

Vademecum

Adhésion :

20 € de janvier à décembre
(plus 3 euros pour les clefs).

Le CA de la rôtisserie est constitué d'un membre au moins de chaque association adhérente. Les réunions mensuelles de bureau élargi sont ouvertes à tous.

Participation financière (et pas «location») des associations :
80 € par soirée sauf le lundi (70 €),
50 € pour le brunch du dimanche midi.

Elle sert à financer salaires du midi, matériel, loyer, électricité, gaz, assurance, etc. (frais de fonctionnement.)

Païement :

Par chèque à l'ordre de La Rôtisserie uniquement, dans la boîte aux lettres à l'intérieur du restaurant (dans le placard qui contient le compteur électrique) en spécifiant la date et le nom de l'asso.



Les clefs du restaurant :

Les clefs sont à acheter pour la modique somme de 3 euros en même temps que l'adhésion ou la ré-adhésion.

Les verrous peuvent être changés. Soyez attentifs à la communication par mails.



Aucun membre du bureau ni salarié n'est disponible en soirée ou le week-end pour jouer la Hotline. Nous vous invitons donc à voir avant votre soirée à la Rôtisserie ce que vous avez à caller (questions, remarques, besoins spécifiques...) et/ou à contacter le lendemain le bureau de la Rôtisserie s'il y a un problème, une remarque ...

Planning



Quand fixer sa date ?

Le planning est ouvert au début du mois pour le mois suivant (à partir du 1er février pour tout le mois de Mars, par exemple).

Le calendrier est consultable sur le site de la Rôtisserie :

<http://larotisserie.org>

Petite exception l'été : le 1er Juin

s'ouvrent les plannings de Juillet, Août et Septembre.

Comment ?

Les dates se fixent

uniquement par téléphone au 01 40 03 08 30 (laisser un message si c'est le répondeur.) Mona vous recontactera pour confirmer.

Saturday night fever

Il n'y a pas que le week-end (vendredi et samedi) dans la vie, et il n'y a pas assez de week-end pour satisfaire toutes les associations. En fait, plus on s'approche de la fin de semaine, plus il y a de demandes. C'est pourquoi, les mois chargés, si vous avez déjà pris une date et en souhaitez une 2ème, seuls les lundis vous seront proposés.

Pensez aussi au dimanche midi, il est rarement demandé.

Ouvert à qui ?

La Rôtisserie est un restaurant ouvert à tous.

Donc :

- Pas de soirée privée.
- On ne peut pas refuser de vendre à quelqu'un qui se présente.

Cycle mensuel

Il est possible de réserver une date régulière (par ex le 1er mardi du mois) hors week-end.

Horaires :

Le local est disponible de 15 h à 24 h ;

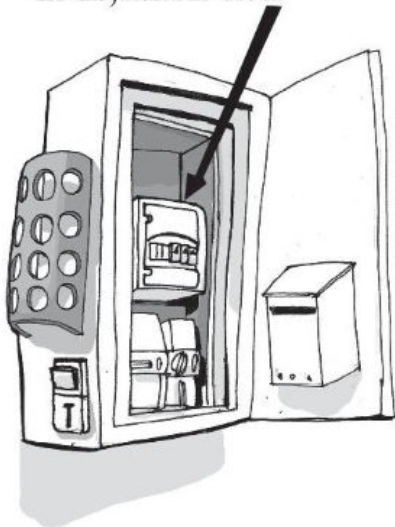
À vous de fixer l'heure d'ouverture au public.

Les petites nuisances, les cris et rires dans la rue etc... c'est exceptionnel pour les associations qui font à manger, mais c'est tous les soirs pour les voisins. Et tous les soirs, c'est trop souvent. Cela peut parfois se passer fort mal.

