

MEMO
STAND DU CIDRE

NOMBRE DE PERSONNES NECESSAIRES :

3 ps (2 à la râpe et pressoir, 1 au bouteilles)

MATERIEL :

- Râpe à pommes
- Pressoir
- Poussoir bois
- Cornu (Grosse bassine Bleu)- broyat de pomme
- Passoir
- Cornu (Grosse bassine Bleu) - jus pomme
- bouteilles à remplir + bouchon
- Entonnoir
- Pichet

- Verres pour dégustation
- une remorque pour récupérer le « marc » pommes broyées

CONSIGNES :

Ne pas remplir de bouteilles en avance ;
« Laisser attendre les gens » ils consommeront au bar !!!

FOND DE CAISSE : €

Faire affiches pour tarif

AUTRES :

Les bouteilles sont commandées à la société plex en isère.

Prévoir raccord borne incendie en Marie

MEMO

STAND PIZZAS 1/2

NOMBRE DE PERSONNES NECESSAIRES :

- ☺ 2 pour les pâtons
- ☺ 1 au laminoir
- ☺ 1 au pizza
- ☺ 1 au flammekueche
- ☺ 1-2 au four
- ☺ 1 à la vente
- ☺ 1 tournante (aide sur tous les postes)

MATERIEL :

PREPARATION PATE

- Faire les pâtons la veille ou le matin, laissez gonfler au moins le double de son volume avant de commencer au laminoir
- 1 balance pour peser les pâtons
- Caisse en plastique blanche

Ingrédients : Recette pâte cuisson direct sur molasse

35kg de farine

10gr. Levure fraîche par kilo de farine (si veille 5gr de levure fraîche).

Eau environ moitié de la quantité de farine

18gr sel par kilo de farine

consignes:

Préparer les pâtons juste après pétrissage 270g/par pâton. Laisser gonfler les pâtons. Si préparation la veille prévoir moins de levure environ 5g/kg de farine.

PREPARATION PIZZAS ET FLAMMES

- Laminoir
- Prendre la cantine métallique PIZZA
 - 2 Louches à fond plat (sauce tomate et crème fraîche)
 - Gants
 - Saupoudreur à origan
 - 1 Contenant doseur pour chaque ingrédient (oignons champignons jambon lardons..)
 - Plats gastro
 - Couteaux
 - Roulette à découper les pizzas
 - Plaque inox du laminoir
- 2 tréteaux + planche blanche
- 2 frigos
- 2 tables
- Cartons, boîtes pizzas (1 paquet neuf + 0.5 un paquet au minimum)
- Paille de fer pour gratter les plaques
- torchon

MEMO
STAND PIZZAS 2/2

FOUR

- Gant contre la chaleur
- 2 Spatules à enfourner
- 2 tréteaux + planche
- Bois
- Boites à pizzas
- farine

BAR A L' ABRI DE BUS

- Bar a monté
- 2 frigos
- Verres
- Percolateur + café

COIN REPAS

- 10 Tables
- 20 Bancs
- Roulette à découper les pizzas

VENTE

- 1 table
- Tonnelle 3X6
- 1 pop-up barnum

FOND DE CAISSE : €

AUTRES :

Préparer la cuisson des oignons et lardons la veille en même temps que la préparation des crumbles ou quand fabrication pain

MEMO PAIN

NOMBRE DE PERSONNES NECESSAIRES :

2 personnes

MATERIEL :

- Planche pour déposer les pâtons ou pain
- Drap pour mettre sur les planches sous les pâtons
- Un couteau
- 1kg farine pour le four
- 1 balance pour peser les pâtons
- Gant pour le four

INGREDIENTS :

25 kg de farine de blé, 5 kg de farine de seigle, 6 cubes de levure, eau tiède, 500 g de sel

CONSIGNES :

Préparer un levain la veille

Pétrir la pâte le lendemain

FOND DE CAISSE : €

AUTRES :

Préparer la cuisson des oignons et lardons la veille en même temps que la préparation des crumbles ou quand fabrication pain

MEMO
BAR à l'abris de bus

NOMBRE DE PERSONNES NECESSAIRES :

1 - 2 personnes

MATERIEL :

- Bar à monter
- 2 frigos

Dans la salle des associations

- Tire- bouchons
- Torchons
- Verres
- Seau
- éponge
- boissons non alcoolisées attention aux dates de péremption
- Percolateur + café
- Stylo
- Bloc note
- Récipient pour les gâteaux apéritif
-

BOISSONS + TARIFS :

Commander les boissons - Alcoolisées au Capitan UGINE
- Non- alcoolisées à Super U (Passer commande 10 jours avant la manifestation)

CONSIGNES :

Un jolie décolleté hihihi

FOND DE CAISSE : €

AUTRES :

Raccord borne incendie (demander en mairie)

MEMO CRUMBLES

NOMBRE DE PERSONNES NECESSAIRES :

Un max c'est plus rapide !!

