



UNIS
pour cuisiner
le changement



La Liste Aide-mémoire Idéale Pour La Vente De Pâtisseries

Les éléments les plus importants pour créer la meilleure vente de pâtisseries sont la planification, l'organisation et l'exécution. Voici quelques étapes vers le succès :

3 Semaines Avant L'événement

- Déterminez la date.** Choisissez la date et l'endroit où l'événement aura lieu.
- Faites-vous aider.** Créez un formulaire d'inscription pour les bénévoles et les cuisiniers qui mettront la main à la pâte lors de la vente de pâtisseries.

2 Semaines Avant L'événement

- Publicisez la vente de pâtisseries.** Faites parler de la date de la vente de pâtisseries au moyen d'affiches et donnez les détails de la cause que vous appuyez.
- Rassemblez l'équipe.** Vérifiez vos listes d'inscriptions et confirmez la participation des bénévoles. Rassemblez vos troupes et distribuez les tâches pour les semaines à venir.
- Planifiez ce qui sera cuit.** Il est préférable d'avoir une bonne variété de produits cuisinés (biscuits, carrés, muffins, petits gâteaux, etc.) parce que c'est ce qui assurera que tous y trouveront leur compte ! Rappelez-vous que les meilleurs produits sont ceux à profit élevé (biscuits et barres) et ceux qui sont faciles à transporter (sans glaçage élaboré).
Truc : pour des idées recettes incomparables, visitez notre site de recettes à robinhood.ca/bakesale
- Étiquetez.** Faites des étiquettes pour chaque produit que vous présentez pour faciliter le choix que les gens feront. Aussi, ajoutez les mises en garde quant aux ingrédients qui pourraient représenter des problèmes pour ceux qui ont des intolérances ou des allergies alimentaires (ex. : noix, gluten et produits laitiers).



UNIS
pour cuisiner
le changement



- Demeurez prudent.** Assurez-vous que tout le monde respecte les directives alimentaires données par les écoles ou par les organismes communautaires, que ce soit pour les noix, le gluten ou autre restriction.

Une Semaine Avant L'événement

- Au fourneau !** Plusieurs produits cuits se congèlent très bien. Alors pour faciliter les choses la veille de l'événement, cuisinez certains des produits que vous pouvez congeler. Pour les décongeler, vous n'aurez qu'à les sortir la veille pour qu'ils soient à la température ambiante.
- Planifiez votre espace de travail.** Assurez-vous d'avoir votre table pour la vente de pâtisseries et quelques chaises pour les bénévoles. Aussi, pensez à certains aspects utiles comme une boîte à monnaie, des sacs ou des serviettes de table... même aux dépliants qui donnent de l'information sur la cause que vous appuyez.
- Préparez la journée.** Rencontrez vos collaborateurs de la vente de pâtisseries et donnez-leur des horaires imprimés pour la veille et pour la journée de l'événement et confirmez-leur l'endroit de l'événement.

Deux Jours Avant L'événement

- Prêt, pas prêt, j'yvais !** Communiquez avec vos bénévoles pour leur donner l'heure où ils devront apporter leurs produits lors de la vente.
- Rassemblez vos fournitures.** Assurez-vous de rassembler tout ce dont vous aurez besoin à un endroit : les sacs-poubelle, les assiettes en carton, les serviettes de table, les fourchettes en plastique et toutes les décorations.
- Ayez de la monnaie.** Assurez-vous d'avoir de la monnaie pour remettre aux gens lorsqu'ils paieront. Une calculatrice est aussi un atout pour accélérer les choses !
- Pensez aux à-côtés.** Qu'est-ce qui accompagne bien les pâtisseries ? Des boissons ! Ayez du café, du chocolat chaud ou des boissons froides à vendre en plus !



UNIS
pour cuisiner
le changement



- Attirez l'attention.** Ayez de la musique et des décorations qui attireront les gens à votre table.

Le Jour De La Vente

- Installation.** Placez vos tables et vos chaises, ajoutez une nappe. Affichez les recettes, les ingrédients et les prix. Assurez-vous d'installer la poubelle et les accessoires (serviettes de table, sacs, etc.) à proximité.
- Fluidité de la circulation.** Prévoyez consacrer une partie de la table à la collecte de l'argent de sorte que la circulation se fasse dans un sens. Les gens devront ainsi passer devant tout ce que vous offrez.
- Faites une belle présentation.** Placez les produits par catégorie (ex. : tous les biscuits ensemble) et par format (les petits produits en avant et les grands à l'arrière), cela facilitera le magasinage des clients.

Et le plus important... souriez, relaxez et pro tez bien de la journée !