

CAHIER DES CHARGES PÔLE RESTAURATION / FOODTRUCKS 2020

29, 30 & 31 mai 2020
Chais Magelis – Angoulême

Avant de faire acte de candidature, les restaurateurs désirant participer au festival Musiques Métisses sont invités à prendre connaissance de l'intégralité du Cahier des Charges. Ce document permet de connaître l'ensemble des possibilités et des contraintes liées à la tenue d'un stand de restauration durant le festival.

SI VOUS SOUHAITEZ PARTICIPER, LE DOSSIER DE CANDIDATURE EST À RETOURNER

AVANT LE LUNDI 9 MARS 2020.

à mediation@musiques-metisses.com

Le candidat notera que le festival se tient sur **trois jours**. Il s'engage donc à être présent et proposer un service continu pendant toute la durée du festival aux horaires indiqués par Musiques Métisses, soit :

- **Vendredi 29 mai : de 18h30 à 1h45 du matin**
- **Samedi 30 mai : de 16h à 1h45 du matin**
- **Dimanche 31 mai : de 16h à 1h45 du matin**

Le nombre d'emplacements étant limité, le choix se fera donc en fonction des critères suivants :

- la qualité et la diversité de la proposition et sa correspondance avec les cuisines du monde (plats, décoration, service ...)
- des tarifs adaptés et abordables
- une éthique éco responsable
- le respect du cahier des charges
- le respect des critères énoncés
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité

LE FESTIVAL MUSIQUES MÉTISSÉS

À l'occasion de sa 45^{ème} édition, le festival continue de s'ouvrir aux diversités culturelles et aux métissages ethniques et artistiques.

Avec une programmation curieuse des musiques actuelles du monde et de la littérature, les festivaliers sont invités à découvrir des groupes éclectiques et des auteurs d'horizons divers, présents autant sur la scène nationale qu'internationale.

Cet esprit de rencontres et d'échanges implique tout naturellement l'ensemble des acteurs présents sur le Festival, et le Pôle Restauration contribue lui aussi à la qualité de l'accueil et à l'ambiance générale de l'évènement.

C'est donc à partir de vos propositions, en correspondance avec nos attentes et celles du public, que s'effectuera la sélection.

Le Pôle Restauration fait partie intégrante du festival (entrée payante – tarif plein en prévente : 20€/jour). Il est accessible aux festivaliers détenteurs d'un billet jour ou d'un pass 3 jours.

Il y a trois scènes sur le site du festival :

- la Grande Scène
- le Jardin (concerts et rencontres littéraires)
- la Caravane (concerts, sets DJ et rencontres littéraires)

Nous avons également un espace dédié au jeune public appelé Casamarmaille : des spectacles, contes, jeux et animations y sont proposés tout au long de l'évènement.

Enfin, il y a deux bars (gérés directement par le festival) : le Shebeen et la Cabane.

Le Pôle Restauration se situe en plein cœur de cet espace de convivialité où plus de 8 000 personnes sont attendues durant les 3 jours de festivités.

CAHIER DES CHARGES

Le Foodtruck candidat est invité à rédiger une fiche présentant son projet de restauration, dans laquelle seront décrits précisément :

- son lien avec l'esprit du festival ;
- les plats/menus envisagés ;
- la tarification (cohérente et abordable pour tous) ;
- la taille de l'emplacement nécessaire et le plan d'installation ;
- l'organisation générale (démarche qualitative, environnementale, accueil des festivaliers...);
- la décoration du stand.

En ce qui concerne la restauration, le thème englobe **toutes** les cuisines du monde.

I. PRÉCISIONS GÉNÉRALES ET TECHNIQUES

1. TARIF D'INSTALLATION – DROIT DE PLACE

Nous appliquons une **commission de 20% sur l'ensemble des recettes TTC** que vous aurez enregistrées sur votre stand et que nous comptabilisons grâce aux tickets (« Brouzoufs ») que vous aurez récoltés tout au long des trois jours de l'événement.

Un relevé des Brouzoufs est effectué chaque soir à la fermeture du festival.

Le règlement des 80% revenants au restaurateur se fait par chèque, à l'issue de la manifestation.

Un chèque de caution de 300€ (à libeller à l'ordre de l'Association Musiques Métisses) sera demandé à chaque restaurateur sélectionné. Ce chèque sera encaissé si le restaurateur annule sa participation moins de trois semaines avant l'évènement.

2. LA MONNAIE

La monnaie d'usage sur le site est le « Brouzouf », ticket papier d'une valeur unitaire de 1€. Pour consommer, les festivaliers devront échanger leurs euros contre des « Brouzoufs » à la Billetterie et à la Brouzouferie, gérées par les équipes du festival.

Tous vos produits proposés à la vente devront donc se décliner en multiples de 1€.

Aucune autre monnaie (réelle ou virtuelle) ne peut-être acceptée sur le Pôle Restauration du festival.

