



– LES HAUTS PARLEURS –

PETT GUIDE DE SURVIE DU BENEVOLE DERRIERE LE BAR !

★ QUELQUES INFOS À GARDER EN TÊTE

- Réunion des bénévoles les derniers MERCREDI du mois à 19h30.
- Si tu ne peux pas être là tu peux appeler pendant la réu pour donner tes dispos du mois à venir ou les donner avant à quelqu'un qui sera ton porte-parole
- Pour être bénévole il faut que tu sois à jour de ton adhésion...Une histoire d'assurance
- Tu es sous la responsabilité du référent et des salariés

★ QU'EST CE QUE JE PEUX FAIRE ?

- Être derrière le bar, participer à une fermeture
- Être en cuisine et proposer une de mes recettes, ranger, laver
- Faire juste le service d'un midi (mais ranger aussi)
- Tenir le guichet des spectacles
- Donner un coup de main au rangement, aux réparations
- Participer à la commission programmation
- Participer à la diffusion et à la communication
- Animer la soirée jeu du dernier vendredi du mois
- Participer à la maintenance du site Internet
- Participer à l'organisation d'un événement qui me tient à cœur (com, planning, accueil des artistes, diffusion...)

★ QUAND ?

Deux heures, une demi-journée, une soirée, toute la journée et plus si affinité ... En gardant à l'esprit que si tu es bénévole tu es un peu responsable donc ni trop crevé ni saoul !

★ S'IL MANQUE UN TRUC ?

En règle générale il y a toujours du stock pour ce qui est des produits courants sinon il faut le signaler:

Boissons : petite cave (derrière le rideau) à coté du bar

Lait, café, tisane, thés à la cave face à l'escalier

Produits courants de la cuisine : étagère en face de l'escalier

Produits ménagers : à la cave à côté des bouteilles de gaz

Les légumes : sur la table sous des torchons

Épicerie, sec et boîtes de conserves : sur les étagères au fond

Vous y trouverez aussi du stock de vaisselle et les grosses casseroles

Si courses minute : garder le ticket et le mettre dans la caisse !

★ C'EST QUOI LA RECETTE DU CHOCOLAT CHAUD ?

Une barre de chocolat à pâtisser et une grande tasse de lait froid (dans la petite étagère à gauche du four). On fait tout chauffer, le chocolat fond, on fouette un peu et quand ça bouille on sert le chocolat avec une cuillère parce-que c'est très chaud ! On peut, sur commande ajouter 1 bouchon de cointreau.

• *Si quelqu'un veut réserver pour manger ?*

Ben non surtout le jeudi...Sinon on s'en sort pas

• *S'il n'y a plus de gaz ?*

À la cave il y a deux bouteille, si l'une est vide basculer avec la molette au niveau des tuyaux sur l'autre bouteille)

• *S'il n'y a plus de bière pression ?*

Il faut changer le fût ... Voir la fiche de seb : comment changer un fût !

• *S'il y a un pb avec la machine à bière ?*

Appeler une salariée ou Ratz : Tél. : +33 (0)5 65 53 05 63

• *Si quelqu'un de soul veut encore boire ?*

Ben il faut le prévenir que c'est la dernière conso alcoolisée et ensuite proposer d'offrir un café et tenir bon ! Expliquer qu'ici c'est un café où les gens viennent passer un temps agréable ensemble sans se mettre minables. Que notre rôle, c'est de faire attention aux personnes qui viennent dans le bar.

• *Si quelqu'un veut qu'on lui fasse crédit ?*

Ben non...la loi interdit de vendre de l'alcool à crédit !

• *Si y a une situation qui m'inquiète ?*

Je reste calme, je ne fais pas le Rambo, Je ne suis pas tout seul, je demande de l'aide à un autre bénévole au référant ou a une personne de confiance qui est au bar. Les numéros des salariés ou des membres du bureau collégial sont affichés.

• *Si quelqu'un veut adhérer, je fais quoi ?*

Deux outils de base : la caisse bleue et le classeur rouge dans les étagères côté cuisine au bout du bar. Tu suis la procédure pour les adhésion présente en début de classeur.

★ FICHES TECHNIQUES

- Utilisation du lave-vaisselle :

Mettre juste une pastille au directement fond en vérifiant si l'emballage se dissout tout seul dans l'eau ou pas. Fermer le lave vaisselle. Appuyer deux fois sur marche et vérifier que le programme est sur 40 min

- La bouteille de gaz

Descendre a la cave : il y en a deux avec un système qui permet d'utiliser l'une puis l'autre quand la première est vide. Donc si il n'y a plus de gaz, il reste l'autre.

- La tireuse

tout est expliqué pour changer un fût a côté.... Prendre une chope 25cl

(les petits) les autres sont pour les bouteilles (33cl). Tirer la manette à fond, (parfois laisser couler 1s le temps que la mousse s'en aille), incliner le verre et casser le jet sur le verre. Redresser le verre tout en remplissant, selon la pression Il doit rester 1 cm de mousse au raz du verre servir avec un sous-boc.

- L'ordi

Il doit toujours être sur la cagette en bois sinon il bugge car la ventilation ne se fait pas

- La salamandre

C'est pour faire griller les tartines, si elle est allumée il ne faut rien poser dessus et l'éloigner du mur (sinon les prises électriques fondent).

- Le four

Il est mou du genou alors il faut le mettre a préchauffer au moins une demie heure. Positionner le bouton sur le signe avec deux barres (en haut et en bas) =

- Les radiateurs

il faut les éteindre le soir sauf si grand froid dans ce cas on les laisse sur 2 ou 3. Les radiateurs du bar et de la salle de cuisine s'éteignent dans le placard sur le tableau électrique en abaissant les fusibles "radiateurs". Le disjoncteur est dans le placard rouge derrière le kiosque à journaux ! Celui de la salle du fond se débranche. Attention a ne pas laisser des trucs sur les radiateur (rideaux, tissu, objets = danger de feu)

★ LE MÉNACHE !

Tous les midi et tous les soirs c'est la même danse. Le grand bal a lieu tous les 4 mois en général avant une réouverture. Le nettoyage est très important car, en tant que restaurant on a des normes d'hygiène à respecter. Le rangement l'est aussi pour plusieurs raisons : Nous sommes nombreux à y travailler, chaque chose a sa place (mais on peut aussi innover si c'est plus pratique mais il faut prévenir), et puis, c'est petit, ... Donc les marmites et tutti quantti, à la cave !

Le midi, après le service, : Il faut débarrasser et laver les tables, remplir le lave-vaisselle, essuyer et ranger la batterie de cuisine, passer un coup sur le bar, remettre un peu en ordre, laver à fond le plan de travail et la gazinière ...

Le soir : C'est un peu plus long, il faut faire tout ce qu'on a fait le midi + Emballer et dater toute nourriture entamer, passer balais et serpillière, vérifier et remettre en ordre la salle du fond, remplir les frigo de boisons, vider le lave-vaisselle, démonter et laver machine à café, rincer le récupe-bière à l'eau bouillante, nettoyer et vérifier toilettes (PQ, savon, serviette), vider les cendriers, vider les poubelles + composte, vider le verre, ...

Voilà voilà vous voyez, on n'est pas trop de 4 dans ces cas-là quand on est tous un peu fatigués après une soirée agitée, il faut compter à peu près 1 heure de ménage !

