Plan Événementiel

Soirée Reconnaissance
25 ans de service
50e anniversaire du Cégep

Cégep de Jonquière
Vendredi le 23 février 2018

Alexis Beaudoin / Coordonnateur-Stratège
Séléna Joly / Coordonnatrice-Stratège
Myriam Pilon-Domenack / Graphiste
Yanick Blouin / Graphiste
Sarah-James Bouchard / Production
Camille Madore / Production

Table des matières

1. Analyse de la situation 3

2. Public-Cible 4

3. SWOT 5

4. Objectifs 6

5. Axe de communication 7

6. Thème et ambiance générale 7

7. Activités 8

8. Montage et déroulement 9

9. Täches soirée dansante 12

10. Plans de salle 14

11. Budgets 16

12. Visuels 21

13. Cocktails 23

14. Vidéos 24

1. Analyse de la situation

1.1 Présentation de l'évènement

La Soirée Reconnaissance en est à sa première édition cette année. Elle est organisée afin de célébrer deux évènements bien particuliers, soit de récompenser les membres du personnel qui cumulent 25 années de service pour le collège et aussi de souligner le 50e anniversaire du Cégep de Jonquière. Une équipe composée de membres du personnel et d'étudiants de l'option Conseil et coordination publicitaires est en charge de cette soirée.

Lieu: **Cégep de Jonquière**
Date: **Vendredi le 23 février 2018**

1.2 Historique

C'est une 1ère édition pour la Soirée Reconnaissance du Cégep de Jonquière. Puisque les occasions célébrées durant la soirée sont rare et exceptionnelles, ce genre d'évènement survient rarement (environ une fois chaque 10 ans) et aucune archive des éditions précédentes n'est disponible.

2. Public-cible

2.1 Public-cible principal (Personnel du Cégep)

Le personnel du Cégep regroupe environ 500 membres qui occupent divers postes en enseignement, en administration en sécurité ou en entretien. Leur but premier est de faire une différence auprès des étudiants et de les former afin qu'ils puissent bâtir le monde de demain.

Leur relation avec le Cégep

Ils sont employés au Cégep de Jonquière depuis plusieurs années, certains même depuis 25 ans. Ils sont fidèles envers leur lieu de travail, qu'ils fréquentent au quotidien. Peu importe leur poste, ils aiment être reconnus pour leur travail acharné et leurs nombreux efforts.

2.2 Public-cible secondaire (Les accompagnateurs)

Les accompagnateurs sont pour la plupart les conjoints ou des proches des membres du personnel. Ils connaissent peu le Cégep sauf via les moyens de communication du Cégep ou encore via leurs conjoints. Ils sont uniquement présents pour accompagner et aussi pour passer une bonne soirée.

3. SWOT

Forces
Le côté rassembleur de l'évènement;
Une occasion pour les employés de célébrer et s'amuser;
Une récompense pour plusieurs années de fidélité;
Divertissement prévu.

Faiblesses
Taux de participation imprévisible
Aspect protocolaire et ennuyeux;
Les objets donnés sont représentatifs, mais manquent de pertinences.

Opportunités
Tisser les liens entre le personnel;
Divertissement et animation pour rendre le tout plus palpitant;
Bonne perception pour le Cégep de lieu de travail avec de bonnes conditions de travail;
Reconnaitre la contribution des employés, développer un sentiment de fierté.

Menaces
Discussions à l'interne sur la pertinence de l'évènement;
La présence incertaine du corps enseignant;
La participation incertaine du corps enseignant;
Comparaisons dans les autres établissements d'enseignement similaires.

SWOT Externe
Aucune présence sur le Web. C'est un évènement peu commun, qui survient une fois aux 10 ans. Différent des autres évènements et aucune comparaison possible.

4. Objectifs

4.1 Objectifs marketing

Générer entre 400 et 450 inscriptions pour la soirée au total. Dans ce chiffre, nous comptons les membres du personnel ainsi que leurs accompagnateurs, s'ils en ont.

