

Projet PPCP TBP 1 et 2

« Quand les héros de polars se mettent à table... »

Dans le cadre de la semaine du festival du polar de Saint-Quentin en Yvelines 13 février 2008

Disciplines	Cuisine	Restaurant	Français	Anglais
Thèmes	Réalisation de plats cuisinés en rapport avec le thème Connaissance et mise en valeur des produits	Contact partenaires potentiels Réalisation promotion soirée Réalisation de supports de vente Préparation et décoration salle Prévoir l'animation de la soirée Réalisation de cocktails en rapport avec le thème Connaissance et mise en valeur des produits	Travail sur le thème du « Polar » Etude d'un livre : <i>Meurtres pour mémoire</i> , D. Daeninckx. Questionnaire à remplir lors de la visite de la librairie du Pavé du Canal. Compte rendu de la visite. Possibilité de rencontre avec un auteur.	Travail sur une énigme policière en anglais.. énigme à résoudre par les clients pendant le repas avec l'aide des serveurs. (murder party)

Disciplines	Cuisine	Restaurant	Français	Anglais
Travaux à réaliser	Réaliser des fiches techniques Participer à l'élaboration et assurer la distribution de la prestation Dressage de buffets 100 couverts prévus Prévoir 12 couverts artistes et techniciens au restaurant pédagogique. Avant le spectacle (vers 19h) Cuisiniers en salle derrière les buffets en tenue classique.	• Contacter des partenaires • Réaliser la promotion de la soirée • Réaliser la décoration de la salle • Réaliser les supports de vente • Servir un menu à thème en costume adapté au thème. • Préparer un ou deux cocktails en rapport avec le thème. • Réaliser un buffet sur le thème « polar » ? • Servir un repas de 100 couverts réalisé sous forme de buffet • Organiser une animation autour du thème « polar ».	Réalisation de panneaux de présentation du travail des élèves à installer dans le hall d'accueil.	Prévoir les indices Badges chefs de rang suspects. Traduction aux clients Réalisation de livrets à mettre sur tables. Mise en commun des résultats de l'ensemble des tables et résolution de l'énigme.

Disciplines	Cuisine	Restaurant	Français
Intervenants extérieurs	Mme Sabine Cossin, Directrice du Festival Mme Sandy Descoin, Responsable de production Mme Benaïm, Production Mr Cornuché, Régisseur général Mr Gérard Malabat et la Cie ARBOS	Prêt de T.shirts aux couleurs du festival. Panneaux décoration, affiches de cinéma, ambiance musicale pendant le repas, lumière. Pièce de Théâtre « le train bleu s'arrête 13 fois » de Boileau-Narcejac adaptation et mise en scène Gérard Malabat	Visite du rayon des livres policiers à la librairie du Pavé du Canal. Préparation et accueil avec les 2 responsables du rayon et du directeur de la librairie

Disciplines		Restaurant
Partenaires de la soirée	Idem + TVFIL78	Réalisation d'un reportage pendant la soirée et diffusion au journal du lendemain.
Observations	Dressage en salle de conférence (100cts) + scène au centre Prévoir 12 à 15 cts artistes et techniciens avant spectacle vers 19h au pédago. Encaissement auprès des clients à l'entrée afin de ne pas gêner le spectacle prévu dès 21h	• Bloquer # 216 pour loge troupe théâtre • Prévoir eau minérale. • Liste des invités à prévoir (4 personnes ?) • + troupe et techniciens (10 -12) et demande de prise en charge à Mr le proviseur (repas prévu au restaurant pédagogique à 18h30) • Attestation mise en conformité sécurité (Vu avec Mr Trébillon) • Lister commandes spécifiques restaurant (nappes non tissé noir et serviettes rouges et blanches). • Carton plastifié noir pour découper les supports de menus • Canson noir et feuilles rouges pour affiches de présentation des plats sur les buffets