



## **1er Concours International du BBQ Agadir2018**

### ➤ Télématique d'organisation

Au delà de la création du projet ;il convient de créer et de mettre en place rapidement un comité d'organisation qui sera composé de tous les acteurs professionnelles (restaurateurs, cuisiniers, associations professionnelles locales et étrangère et les acteurs du tourisme ,hôtelières et instituts de formation

Ce comité sera présidé par Mr CHAMI ET 02 parra ins : La société Secr corP Mr Nabil ABDOUN & Direction GARDEN Beach ALMOGGAR.

\*Comité commercial/marketing/communication/partenaires/publicité

\*Comité de formation professionnelle

\*Comité du concours et prix

\*Comité de la fourche

\*Comité des expositions (huile argan, huile d'olive, safran, miel, et condiments du terroir)

\*Comité des bénévoles

### ➤ Les priorités

Il importe de dégager des moyens importants si nous voulons communiquer efficacement sur\_l'événement qui viendra ponctuer la 1ere Concours International du BBQ 2018 et les suivantes

Une communication forte sur les grandes média (TV Radio-presse) il convient désormais de trouver de nouveaux moyen et de nouvelles ressources financière, afin d'inviter sur l'événement des médias à forte échos et audiences nationale et internationale (comme ceux des rencontres gastronomiques.

### ➤ La stratégie

\* Mobiliser les ressources et les moyens des grands acteurs du tourisme et Hôtelières

\*Développer une vraie stratégie de communication qui porte l'identité et les buts du concours tant à l'international ou national.

\*Inviter les grands médias

- \*Cibler et invité les hauts autorités, des personnalités et ceux de la fourche
- \*Réunir tous les professionnels et associations afin de créer un solide club
- \*Créer des liens avec le public et événementiel
- \*Renouer les relations avec les instituts de formation

➤ La brigade des chefs à l'international

\*La brigade sera composée de grands chefs de cuisine internationale, du monde arabe, Afrique, marocains et des stagiaires des instituts de formation.

Ces chefs vont partager leur savoir faire avec concurrence à action corrective.

➤ Public visé

\*Les préparatifs culinaires du BBQ, pour les gourmets des repas légers pour une estimation de 900 couverts, les invités 70 couverts, un diner de Gala de 50 pax et un déjeuner de 40 pax (clients Atlas KASBAH)

1000 personnes.

➤ L'incontournable

\*L'acteur majeur et incontournable de la réussite de la 1ere événement du concours International BBQ 2018 et des futurs concours prochains événements avec objectifs final de faire des concours un événement incontournable du culinaire BBQ INTERNATIONAL POR LE PLUS GRANS BENEFICE DE TOUS LES ACTEURS DU TOURISME HOTLIERS ET FOUCHE

COMITE DIRECTEUR