

Organisation Multiply Events « Erasmus Cheep »

Mercredi 24 Mai

Groupes	Cuisiniers	Serveurs
Horaires	9h – 12h (repas au grand hôtel)	15h – 18h
Lieu	Grand Hôtel	Casino
Prof	M Portier	M Trihan
Elèves	Battais Elwan Besnard Malo Julienne Zoé Puloc'h Coralie Sollier Julie Volle Léa	Gaudiche Thomas Laporte Garance LeGlasse Nicolas Lescot Léopold Marquis Florentin
Mission	Mise en place menu	Mise en place salle restaurant et cocktail

Jeudi 25 Mai

Groupes	Cuisiniers	Serveurs
Horaires	12h50 – fin de prestations (22h ?)	15h – fin de service (24h ?)
DBM	14964 (pour 12h)	
Lieu	CLF puis Casino	Casino
Organisation	12h50 / 16h30 Mise en place en CLF 16h30 / 17h Chargement et transport 17h Installation cocktail 18h Début de prestation Groupe diviser en 2 18h / 19h Présentation 19h / 20h Cocktail 20 / 22h Diner	15h30 Aide cuisine si besoin 16h30 / 17h Chargement et transport 17h Installation cocktail 18h Début de prestation Groupe diviser en deux 18h / 19h Présentation 19h / 20h Cocktail 20 / 24h Diner
	<u>Cocktail</u> Elwan Malo Zoë (Maj) Coralie Julie Léa	<u>Repas</u> Idalèce (Maj) Rina-Roline (Maj) Samantha Lucas Juliette
		<u>Repas</u> Jake (Maj) Thomas (Maj) Garance (Maj) Violette (Maj) Annaïs (Maj) Florentin (Maj)

Repartions recettes

Recettes	Quiche sans pâte	Blanquette de dinde	Velouté choux fleur	Tartare de lieu aux algues	Tartelettes légumes	Gaspacho concombre
Elèves	Julie	Léa Rina-Roline	Samantha	Elwan Zoë	Coralie Lucas Idalèce	Malo Juliette
Travail à faire	Appareil Garniture Cuisson	Blanquette Sauce Quinoa	Velouté	Taillages poisson et légumes Sauce	Tartelettes Légumes Fromage Sauce	Gaspacho Garnitures
Mode transport	Chaud Indiv	Chaud Plaque gastro	Chaud Bahut	Froid Filmer	Froid Filmer	Froid Bahut Bac plastique
Contenant	Moule cuisson	Bateau pin	Mini verre	Coupelle bambou		Mini verre
Modalités service	Chaud	Chaud Servit devant client	Chaud Servit devant le client	Disposer sur plateau noir	Disposer sur plateau	Froid (Montage en arrivant sur site)
Matériel service	Serviettes	Chauffin dish Cuillères	Bar à soupe	Plateau noir Cuillères	Plateau noir Cuillères	

La verrerie et les cuillères pour le cocktail seront mises à disposition par le Grand Hôtel

Besoin achat Métro

Noms	Conditionnement	PU HT	Nombre	PT HT
Cercle inox mini tarte	25	17€61	2	35€22
Moule cuisson	100	5€68	1	5€68
Mini verre transparent	100	20€53	1	20€53
Mini verre bambou	100	12€60	1	12€60
Coupelle bambou	100	15€56	1	15€56
Bateau pin	50	2€62	2	5€24
TOTAL HT				94€83