Après le spectacle de Québec Issime, nous voulons attirer un minimum de 300 personnes pour le cocktail et la soirée dansante à la Salle Polyvalente et aux Pas-Perdus.

4.2 Objectifs de communication

Susciter la participation de plusieurs membres du personnel de tous les départements au Cégep à s'inscrire à la Soirée Reconnaissance.

4.2.1 Sous-objectifs de communication

- Créer une ambiance gala qui invite à la fête;
- Créer un sentiment d'appartenance auprès du personnel;
- Inciter le personnel à tisser des liens.

5. Axe de communication

Notre Axe de communication va comme suit: **La célébration d'un travail acharné.**

Le but même de la soirée est de récompenser un personnel fidèle et persévérant. Il s'agit d'une soirée de fête afin de marquer des évènements qui surviennent que très rarement dans la vie d'un établissement comme le Cégep.

6. Thème et ambiance générale

Le thème général de la soirée regroupe deux ambiances, soit les thèmes **Gala** et **Lounge**. Ces deux thèmes combinés viennent bien rejoindre l'ambiance générale que nous voulons créer. La décoration et les activités prévues pour agrémenter la soirée respectent et mettent en lumière les thèmes choisis (Moodboard en Annexe I).



7. Activités

7.1 Cérémonie protocolaire pour les honorés (25 ans)

18h
- Arrivée des honorés et les accompagnateurs (140 personnes estimées) et accueil par la direction;
- Service d'un cocktail et de petites bouchées;
- Cérémonie protocolaire et remise des montres;
- Signatures volontaires du livre d'or;
- Photos individuelles au Photobooth et de groupe dans la Salle Polyvalente à 19h.

7.2 Spectacle de Québec Issime

19h
- Ouverture des portes de la Salle François-Brassard et arrivée du reste des convives (400-450 personnes estimées au total);
- Présentation des honorés dans la salle et du déroulement de la soirée;
- Présentation du vidéo du 50e;
- Spectacle de Québec Issime, animé par Serge Turbide;
- Décoration de l'escalier et réaménagement des Pas-Perdus;
- Mots d'Alexis et Séléna à la fin du spectacle pour inviter à la soirée dansante.

7.3 Soirée dansante

21h30
- Service des 3 cocktails autour de la coupole;
- Tirage de prix de présences;
- Bar à gourmandises;
- DJ, piste de danse et bar dans la Salle Polyvalente;

- Photobooth avec accessoires;
- Projections sur écran des gagnants des prix de présence et de photos d'archives;
- Mur de photo sur la coupole;
- Projections sur les murs;

8. Montage et déroulement

8.1 Montage

Arrivée des bénévoles, organisateurs et concierges: 13h. Division de l'équipe en deux groupes égaux.

8.1.1 Préparation cocktail

13h05: Montage du comptoir de cuisine mobile;

13h20: Transport des boîtes de verres;

13h40: Transport des ingrédients;

14h: Début de la préparation;

15h30: Entreposage de la préparation;

16h: Fin de la préparation.

8.1.2 Préparation Salle des Pas-Perdus

13h05: Démontage et entreposage de l'aménagement actuel des Pas-Perdus (Conserver 10 tables carrées et 18 divans);

13h45: Disposition du coin Lounge et des tables pour le cocktail;

14h15: Pose des rideaux avec le chariot élévateur(Déjà pré-posés)

. Livraison des ballons;

15h: Pose des tables bistro, des napes et des centre de tables;

15h30: Aménagement du Photobooth et des tables de bouchées;

16h: Fin du montage.

8.1.3 Salle Polyvalente

15h: Arrivée du technicien de la salle et installation du son et de l'éclairage;

16h: Arrivée du DJ

16h15: Installation des tables bistro et des centres de table;

16h30: Installation de la Banquette VIP

8.2 Spectacle

Arrivée des bénévoles et organisateurs: 19h. Division de l'équipe en deux groupes égaux.

