

SAILORS SUPPER 2024

The following provides some specifics about what is involved: (*La version française suivra*)

Preparation:

- A. Between 25 and 40 (maximum) meals are required; mostly depends on weather forecast;
- B. A team of 2 to 4 (max) is all that is required;
- C. A quick review of the kitchen, the oven, available pots, pans, utensils, condiments etc, a couple of days ahead, will make your event easier;
- D. Simple, tasty meals are the best (such as...casserole, lasagna, 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;
- E. Food can be bought ready-made (Costco, for example) or freshly prepared;
- F. Total food cost can be up to \$250 depending on number of meals prepared;
- G. 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.
- 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 compostable 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 Mark-boat 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 additional information please contact John Edwards (Shore Officer) 514-993-1236 or jandedwards@gmail.com
JKE / April 2024

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

Préparation:

- A. Entre 25 et 40 repas (maximum) sont requis; cela dépend principalement des prévisions météorologiques ;
- B. Une équipe de 2 à 4 personnes (max) suffit;
- C. Une vérification rapide de la cuisine, du four, des casseroles, poêles, ustensiles, condiments, etc. disponibles, quelques jours à l'avance, facilitera votre événement ;
- D. Les repas simples et savoureux sont les meilleurs (comme... une cocotte, des lasagnes, un pâté chinois, des pâtes ou tout ce qui est savoureux). Le menu typique est un plat principal, une petite salade, du pain français et un dessert (de la glace, des fruits, des carrés tout préparés sont de bons choix) ; les choix sans viande seront appréciés par certains membres ;
- E. Les aliments peuvent être achetés prêts à l'emploi (Costco, par exemple) ou fraîchement préparés ;
- F. Le coût total de la nourriture peut aller jusqu'à 250 \$ selon le nombre de repas préparés ;
- G. 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 lundi matin.

Cuisiner et servir

- Des chapeaux ou des filets à cheveux et des chaussures sont obligatoires (pas de sandales ni de tongs) ;
- La nourriture doit être prête à être servie 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 devra ensuite être présenté à la cuisine pour recevoir le repas.
- Un membre du personnel aidera les bénévoles avec la « logistique de la cuisine » et s'occupera de la vaisselle et du nettoyage ; les bénévoles devraient aider au nettoyage pour s'assurer que la cuisine reste en bon état.
- Un membre du personnel aidera les bénévoles avec la « logistique de la cuisine » et s'occupera de la vaisselle et du nettoyage ; les bénévoles devraient aider au nettoyage pour s'assurer que la cuisine reste en bon état.
- Les aliments non utilisés doivent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur ;
- Chaque chef bénévole est invité à recevoir un repas « gratuit » ;
- Tout résidu alimentaire devra être déposé dans un bac compostable, qui sera disponible dans la cuisine.

Inscription et paiement anticipés

- Les repas seront disponibles sur la base du « premier inscrit », jusqu'au maximum fixé, en fonction de la participation prévue – (40 repas maximum) ;
- Tous les convives doivent s'inscrire et « payer » avant la course (heure limite à 18h30) pour s'assurer qu'ils seront servis ; une feuille d'inscription sera disponible au bar ;
- Les tickets de repas seront fournis par le barman lors du paiement.
- 5 REPAS GRATUITS seront réservés aux membres du Comité de Course et du Mark-boat.
- Des billets spéciaux seront distribués par le capitaine de la flotte. LE PERSONNEL DU BAR doit s'assurer que ces repas sont inclus dans le COMPTE des repas disponibles.

Remboursement

- Lorsque tous les repas auront été servis, les Tickets collectés seront remis au barman pour réconciliation ;
- Tous les reçus pour les produits alimentaires achetés doivent être soumis au directeur général pour un remboursement rapide.

Pour information supplémentaire, contacter John Edwards (Officier à terre) 514-993-1236 ou jandcedwards@gmail.com

JKE / April 2024