



Outils à consulter dans le cartable des procédures:

***Toujours se référer à l'ambassadeur présent**

-Consulter la Fiche de réservation

-Consulter les feuilles plastifiées du cartable

-Consulter la liste d'ustensiles de cuisine pour chaque îlot (Voir les photos pour référence)

-Écrire vos commentaires à la fin de l'atelier sur la Fiche de réservation (suggestions, commentaires sur la soirée et signaler le manque d'un produit : ex : Il n'y a plus de savon à vaisselle!)

-Voir au mur les indications pour les linges et tabliers

*****CAFÉ : Si vous souhaitez un café, chers bénévoles, vous pouvez utiliser la machine à café grise. Pour les participants, utilisez SEULEMENT LE PERCOLATEUR**

DESCRIPTION ATELIER CULINAIRE/CORVÉE ALIMENTAIRE

Les ateliers culinaires de La Tablée des Chefs s'adressent à des groupes qui préparent leur repas assisté par un chef professionnel. Ils savoureront par la suite leurs créations entre collègues et amis. Les profits amassés suite à la tenue d'ateliers culinaires permettent à l'organisme de subventionner la formation culinaire offerte à des jeunes en milieux moins favorisés à travers le Québec.

Types d'atelier culinaire :

- Grand Public (Lundi démos, Ados-Kuizto, Kuiztos du marché et cours régulier)
- Corporatif
- Foodies
- Cocktail

Les corvées alimentaires rassemblent des groupes dans une activité de préparation alimentaire. Les portions seront remises aux bénéficiaires des organismes locaux.

DÉROULEMENT DES ATELIERS – HORAIRE

Les ateliers se déroulent généralement sur une période de 3 heures et sont divisés de la façon suivante :

- 2 heures de préparation*
- 1 heure pour la consommation du repas en groupe

**Notez que pour les menus 4 services, le temps de préparation peut aller jusqu'à 2h30*

Horaire :

Arrivée des bénévoles 1 heure avant le début des ateliers

Arrivée du chef un minimum de 45 minutes avant le début de l'atelier

Départ des bénévoles une fois l'atelier et le ménage terminé. (S'assurer que la cuisine est remise dans son état initial.) Merci ☺ Cela nous permet d'être prêts pour l'atelier suivant.

Départ du chef lorsque l'atelier est terminé



DIVISION DES GROUPES

Les ateliers et corvées alimentaires peuvent accueillir de 8 à 32 participants. Il est préférable de diviser les îlots en groupes égaux. (Le chef dira ses préférences tant qu'à la disposition des îlots.)

École de cuisine de Montréal (*maximum 30 personnes*)

5 îlots (1 principal pour le chef, celui devant)

École de cuisine de Longueuil (*maximum 32 personnes*)

6 îlots (1 principal pour le chef, celui devant)

RÔLE DE CHACUN

Chef

- ✓ Soumettre le menu selon la formule choisie par le client (3 services ou 4 services choix : volaille, poisson, gibier végétarien, etc).
- ✓ Soumettre les recettes (ingrédients, quantités et méthodologie) 72h avant la tenue de l'activité
- ✓ Effectuer l'achat des ingrédients (préalablement, vérifier avec La Tablée des Chefs si l'inventaire des ingrédients de base, exemple : sucre, sel, farine, épices, beurre, etc.)
- ✓ Informer l'ambassadeur de la disposition des participants sur chacun des îlots.
- ✓ Animer l'atelier

Ambassadeur de La Tablée des Chefs

- ✓ Personne-ressource pour le chef et les bénévoles
- ✓ Guider les bénévoles : présenter les lieux, le matériel, distribution de tâches aux bénévoles (montrer le cartable des procédures)
- ✓ Présentation de la Tablée des Chefs, de l'activité et du chef aux participants
- ✓ Aider les bénévoles dans leurs tâches
- ✓ Faire le service du vin à la bonne température
- ✓ S'assurer que les machines à café sont bien fermés et nettoyés (percolateur et machine grise), fours éteints, plaque de cuisson bien fermée, lumières éteintes, système d'alarme etc.)
- ✓ Gestion de l'achat des produits et livres de recettes vendus par La Tablée des Chefs
 - **Compléter lisiblement** une facture en indiquant la date, type de produit, montant sous-total et taxes
 - **Indiquer mode de paiement sur la facture** : comptant/carte de crédit VISA et MASTERCARD/débit
 - Pour le paiement comptant, veuillez utiliser la petite caisse au poste de réception
 - Dans le cas de paiement par carte de crédit et débit, veuillez remettre une copie de transaction au client et une copie dans le carnet de facture
 - Remettre la facture (**copie blanche**) au client
 - Tous les montants des articles sont indiqués avec les taxes sur la feuille d'inventaire située dans le présentoir Trudeau



