

BAR/ TICKETTERIE RESTAURATION

BAR : L'affluence du public sur ces lieux est aléatoire. La difficulté de cette mission est de ne pas se laisser déborder par les moments de rush.

Pour cela, le mieux est d'anticiper : durant les accalmies, pensez à remettre chaque chose à sa place et à laisser le bar toujours propre. Essayez également de ne pas tout ouvrir en même temps (briques de jus d'orange, packs de canettes, etc...) et à garder les stocks sous le comptoir.



De la même manière, les repas au catering doivent être pris avant ou après votre créneau, ou bien un par un, en veillant à ce qu'il reste toujours deux bénévoles sur le stand !



TICKETS :

Pour le public qui souhaite acheter des crêpes **ou des fouées** il doit au préalable acheter des tickets à l'espace bar.

Le système de paiement des produits vous sera expliqué avant le festival.

CAS PARTICULIER : Le café et le thé sont offerts aux artistes, aux bénévoles, aux agents de sécurité et aux techniciens.