Nous vous invitons donc à "faire la police" lors de la soirée :

- Pas de musique amplifiée.
- Ni rôtisseurs, ni vélos, scooters, poussettes, cageots, etc. dans la cour.
- Veiller à ce que côté rue, fumeurs, futurs clients impatients et anciens clients rassasiés ne s'installent pas devant la Rôtisserie pour refaire le monde bruyamment. Surtout après 22 h.
- Encourager les clients à la discrétion et au silence sur le chemin des toilettes.
- À 22 h : fermeture de la fenêtre sur cour et modération des nuisances sonores.
- À minuit, fermeture au public.

Le disjoncteur est là



Pas de surgelés, que des produits frais.

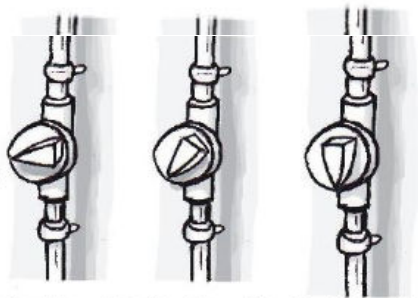
La vente à emporter est obligatoire. Des barquettes sont prévues pour ça mais les voisins viennent souvent avec leur tupperwear.

Pour allumer le four ...

Pour utiliser la gazinière ...

Pour utiliser la gazinière, il faut d'abord ... ouvrir le gaz. L'arrivée de gaz s'ouvre grâce à un bouton blanc sur le tuyau en cuivre derrière la gazinière à gauche.

Pour ouvrir le gaz, mettre le bouton dans la position (b).



Position (a) Position (b) Position (c)
Le gaz est fermé. Le gaz est ouvert Perdu !



Tourner le bouton vers l'étoile (à droite) et maintenir dans cette position 15 secondes en présentant une allumette dans la trape au centre du four.



Puis choisir la température en tournant vers la gauche.



On vérifie que la veilleuse est allumée en la regardant (elle est sous la petite plaque du four).

Pour allumer un feu ...

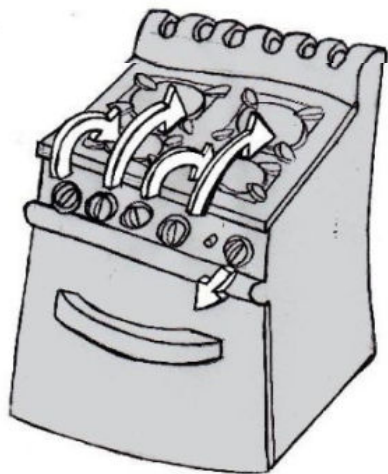


Tourner le bouton vers l'étoile (à droite) et rester dans cette position 15 secondes tout en présentant une allumette à proximité du pignon.



Le pignon est ici

Puis choisir la température en tournant vers la gauche.



Les flèches indiquent quels boutons correspondent à quels feux

Bien refermer les manettes de la gazinière avant de partir et couper le gaz

Le Cuiriz

Le Cuiriz (rice-cooker) est ton ami.

Le cuiriz permet de cuire... du riz.

Uniquement du riz, blanc, non gluant.

Le cuiriz est un grand sensible. Il faut le traiter avec ménagement.

Il ne faut pas nettoyer la cuve avec une éponge métallique. Il ne faut pas mettre la cuve sur un brûleur.

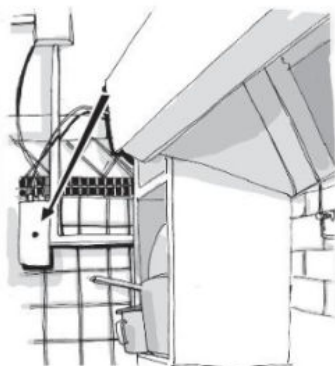
Le cuiriz coûte au moins 90 euros. Il a souvent été cassé.



Et la hotte :

L'interrupteur de la hotte se trouve ici. On le tourne et la hotte fonctionne. C'est ce que l'on appelle le progrès.

Utilisez la hotte.



