

Aider à la cuisson du barbecue

Actions et tâches associées

Le feu et les braises auront déjà été faites par Ludovic et Nicolas en fin d'après-midi.
Les gants de protection sont fournis.

Cuisson barbecue :

- Précuire et cuire les aliments
- Servir les aliments
- Alimenter le feu en charbon de bois

Savoirs	Savoir-Faire	Savoir-Être
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Savoir où se trouvent les viandes (frigo cuisine EAPA) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cuisson des viandes ➤ Service des viandes dans les plats à côté du barbecue ➤ Evitement du risque de brûlures 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conscientieux ➤ Travail en équipe ➤ Relationnel avec les participants
Disponibilité	<p>3h15 au total :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Distanciel : 15 minutes, 10 à 15 jours avant l'événement ➤ Préparation barbecue = samedi 28 juin 2025 de 19h à 20h45 ➤ Service des viandes = à partir de 20h45 et jusqu'à 22h (pic d'activité à 21h !) 	
Conditions de réalisation	<p><u>Téléphone et visioconférence</u></p> <p><u>Présentiel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ A la base de l'AEPA, 14 rue du lac 10 140 Mesnil-Saint-Père <p><u>Modalités de prise en charge, gratification :</u></p> <p><u>Entrée de l'événement offerte :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 12€ si la personne bénévole souhaite s'impliquer et participer à une ou des activités de son choix durant 1 journée ➤ 22€ si la personne bénévole souhaite s'impliquer et participer à une ou des activités de son choix pendant les 2 jours ➤ T-shirt EPGV offert 	

Collaborateurs :

Autres bénévoles du Comité Régional et salariés du COREG :

- Ludovic Delval, 06 89 30 50 52 ludovic.delval@comite-epgv.fr
- Fabien Mazenot, Conseiller Technique Régional, responsable de l'événement : 06 63 23 62 48 – fabien.mazenot@comite-epgv.fr

Barbecue :

