Fiche de fonction

Les Halles du Quai, Lyon · Fiche de fonction n° 2026-118 · Version 2 (définitive) · Émise le vendredi 6 novembre 2026

EXEMPLE REMPLI

Élément	Détail	Qté	Responsable
EN-TÊTE DE L'ÉVÉNEMENT			
Événement	Dîner annuel Talvenor (entreprise)		Lieu : Claire Devaux
Date et horaires	Jeudi 12 novembre 2026. Convives de 18 h 30 à minuit. Accès au lieu de 14 h à 1 h 30		
Devis signé	Devis n° D-2026-0412, signé le 1er octobre 2026		
Effectif garanti	120 convives, confirmé le 2 novembre. Cuisine et salle prévues pour 125	120	
Espaces	Grande salle (dîner assis), Terrasse (cocktail)	2	
CONTACTS			
Contact client sur place	Anne Blondel, DRH de Talvenor. Décide le jour J		Client
Coordinatrice du lieu	Claire Devaux, responsable événements. Tient cette fiche		Lieu
Cuisine	Chef de cuisine. Confirme la liste des allergies au briefing de 17 h 30		Cuisine
Prestataires	Fleuriste (arrivée 15 h), DJ (arrivée 17 h)		Coordinatrice
DÉROULÉ			
14 h 00	Accès au lieu. Tables, nappage, montage technique		Chef de rang, technique
15 h 00	Livraison du fleuriste, 12 centres de table		Fleuriste
17 h 30	Briefing équipe : déroulé, plan de table, allergies		Coordinatrice
18 h 30	Ouverture des portes. Cocktail en terrasse		Chef de rang, bar
19 h 30	Installation des convives en Grande salle		Chef de rang
19 h 45	Discours d'accueil, 5 min (Anne Blondel)		Technique : micro 1
20 h 00	Service de l'entrée		Cuisine, salle
20 h 40	Service du plat		Cuisine, salle
21 h 30	Dessert et café		Cuisine, salle
21 h 45	Remise de prix et toast, 10 min		Technique : diapos, micro 2
22 h 00	DJ jusqu'à minuit		DJ
23 h 15	Dernière commande. Fermeture du bar à 23 h 30		Bar
0 h 00	Fin de la musique, lumière, départ des convives		Coordinatrice
0 h 15	État des lieux avec le contact client		Coordinatrice
1 h 30	Démontage terminé, prestataires sortis, lieu fermé		Chef de rang
CONFIGURATION DES ESPACES			
Grande salle	12 tables rondes de 10 (160 cm), nappage noir, estrade avec pupitre, piste de danse 5 x 5 m	12 tables	Chef de rang