8.2.1 Pas-Perdus

19h: Ouverture des portes et arrivée du reste des convives. Pré-démontage de l'aménagement du 5 à 7;

19h30: Installation des tables de prix et de gourmandises;

20h20: Transport des cocktails;

20h30: Distribution des cocktail dans les verres (Ajouter le cidre pétillant dans le Pom Collins, la bière 2505 dans le cocktail 2505 et la glace dans l'Étoile filante);

21h15: Invitation d'Alexis et Séléna pour la soirée dansante;

21h30: Début de la soirée dansante.

8.2.2 Couloir et escalier

19h: Début du gonflage de ballons pour la rampe;

19h30: Montage de la rampe de ballons;

21h: Disposition des ballons sur pied;

21h30: Début de la soirée dansante.

9. Tâches soirée dansante

21h30

Hôtes, hôtesses
- Une personne à chaque sortie de la salle F-B;
- Une à deux personnes au bas de l'escalier gauche décoré;
- Deux personne à la porte vitrée au fond du couloir;

Cocktail
- Une personne par cocktail (trois au total);

Prix et gourmandises
- Deux personnes à la table de prix;
- Une personne à la table de gourmandises;

Photobooth
- Une personne qui prend les photos;

Alexis et Séléna en supervision au courant de la soirée. Ils combleront les manques de personnel à certains endroits si nécessaires.

21h45

Cocktail
- Deux personnes au Pom Collins;
- Deux personnes au 2505;
- Une personne à l'Étoile filante;
- Une personne au ramassage des verres;

Prix et gourmandises
- Deux personnes à la table de prix;
- Une personne au bar à gourmandises;

Photobooth
- Une personne qui prend les photos;

Photos d'ambiance
- Une personne pour capter les moments

Alexis et Séléna toujours en supervision

23h

Cocktail
- Deux personnes pour ramasser les dernier verres;

