

CONDITIONS D'UTILISATION DE LA SALLE DES FETES DE ST PIERRE A CHAMP

↳ Les dessus de tables seront lavés et essuyés et les tables devront être alignées sur deux rangées.

↳ Les chaises seront nettoyées et disposées autour de la salle.

Voir plan ci-contre



↳ Le bar et ses équipements devront être nettoyés.



↳ Les verres ordinaires seront lavés, essuyés, et rangés dans le bac plastique derrière le bar.



↳ Le carrelage (sanitaires, cuisine,) devra être balayé et serpillé. Le matériel nécessaire est à votre disposition dans la cuisine (chariot + dosettes...)

↳ Les poubelles de la cuisine et des sanitaires seront vidées et les sacs déposés dans les bacs roulants mis à votre disposition dans le local annexe de la salle.

↳ Le parquet devra être **seulement balayé**. Des balais sont à disposition dans le placard des sanitaires.

↳ Présence d'un lave-vaisselle (produit avec pompe distributrice=plusieurs lavages-voir notice). En cas de non utilisation du lave-vaisselle, celle-ci sera lavée, essuyée et rangée dans le placard.

↳ Le refroidisseur dans le local annexe (après chaque utilisation) sera vidé, nettoyé et débranché.

↳ Les **équipements de la cuisine** (évier, frigo traiteur, gazinière, table inox, chariot inox, lave-vaisselle) seront nettoyés.





POUR INFORMATION

↪ **Le bouton d'alimentation du gaz** (à fermer après usage), se situe sous la table inox à côté de la gazinière



↪ **Le chauffage** : il suffit seulement d'appuyer sur l'interrupteur **MARCHE** ou **ARRET** situé au fond de la salle à côté du chauffage



↪ **DEBRANCHER LE REFRIGERATEUR TRAITEUR DANS LA CUISINE ET LAISSER LA PORTE OUVERTE.**

LORS DE VOTRE DEPART, S'ASSURER QUE TOUTES LES LUMIERES SOIENT ETEINTES ET QUE TOUTES LES PORTES SOIENT FERMEES A CLES