**Liste des organisateurs et/ participants à l’évènement**

**Objectif :** Faciliter la répartition claire des responsabilités, assurer une coordination efficace et garantir le bon déroulement de l’événement.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom et Prénom** | **Rôle / Fonction** | **Description précise des responsabilités** | **Organisation / Tâches spécifiques** | **Contact (email / téléphone)** |
|   | **Coordination générale** | Supervision globale | Planification, gestion des intervenants |   |
|   | **Gestion de la logistique** | Organisation matérielle, salle | Installation, matériel technique (ex : pc etc…) |   |
|   | **Gestion technique** | Sonorisation, vidéoprojection, visioconférence | A prévoir en avance pour la réservation |   |
|   | **Gestion de la communication** | Affiches, réseaux…  | Affichage, gestion des invitations |   |
|   | **Accueil / Accueil des participants** | Accueil | Accueil sur site |   |
|   | **Gestion restauration** | Pauses café, déjeuner, restauration | Organisation des pauses, réservation |  |
|   | **Animateurs / Modérateurs** | Animation/ modération | Présentation, gestion du temps |  |
|   | **Participants (liste)** | Chercheur.es, doctorant.es, intervenant.es,  | Présence, rôles précis |  |

**Contacts utiles pour l’organisation d’un évènement scientifique** :

ED : ed.sens@univ-paris8.fr

Salle /Matériel technique : planning@univ-paris8.fr

Reprographie : reprographie@univ-paris8.fr

Communication (affiche/flayers etc…) : vincent.bricout@univ-paris8.fr

Tables/chaises : logistique@univ-paris8.fr

Liste des Marchés :

| **Désignation** | **Fournisseur** | **Coordonnées de la personne à contacter** | **Remarques** |
| --- | --- | --- | --- |
| Cocktail Prestige | Firmin Traiteur | Madame Tiphaine BLOT01 34 87 48 74info@firmin-traiteur.com | - |
| Cocktail Classique | Le Petit Gourmet Traiteur | Madame Isabelle BALAGUERisabelle.balaguer@lepetitgourmet.fr01 64 07 37 48 / 01 64 07 39 45 | - |
| Buffet Prestige | Le Petit Gourmet Traiteur | Madame Isabelle BALAGUERisabelle.balaguer@lepetitgourmet.fr01 64 07 37 48 / 01 64 07 39 45 | Prévoir salle |
| Buffet Classique | ESAT Evelyne Conte | Madame Vernicia OUANGUI01 47 99 23 55VOUANGUI@eu-asso.fr | Déconseillé |
| Pauses Café | La Table Traiteur | direction@latabletraiteur.com01 80 89 60 24 / 06 42 15 55 24 |  |
| Plateaux Repas | ESAT Evelyne Conte | Madame Vernicia OUANGUI01 47 99 23 55VOUANGUI@eu-asso.fr | Déconseillé |
| Sandwichs / Paniers Repas | La Table Traiteur | direction@latabletraiteur.com01 80 89 60 24 / 06 42 15 55 24 |  |

**Note importante concernant la gestion des marchés pour les traiteurs :**

* **Contactez directement les traiteurs listés** afin de définir précisément vos besoins spécifiques (ex. options véganes, sans porc, etc.).
* **Les boissons ne sont pas incluses** dans leur prestation, il est donc nécessaire de prévoir si besoin.
* **Pour toute prestation réalisée dans le cadre d’un établissement public**, il est obligatoire de faire appel au marché public. Veuillez-vous assurer que toutes les démarches administratives soient respectées selon la réglementation en vigueur.