MATERIEL :

Dans la cantine métallique au garage

- Couteaux éplucheur
- Couteaux pour couper en morceaux les pommes
- Barquette de 4 ou 2 parts pour crumble
- Trépied pour cuisson
- Bouteille de gaz (vérifier si assez de gaz)
- Prévoir les planches à pain pour transporter les crumbles jusqu'au four

Salle des associations

- Marmite pour cuire les pommes

A prévoir

- Récipients pour épluchure
- Récipients pour pommes épluchés
- « Robot pour préparation de la pâte crumble » si quelqu'un en a un !

INGREDIENTS :

Quantité identique

- 4 kg Beurre
- 4 kg Amande
- 4 kg Farine
- 4 kg Sucre
- Cannelle

40 kg Pomme (quantité 2016)

CONSIGNES :

Vérifier le gaz dans la bouteille.

AUTRES :

Préparer la cuisson des oignons et lardons la veille en même temps que la préparation des crumbles ou quand fabrication pain

MEMO Marché Noël

NOMBRE DE PERSONNES NECESSAIRES :

3-4 personnes Préparation assiettes huîtres charcuterie crevettes

2 personnes au bar

1 personne qui aide à ravitailler le bar en assiette

MATERIEL :

- Assiette pour charcuterie
- Assiette pour crevette
- Assiette pour huître
- Pour les escargots vérifier le micro-onde ou four qu'ils fonctionnent !
- Couteau huitres
- Torchons
- Verres

ALIMENTAIRE :

- boissons alcoolisées (vin blanc, vin chaud : rouge jus d orange épices)
- boissons non alcoolisées
- Jambon cru
- Saucisson
- Crevettes
- Mayonnaise pour crevette
- Beurre pour charcuterie
- Citron pour huitre ou vinaigre
- Percolateur vin chaud
- Échalotes congelées
- Chips
- Escargots

BOISSONS + TARIFS :

Vin blanc

vin chaud rouge +jus d'orange+épices

Jus de fruit enfant et ou chocolat chaud

CONSIGNES :

Tarif à refaire chaque année en fonction du prix de kilo ou pièce

100 gr de charcuterie par assiette

6 huitres par assiettes

8 crevette par assiette

FOND DE CAISSE : €

AUTRES :

Pas de saucisson au poivre les enfants n'en mangent pas

Prévoir tables et chaises pour les personnes

MEMO
Vente sapin

En même temps que le marché de Noël

NOMBRE DE PERSONNES NECESSAIRES :

1-2 personnes distribution sapin

MATERIEL :

Avoir les bons de réservation

CONSIGNES :

FOND DE CAISSE : €

AUTRES :

MEMO

Repas

NOMBRE DE PERSONNES NECESSAIRES :

Un max de personnes pour préparation salle

Prépa salle (tables, chaises, nappes, assiettes, couverts, verres, serviettes) 3-4 ps

Bar de la salle (allumer frigo, boissons non alcoolisées, vin, champagne) 2 ps

Réception (vérif inscrits, paiement et plan de table) 1 ps

Soirée (service, déblayage, vaisselle) 4 ps pour 100 invités si service à l'assiette)

Le lendemain (nettoyage, vaisselles, tables, chaises, sols, bar, cuisine, cours) un max de ps dès 10h.

MATERIEL :

- Tables
- chaises
- Nappes
- Verres
- Assiettes
- Couverts
- Menu
- Carte tarifs boissons
- Feuille des réservations

BOISSONS + TARIFS : Vérifier les tarifs en fonction du prix d'achat des bouteilles

CONSIGNES :

Penser à demander qui a besoin d'aide. Tourner sur les postes. Pensez à l'entraide.

Pour manger PAS TOUS en même temps ou après le service.

TOUJOURS laisser une personne au bar.

NE PAS DEBARASSER les tables vident si encore des personnes attablées à d'autres tables.

Si fin de soirée encore des personnes au bar (voire qui reste et laisser le stock d'alcool dans les frigos).

Pour la pasta party : Les sauces cuisinées le matin.

Prévoir un bain-marie pour les sauces et les pâtes. (un gros gastro sur plaque chauffante avec eau et petit gastro dedans).

L'eau doit être chaude 1 heure avant le début du repas pour cuisson pâte (cuisson en deux fois)

FOND DE CAISSE : €

AUTRES :

MEMO Failles

NOMBRE DE PERSONNES NECESSAIRES :

2 personnes au bar pour concours pétante + inscriptions

2 ps pour préparer la faille + installations tuyaux d'eau la veille.

Voir nbres de ps pour quel repas ???

2-4 ps pour le chapiteau (au garage)

montage bar (au garage)

apporter frigo (au garage!)

montage table et banc ; chaises (voire avec la mairie)

2 ps pour bar de la soirée

Un max pour le rangement et le nettoyage le lendemain dès 10h (rangement bar, tables chaises, nettoyage des frigos, la cuisines, vaisselles, sols.....)

