



Extrajob - Brocante

Fiche technique 3

L'extrajob brocante consiste à vendre des crêpes et des objets appartenant aux membres de la caravane et aux familles du groupe lors d'un vide grenier. Pour cela il vous faut :

- Un emplacement
- Une galettière (à gaz)
- Une bonne recette de crêpe
- Des objets en tout genre à revendre

Planning :

mois	Actions	détails
Début Janvier	Contacter la mairie ou l'organisateur pour obtenir un emplacement	Expliquer le projet Négocier pour avoir un prix ou l'emplacement gratuit Obtenir l'accord pour vendre des crêpes
Début février	Organiser la collecte d'objets	Demander aux jeunes de faire le tri dans leurs vieux jouets Envoyer un mail aux parents du groupe pour expliquer l'extrajob et leur proposer de se débarrasser de leurs vieux objets
De février à Mars	Trouver une galettière S'entraîner à faire de belles crêpes	L'acheter (environ 100€ sur leboncoin, sûrement plus si neuf) ou la louer Organiser des goûters crêpes dans la caravane
Début avril	Vente	Monter le stand (barnum, table, disposition des objets, affiches, etc) Préparer la pâte à crêpe à l'avance Faire un stock de crêpes pour les moments de rush !
Après la brocante	Se débarrasser des objets invendus	Faire le tri de ce qui doit être jeté et de ce qui peut être donnée à des associations type Emmaüs

Astuces

- ⇒ Acheter une galettière coûte une centaine d'euros et est rentabilisé facilement et rapidement !
- ⇒ Préférer une galettière au gaz utilisable partout !
- ⇒ Si vous êtes sur une grosse brocante prévoir 2 galettières
- ⇒ Fixer des petits prix rend votre stand attrayant et augmente les gains !
- ⇒ Vous pouvez vendre des cannettes (achat en gros max 100)
- ⇒ Ne pas faire de crêpes salées (peu rentable et nécessite beaucoup de travail)
- ⇒ Prévoir 15 à 20kg de farine !



Annexes 1 : Recette des crêpes

Pour 35-40 crêpes :

1kg de farine
2 litre de lait
200g de sucre
12 œufs

Pour un gros vide grenier
(1000 Exposants) prévoir
15 à 20kg de farine

Annexe 2 : Accompagnements nécessaire

Entre 15 et 20kg de farine prévoir :

- 6 à 8 pots de nutella
- 2 à 3 gros pots de confiture
- 2 à 3 kg de sucre
- 2 tablettes de beurre salée
- De l'huile ou du sindou pour la plaque
- Du sopalin en grosse quantité pour les plaques et les crêpes des clients

Une confiture maison bio
fera encore plus fureur !

Annexe 3 : Où trouver sa galettière

Le bon coin
Kiloutou
Zilok
L'association bretonne de ta ville

Utilise tes grosses gamelles
pour faire la pâte à crêpe
(prévois en 4)

N'oublie pas d'acheter
⇒ une louche
⇒ un râteau à crêpe
⇒ une spatule à crêpe
⇒ fouet et cuillère en bois