

Service en cuisine

Le repas est un moment important les soirs de concert, c'est un temps de repos et de détente. Parfois, nous accueillons jusqu'à 60 personnes dans le catering (espace de restauration), réparties en deux services. Les bénévoles, les artistes et leur équipe, ainsi que les salarié·es de Bonjour Minuit sont convié·es au repas, en même temps ou à des heures différentes.

NB : Un nouveau fonctionnement du service en cuisine est instauré depuis juin 2022.

Certaines personnes ont des régimes alimentaires spéciaux, il faut donc être vigilant·e et penser à poser la question lorsque les personnes s'installent à table.

Lors de cette mission, vous pourrez, une fois que le service est fini, profiter pleinement des concerts de la salle !

ÉTAPES :

- 1** **Préparer** l'espace catering : mettre les nappes, dresser les tables, mettre les corbeilles à pain etc.
- 2** **Réchauffer** les plats cuisinés.
- 3** **Servir** les assiettes à table lorsque les premières personnes arrivent en veillant à ce que rien ne manque (eau, pain, etc).
- 4** Après avoir mangé, chaque personne dépose sa vaisselle dans les bacs dédiés. Il faudra ensuite **débarasser, nettoyer et ranger** cette vaisselle à la fin du service.
- 5** Après le service, vous pouvez vous **installer** sur les tables et profiter de votre repas.
- 6** Quand plus personne n'est attendu, **ranger et nettoyer** le catering et la cuisine.
- 7** **Emmener** les poubelles au local poubelles (demander la clef du local à Sandrine)

MISSIONS :

- Préparation de l'espace catering (dresser les tables).
- Réchauffer les plats.
- Servir le repas.
- Rangement et nettoyage de l'espace catering après le dernier service.
- Nettoyage et rangement de la cuisine.

NB : Il est parfois nécessaire de réserver des assiettes quand il y a une demande de repas tardif (préparer l'assiette, la filmer et la mettre au frigo).

HORAIRES :

Début de la mission à 18h00 pour avoir le temps de tout préparer avant le premier service.

Fin de la mission généralement entre 21h30 et 22h00 (peut varier suivant l'organisation de la soirée).

INFOS RECAP :

- **2 à 3 bénévoles** sur cette mission.
- La cuisine et le catering sont deux pièces face à face. Le public n'accède pas à ces espaces, qui sont dans les bureaux de Bonjour Minuit.
- Un **repas** est **offert** à chaque bénévole, à la fin du dernier service.
- **2 tickets boissons** sont remis à chaque bénévole, utilisables au bar le soir même ou ultérieurement.

CONTACT :

Sandrine est la responsable des bénévoles, vous pouvez la contacter :
au 02 96 01 51 40 ou 06 41 05 15 71
ou par mail à benevoles@bonjour-minuit.fr