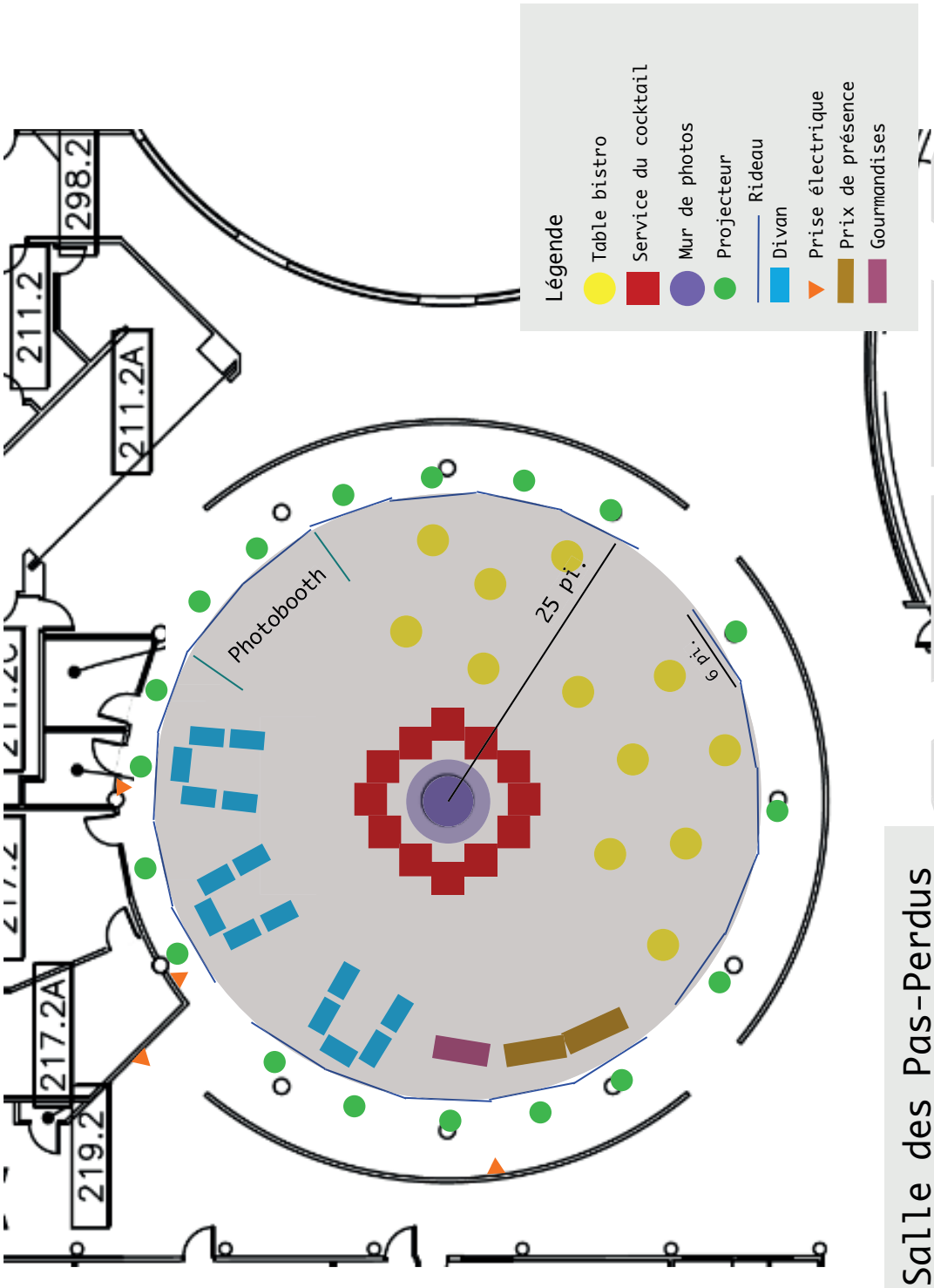
Prix et gourmandises
- Deux personnes pour retirer les prix non-réclamés
(Ils seront annoncés au micro par Alexis et Séléna)
- Une personne pour ramasser l'espace gourmandises;

Photobooth
- Ramassage de l'espace photobooth

Les bénévoles supplémentaires qui désirent quitter pourront le faire à 23h. Les coordonnateurs, graphistes et producteurs resteront jusqu'à la fin de la soirée pour le démontage complet qui se fera à une heure indéterminée.

10. Plans de salle

10.1 Salle des Pas-Perdus



Salle des Pas-Perdus

10.2 Salle Polyvalente

SALLE POLYVALENTE
DIAMÈTRE TOTAL DE LA SALLE: 22.62 m.
AIRE TOTALE DE LA SALLE: 395.06 m.c.
HAUTEUR: 6.52 m.

DIMENSIONS DE LA SCÈNE (AVANT)
9.75 m x 2.44 m.
DIMENSIONS DE LA SCÈNE (ARRIÈRE)
7.31 m x 2.44 m.

