

Association Taptapo'Sambalek
11, rue de l'hôtel de ville
79450 st Aubin le cloud
Tel : 05.49.94.23.48
Taptapo.sambalek@hotmail.fr
N° siret 48467480900013
APE:9001Z



BAGAPAS

Déambulation de percussions Brésiliennes (tout public)

Fiche technique

La fiche technique fait partie intégrante du contrat.

Les conditions ci-dessous sont idéales, de légères modifications peuvent être réalisées après discussions avec la compagnie.

Les prestations :

Chaque sortie peut durer jusqu'à une heure maximum, en fonction du parcours et des différents arrêts prévus, deux sorties par jour sont possibles avec un minimum de 60 minutes entre chacune. Si la programmation ne permet qu'une seule prestation, celle-ci ne devra pas excéder 2 heures.

Les loges :

Les loges doivent se situer impérativement au rez de chaussée. Elles doivent être suffisamment spacieuses pour permettre à 10 personnes de se préparer en même temps, (10 places assises avec table et miroir), un point d'eau à proximité est nécessaire (au minimum un lavabo, au mieux, une douche avec serviettes de bains). Elles ne doivent être trop éloignées du lieu de la représentation. Si le lieu de départ du spectacle est éloigné des loges, prévoir une navette avec chauffeur. Un catering, avec différentes boissons (bouteille d'eau, café, jus de fruits, bières,...), sucrerie, gâteaux sera demandé.

Hébergement :

La compagnie étant basée à Saint Aubin le Cloud (79450), un hébergement pour 10 personnes devra être prévu pour toute représentation distante de plus 200 kms. L'hébergement chez l'habitant est largement envisageable.

Le transport :

Le coût du transport de l'équipe sera facturé à l'organisateur, à raison de 0,8 Euros du kilomètre pour les déplacements en camion, ou par sa prise en charge directe des billets de train ou d'avion.

Restauration :

L'organisateur assurera la restauration des artistes, les repas chauds devront être pris au moins deux heures avant les représentations. Pour des raisons diététiques, il est préférable d'éviter les « plateaux repas froids », tout en sachant que les produits locaux et artisanaux sont les bienvenus.