

MÉTHODOLOGIE GESTION DE PROJET

Organiser un événement de fin d'année pour les étudiants et le personnel d'infocom

Le 8 juillet 2023 à partir de 18h30

Budget de 20000€

Zoé Coutelle: responsable communication et logistique

Camille Deschamps: trésorière

Chloé Gallou: responsable restauration/boissons

Eva Laurent: responsable animations/décoration

Lina Godard: chef de projet



LIEU DE LA RÉCEPTION

BIENVENUE À BORD DES BATEAUX DU SAUT DU DOUBS, SALLE ODYSSEE

Embarquement sur les Quais de Besançon , à la Cité des Arts



Décoration

- Tapis rouge 4,5 m → 10,99€ + 5,99€ de livraison
- Lustre guirlande led → 36,26€ + 4,99€ de livraison
- Décoration buffet : vase avec lumières
vase → 47,97€ + 63 € de led
- Nappe noire buffet → 14,90€ + 4,80€



Fond pour les photos:

- voilage lumineux en location
54€ + 15€ + 42 € le support



Animations

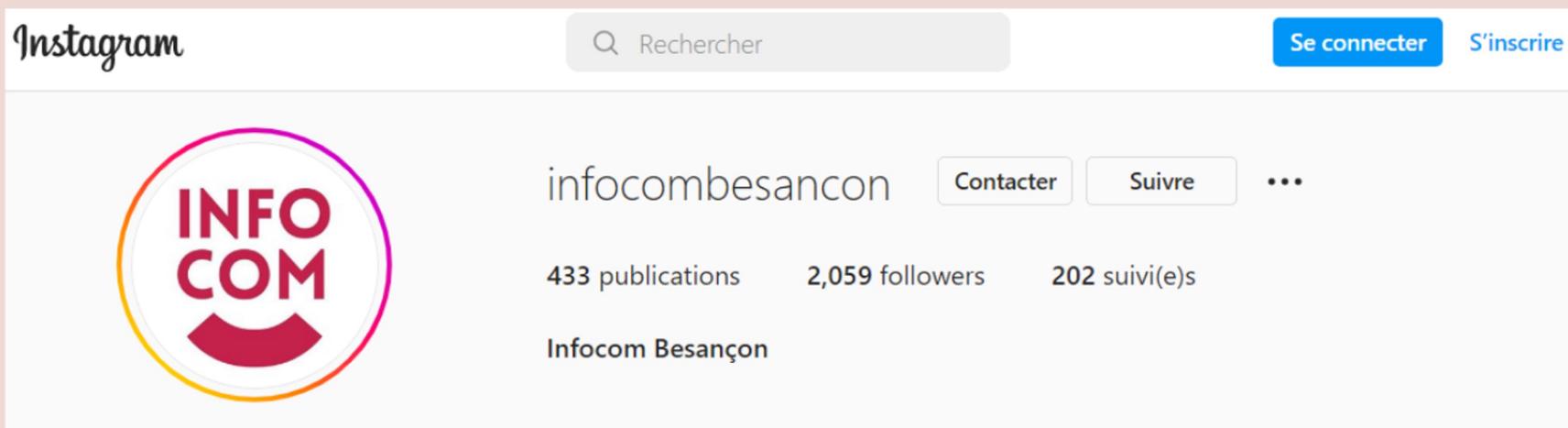
- Diffusion d'une vidéo qui récapitule les meilleurs moments de l'année
(vidéo projecteur → 113€ et écran de projection → 28,70€)
- Photobooth (449€ + 89€ de livraison)
- Location lumières (97€)
- Vote et remise de statuettes
(12,99€ + 9,99€ de livraison, 7,90€ + 6,90€ pour les urnes et 70,21€ + 5€ pour les enveloppes)



