



Bonjour !

Nous vous remercions d'accepter de vous impliquer pour la journée d'un tournoi.

L'objectif est tout simple : prendre un lunch entre nous durant le tournoi et s'assurer que tous les joueurs ont une collation lorsqu'ils ont une petite fringale.

Pour vous aider à préparer cette journée, nous avons conçu un guide avec les principaux paramètres mais nous sommes aussi disponibles pour répondre à vos questions s'il y a lieu.

N'hésitez donc pas à communiquer avec l'une d'entre nous.

Chantal Desroches : 514-234-7687

Josée Della Rocca : 514- 219-8949

Nathalie Pomerleau : 514-688-6184

GUIDE SOCIAL DU TENNIS

Le matin du tournoi :

Pour 7h45 :

- Sortir la grande table à installer sous l'abri
- Mettre une nappe
- Remplir la grosse gourde d'eau et mettre un sac de glace et l'installer sur la table (eau disponible pour tous les joueurs)

En début de journée, faire l'inventaire et inscrire les données sur la feuille « inventaire tournois » disponible dans notre armoire des tournois.

- calculer le nombre de bières au frigo
- calculer le nombre de boissons gazeuses au frigo
- calculer le nombre de jus au frigo
- calculer le nombre de sacs de glace au congélateur
- calculer le nombre de sacs de chips dans notre armoire des tournois

Avant la fin du premier match (vers 9h00)

- Préparer le café (cafetière dans l'armoire des tournois et extension dans l'armoire en entrant à droite)
- Il y a un thermos à café pour garder le café chaud et préparer une nouvelle portion
- Sortir sucre, verres à café, bâtonnets, serviettes de table
- Sortir ce que vous avez acheté pour le déjeuner
- Sortir une glacière pour y mettre les yops, jus et lait ou crème pour le café.

(les sacs de glace n'ont pas à être ouvert, nous récupérons ceux que nous pouvons en fin de journée)

Avant le lunch :

- Enlever les restants du déjeuner; vous pouvez laisser le café toute la journée
- Préparer la table pour le lunch
- Mettre des nappes sur les tables
- Sortir assiettes, ustensiles, serviettes de table, purel)
- Remplir une glacière pour jus et boissons gazeuses
- Remplir une glacière pour la bière
- Sortir la banque pour déposer l'argent de la bière
- Sortir ce que vous avez acheté pour le lunch

Si vous choisissez de commander un repas, nous vous suggérons d'appeler le restaurant à l'avance en mentionnant votre commande approximative. Vers 10h00 le matin, vous pourrez confirmer le nombre de repas exact. Attention, la plupart des tournois se jouent avec 2 heures différentes de lunch; Chantal ou Josée pourra vous dire le nombre de lunch à commander pour le premier et le 2^e lunch.

Dans le frigo ou armoire, il y a en permanence :

Sel et poivre	Mayonnaise	Moutarde	Ketchup
Relish	Café	Lait pour le café	Sucre
Saran wrap	Sac à vidange	Sac Ziploc	Napkins
Ustensiles	Assiettes	Verres à café	

Si vous avez besoin de condiment ou élément de base, avisez-nous à l'avance.

Durant l'après-midi :

- Vous pouvez prévoir des fruits ou autres à servir

Vers 16h ou avant selon la demande

- C'est le temps des chips et grignotines
- Avant chaque fin de match, assurez-vous que la glacière de bière est suffisamment garnie

À la fin de la journée, reprendre la feuille d'inventaire du matin et :

- Calculer le nombre de bières restantes
- Calculer le nombre de boissons gazeuses restantes
- Calculer le nombre de jus restants
- Calculer le nombre de sacs de glace restants
- Calculer le nombre de sacs de chips restants
- Calculer l'argent dans la banque de la bière et l'inscrire sur la feuille (ce montant devrait correspondre approximativement au nombre de bières vendues à 2\$ + le vin)
- Remettre la feuille de l'inventaire et l'argent à Chantal ou Josée

Claude Raymond s'occupe de l'approvisionnement de :

- bières, vins, boissons gazeuses, jus, chips et grignotines etc.

Avant de faire les achats, nous établirons la liste de ce qu'il y a au frigo.

Suggestions pour le déjeuner :

- bananes (très populaire)
- muffins
- barres tendres
- pain aux bananes
- chaussons aux pommes
- Yop à boire
- Si c'est plus simple, vous pouvez acheter Timbits

Suggestion pour commander :

Poulet : Rôtisserie de l'as (il nous fait des bons prix)

Pizza : Miss Candiac

Pâtes : Miss Candiac

Pâtes : Como

Sous-marins : Subway

Buffet : Métro, IGA, Costco

Budget :

Vous disposez d'un budget approximatif de 12\$ à 13\$ par personne pour le déjeuner et le lunch. Les boissons et chips qui sont achetés par Claude Raymond sont exclus de ce budget. Il y a une moyenne de 60 joueurs par tournoi. Nous vous confirmons le nombre de joueurs exacts le mardi précédent le tournoi.

Autres renseignements :

Prévisions météorologiques :

Nous vous suggérons de ne pas faire d'achats avant le jeudi, surtout si la météo est incertaine. Si les prévisions ne sont pas favorables, nous vous suggérons de prévoir un lunch à commander, car vous pourrez le faire le matin même.

BBQ :

Si vous désirez utiliser un BBQ pour le lunch, svp aviser Chantal ou Josée à l'avance car nous devons le réserver auprès de la Ville de Candiac.

Accès au chalet :

Si vous désirez avoir accès au chalet la veille pour y déposer vos achats, vous pouvez communiquer avec Chantal ou Josée pour que nous puissions nous organiser pour vous donner accès au chalet.

Remboursement des achats :

Conservez vos factures; Chantal ou Josée vous remboursera le total de vos achats la journée même du tournoi.