CAPACITÉ DE LA SALLE

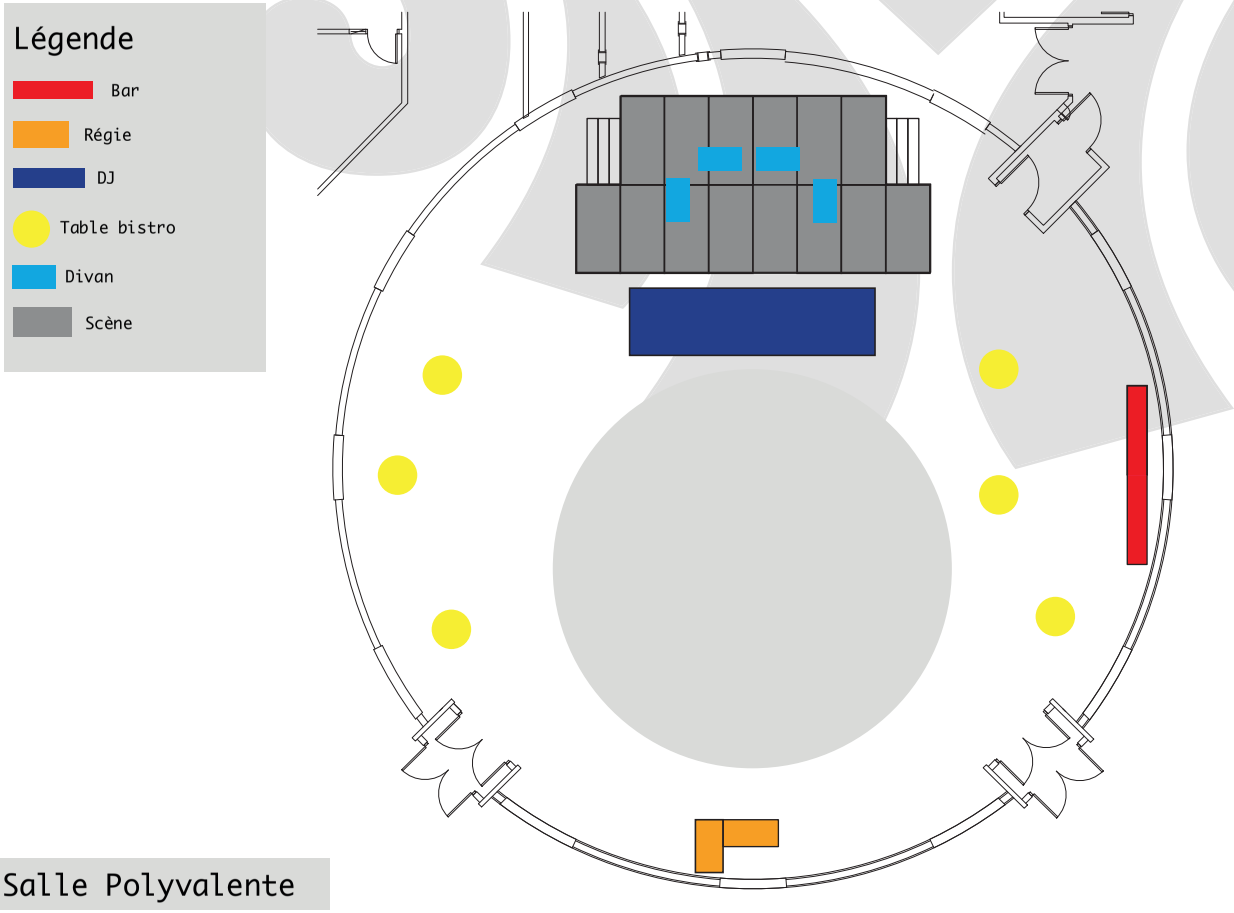
TYPE A
TABLES AVEC SCÈNE, BAR ET VESTIAIRE
15 TABLES @ 6 OCCUPANTS: 90 PERSONNES

TYPE B
SIÈGES AVEC SCÈNE, BAR ET VESTIAIRE
230 PERSONNES

TYPE C
TABLES SEULEMENT
26 TABLES @ 6 OCCUPANTS + 2 TABLES @ 4 OCCUPANTS
164 PERSONNES

TYPE D
SALLE D'EXPOSITION
131 PERSONNES

TYPE E
AUDITOIRE SEULEMENT
875 PERSONNES



Salle Polyvalente

CÉGEP DE JONQUIÈRE
2505 rue St-Hubert, Jonquière, Québec, G7X 7W2
418-547-2191

PAVILLON GÉRARD-ARGUIN
VUE EN PLAN
SALLE POLYVALENTE
TYPE A

Dessiné par: STÉPHANIE GAUDREAULT
Révisé par: STÉPHANIE GAUDREAULT
Date de révision: 2014-04
Échelle: AUCUNE
No. Feuille 01 / 01

