

Restauration

Participants à l'atelier

Elus en charge : Andrée Séquier (St Martin), Christian Stanzer (Rencurel)

Animateur de l'atelier : Prisca Manuel (PNRV)
APAP

Restaérateurs, référents de l'atelier du collectif

Se réunit selon les besoins
Atelier en journée

Composé de tous ceux qui assureront la restauration sur la manifestation et des restaurateurs locaux. Il liste toutes les propositions de restauration et essaie de répondre aux besoins estimés. Les restaurateurs de la commune sont invités à proposer des menus « spécial Fête du Bleu » pendant les deux jours de la fête. Les hébergeurs sont également invités pour être informé de la programmation de l'évènement.

**LES MISSIONS DE
L'ATELIER**



- ✓ Sélectionner les prestataires de restauration de la fête
- ✓ Accompagner l'ensemble des restaurateurs de la fête sur le respect du cahier des charges et concevoir une offre commune et hétérogène
- ✓ Organiser les animations autour des savoir-faire culinaires


Le/a coordinateur/trice de la fête du Bleu est chargé(e) de...

- ▶ Assurer le suivi et le bon déroulement général de l'atelier en veillant à ce que les offres soient cohérentes avec le cahier des charges
- ▶ Assurer le suivi technique et financier des prestataires
- ▶ Faire le lien entre les techniciens logistiques et les référents de l'atelier notamment sur le suivi des besoins techniques et en ressource nécessaires


**CAHIER DES
CHARGES**

L'offre de restauration proposée au grand public devra être issue de préférence du Parc naturel régional du Vercors afin de promouvoir les producteurs locaux.

*Extrait du cahier des charges
restauration de la fête du Bleu*

**MISE EN
VALEUR**
**PRODUCTEURS
LOCAUX**
GASTRONOMIE
SAVOIR FAIRE
**CONSOMMATION ECO-
RESPONSABLE**
Coordinatrice Fête du Bleu

Prisca MANUEL

contact@fetedubleu.org

07.63.59.33.28

