caisse puis passe à l'espace buvette retirer ce qu'ils veulent (il est par exemple possible de prendre sa crêpe et son gâteau plus tard).

La personne à la caisse accueille avec convivialité les clients et prend les commandes. Elle donne les tickets et encaisse le règlement (possibilité de régler en espèces, chèques, chèques vacances et carte bancaire). Pour la formule repas, on donne un ticket de chaque élément composant la formule au client et on met dans la caisse un ticket formule repas.

Pour les chèques vacances, on ne rend pas la monnaie.

Pour les règlements par carte : démarrer le support qui prend la carte et l'application de la banque. Saisissez le montant à régler, suivi de 00 (exemple : pour un achat de 15 €, vous saisissez 1500), validez puis proposez un paiement sans contact si le montant le permet (50 € max). Demandez à la personne si elle souhaite qu'on lui envoie son ticket par SMS, si oui lui demander son numéro et lui envoyer le reçu. Si non, terminer l'opération.

Service

Les personnes au service prennent les tickets et donnent les commandes.

Mettre les tickets de côté pour savoir ce qui a été vendu.

Surveillez les stocks pour informer la caisse quand un produit n'est plus disponible.

En cas de problème, appelez Philippe Laithier qui coordonnera la buvette pendant la soirée.

A noter : les commandes ont essentiellement lieu pendant le temps de pause. N'hésitez pas à passer dans les salles pendant les temps de jeu pour récupérer les déchets sur les tables.

A la fin de la dernière pause, faites le point sur ce qui reste en stock et préparer trois lots de consolation avec des restes pour la partie des perdants. Puis au moment de l'annonce de la partie des perdants, apportez les sur la table des lots.

S'il reste beaucoup de pâtisserie ou de crêpes, nous proposerons une formule à emporter pour le petit déjeuner du lendemain. Préparez des lots prêts à vendre dans des assiettes et couvrez d'aluminium au moment de la vente.

Rangez le matériel et procédez au nettoyage de la vaisselle, des machines et des surfaces.

Jetez les déchets.

Remettez la caisse à Philippe Laithier et faites lui part des difficultés éventuelles que vous avez rencontrées pour améliorer l'organisation des futurs lotos.

Crêpes

Nous ferons des crêpes pour les deux lotos.

La pâte à crêpes sera en bouteille dans le frigo de la salle d'activité. Les ustensiles nécessaires devront être vérifié au moment du démarrage. Les crêpières sont allumées à l'avance (14h30). Elles doivent être bien chaudes pour démarrer la cuisson. Commencez à faire des crêpes dès 15h car il nous faudra suffisamment de crêpes pour le rush de 16h au moment de la pause du loto des enfants. Vous pouvez ensuite poursuivre la cuisson jusqu'à 18h pour avoir suffisamment de crêpes pour le loto du soir (ouverture de la buvette dès 19h).

Côté tartinage, vous aurez du sucre en poudre, de la confiture et du Nutella à disposition ; inutile de tartiner toute la crêpe, si vous en mettez sur un petit quart en étalant bien, ce sera très bien.