11. Budgets

11.1 Cocktails

Pom Collins (250 cocktails)

Ingrédients	Prix unitaire	Format	Quantité	Cocktails avec 1 format	Total
Romarin frais en pot	$ 3.49	Pot	5	50	$ 17.45
Jus de pommes Sensations	$ 3.19	1.75 l	9	29	$ 28.71
Sucre Blanc	$ 3.49	2 kg	2	133	$ 6.98
Rhum Brun Captain Morgan	$ 35.00	1.14 l	7	38	$ 245.00
Cidre pétillant Michel Jodoin	$ 12.20	4 x 330 ml	9	29	$ 109.80
				Grand Total	$ 407.94

Recette

Ingrédients	Quantité
Rhum Brun	1 oz
Cidre pétillant	3 oz
Sucre	1 c. à table
Jus de pommes	2 oz
Romarin frais	1 branche

Étoile Filante Sans alcool (100 cocktails)

Ingrédients	Prix unitaire	Format	Quantité	Cocktails avec 1 format	Total
M. pommes Chantepom canneberges	$ 5.99	750 ml	8	12.5	$ 47.92
Eau	$ -	3 l	-	1	$ -
Glace	$ -	-	-	-	$ -
Jus Cann. Blanches Ocean Spray	$ 4.49	1.77 l	2	59	$ 8.98
Jus de bleuets Traditions	$ 6.99	950 ml	2	63	$ 13.98
Anis Étoilé Dion	$ 5.49	45 g	5	20	$ 27.45
Bleuets Frais	$ 3.59	170 g	5	20	$ 17.95
				Grand Total	$ 116.28

Recette

Ingrédients	Quantité
Moux de pommes	2 oz
Eau	1 oz
Jus de cann. Blanches	1 oz
Jus de bleuets	1/2 oz
Anis étoilé	1
Bleuets frais	2 ou 3
Glace	2 ou 3

Cocktail 2505 (250 cocktails)

Ingrédients	Prix unitaire	Format	Quantité	Cocktails avec 1 format	Total
Pamplemousse rouge	$ 5.99	1.36 kg (7)	4	70	$ 23.96
Jus de pamplemousse Sensations	$ 4.19	1.75 l	9	29	$ 37.71
Bière 2505	$ -	300 ml	50	5	$ -
Gin KM12	$ 46.00	750 ml	5	25	$ 230.00
Eau gazeuse Schweppes	$ 2.69	2 l	16	16	$ 43.04
Romarin frais en pot	$ 3.49	Pot	5	50	$ 17.45
Limes	$ 2.99	sac de 5	7	45	$ 20.93
				Grand total	$ 373.09

Recette

Ingrédients	Quantité
Pamplemousse rouge	1 quartier
Jus de pamplemousse	2 oz
Bière 2505	2 oz
Gin KM 12	1 oz
Eau gazeuse	1/2 tasse
Romarin frais	1 branche
Lime	1 quartier

Grand total:	**$ 897.31**
	1.49 $/ Cocktail

* Les prix listés ci-haut peuvent varier à la baisse. Le budget à été évalué au plus haut qu'il peut être.
** Certains coûts peuvent être retirés du budget à votre demande, ou si nous trouvons une commandite
*** Les coûts des boissons alcoolisées ne comptent pas le 15 % supplémentaire du fournisseur de Ghislain

11.2 Boissons alcoolisées

Liste des alcools à commander

Alcool	Prix unitaire	Quantité	Total
Rhum Brun Captain Morgan	$ 35.00	7	$ 245.00
Cidre pétillant Michel Jodoin	$ 12.20	9	$ 109.80
Gin KM12	$ 46.00	5	$ 230.00
		Grand total	$ 584.80
		15%	$ 672.52









