



SOIREE TAPAS - JAZZ HAPPYSONG 2013



Le concept est une soirée ouverte au public : JAZZ- KARAOKE, avec une prestation musicale de qualité et où l'on peut danser et chanter. L'ambiance, la prestation musicale et l'accueil sont aussi importants que la nourriture.

Il s'agit :

- d'une soirée **ouverte au public** (19h 15 à 23h30) sans prestation chorale mais bien évidemment chacun doit inviter des amis. Ce point est important pour avoir une base sûre évaluable précisément dans la semaine précédant la soirée.

Remarque l'an passé il y avait eu un écart important entre les résa et la réalisation. Il vous incombe de bien veiller à avoir un accord formel de participation aux cas de forces majeurs près.

- **Une prestation apéritive** dans le bar de l'entrée (ouverture à 19h15) autour:
 - o de conso au verre : vins blanc et rouge (1€), de bière (2€) et de soda(1€) avec option kir et pêche
 - o d'assiettes Tapas simples (3€ ou 5€) constituées de chiffonnade de jambon, de tranches de chorizo, olives et éventuellement tortilla (à définir)
- **Une prestation repas** (début 20h30) constituée d'un plat traiteur (paella ou zarzuela) et d'un dessert à un prix de **10€**
- **Une prestation liquide** avec bouteilles de vin de qualité à **6€** et d'eau à **1€**.
- **Une prestation d'ambiance à peaufiner :**
 - o Musique piano bar avec possibilité de danse
 - o Charles –Henri et son saxo (21h-21h30)
 - o Séquence danse (21h30 21h50)
 - o Séquence karaoké (21h50 – 22h30)
 - o Séquence danse ou CHR ?
- **Une prestation « merveilles »** petit sac en vente toute la soirée à 5€

Nous reprenons ci-après les groupes définis l'an passé. Tout le monde doit être inscrit à au moins 1 groupe. (Si problème contacter JPB)

En fonction de la charge, les leaders de chaque groupe pourront faire appel à des volontaires pour des actions ponctuelles

Pour bien fonctionner, être efficace et répondre à la demande des leaders, nous précisons, ci-après, la mission de chaque groupe qui devra travailler en parallèle. La répartition des tâches se fera à l'intérieur de chaque groupe à l'initiative du leader. Une réunion de coordination hebdomadaire sera tenue à l'issue des répétitions le mercredi. Un point (5') sera fait par chaque leader sur l'avancement des travaux de son groupe. Il soumettra, au vote, d'éventuels choix sur des points précis. Une revue des actions en cours sera faite et tenue à jour sur le site.

<p>GROUPE REPAS</p> <p>A nommer (leader)</p>	<p>Objectif : Offrir une prestation repas :</p> <ul style="list-style-type: none">- Confectionner les desserts en limitant le coût par la préparation, comme l'an passé, de gâteaux au chocolat et à l'orange (les recettes sont sur le site). Evaluer la faisabilité et le coût des verrines dessert.- Réalisation de merveilles et prévoir le café (1€)- Le groupe doit prendre en charge l'aspect matériel du service sur plateau incluant le plat principal en liaison avec le traiteur.- Le groupe devra prendre en compte un plan B d'une influence inespérée avec des possibilités de sandwiches (ex pâté, cornichons les boites étant restituables en cas de non utilisations)
--	--

<p>GROUPE TRAITEUR</p> <p>Didier CHAPPAZ (leader)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le plat principal sera pris en charge par un traiteur. L'objectif est de négocier un bon plat copieux type paella pour 5€ maxi. Trouver le traiteur. 1er approche avec Vincent, Camin à Messanges... (Action DC). De préférence disposer de qq'1 qui prépare les assiettes en amont du service -
<p>GROUPE BAR</p> <p>BRASSENX Laurent</p>	<p>Objectif : Offrir une prestation de boisson y compris la tenue du Bar</p> <p>Le groupe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - définir la prestation tapas. 1 ou 2 options petite et grande assiette ? (3 ou 5€) prévoir 50 à 60% de marge contenant compris. - Approvisionne bière – soda et fourniture tapas à Carrefour market +t verres. - Le vin rouge espagnol de qualité et blanc type Tursan dunes sera approvisionné par JP BABUT.
<p>GROUPE FINANCE</p> <p>MATHIEU Christiane (leader)</p>	<p>Objectif : Assurer le prévisionnel financier et gérer de façon plus générale les aspects financiers de la manifestation. Suivre le retro planning et planifier l'organisation et la coordination des groupes si nécessaire.</p> <p>Le nombre de convives est fixé pour l'instant à 200 personnes. Il pourra évoluer en fonction du nb d'invités choristes.</p> <p>Pour tout achat une facture détaillée doit être demandé et transmise à CM.</p> <p>Le groupe gèrera l'établissement des tickets (1 repas 1 bouteille d'eau & 1 bouteille de vin) et la mise place des caisses pour diminuer au plus le temps de queue.</p>
<p>GROUPE MATERIEL</p> <p>??? (leader)</p>	<p>Objectif : Lister et fournir le matériel nécessaire à la préparation et au bon déroulement de la manifestation (sécurité y compris).</p> <p>L'inventaire sera fait par Christiane D. ou Jean-Paul avec Challut.</p> <p>Responsable du montage/démontage et l'installation du matériel Prévoir des rallonges et des luminaires pour l'ambiance et quelques guirlandes LEDS pour la déco. Définir la taille et le positionnement de la scène avec CHR pour l'indiquer aux employés municipaux dans la semaine qui précède .</p> <p>Le groupe sera chargé de débarrasser les tables au fur et à mesure</p>
<p>GROUPE DECO COM</p> <p>??? (leader)</p>	<p>Objectif : Concevoir et mettre en place la déco ; Assurer la communication et la pub pour donner un maximum de lisibilité et d'impact à la manifestation.</p> <p>Le groupe devra donner une tonalité en lien avec notre objet. Le groupe doit définir la décoration tables, la scène et les murs (couleur, plantes...).</p> <p>Pour les docs de COM voir JPB (invitation, affiche...)</p> <p>Le groupe en liaison avec Didier doit s'occuper des invitations (Chorales amies + institutionnels)</p> <p>La programmation artistique définitive se fera au niveau du CA avec l'aide de Charles-Henri.</p>

Les groupes matériel et déco seront chargés de débarrasser les tables au fur et à mesure

Rétro planning

13/02

- Groupes constitués
- Validation et ajustement du rétro-planning
- Retour sur traiteur et Karaoké (DCh/PDu)

20/02

- Traiteur + Karaoké contractés (DCh/PDu)
- La composition du dessert est figée et le plan de réalisation défini y compris pour les merveilles (
- Politique de communication et décoration définie
- Etat du matériel réalisé
- Lancement des Achats
- Point sur le nb d'invités

27/02

- Revue du plan d'actions restant à réaliser
- Dernière hypothèse budgétaire réalisée
- RDV avec Challut pris
- Validation du qui fait quoi avant, pendant et après la manifestation
- Point **définitif** sur le nb d'invités (Tous)