

CONDITIONS D'UTILISATION DE LA SALLE DES FETES DE BOUILLE ST-PAUL

ENTREE PRINCIPALE



La salle est équipée d'une alarme, d'une sonorisation, d'un vidéo projecteur, d'un branchement traiteur extérieur (le préciser à la location)

RANGEMENT DE LA SALLE DES FÊTES

↳ La vaisselle (verres à pied, assiettes, tasses etc...) sera lavée, essuyée

NE PAS LA RANGER



↳ Les dessus de tables (15 tables) seront lavés et essuyés par l'organisateur, et les tables seront remises en place par l'organisateur dans la partie réserve (voir photos ci-dessous)



dimensions 1.83 x 0.76 (hauteur 0.74)

↳ Les chaises (120 chaises) seront nettoyées et rangées dans le local réserve.



les besoins.
être 200 mm dont 2 avec frein.



↳ Les poubelles seront vidées et déposées dans les containers à proximité de la salle. Aucun sac ne sera remis dans la poubelle cuisine afin de faciliter son nettoyage.

SALLE APRES RANGEMENT



NOTER

↪ Le Chauffage ou la climatisation

**APPUYER SUR LE BOUTON SEULEMENT
A RELANCER TOUTES LES 2 HEURES
(voyant vert allumé = OK)**

Thermostat est réglé à 20 degrés l'hiver/chauffage
et 20 degrés/l'été



CUISINE

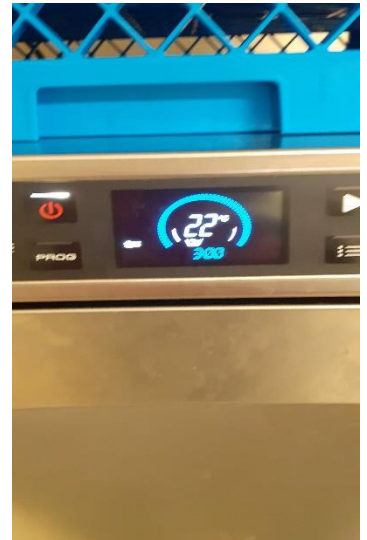
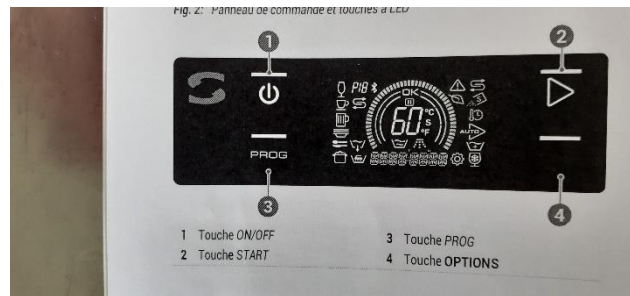
↪ **Débrancher la chambre froide et laisser les 2 portes ouvertes. (pas de congélateur)**



LAVE-VAISSELLE



UTILISATION (voir notice au mur)



**Lors du départ, s'assurer que toutes les lumières soient éteintes
et que toutes les portes soient fermées à clés.**