11.3 Décoration

Soirée Reconnaissance Cégep de Jonquière				
Plan Budgétaire				
Liste de matériel	**Coût unitaire**	**Quantité**	**Coût total**	
AMEUBLEMENT				
Rideaux voile blanc	$15.00	19	$285.00	
Rideaux voile noir	$15.00	11	$165.00	
Tissus divans		20	$105.50	
Lumière	$20.00	15	$300.00	
DÉCORATIONS				
Ballons		200	$305.54	
Ficelle/corde	$2.00	2	$4.00	
Déco scène			$50.00	
Lumière our centre tables	$4.00	20	$80.00	
Accessoires photobooth	$2.00	5	$10.00	
Baton bois	$0.50	7	$3.50	
Cristaux	$2.00	10	$20.00	$167.50
BAR GOURMANDISES			$300.00	
		TOTAL	$1,628.54	

V18	$800.00
Petite caisse	$300.00

11.4 Matériel

LISTE MATÉRIEL				
LIEU	**OBJET**	**QUANTITÉ**	**Achat ou Emprunt**	**Fournisseur**
Escaliers	Ballons	200	Achat	Entreprise en Fête
	Tapis	1	Emprunt	Cégep
	Bouquets ballons	25	Achat	Entreprise en Fête
	Duck tape	1	Achat	Cégep
	Ficelle	2	Achat	Dollorama
Pas perdus	Tables bistro	12	Emprunt	Cégep
	Tables carrées	10	Emprunt	Cégep
	Tables 6 pieds	3	Emprunt	Cégep
	Nappes bistro	12	Emprunt	cégep
	Nappes carrées	10	Emprunt	Cégep
	Nappes 6 pieds	3	Emprunt	Cégep
	Divans	15	Emprunt	Cégep
	Tissus divans	15	Achat	FabricVille
	Projecteurs	4	Emprunt	Cégep
	Rideaux	30	Location	Solotech
	Pinces	150	Emprunt	Cégep
	Téléviseurs	4	Emprunt	Cégep
	Spot LED	15	Location	Solotech
	Batons bois	7	Achat	Dollorama
	Napkins	500	Achat	Cégep
	Vases	16	Emprunt	Cégep
	Centres de tables	16	Achat	Dollorama
	Caméra + trepied	1	Emprunt	Cégep
	Déco photobooth		Achat	Dollorama
	Support affichage	12	Emprunt	Embryo
	Bols plastiques	10	Emprunt	Embryo
	Bar à gourmandise		Achat	Presto
Bar cocktail	Verres à vin	500	Emprunt	Cégep
	Verres à cognac	100	Emprunt	Cégep
	Cuisine mobile	1	Emprunt	Cégep
	Bacs en plastiques	8	Emprunt	Cégep
Salle Poly	Divans	3	Emprunt	Cégep
	Tables bistro	6	Emprunt	Cégep
	tissus divans	3	Achat	FabricVille
	Nappes bistro	6	Emprunt	Cégep
	Déco scène		Achat	Dollorama
	Tables basses	2	Emprunt	Cégep

11.4 Location de matériel au Cégep

LISTE MATÉRIEL

LIEU	OBJET	QUANTITÉ	Achat	Fournisseur
	Tapis	1	Emprunt	Cégep
	Duck tape (pour tapis)	1	Achat/emprun	Cégep

