

FICHE TECHNIQUE DU DÉJEUNER

Depuis 2013, la Protection Judiciaire de la Jeunesse a pris part à la préparation du repas du midi pour les équipages et les membres de la caravane. **10 jeunes** peuvent ainsi être mobilisés au maximum sur la préparation et le service du repas. Ces jeunes bénéficient d'un tour d'avion, au regard de leur implication sur le repas.

Dans chaque ville étape, il faut assurer la réception des équipages (120 à 130 personnes), des invités et de votre équipe locale concernée, prévoir 200 places assises.

- Les denrées alimentaires sont fournies par le partenaire de Rêves de gosse, **POMONA**
- **Le matériel pour la tenue du repas est fourni par les organisateurs de l'étape**, fourniture/installation des tables et chaises (différentes de celles du village), couverts, boissons et café compris, alcool interdit le midi
- **La conception et la réalisation du menu peuvent être assurées par les services de la PJJ**

En janvier, lorsque les équipes PJJ se sont positionnées sur la préparation des repas pour chaque ville étape, le coordinateur restauration de la PJJ veille à rencontrer et à faire le lien entre les organisateurs et l'équipe PJJ.

Les objectifs principaux de ces rencontres sont :

- Favoriser la rencontre organisatrice de l'étape/équipe restauration PJJ qui va préparer le repas
- Mener une réflexion sur le menu qui sera proposé aux convives,
- Réfléchir à l'organisation du service et à la préparation de l'espace de restauration : plan de salle, organisation du buffet, réflexion sur les branchements eau/électricité des appareils destinés au service le jour de l'étape,
- Lister les besoins en matériels, logistique...permettant la tenue et le service du repas.

La préparation du repas demande une corrélation étroite entre ces trois acteurs pour mener à bien toutes les phases du repas.

Les besoins de l'équipe restauration

La préparation et le service d'un repas pour plus de cent personnes nécessitent des matériels spécifiques incontournables, **dont ne disposent pas toujours les services de la PJJ impliqués.**

Ainsi, les besoins matériels et logistiques principaux que chaque club service devra fournir aux équipes restaurations de chaque étape sont, en général :

- Un camion frigorifique,
- Du matériel de remise en température : étuves grand volume en cas de repas chaud
- Un percolateur
- Les couverts, assiettes, verres, tasses, carafes...

Ces besoins en matériel peuvent parfois être couverts par les partenaires des organisateurs de l'étape (exemple : la commune, l'agglomération, les restaurants scolaires...).

A défaut, il est nécessaire que les organisateurs prévoient un budget pour les dépenses liées à ce repas, qui ne sont pas prises en charge par la PJJ.

A titre indicatif, le budget à prévoir est le suivant :

1. Location d'un camion frigorifique

223,10€ hors taxes pour 2 jours, et 23,00€ hors taxe par tranche de 100 Kms parcourus, soit 322,92€ TTC pour 100Kms parcourus (*source loueur national avril 2019*).

Il faut prévoir la location du camion sur **deux jours**. En effet, sur certaines étapes les lieux de production peuvent être éloignés de l'aérodrome. Ainsi, le coût global de la location oscille entre 300 et 400€ TTC (complément de carburant non compris), en fonction de la distance. De manière générale, c'est la dépense la plus élevée du budget repas.

2. Location d'une étuve, en cas de repas chaud

110€ hors taxes par jour, 132€ TTC par jour (*source loueur national avril 2019*)

3. Location de couverts

200 couverts : 300€ TTC (*source loueur national avril 2023*)

NB : Pour deux cents personnes, les tarifs traiteur généralement constatés actuellement sont d'environ 3400 euros pour un buffet froid et 6000 euros pour un buffet chaud.

Le partenariat, les connaissances du territoire... peuvent permettre d'alléger le budget dévolu à la prestation restauration.

Il peut arriver que la PJJ ne puisse proposer d'équipe en capacité de produire le repas dans son ensemble compte tenu de l'implantation géographique de ce type de services. Les organisateurs de l'étape sont avertis de cette situation après la phase d'inscription des équipes PJJ (qui se termine fin janvier).

Néanmoins, il peut toujours être proposé un renfort aux organisateurs de l'étape par des professionnels et des jeunes des services locaux de la PJJ pour aider à la mise en place ou au service du repas du midi.