Pour utiliser le Cuiriz :

On met la cuve parfaitement sèche dans le cuiseur (en l'essuyant soigneusement). On met dans la cuve la même quantité de riz que d'eau, avec un peu de sel. On appuie sur le bouton une fois.

Le Cuiriz va faire le reste.

Toilettes :

La Rôtisserie n'a pas de toilettes en propre. Nous partageons les toilettes communes de l'immeuble.

Il convient donc de s'assurer qu'elles soient propres avant le service et de s'assurer qu'elles le soient à nouveau à la fin du service.

Veiller aussi à ce que la porte soit refermée.

Surtout : assurez-vous que la clef-passe des toilettes ne soit pas perdue. Ce n'est pas bien difficile. Elle a pourtant été perdue à plusieurs reprises.

Ces clefs sont sous la responsabilité des assos.

Urgences

Il y a au fond de la cuisine une pharmacie d'urgence. Elle est assortie d'un mode d'emploi simple.



Hygiène

Cela peut surprendre, mais dans un restaurant, on fait à manger (si si) ; cela nécessite de respecter des règles d'hygiène.

C'est particulièrement important.

C'est le respect de ces règles qui empêchera le retour des rats, des souris et des cafards : il ne faut laisser aucun aliment à leur portée.

Jetez ou emportez vos restes (mais pas dans le matériel de la Rôtisserie). De toute façon, ils ne seront pas utilisés par d'autres. Ne rien laisser dans le frigo. Tout ce qui sera laissé au congélateur ou au frigo sera systématiquement jeté.

Nettoyer les plans de travail et les tables ainsi que les sols de la salle et de la cuisine avant de partir.

Attention, le sol de la cuisine mouillé devient très glissant.

Carafes et brocs

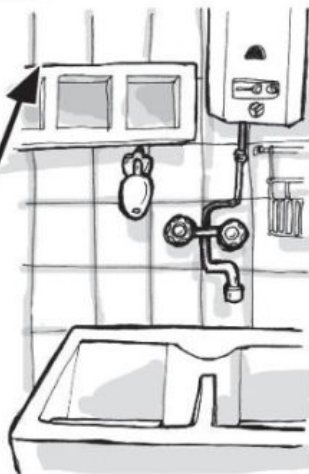
Faire la vaisselle et la ranger intégralement à sa place.

Videz, rincez et rangez soigneusement sur l'étagère au dessus de l'évier les carafes et brocs en verre ou en plastique.



Torchons :

Les torchons sales ne sont pas des objets de décoration. On les met après usage dans la caisse à couvercle sous le plan de travail en alu.





Poubelles :

Les déposer dans le conteneur à ordures de la Rôtisserie (couvercle ocre), sous le porche de l'immeuble après le service, le plus silencieusement possible. Le verre doit être stocké dans la Rôtisserie, proprement, pour être évacué le lendemain pour limiter les nuisances sonores.

Alcool :

La Rôtisserie possède une licence « *petite restauration* ». Cela nous autorise à vendre de la bière, du cidre ou du vin en accompagnement des repas. Il est aussi d'usage de laisser les clients de la Rôtisserie qui le souhaitent amener bière ou vin pour accompagner leur repas.

Mais il nous est **formellement interdit** de vendre ou de consommer d'autres boissons alcoolisées (cocktails, alcools forts, etc.) ou de vendre des boissons alcoolisées en dehors du cadre de la restauration.

Le non-respect de ce principe pourrait entraîner la fermeture pure et simple du restaurant, sans compter amendes et poursuites.

Tarif du menu :

10 € maxi le menu (entrée + plat + dessert)
1 € le verre de vin maxi
5 € maxi le demi pichet
5 € maxi le plat et 2,5/3 € l'entrée et le dessert pris séparément.

