



Fiche technique pour l'équipe de préparation d'un déjeuner d'après culte à Pentemont

Vous avez bien voulu prendre en charge le prochain déjeuner au temple de Pentemont et vous en êtes vivement remerciés. Voici les instructions pour vous faciliter le bon déroulement de cette préparation.

Il s'agit de préparer un déjeuner simple : l'objectif est d'offrir l'occasion de prolonger convivialement le culte, en faisant connaissance des nouveaux et en échangeant, notamment sur les nouvelles susceptibles d'intéresser la vie de la paroisse. L'entraide souhaite que les recettes équilibrent au maximum le coût des repas ; celui-ci comprend non seulement le coût des ingrédients à rembourser à l'équipe de préparation, mais aussi celui des denrées « de base » déjà fournies (nappes, vin, huile, sel, café, sucre etc...) ainsi que le coût des prestations de Joseph (chèque emploi service + charges) qui est d'environ 70€ par repas : il faut donc « serrer » un peu le budget des dépenses, en sachant que le nombre des convives présents est d'en moyenne 35, avec une amplitude variant de 20 à 50... et que le prix indicatif demandé est de 8 € par personne (plus si possibilité, moins si impossibilité... et gratuit pour les enfants de moins de 10 ans).

Faites un repas pour 35 personnes ne dépassant pas environ 4€ par personne (soit 140€ au total). Faites vos courses dans un supermarché plutôt que chez l'épicier du quartier.

Accès à la cuisine

Entrée par la porte cochère au 106 rue de Grenelle, à gauche de la grande entrée du temple.

Vous êtes dans la « cour/allée » et vous accédez à l'intérieur du bâtiment par une porte non fermée à clef, située au milieu de l'allée à droite.

Vous pénétrez dans la cuisine par la porte « Toilettes » située à l'intérieur du temple. La clef de la cuisine est accrochée derrière les conduites verticales gainées en noir à côté de la porte commandant l'escalier en colimaçon qui monte à la tribune au dessus de la nef (indication « accès interdit ») attention il y a 2 clefs : il faut prendre la plus grande. Merci, en partant, de refermer la porte et de remettre la clef en place. Il est possible de déposer les denrées et de faire des préparations la veille (samedi) mais seulement après 15h (la salle est louée le matin + déjeuner).

Equipped

La cuisinière dispose de 5 feux à gaz et d'un four électrique d'une capacité assez importante. Le gaz est mis en route en tournant verticalement la manette qui se trouve entre le frigidaire et la fenêtre.

Autres équipements : lave-vaisselle, congélateur, four à micro-ondes, cuiseur de riz, percolateur, fouet électrique etc.

Disponibles sur place

Dans le petit garde-manger (placard à gauche de la fenêtre qui fait face à la porte d'entrée), ainsi que dans le grand buffet gris (vous trouverez ses 2 clefs sur la porte du petit garde-manger : l'une pour les portes de gauche, l'autre pour la partie de droite sur roulettes) comme dans le frigidaire, vous trouverez (si tout a bien fonctionné) : ingrédients de base (huile, vinaigre, moutarde, sel, poivre, cornichons, serviettes, récipients pour les « doggy-bags » etc.) dont nous veillons au renouvellement : donc, si vous repérez des insuffisances ou en prévoyez la survenance prochaine, c'est-à-dire à échéance de deux semaines, merci de mettre un mail à l'équipe de coordination.

Les rouleaux de nappes en papier se trouvent entre le réfrigérateur et la fenêtre.

Du vin rouge (côte du Rhône) est en stock dans des « fontaines » de 10 litres sous vide (cubitainers). Joseph, qui a la clef de la réserve, veille à laisser toujours au moins une fontaine pleine dans le buffet gris (porte de gauche).

Le même buffet contient des bouteilles vides. Avec une fontaine, remplir une bouteille par table (de préférence

aux carafes, car cela facilite la récupération et la conservation des restes). En fin de repas, rassembler les restes de vin dans une seule bouteille, que (le cas échéant) on achève de remplir avec la fontaine (pour une meilleure conservation) et qu'on ferme avec un bouchon (il y a des bouchons dans la caisse en carton servant à entreposer les bouteilles vides). Inutile de mettre au frigidaire cette bouteille, qui doit au contraire rester en vue pour être utilisée la fois suivante.

Déroulement des tâches

Comme il a été dit, il faut préparer un repas pour approximativement 35 personnes.

Le choix du menu, l'achat des denrées et leur préparation vous incombent entièrement. Ne faites pas de plats fastueux et compliqués. Néanmoins il serait préférable qu'en hiver il y ait un plat chaud sous n'importe quelle forme : soupe, viande, riz, pâtes, etc.

S'il n'y avait pas assez à manger, voir ce qui reste des repas précédents au congélateur.

Joseph KWETE (n° de tel. 06 75 43 67 84) accomplit les tâches suivantes :

- 1) achat du pain (inutile d'en apporter, car cela augmente les surplus à congeler)
- 2) installation des tables dans la salle à manger : disposition des nappes, couverts, carafes d'eau, pain, salières (on peut l'aider...)
- 3) préparation du café
- 4) nettoyage de la vaisselle
- 5) balayage de la cuisine

Le rangement (pliage des tables et empilement des chaises le long du mur à gauche faisant face aux fenêtres) et le balayage de la salle à manger sont confiés à l'équipe de préparation.

Restes

Autant que possible, essayer d'éviter de conserver des restes : le mieux est de les vendre (des barquettes sont disponibles dans le placard des tasses/verres à droite de la fenêtre qui fait face à l'entrée) : les convives sont généralement très heureux de remporter ces « doggy-bags » pour des prix modiques que vous fixerez vous-mêmes, avec le double souci « que cela parte » et « de tenter d'équilibrer le coût du déjeuner pour ELP, en gardant à l'esprit ce qui est dit plus haut sur les « frais fixes ».

Congeler le cas échéant ce qui n'a pu être vendu : mais alors prenez soin d'inscrire clairement sur le plat congelé sa description et la date de l'opération.

Argent

Il faut faire la quête pour le repas, le mieux juste avant le dessert.

Comme déjà dit, le prix indicatif est de 8 €, en mentionnant que c'est plutôt le prix d'équilibre et que ceux qui peuvent payer plus permettent ainsi d'équilibrer ceux qui ne peuvent pas mettre ce prix. Pour les enfants de moins de 10 ans c'est gratuit. Vous, ou l'un des participants, membre du CP ou de l'ELP, passe une corbeille à pain (avec une serviette en papier pour des raisons d'hygiène) devant chacun.

Vous prélevez ce qu'il faut pour rembourser vos achats (pensez aussi à rembourser Joseph pour l'achat du pain) et vous remettez le reste (s'il existe) au trésorier de ELP :

Chèque à l'ordre de ELP envoyé à **Pénélope CASPARD-KARYDIS**, 06 68 41 16 28 / penkapa@orange.fr

Si d'aventure la collecte n'avait pas permis le remboursement des frais, demander celui-ci à Pénélope, en joignant un justificatif.

Et enfin il vous est demandé de remplir le cahier de renseignements qui se trouve dans le premier tiroir du bahut gris, en notant : date, nom des cuisiniers, menu, nombre total de convives (dont nombre d'enfants), recettes totales, dépenses remboursées, solde pour ELP.

Bon courage et un grand merci !

L'équipe de coordination :

Nadia AZZAM-DUBOIS / 06 48 00 09 31 / azzamnadia@hotmail.com

Christine DECAMP / 06 69 43 84 41 / decampchristine@gmail.com