3. LES BOISSONS

La vente des boissons se fait EXCLUSIVEMENT aux bars du festival.

Les plats servis ne pourront pas être accompagnés de boissons.

Une dérogation peut être envisagée, au cas par cas, pour les foodtrucks pratiquant de la vente de boissons type smoothie, milkshake, thé...

Toute vente de boissons alcoolisées du groupe 3 ou 4 est strictement interdite.

Rappel sur la classification des boissons :

> **Groupe 1** : boissons sans alcool (eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieur à 1,2°, limonades, infusions, lait, café, thé, chocolat ...) – Vente libre

> **Groupe 2** : n'existe plus.

> **Groupe 3** : boissons fermentées non distillées (vin, bière, cidre, poiré, hydromel) et vins doux naturels, crème de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3° d'alcool, vin de liqueurs, apéritif de base de vin, liqueur de fruits comprenant moins de 18° d'alcool – Licence III

> **Groupe 4** : rhums, tafias, alcools distillés et toutes autres boissons alcooliques – Licence IV

4. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Chaque restaurateur doit être en possession d'un **disjoncteur différentiel 30mA en tête de son installation**, ainsi que de son **rapport annuel de vérification et de conformité**.

Nous ne fournirons pas d'électricité si la mention précédente n'est pas respectée.

5. CONSIGNES DE SÉCURITÉ À RESPECTER

- Les appareils utilisés doivent être accompagnés du rapport annuel de vérification et de conformité.
- Posséder un extincteur, à jour au niveau du contrôle et conforme avec les appareils et produits utilisés.
- Posséder un dispositif de protection isolante au feu
- Posséder une couverture anti feu pour les friteuses et plancha piano.
- Si utilisation d'appareils au gaz :
 - 1 raccord à vis, **pas de colliers serflex**
 - 1 bouteille par appareil, **pas de dérivation**
 - tuyaux de gaz à date non périmée

ATTENTION : Tout manquement aux points décrits ci-dessus entrainera l'exclusion immédiate du restaurateur concerné.

6. GESTION DES DÉCHETS

Eco responsable, le festival veille chaque année à minimiser son impact et sensibilise ses visiteurs, partenaires et équipes techniques à la protection de l'environnement.

Tous les déchets générés sur votre stand devront donc être triés afin d'isoler :

- Les déchets **recyclables** : papiers, cartons, bouteilles plastiques, boîtes de conserve...
Consignes de tri locales sur les déchets recyclables: <http://trionsplusfort16.com/>
- Les **biodéchets** : déchets de cuisine (épluchures de légumes et autres restes alimentaires)
- Les déchets **non recyclables** : papiers gras, emballages souillés, objets...
- **le verre** : bouteilles vides, pots de confiture, de pâte à tartiner, bocaux...

Nous vous demandons d'être autonomes sur les contenants et de **prévoir des sacs poubelles noirs et jaunes** en nombre suffisant pour conditionner vos déchets, **ainsi que des cartons pour stocker vos bouteilles en verre vides**. Nous vous mettrons à disposition des bacs noirs, jaunes et marron (ces derniers sont destinés aux biodéchets) ainsi qu'un cuboverre pour que vous puissiez y déposer vos déchets préalablement triés.

L'équipe « Eco Métis » du festival coordonne le bon déroulement de ce protocole. Elle vous accompagnera sur les consignes de tri et veillera sur sa bonne mise en pratique sur votre stand tout au long du festival.

Toujours dans une logique de développement durable, il est demandé :

- Pour les préparations : d'utiliser une vaisselle réutilisable ou compostable, de limiter le suremballage et de préférer des contenants peu volumineux et ayant un impact restreint sur l'environnement ;
- Pour les repas aux festivaliers : de les servir dans une vaisselle biodégradable ou compostable, ou dans des barquettes/emballages recyclables et/ou biodégradables.

Nous vous rappelons qu'il est strictement interdit de laisser vos bidons d'huile usagée sur le site du festival lors de votre départ.

7. ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Le site d'implantation du festival n'est pas équipé en tampons d'évacuation. Un **bac de récupération des eaux usées** sera donc mis à disposition et partagé entre les différents utilisateurs qui pourront venir y verser leurs eaux usées en fin de journée. Nous vous rappelons qu'il ne peut contenir d'huiles, de graisses ou de déchets solides.

Le traitement de ce type de déchets reste à votre charge. Les utilisateurs seront responsables de l'utilisation de cet équipement et devront être assurés en cas de dommage.

8. TENUE DU STAND

Votre stand devra être maintenu propre pendant toute la durée du festival.

La diffusion de musique sur le stand est strictement interdite.

9. VÉHICULES

Aucun véhicule (autre que le foodtruck défini à la convention) n'est autorisé à stationner sur le site même du festival.

Un parking sera disponible à proximité.

