

PCYC

SAILORS SUPPERS INFORMATION

There has been a long tradition at PCYC that volunteers prepare a simple meal for racers, to be served following TUESDAY evening GNS races. Racers have always enjoyed these meal events; and also the experience of being part of the "meal preparation team" for one of these evenings.

Non-racing members may also volunteer to prepare a meal. And, are also welcome to sign-up to enjoy a sailors supper.

The calendar for 2023 for these great meal events is from May 23rd to August 29th. The Shore Officer is responsible for recruiting volunteers to host these events.

The following provides some specifics about what is involved:

Preparation

— Between 25 and 40 (maximum) meals are required; mostly depends on weather forecast;

— A team of 2 to 4 (max) is all that is required;

— A quick review of the kitchen, the oven, available pots, pans, utensils, condiments etc, a couple of days ahead, will make your event easier;

— Simple, tasty meals are the best (such as...casserole, lasagne, shepherd's pie, pasta, or anything tasty). Typical menu is a main dish, small salad, French bread and dessert (ice cream, fruit, ready-made squares are good choices); non-meat choices will be appreciated by some members;

— Food can be bought ready-made (Costco, for example) or freshly prepared;

— Total food cost can be up to \$250 depending on number of meals prepared;

— Theo Perring from our Office will be pleased to prepare an inviting menu poster for display in the dining room; please email the MENU to pcycoffice@pcyc.qc.ca no later than Monday morning.

Cooking and Serving

— Hats, or hair nets, and shoes are required (no sandals or flip-flops);

— Food must be ready to serve when racers return; if any non-racers wish to eat earlier, the Chefs may serve some meals earlier at their discretion; last meals should be served by 9:15 PM (approximately);

— Diners must SIGNUP and "PAY" at the BAR before 6:30 pm to receive a "meal ticket" . This ticket must later be presented to the kitchen to receive the meal.

— A staff person will assist volunteers with "kitchen logistics" and will handle dishwashing and cleanup; the volunteers are expected assist with cleanup to ensure the kitchen is left in good order.

— Unused food should be stored in the refrigerator or freezer;

— Each volunteer Chef is welcome to have one "free" meal;

— Any food waste must be deposited into a compostables bin, which will be available in the kitchen.

Advance signup and payment

— Meals will be available on a "first registered" basis, up to the maximum that has been set, depending upon expected turnout — (40 meal maximum);

— All Diners must register and "pay" prior to the race (6:30 pm cutoff) to ensure they will be served; a sign-up sheet will be available at the bar;

— Meal Tickets will be provided by the Bartender upon payment.

— 5 FREE MEALS will be reserved for Race Committee and Markboat people. Special tickets will be distributed by the Fleet Captain. BAR STAFF must ensure that these meals are included in the COUNT of available meals.

Reimbursement

— When all meals have been served, the collected Tickets are to be given to the bartender for reconciliation;

— All receipts for food items purchased are to be submitted to the General Manager for prompt reimbursement.

For any additional information please contact John Edwards — Shore Officer 514-993-1236; jandcedwards@gmail.com

JKE / April 2022

Revised August 2023

Version Francaise:

INFORMATIONS SUR LES SOUPERS DES MARINS

Il y a une longue tradition au YCPC selon laquelle les bénévoles préparent un repas simple pour les coureurs, à servir après les courses GNS du MARDI soir. Les coureurs ont toujours apprécié ces événements de repas; et aussi l'expérience de faire partie de "l'équipe de préparation des repas" pour l'une de ces soirées.

Les non-membres de la course peuvent également se porter volontaires pour préparer un repas. Et, sont également invités à s'inscrire pour profiter d'un souper des marins.

Le calendrier 2023 de ces grands rendez-vous gastronomiques est du 23 mai au 29 août. L'officier à terre est chargé de recruter des bénévoles pour organiser ces événements.

Ce qui suit fournit quelques détails sur ce qui est impliqué :

Préparation

— **Entre 25 et 40 (maximum) repas sont nécessaires ; dépends principalement des prévisions météorologiques;**

— **Une équipe de 2 à 4 (max) suffit ;**

— **Un examen rapide de la cuisine, du four, des casseroles, poêles, ustensiles, condiments disponibles, etc., quelques jours à l'avance, facilitera votre événement ;**

— Les repas simples et savoureux sont les meilleurs (comme... la cocotte, les lasagnes, le hachis parmentier, les pâtes ou tout ce qui est savoureux). Le menu typique est un plat principal, une petite salade, du pain français et un dessert (les glaces, les fruits, les carrés tout préparés sont de bons choix) ; les choix sans viande seront appréciés par certains membres;

— Les aliments peuvent être achetés prêts à l'emploi (Costco, par exemple) ou fraîchement préparés;

— Le coût total de la nourriture peut atteindre 250 \$ selon le nombre de repas préparés ;

— Theo Perring de notre bureau se fera un plaisir de préparer une affiche de menu invitante à afficher dans la salle à manger ; veuillez envoyer le MENU par courriel à pcycoffice@pcyc.qc.ca au plus tard le lundi matin.

Cuisiner et servir

— Chapeaux ou filets à cheveux et chaussures obligatoires (pas de sandales ni de tongs) ;

— La nourriture doit être prête à servir au retour des coureurs ; si des non-coureurs souhaitent manger plus tôt, les chefs peuvent servir certains repas plus tôt à leur discrétion ; les derniers repas doivent être servis avant 21h15 (environ);

— Les convives doivent S'INSCRIRE et "PAYER" au BAR avant 18h30 pour recevoir un "ticket repas". Ce ticket doit ensuite être présenté à la cuisine pour recevoir le repas.

— Un membre du personnel assistera les bénévoles avec la « logistique de la cuisine » et s'occupera de la vaisselle et du nettoyage ; les bénévoles sont censés aider au nettoyage pour s'assurer que la cuisine est laissée en bon état.

— Les aliments non utilisés doivent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur ;

— Chaque Chef bénévole est invité à prendre un repas "gratuit" ;

— Tout résidu alimentaire doit être déposé dans un bac compostable, qui sera disponible dans la cuisine.

Inscription et paiement à l'avance

— Les repas seront disponibles sur la base des « premiers inscrits », dans la limite du maximum fixé en fonction de l'affluence prévue — (40 repas maximum) ;

— Tous les Diners doivent s'inscrire et "payer" avant la course (heure limite de 18h30) pour être sûrs d'être servis ; une feuille d'inscription sera disponible au bar;

— Les tickets-repas seront fournis par le barman lors du paiement.

— 5 REPAS GRATUITS seront réservés aux membres du Comité de course et Markboat.

Des billets spéciaux seront distribués par le capitaine de flotte. Le PERSONNEL DU BAR doit s'assurer que ces repas sont inclus dans le NOMBRE de repas disponibles.

Remboursement

— Lorsque tous les repas ont été servis, les Tickets collectés sont à remettre au barman pour rapprochement ;

— Tous les reçus pour les produits alimentaires achetés doivent être soumis au directeur général pour un remboursement rapide.

Pour toute information supplémentaire, veuillez contacter John Edwards — Officier à terre 514-993-1236; jandcedwards@gmail.com

JKE / avril 2022

Révisé en août 2023