

CAHIER DES CHARGES // CHEF SIGNATURE

INFORMATIONS GENERALES FESTIVAL

Dates : Samedi 03 et Dimanche 04 Septembre 2022
Lieu : Château de Villegly – 11600 Villegly
Horaires : Samedi de 17h à 23h et dimanche de 11h à 16h

LES ENGAGEMENTS

Le Cru Minervois s'engage :

- ⇒ A régler la facture d'un montant de 1500€ HT au Chef Signature à l'issue du Festival des Tastes ;
- ⇒ A prendre en charge les frais de déplacements (Hébergement, restauration, moyen de transport...) du Chef Signature pour l'ensemble des sollicitations du Cru Minervois ;
- ⇒ A gérer les déplacements (Hébergement, restauration, moyen de transport...) du Chef Signature pour l'ensemble des sollicitations du Cru Minervois ;

Le Chef s'engage :

Partie Technique

- ⇒ A fournir la Fiche Technique de chaque réalisation culinaire (soit 5 recettes) au Chef Traiteur ;
- ⇒ A accompagner le Chef Traiteur dans la conception/réalisation de ses recettes ;

Partie disponibilité et horaires de présence

- ⇒ Présence obligatoire pendant toute la durée du Festival (soit à minima du Samedi 03 à 10h jusqu'au Dimanche 04 à 18h)

LES TASTES

Présentation

Les « Tastes » sont de grosses Tapas de 2 ou 3 bouchées s'imprégnant très fortement d'une identité imposée. Cette « identité » correspond généralement à la gastronomie d'une Région Française, d'un Pays ou d'un thème culinaire bien précis.

Le Tastes est généralement issu de produits transformés et sa présentation invite au partage d'où l'importance pour le Chef/Traiteur de réfléchir à une conception / une présentation, à travers différents types de contenants qui permettent ce partage.

Production

Cette partie ne concerne pas directement le Chef signature, mais doit lui permettre de connaître la prestation du Traiteur qui va réaliser la prestation et notamment les coûts de revient d'1 Tastes pour être sur que les recettes permettront le maintien d'une marge suffisante pour ce dernier.

- ⇒ Chaque Tastes est facturé 2€HT, soit 10€HT le plateau de 5
- ⇒ Chaque Tastes doit peser entre 80 et 100g hors contenant
- ⇒ Les contenants doivent être obligatoirement recyclable ou mieux, biodégradable
- ⇒ Le Chef/Traiteur doit obligatoirement produire 1200 plateaux (1000 ferme + 200 de sécurité)
- ⇒ Commande ferme : 1000 plateaux seront payés quoi qu'il arrive (même dans l'éventualité d'une annulation du Festival et ce jusqu'à J-15)
- ⇒ Commande de sécurité : tout ou partie des 200 plateaux seront payés sur la base du nombre exact de plateaux vendus

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter votre référent

Audrey Capdet / Société Notes In Gammes – Régisseur Général du Festival

06.80.24.44.67// audrey@notesingammes.com

Fait à

Signature + Tampon précédé de la mention « Lu et Approuvé »

Le