MATERIEL :

- Bar « nomade »
- Bois pour failles
- Voir fiche bar
-
- ...

CONSIGNES :

Penser à demander les tuyaux d'eau 1 mois environ avant la manif au pompier à Albertville

FOND DE CAISSE : €

AUTRES :

MEMO
Course Metro

NOMBRE DE PERSONNES NECESSAIRES :

2 personnes chacune doit y aller avec sa voiture (une voiture trop petite pour toutes les courses)

MATERIEL :

- 2 Caisses isotherme en polystyrène
- Carte Metro auprès de la secrétaire de Mairie
- Carte bancaire ou chéquier auprès du trésorier du sou
-

CONSIGNES :

Penser à demander les tuyaux d'eau 1 mois environ avant la manif au pompier à Albertville

FOND DE CAISSE : €

AUTRES :

MEMO

Fête du cidre

Matos dans le garage :

- 2 Cornu (Grosse bassine Bleu)
- Carton de bouteilles plastiques à remplir + bouchons
- Laminoir
- Prendre la cantine métallique PIZZA
 - 2 Louches à fond plat (sauce tomate et crème fraîche)
 - Gants
 - Saupoudreur à origan
 - 1 Contenant doseur pour chaque ingrédient (oignons champignons jambon lardons..)
 - Plats gastro
 - Couteaux
 - Gant contre la chaleur
 - Roulette à découper les pizzas
 - Couteaux éplucheur
 - Couteaux pour couper en morceaux les pommes
 - Barquette de 4 ou 2 parts pour crumble
 - Passoir
 - Entonnoir
 - Pichet
 - Verres pour dégustation
 - Plaque inox du laminoir

- 2 tréteaux + planche blanche
- 2 frigos
- 2 Spatules à enfourner
- Bar a monté
- Caisse en plastique blanche pour pâtons
- Trépied pour cuisson
- Bouteille de gaz (vérifier si assez de gaz)
- Poussoir bois
- Prévoir les planches à pain pour transporter les crumbles jusqu'au four

Matos dans la salle des associations :

- Cartons, boîtes pizzas (1 paquet neuf + 0.5 un paquet au minimum)
- Paille de fer pour gratter les plaques
- torchon
- Percolateur
- verre
- Marmite pour cuire les pommes

A DEMANDER A LA MAIRIE DANS LEUR GARAGE (demander à garder les clés jusqu'à la fin du rangement)

- 10 tables
- 20 Bancs
- Tonnelle 3X6
- 1 pop-up barnum
- Raccord borne incendie

A DEMANDER AUX PARENTS

- Prêt d'une remorque pour récupérer le « mastu » pommes broyées

A DEMANDER A LA FAMILLE ALEX

- Râpe à pommes

A DEMANDER A LA FAMILLE Hervé GRANGE

- Pressoir

A COMMANDER CHEZ LE GRAINETIER GARDET A UGINE

- farine

A PREPARER DANS LA SEMAINE

- BOIS

MEMO
Fête du FOUR

Matos dans le garage :

- Laminoin
- Prendre la cantine métallique PIZZA
 - 2 Louches à fond plat (sauce tomate et crème fraîche)
 - Gants
 - Saupoudreur à origan
 - 1 Contenant doseur pour chaque ingrédient (oignons champignons jambon lardons..)
 - Plats gastro
 - Couteaux
 - Gant contre la chaleur
 - Roulette à découper les pizzas
 - Plaque inox du laminoin

- 2 tréteaux + planche blanche
- 2 frigos
- 2 Spatules à enfourner
- Bar a monté
- Caisse en plastique blanche pour pâtons

Matos dans la salle des associations :

- Cartons, boites pizzas (1 paquet neuf + 0.5 un paquet au minimum)
- Paille de fer pour gratter les plaques
- torchon
- Percolateur
- verre

A DEMANDER A LA MAIRIE DANS LEUR GARAGE (demander à garder les clés jusqu'à la fin du rangement)

- 10 tables
- 20 Bancs
- Tonnelle 3X6
- 1 pop-up barnum
- Raccord borne incendie

A COMMANDER CHEZ LE GRAINETIER GARDET A UGINE

- farine

A PREPARER DANS LA SEMAINE

□ BOIS

Ce qu'on doit retrouver dans la cantine PIZZA

- 2 Louches à fond plat (sauce tomate et crème fraîche)
- Gants
- Saupoudreur à origan
- 1 Contenant doseur pour chaque ingrédient (oignons champignons jambon lardons..)
- Plats gastro
- Couteaux
- Gant contre la chaleur
- Roulette à découper les pizzas
- Couteaux éplucheur
- Couteaux pour couper en morceaux les pommes
- Barquette de 4 ou 2 parts pour crumble
- Passoir
- Entonnoir
- Pichet
- Verres pour dégustation
- Plaque inox du laminoir