

Présentation :

Le pôle restauration de l'association regroupe les différents services relatifs à la restauration qui sont proposés dans l'association, pour accompagner les activités culturelles et artistiques.

Les objectifs :

Ce pôle permet d'élargir l'offre proposée aux publics et usagers des activités et des lieux de l'association.

Actions et missions du pôle :

- Gestion et entretien des espaces et du matériel de restauration
- Organisation et gestion des actions de restauration (inventaire, gestion des stocks, livraisons, préparation)
- Communication sur les propositions, les horaires d'ouverture, les lieux et les services
- Service de restauration à l'Usine : espace du kiosque
- Service de location du matériel et des espaces

Les principes de fonctionnement :

Le service de restauration de l'association est pour l'instant proposé de manière saisonnière, coordonné avec la saison culturelle.

Les outils de travail :

- Procédé d'ouverture et de fermeture pour le kiosque
- Procédé d'ouverture et de fermeture pour le foodtruck
- Fichet recette
- Inventaire
- Suivi d'hygiène (ménage des espaces, température des frigos, classeur d'archivage des étiquettes)
- Classeur d'archivage de facture
- Tableau de suivi du budget

Les outils transversaux :

- Manuel de l'asso
- Manifeste
- Gabarit global de la prog

Les outils administratifs

- Licence IV
- Licence à emporter
- Permis d'exploitation
- HACCP
- Déclaration d'activité

Fonctionnement économique du pôle :**Recettes :**

- Vente de produit (boisson et nourriture)
- Location d'espace (le jardin de l'usine)

Implication bénévole :

Les bénévoles qui souhaitent s'impliquer dans le pôle de restauration peuvent participer au service pendant les événements qui ont lieu à l'usine ou hors les murs. Il s'agit de s'occuper du service à la clientèle, procéder aux encaissements, au nettoyage du matériel et des locaux. Les bénévoles peuvent aussi participer à la communication autour du lieu et des activités. Ils doivent connaître les horaires d'ouverture au public et le principe de fonctionnement du pôle pour pouvoir le présenter et en parler, pendant et hors des activités de restauration, en qualité d'ambassadeur de l'association.

Modules de formation :

- Formation au kiosque (matériel, procédé de fonctionnement, service)

Responsable du pôle :

Poste à pourvoir

Juliette Passilly
0650843908

Intendance :

Juanita Couette
0687274771