Élément	Détail	Qté	Responsable
Terrasse	8 mange-debout, chauffages allumés à 18 h	8	Chef de rang
Accueil	Table à l'entrée. Badges fournis par le client	1	Client
Plan B pluie	Si pluie après 16 h, cocktail dans le hall de la Grande salle		Coordinatrice
RESTAURATION, PAR SERVICE			
Cocktail, 18 h 30	Pièces cocktail, 6 par convive : tartare de thon, mini burger, crostini burrata (V), arancini champignons (V)	720 pièces	Cuisine
Entrée, 20 h 00	Salade de betteraves rôties, chèvre, noix de pécan caramélisées	120	Cuisine
Plat, 20 h 40	Filet de bœuf, gratin dauphinois, haricots verts	108	Cuisine
Plat végétarien	Risotto aux champignons des bois	12	Cuisine
Dessert, 21 h 30	Moelleux au chocolat, framboises. Café et thé	120	Cuisine
Type de service	À l'assiette, table par table, 8 serveurs		Chef de rang
BOISSONS			
Forfait boissons	18 h 30 à 23 h 30 : bière, vin, deux cocktails signature, softs. Pas de shots	120 convives	Bar
Vins au dîner	Un blanc, un rouge, servis à table. Inclus dans le forfait		Chef de rang
Toast	Crémant servi à 21 h 40. Pétillant sans alcool pour qui le souhaite	120 coupes	Bar
TECHNIQUE			
Son	Sonorisation du lieu, 2 micros main sans fil, 1 micro pupitre	3 micros	Technicien
Projection	Vidéoprojecteur et écran 3 m derrière l'estrade. Diapos du client sur clé USB avant 17 h	1	Technicien
Lumière	Baissée à 40 % à 19 h 30. Douche sur le pupitre pendant les discours		Technicien
DJ	Sur la sonorisation du lieu. Limiteur de son à partir de 23 h (règlement intérieur)		DJ
PERSONNEL			
Serveurs	8 serveurs, de 17 h à 23 h	8	Chef de rang
Barmen	3 barmen, de 18 h à minuit	3	Chef barman
Technicien	1 technicien, de 17 h à 23 h	1	Coordinatrice
Coordinatrice	Sur place de 14 h à la fermeture	1	
ALLERGIES ET RÉGIMES			
Végétarien	12 convives, tables 3, 7 et 11 (plan de table du client)	12	Cuisine
Allergie aux fruits à coque	2 convives, table 4. Salade sans noix de pécan. Dessert vérifié par le chef	2	Cuisine
Sans gluten	3 convives, tables 2 et 9. Pain et dessert sans gluten	3	Cuisine
FACTURATION			
Total du devis	25 507,20 € TTC (devis signé)		Lieu
Acompte	30 % (7 652,16 €) réglé le 2 octobre 2026		
Solde	À régler le 5 novembre 2026. Ajusté à l'effectif définitif		Client

Élément	Détail	Qté	Responsable
Ajouts le jour J	Facturés aux prix du devis sur la facture finale. Le contact client signe l'ajout sur place		Coordinatrice
Facturer à	Talvenor, service comptabilité. Numéro de bon de commande obligatoire		
SIGNATURES			
Client	Anne Blondel, Talvenor. Validée le 6 novembre 2026		
Lieu	Claire Devaux, Les Halles du Quai. Émise le 6 novembre 2026		
Diffusion	Cuisine, chef de rang, bar, technique, contact client. Le DJ reçoit le déroulé seul		

Modèle gratuit Joinways (joinways.app). Dans Joinways, la fiche de fonction est générée depuis le devis, dans l'événement.

Fiche de fonction

[Nom et adresse du lieu] · Fiche de fonction n° ____ · Version ____ · Émise le ____

FICHE DE FONCTION VIERGE

Élément	Détail	Qté	Responsable
EN-TÊTE DE L'ÉVÉNEMENT			
Événement			
Date et horaires			
Devis signé			
Effectif garanti			
Espaces			
CONTACTS			
Contact client sur place			
Coordinateur du lieu			
Cuisine			
Prestataires			
DÉROULÉ			
CONFIGURATION DES ESPACES			
Espace 1			
Espace 2			
Accueil			
Plan B pluie			
RESTAURATION, PAR SERVICE			
Cocktail / accueil			
Entrée			
Plat			
Plat végétarien			

Élément	Détail	Qté	Responsable
Dessert			
Type de service			
BOISSONS			
Forfait boissons			
Vins au dîner			
Toast			
TECHNIQUE			
Son			
Projection			
Lumière			
Musique / animation			
PERSONNEL			
Serveurs			
Barmen			
Technicien			
Coordinateur			
ALLERGIES ET RÉGIMES			
Végétarien / vegan			
Allergies			
Autres			
FACTURATION			
Total du devis			
Acompte			
Solde			
Ajouts le jour J			
Facturer à			
SIGNATURES			
Client			
Lieu			
Diffusion			

Modèle gratuit Joinways (joinways.app). Dans Joinways, la fiche de fonction est générée depuis le devis, dans l'événement.