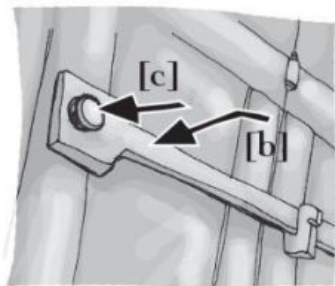
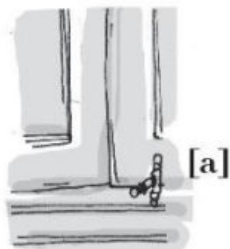
La vitrine :

Avant de partir, les volets doivent être fermés. Attention, s'ils sont mal accrochés, ils risquent de tomber sur ceux qui ouvrent le lendemain. Les volets de la vitrine sont repliés dans le placard de droite à l'extérieur (qui se ferme avec une petite targette [a]). Il faut déplier le volet contre la vitrine, rabattre la tige en métal [b] et glisser les boulons [c] depuis l'extérieur. Un papillon [d] permet de les visser de l'autre côté de la vitrine.

Les volets des portes sont munis de deux crochets sur la partie supérieure qui permettent de les suspendre aux portes. Le volet avec un côté arrondi va sur la porte de droite (la porte sur laquelle se trouve la poignée).

On ne peut installer les volets que lorsque les portes sont ouvertes.

Dans l'autre sens (si vous devez ouvrir les volets), merci de fixer la barre transversale dans le placard au boulon [e] en haut à droite à l'intérieur du placard. Attention: mal accroché, la barre pourrait tomber sur la personne qui, en fin de service, ouvrira le placard pour fermer la vitrine. Or un coup de barre de métal sur le crâne peut durablement gâcher une bonne soirée à la Rôtisserie.



La casse

Ça arrive de casser. Ça arrive même, hélas, très souvent. Une part de votre participation aux frais est destinée à couvrir ces frais. Il n'y a pas de problème. Encore faut-il nous prévenir pour que nous puissions prévoir le remplacement. Vous pouvez aussi nous prévenir de tout dysfonctionnement du matériel (frigo, four, chauffe-eau, etc.) Vous pouvez même, si vous avez des compétences particulières et/ou de la bonne volonté, nous aider à réparer ces problèmes.

Ceci-dit, ce n'est pas une raison pour casser à cœur joie !



La propriété c'est le vol, mais la Rôtisserie, c'est pas un distributeur !

Le volume de matériel disparaissant est très très important. Si les objets n'ont pas forcément une grosse valeur, leur remplacement systématique finit par représenter un gros budget. C'est pourquoi nous insistons : le matériel de la Rôtisserie ne doit pas sortir du restaurant.

Amenez vos tupperwares pour ramener chez vous ce qui n'a pas été consommé. N'utilisez pas les gamelles, plats ou casseroles de



la Rôtisserie. Nous en avons besoin dès le lendemain.

Les voisins ou les habitués n'ont pas à emprunter de matériel.

Par contre, vous pouvez amener du matériel de cuisine. Ils seront les bienvenus : la Rôtisserie récupère tout. La vaisselle de mémé, les vieux robots ménagers que l'on remplace (quand ils marchent), des couverts dépareillés ...

Avant de partir ...

Bravo, vous avez fait à manger, expliqué votre projet aux clients, compté les bénéfiques et vous êtes fatigués. Mais avant de partir, encore un effort :

- Vérifiez que vous avez bien tout nettoyé.
- Ne laissez aucune nourriture ni dans les gamelles, ni dans le frigo.
- Ne pas oublier les poubelles.
- Vérifiez que la clé des toilettes est à sa place.
- Fermez les rideaux
- Rendez la clé.

Dernière vérification avant de partir : avez-vous bien fermé le Gaz et le radiateur ?

À bientôt!



Les dessins de cette brochure sont de Mathieu Colloghan, la photo de couverture de Damien Aril. Les autres photos sont tirées du film de Kinobus à regarder sur le site de la Rôtisserie.