COMMUNICATION DE L'ÉVÉNEMENT

VIA LES RÉSEAUX SOCIAUX DE ICB

Des informations seront diffusées tout au long de l'année sur l'Instagram d'ICB



Cartons d'invitations



Personnel

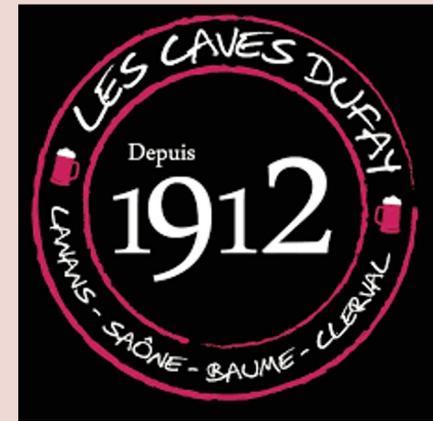


- Deux serveurs/serveuses (600€ pour 4 heures)
- Un barman avec un pack de 200 cocktails (1600€ pour 4 heures)
- Un DJ (1000€ pour 8 h)





Restauration



Pour les boissons :

- Champagne (une bouteille pour trois personnes ou 2 coupes chacune) La bouteille coûte 25 euros et commande de 64 bouteilles) ce qui coûte au total 1600€.
- Les boissons sans alcool : 190 litres de sodas (= 380€) en plus de l'eau disponible sur le bateau.
- Bière Bitburger, deux fûts de 5L chacun à 40€.
- Vins blanc, 18 bouteilles (1 verre par personne). Total de 646 euros (17€ la bouteille).



Tout est fourni et livré par Les Caves Dufay sauf les fûts de bière.



Restauration



Pour le repas :

- Une formule repas complet pour 15 personnes.
 - 13 formules pour 195 personnes.
- Fournis et livré par le traiteur Room Saveurs



Retro planning

Dates	Tâches à faire
8 juillet 2023 18h30	Accueil public
8 juillet 2023 17h	Arrivée serveuses (repas + brief + derniers préparatifs)
8 juillet 2023 11h	Arrivée DJ (installation)
8 juillet 2023 10h	Déco + mise en place péniche + réception Photobooth
8 juillet 2023 8h	RDV responsable bateau (récupération clé+ visite+explication)
16 juin 2023	Réunion 4 (derniers détails)
5 juin 2023	Réception dernières vidéos pour commencer montage (Camille)
12 mai 2023	Sur l'insta de l'iut dire aux gens qui seront présents d'envoyer une petite vidéo où ils racontent anecdotes de leur année (Zoé)
8 mai 2023	Récupérer dernières réponses via formulaire (QR code sur invitations) pour avoir nombre exact (Zoé)

3 mai 2023	Derniers achats déco (Eva)
3 avril 2023	Réserver Photobooth + faire moodboard déco (Eva)
20 mars 2023	Contacter team 2.0 pour faire com soirée sur l'insta d'info com et prévenir que les invitations vont arriver et qu'il faut répondre au formulaire avant le 8 mai (Zoé)
17 mars 2023	Envoi des invitations par Popcartes
11 mars 2023	Lancement de l'impression par popcartes
10 mars 2023	Demander à l'IUT les adresses des étudiants et des profs + les transmettre à Popcartes (Zoé)
8 mars 2023	Faire invitations print + formulaire google form lié au QR code sur les invitations (Zoé)
5 janvier 2023	Réunion 3 (vérification budget avant de faire décoration + invitations + photo booth =Camille)
12 décembre 2022	Acheter boissons (Chloé)

10 novembre 2022	Réunion 2 (mise en commun des avancées de chacune + 1ère évaluation de budget)
7 novembre 2022	Réservation barman + 2 serveuses (Chloé)
5 novembre 2022	Réservation DJ (Eva)
31 octobre 2022	Réservation traiteur (Chloé)
29 octobre 2022	Réservation péniche (Zoé)
28 octobre 2022	Réunion 1 (répartition des rôles)
27 octobre 2022	RDV commanditaire (réception du projet)

Budget final :

Lieu de réception: 6088€
Décoration: 299€
Traiteur/boissons: 8886,5€
Carte d'invitation: 276€
Personnel: 3200€
Animation: 801,58€



Total: 19551,08€