Pas perdus	Tables bistro	12	Emprunt	Cégep
	Tables carrées	10	Emprunt	Cégep (pas perdus)
	Tables 6 pieds	3	Emprunt	Cégep
	Nappes bistro	12	Emprunt	Cégep (Myriam Savard)
	Nappes carrées	10	Emprunt	Cégep (Myriam Savard)
	Nappes 6 pieds	3	Emprunt	Cégep (Myriam Savard)
	Divans	15	Emprunt	Cégep (pas perdus)
	Projecteurs	4	Emprunt	Cégep (bibliothèque)
	Pinces	150	Achat	Cégep (Julie Boudreault)
	Téléviseurs	4	Emprunt	Cégep
	Napkins	500	Achat	Cégep (Andrée Desruisseaux)
	Vases	16	Emprunt	Cégep (Andrée Desruisseaux)
Bar cocktail	Verres à vin	500	Emprunt	Cégep (Myriam Savard)
	Verres à cognac	100	Emprunt	Cégep (Myriam Savard)
	Cuisine mobile	1	Emprunt	Cégep
	Bacs en plastiques	8	Emprunt	Cégep

Salle Poly	Divans	3	Emprunt	Cégep (pas perdus)
	Tables bistro	6	Emprunt	Cégep
	Nappes bistro	6	Emprunt	Cégep (Myriam Savard)
	Tables basses	2	Emprunt	Cégep (pas perdus)

12. Visuels

12.1 Affiches explicatives

COCKTAILS

COCKTAIL 2505

- Pamplemousse
- Bière 2505
- Gin Km12
- Eau gazeuse
- Jus de lime
- Romarin frais
- Sucre brun

POM COLLINS

- Rhum brun
- Jus de lime
- Jus de pommes
- Cidre pétillant
- Romarin frais

ÉTOILE FILANTE (SANS ALCOOL)

- Moût de pommes aux canneberges
- Jus de canneberges
- Jus de bleuets
- Anis étoilé
- Bleuets

12.2 Identification des zones



12.3 GIF





13. Cocktails

13.1 Pom Collins



POM COLLINS

NIVEAU DE DIFFICULTÉ : FACILE

INGRÉDIENTS — ONCES | ML

- 2 oz rhum brun
- 1 oz élixir de lime Monsieur Cocktail
- 1/4 pomme(s)
- 3 oz cidre pétillant
- feuille(s) romarin frais (pour décorer)

PRÉPARATION

- Dans un shaker, piler les cubes de pomme et ajouter le reste des ingrédients sauf le cidre et le romarin.
- Mélanger au shaker avec de la glace.
- Filtrer au tamis dans un verre highball.
- Ajouter le cidre pétillant et décorer d'une branche de romarin.

13.2 Cocktail 2505



COCKTAIL À LA BIÈRE BLANCHE, PAMPLEMOUSSE-LIME-ROMARIN

Like 91 Tweeter

PRÉPARATION 10 mins

PORTIONS 1 pichet

INGRÉDIENTS

3 pamplemousses
une bouteille (341 ml) de Boréale Blanche
½ tasse de gin (ou de rhum)
2 tasses d'eau gazeuse
2 branches de romarin
le jus d'une lime
Sucre roux au goût
10 glaçons
tranches de lime pour servir.

13.3 Étoile filante (Sans alcool)

INGRÉDIENTS

120 ml (4 oz) de dry gin
250 ml (8 oz) de cidre de glace
250 ml (8 oz) d'eau
180 ml (6 oz) de jus de canneberges blanches
80 ml (2 1/2 oz) de jus de bleuet
4 anis étoilés (badiane)
12 glaçons
1/2 casseau (170 g) de framboises
1/2 casseau (170 g) de bleuets
1/2 casseau (170 g) de mûres
Donne 6 portions

PRÉPARATION

Dans une casserole contenant les anis étoilés, ajouter l'eau et porter à ébullition.
Éteindre le feu, couvrir et laisser infuser cinq minutes.
Transférer l'infusion dans un bol à punch.
Ajouter tous les autres ingrédients liquides.
Mélanger à l'aide d'une cuillère à mélange.
Servir dans des verres old-fashioned contenant quelques glaçons.
Garnir de fruits frais.



14. Vidéos

14.1 Gagnants des prix de présence



14.2 Honorés et déroulement de la soirée