Rôle des Bénévoles pour les ateliers culinaires

Liste des tâches à compléter avant l'arrivée du groupe

- Accrocher 1 tablier par participant dans l'entrée (utiliser les tabliers Cintas situé à la plonge, ils n'ont pas de logo!)
- Attribuer un linge à vaisselle par participant (sur les îlots)
- Distribuer les recettes selon la disposition des îlots voulue par le chef
- Vider les lave-vaisselle et ranger la vaisselle (Si ce n'est pas déjà fait!)
- Voir avec le chef s'il y a de la matière première (nourriture) à distribuer sur chaque îlot
- Installer les tables pour le service du repas
- Laver les napperons
- Napperons /ustensiles/verres à vin/serviettes de table/chandelles

Liste des tâches à compléter pendant l'atelier

- Se promener aux îlots afin de vérifier si les participants ont besoin d'assistance (voir le chef au besoin pour réponse aux questions)
- Ramasser le matériel sale et l'apporter à la plonge
- Remplir un bac d'eau bouillante pour laver la vaisselle afin d'économiser l'eau chaude.
- Laver le matériel à la plonge au fur et à mesure et le ranger selon la liste d'ustensiles de cuisine pour chaque îlot (voir les photos des ustensiles pour référence)
- Les îlots doivent être libérés du matériel et nettoyés en surface pour le service du repas – s'assurer que l'atelier soit propre pour le service (apporter matériel à la plonge)
- Faire le service d'eau dans des pichets avec de la glace

Liste des tâches à compléter après l'atelier

- Terminer le lavage de la vaisselle
- Nettoyer en profondeur les îlots
- Remettre en place chaque instrument de cuisine dans l'îlot approprié (se référer à la liste des outils de cuisine)
- Remplir les laves vaisselles, mais ne pas les partir.
- Remplir les bouteilles de savon à vaisselle et à main à chaque îlot, si nécessaire
- Accrocher les linges mouillés sur le rac mis à cette disposition. Merci de ne pas mettre les linges mouillés dans le panier
- Déposer les tabliers sales dans le panier à cet effet. (Accrocher les tabliers des bénévoles avec logo sur le rac à vaisselle)
- S'assurer de laisser la plonge propre (enlever les résidus dans l'évier et le nettoyer)
- Passer le balai si nécessaire
- Vider les poubelles et le recyclage et aller les porter dans leurs containers respectifs situés près de la garderie (utilise le panier d'épicerie destiné à cet effet)
- Nettoyer et fermer le percolateur à café



Rôle des Bénévoles pour les corvées alimentaires

Liste des tâches à compléter avant l'arrivée du groupe

- Accrocher 1 tablier par participant dans l'entrée (utiliser les tabliers Cintas situé à la plonge, ils n'ont pas de logo!)
- Attribuer un linge à vaisselle par participant (sur les îlots)
- Distribuer les recettes selon la disposition des îlots voulue par le chef
- Vider les lave-vaisselle et ranger la vaisselle (Si ce n'est pas déjà fait!)
- Disposer le matériel de cuisine nécessaire pour la corvée à la demande du chef
- Acheminer la matière première de l'entrepôt et du frigo à l'avant et la disposer sur les tables prévues à cet effet

Liste des tâches à compléter pendant l'atelier

- Se promener aux îlots afin de vérifier si les participants ont besoin d'assistance (voir le chef au besoin pour réponse aux questions)
- Ramasser le matériel sale et l'apporter à la plonge
- Laver le matériel à la plonge au fur et à mesure et le ranger selon la liste d'ustensiles de cuisine pour chaque îlot (voir les photos des ustensiles pour référence)

Liste des tâches à compléter après l'atelier

- Terminer le lavage de la vaisselle
- Nettoyer en profondeur les îlots
- Remettre en place chaque instrument de cuisine dans l'îlot approprié (se référer à la liste des outils de cuisine)
- Remplir les laves vaisselles
- Accrocher les linges mouillés sur le rac mis à cette disposition. Merci de ne pas mettre les linges mouillés dans le panier
- Déposer les tabliers sales dans le panier à cet effet. (Accrocher les tabliers des bénévoles avec logo sur le rac à vaisselle)
- S'assurer de laisser la plonge propre (enlever les résidus dans l'évier et le nettoyer)
- Passer le balai
- Vider les poubelles et le recyclage et aller les porter dans leurs containers respectifs situés près de la garderie (utilise le panier d'épicerie destiné à cet effet)
- Nettoyer et fermer le percolateur à café

NOTE

Lors des ateliers culinaires, toutes personnes assistant les groupes ne peuvent consommer le vin et repas prévu pour les participants à moins d'être offert directement par l'un d'entre eux. Aucune boisson ne doit être consommée par le bénévole durant le service. Par contre, la machine à café est mise à votre disposition en tout temps.

Si un pourboire est offert par le groupe, celui-ci doit être divisé entre toutes les personnes ayant assisté le groupe. Toutefois, le pourboire est à la discrétion du client.

MERCI ET BON ATELIER!!!!