MEMO OUVERTURE / FERMETURE POUSSE CAFE

INSTALLATION

1. Installer la flamme stockée dans les toilettes (pied + perche en 3 montant + tissu). Ecarter les 2 morceaux du pied et les visser à l'aide de la clé. Attention à ne pas perdre la boule rouge et la clé.
2. Accrocher le drap "POUSSE CAFE MIOS" à l'extérieur sur le panneau "salle de Touts amasses".
3. Ouvrir les placards sous le bar et le frigo (clé unique pour ces 3 cadenas). Vérifier le stock boissons du frigo et en remettre au frais si necessaire. Sortir le cubi de vin rouge.
4. Installer les tables pour le comptoir restauration et les appareils prévus pour la soirée. Prévoir les branchements électriques, dérouler si besoin la rallonge sur enrouleur (prise derrière l'armoire marron clair si besoin). Installer assiettes, couverts et serviettes. Installer le pain en self service (planche + couteau)
5. Installer le coin "vaiselle sale" : évier plastique pour les assiettes (rangé dans les toilettes) et bac pour les couverts.
6. Installer les poubelles : compost à côté du coin vaisselle sale ; verre, tri et tout venant à proximité du bar (Patafix pour les affichettes poubelles).
7. Installer les tables et le mange debout. Pour les chaises, utiliser celles qui sont .....
8. Installer la caisse (et si besoin le coin adhésion séparé du bar) et le tableau "appel à bénévoles pour la soirée".
9. Installer le coin enfant : pouf, tapis, jeux enfants, livres, crayons et feuilles.
10. Installer le plateau de jeux
11. Accrocher la bache photo bassin d'Arcachon.
12. Brancher petite enceinte ou installer grande sono (selon événement).
13. Mettre à jour la carte (grand tableau stocké à côté du frigo) et coller les affichettes "bouteilles dispos" sur le bord (patafix).
14. Installer la carte, l'affiche réglementaire débit de boissons, l'affiche "bons cuisine".
15. Sortir le chapeau si concert.
16. Préparer les grignotes apéro. Préparer à l'avance les bol de cacahuètes / chips + mot + coupelle dons. Faire une assiette modèle pour les tapas et sortir le nécessaire pour les préparer : assiettes, ingrédients secs (le reste dans le frigo).

SERVICE AU BAR

- Prévoir 1 coupelle pour les capsules de bière.
- Préparation des tapas ; ne pas tartiner les toasts, mettre la garniture au milieu de l'assiette, en préparer seulement qqunes.
- Possiblité d'utiliser le frigo blanc (de la mairie) pour la nourriture.
- Laver et ranger les verres au fur et à mesure.
- Mettre eau chaude et produit vaisselle dans les bassines du coin vaisselle sale et faire des" trip vaisselle" dans la pièce à côté du bar quand le stock de vaisselle sale est important.

- Penser à faire passer le chapeau si concert.

RANGEMENT

1. Ranger la flamme dans les toilettes : pied dévissé et plié, tissu plié, perche en 3 morceaux. Attention à ne pas perdre la boule rouge et la clé.
2. Ranger les tables au fond de la salle. Ranger les chaises *(préciser les endroits).*
3. Ranger la sono si sortie.
4. Ranger la bache.
5. Faire la vaisselle et la ranger.
6. Faire le point nourriture et ranger dans frigo ou placard sous le bar.
7. Vider le frigo blanc s'il a été utilisé pour la nourriture, vérifier qu'il est resté propre et déplacer la nourriture restante dans le frigo gris
8. Compléter le stock boissons du frigo pour la prochaine fois (en fonction de la place disponible).
9. Fermer la caisse *(voir la procédure avec Marie-Do).*
10. Fermer les placards, le frigo et l'armoire de l'entrée.
11. Nettoyer (balais + serpillère) derrière et devant le bar, devant le comptoir restauration, si besoin.