

Atelier « Bar ».

Responsable : **Jacques B.**

Adjoint : **Christian**

Equipe :

L'atelier « restauration et cafétéria »

Le responsable (et son équipe) a en charge d'organiser la cafétéria (si la structure l'autorise) et le ou les repas.

Cafétéria : Il prend contact avec divers fournisseurs pour des devis de boissons froides et chaudes, des viennoiseries, des friandises, de la restauration rapide,... Il négocie la reprise des invendus. Il prévoit les machines, les consommables et les récipients. Pendant le congrès, il s'entoure de serveurs en nombre suffisant pour assurer une rotation indispensable.

Pour éviter la gestion des tickets, un forfait congrès pour les boissons peut être avantageusement envisagé. Son montant sera calculé sur une moyenne de consommation.

Repas : *il prend contact avec différents traiteurs. Il s'informe des menus et des tarifs proposés. Il orchestre le choix avec le comité.* Il négocie les prix en accord avec le trésorier. Il assure un contrôle des entrées avec un nombre suffisant de serveurs (selon la structure). Procédure identique si déjeuner.

Pour les repas contrat signé avec la Parisienne

(Contrat et engagements divers relevant de la signature d'un mandataire désigné de l'Union AA).