

## Responsable RESTAURATION

Le rôle du responsable Restauration est de gérer les repas ET les collations durant l'évènement, le pré-event et le post-event (J+1). Pour cela, il faut sur l'année : trouver des « partenaires » pour le matériel (chaud/froid) et les différents aliments.

### Missions principales :

- Trouver un menu REALISABLE
- Trouver les partenaires qui vont avec le menu
- Prévoir de la nourriture (repas + collation) : pré-event, event et post-event.

### Profil :

- Se débrouiller un minimum en cuisine
- Savoir gérer son stress
- Être sociable pour gérer une équipe de bénévoles
- Être organisé

### Tâches sur l'année :

- Trouver un menu réalisable
- Tester ce menu autant de fois que nécessaire
- Trouver des partenaires
- Lister le nombre de repas à prévoir en pré-JJ-post événement
- Travailler en coopération avec la/le VP déco et la/le VP éco

### Investissement sur l'année :

