

Préparer un repas partagé au café Maya

Mode d'emploi

Envie de devenir chef cuisinier ou cheffe cuisinière d'un soir ?

C'est possible au café Maya, voilà comment s'y prendre :

1) **Choisir une date et réserver le créneau en pensant à inclure le temps de préparation**, de préférence un mois à l'avance, par mail à l'adresse suivante : cafemayaangelou@gmail.com ou sur le site du café Maya (<https://cafemaya.fr/cafe-associatif-paris/> en cliquant sur « Proposer une activité ». L'agenda permet de vérifier que le créneau est encore libre, mais il faut attendre la validation de Safran (comité de pilotage) pour arrêter la date. Afin de prendre ses repères dans la cuisine, il est préférable d'avoir déjà été bénévole pour aider à la préparation d'un repas partagé avant d'organiser soi-même un repas.

2) **Prévoir le menu** : un plat unique accompagné d'une entrée et d'un dessert pour un total de 4 euros par personne, en privilégiant les produits locaux et de qualité. La salle à manger pouvant contenir 30 personnes assises, il faut prévoir pour 20 à 30 personnes (de préférence 30 les vendredi et samedi soir, car il y aura plus de monde). Le menu doit être envoyé au café Maya une semaine à l'avance pour un affichage.

3) **Faire les courses** : l'association *Autour de la Baleine* prend en charge le coût du repas sur présentation d'une note de frais avec les tickets de caisse et un RIB, mais les courses doivent être faites par l'organisateur ou l'organisatrice. La cuisine du café Maya dispose des condiments de base qu'il faudra cependant renouveler régulièrement, il est donc préférable de s'assurer avant de faire les courses que les ingrédients dont on a besoin sont disponibles.

4) **Préparer le repas** : la cuisine avec ses ustensiles est disponible pour le cuisinier ou la cuisinière et ses commis. Il faut prévoir 3 bénévoles, dont le référent de l'association qui aura en charge l'ouverture et la fermeture du lieu. Le café ouvrira ses portes à partir de 19h30 et le repas sera servi à partir de 20h. Les convives doivent quitter les lieux à 22h30 au plus tard. La caisse est prise en charge par le référent en charge de l'ouverture.

5) **Distribuer les surplus** : le frigo ne peut contenir aucun stock de nourriture. Le surplus pourra être distribués aux convives (il faut donc prévoir des barquettes) et les ingrédients non utilisés ramenés chez eux par l'organisateur/organisatrice. On pourra toutefois laisser des condiments, des épices, de l'huile et du vinaigre pour d'autres repas partagés.

6) **Nettoyer la cuisine et la salle** : le matériel et les ustensiles de cuisine doivent être nettoyés et rangés au fur et à mesure de la confection et du service du repas. La vaisselle sale est mise dans le lave-vaisselle et le lave-vaisselle doit être mis en route avant le départ. Les poubelles doivent être vidées si le repas a lieu le week-end ou si elles sont pleines. Le référent de l'association se charge de fermer le local.