10. HORAIRES D'OUVERTURE DU FESTIVAL

Ouverture du site au public :

- Vendredi 29 mai : de 18h30 à 2h
- Samedi 30 mai : de 16h à 2h
- Dimanche 31 mai : de 16h à 2h

Ouverture du site aux restaurateurs :

- Jeudi 28 mai de 8h à 18h : arrivée et installation des foodtrucks
- Vendredi 29, samedi 30 et dimanche 31 mai de 8h à 12h : ravitaillement des stands
- Lundi 1^{er} juin de 8h à 18h : démontage et départ des foodtrucks

Sur ces créneaux horaires, seuls les véhicules dont vous nous aurez communiqué les numéros de plaque d'immatriculation pourront accéder au site.

II. RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Entrée : l'accès à l'ensemble des espaces du festival est compris dans le billet jour ou pass 3 jours des festivaliers.

Accès Restaurateurs : des bracelets permettant d'accéder au festival en dehors des horaires d'ouverture au public et pendant la manifestation vous seront remis à votre arrivée.

Parking : un parking exposants sera mis à disposition. Chaque exposant bénéficiera d'un badge parking permettant d'y stationner **1 seul véhicule**.

Hébergement : il n'est pas possible de dormir sur le site du festival.

CONTACTS

Caroline Brasseur - caroline@musiques-metisses.com - 05 45 95 43 42

Justine Gallou - mediation@musiques-metisses.com - 05 45 95 43 42

DOSSIER DE CANDIDATURE PÔLE RESTAURATION / FOODTRUCKS 2020

29, 30 & 31 mai 2020
Chais Magelis – Angoulême

COORDONNÉES

Raison sociale :

Nom et prénom du responsable :

Adresse :

Code postal et Ville :

Téléphone fixe / Mobile :

Email :

Nom du Stand :

Responsable du stand :

Numéro de SIRET :

N° de TVA intracommunautaire :

Taux de TVA auquel vous êtes soumis :

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

Je souhaite :

Cochez la/les case(s) correspondante(s)

Une arrivée d'eau à proximité (dans un rayon de 50m)

Une arrivée électrique

Type d'alimentation : 16A monophasé (3kW)

16A triphasé + neutre (9kW)

32A monophasé (5kW)

32A triphasé + neutre (18kW)

- Type de branchement : Prise P17 32A monophasée
 Prise P17 32A triphasée
 Prise P17 16A triphasée
 Prise 16A standard domestique

Nous émettons une réserve quant à la puissance électrique disponible sur le site et vous demanderons d'ajuster votre demande le cas échéant.

Liste du matériel utilisé par le restaurateur sur le site et sa consommation :

Si vous êtes sélectionné, les appareils utilisés devront être obligatoirement accompagnés du **rapport annuel de vérification et de conformité**.

ATTENTION: cette liste doit aussi inclure les camions et remorques réfrigérés.

Type de matériel	Consommation

FOODTRUCK

Merci de nous indiquer les dimensions (hors tout) de votre foodtruck (*en tenant compte de l'espace d'ouverture de porte et la longueur de la flèche le cas échéant*):

Hauteur :

Largeur :

Longueur :

Et d'un éventuel équipement hors du Foodtruck :

Type d'équipement :

Hauteur :

Largeur :

Longueur :

VÉHICULES ENTRANT SUR LE SITE POUR RAVITAILLEMENT

Pour rappel, ouverture du site aux restaurateurs :

- Jeudi 28 mai : de 8h à 18h pour permettre l'installation.
- Vendredi 29, Samedi 30 et Dimanche 31 mai de : 8h à 12h pour permettre le ravitaillement.

Sur ces créneaux horaires, seuls les véhicules dont vous nous aurez communiqué les numéros de plaque d'immatriculation pourront accéder au site.

- Véhicule 1 :
- Véhicule 2 :

Le véhicule servant de foodtruck sera immobilisé pendant toute la durée du festival. Il sera impossible de l'utiliser pour le ravitaillement.

PIÈCES À JOINDRE IMPÉRATIVEMENT AU DOSSIER DE CANDIDATURE

- Le détail des produits que vous souhaitez proposer sur le festival (joindre photos et éventuels dépliants). Nous nous réservons le droit de vous demander d'adapter votre carte en cas de repérage de « doublons » entre plusieurs stands de restauration.
- Une courte fiche précisant votre projet général (démarche qualitative, environnementale, éthique, accueil des festivaliers, etc.)
- Les tarifs que vous pratiquez (tarifs ronds uniquement, la monnaie d'usage sur le site étant le « Brouzouf » d'une valeur unitaire de 1€, tous vos produits proposés à la vente devront se décliner en multiples de 1€).

À :

Le :

Signature

**LE DOSSIER D'INSCRIPTION EST À RETOURNER COMPLET
AVANT LE LUNDI 9 MARS 2020**

CONTACTS

Caroline Brasseur - caroline@musiques-metisses.com - 05 45 95 43 42

Jusitine Gallou - mediation@musiques-metisses.com - 05 45 95 43 42

Musiques Métisses

6, rue du Point du Jour - BP 60244

16007 Angoulême cedex