OCTOBRE

03/10 : Réunion d'information aux 4 classes de terminales BTS
Inscription au projet (jusqu'au 12 octobre)

17/10 : Réunion de toutes les personnes inscrites
Election du bureau – Constitution des équipes

21/10 : Premier contact de l'équipe pédagogique et du DG avec Mme Quentel, représentante d'EPA Alsace.

NOVEMBRE

08/11 : Réunion du comité de direction en présence de Mme Quentel et Mme Bully, d'EPA Alsace.
Présentation du projet par le comité.
Conseils et procédures à suivre par les représentantes d'EPA

22/11 : Réunion en présence de Mme Quentel et Mme Bully
Point sur l'avancée du projet.
Vente des actions pour constitution du capital

DECEMBRE

Mise en place de DROPBOX, service de stockage et de partage de copies de fichiers en ligne.
Création des listes de diffusion sur Entea par service
06/12 : Ouverture compte en banque
14/12 : Réunion du comité de direction. Point sur l'avancée du projet. Répartition des différentes actions à faire pour janvier
Finalisation de la carte et des fiches techniques
Etude sur le matériel cuisine
Plan cuisine - Agencement restaurant
Contact avec les fournisseurs et les sponsors
Organisation générale du travail sur site
Création de fiches de postes
Commercial : publicité auprès des exposants
Marketing : dossier de presse, flyer

JANVIER

09/01 : Réunion du comité de direction
Point sur les actions menées depuis décembre
Point sur le travail qui reste à faire
23/01 : Réunion du comité de direction
Organisation pour la conférence de presse et la réunion parrains
Participation au petit-déjeuner exposants avec Strasbourg Evènements
26/01 : Conférence de presse avec les exposants d'Egast
28/01 : Réunion « cuisine » au lycée. Point sur les fiches techniques, contacts fournisseurs matériel (Electrolux), plans de la cuisine, organisation du travail sur site et au lycée pendant le salon
30/01 : Réunion EPA avec les marraines et parrains des mini-entreprises

FEVRIER

09/02 : Rendez-vous au restaurant « Le cheval blanc » à Lembach, établissement du parrain M. Bastian pour avis sur la carte du « S ».
14/02 : Réunion du comité de direction - Dernière réunion avant le salon
Finalisation des derniers détails : vérification des commandes passées
Préparation de la réunion pour les volontaires
Points sur le matériel de cuisine - sur le mobilier de salle, du bar – sur la location de la vaisselle – sur le système de caisse… : dates installation, livraison, formation…

MARS

05/03 & 06/03 : Vacances scolaires !
Rendez-vous au lycée pour la mise au point des recettes et finalisation des fiches techniques - Prise de photos des plats
12/03 : Réunion des volontaires
Informations sur leurs horaires de travail, les postes occupés…
Indications pour se rendre jusqu'au Wacken (parc des expositions)
Lieu et heure de rendez-vous…
Tous les détails communiqués via les listes de diffusion Entea
15/03 : Montage de la cuisine sur stand
16/03 : Début de l'installation du stand
17/03 : Fin de l'installation et OUVERTURE