

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

RANGEMENT DE LA SALLE DES FÊTES

- ↳ La vaisselle (verres à pied, assiettes, tasses etc...) sera lavée, essuyée, et rangée dans les placards prévus à cet effet et les verres ordinaires dans les bacs plastiques à côté du placard vaisselle.
- ↳ Les équipements de la cuisine (évier et bar, gazinière, four, table, armoire traiteur) seront nettoyés.
- ↳ Le dessus de bar et ses équipements seront nettoyés (évier etc...)
- ↳ Les dessus de tables seront lavés et essuyés par l'organisateur, et les tables seront remises en place par l'organisateur dans la partie bar (voir photos ci-dessous)



- ↳ Les chaises seront nettoyées et rangées dans le local réserve.
- ↳ Le carrelage (toilettes, cuisine, derrière et devant le bar) devra être balayé et serpillé. Le matériel nécessaire est mis à disposition dans le local réserve.
- ↳ Le parquet devra être seulement balayé. **Des balais et 1 aspirateur** sont à disposition dans le local réserve.
- ↳ 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



A NOTER

- ↳ **Le Chauffage** : ne pas toucher aux interrupteurs principaux gris et noirs (voir photos jointes)

Thermostat beige à côté
porte cuisine
le mettre sur étoile
(voir photo)



Thermostat beige à côté
porte entrée
le mettre sur 6
(voir photo)



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

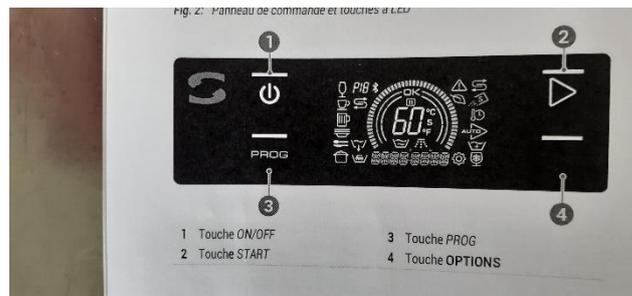


DESSERTS INOX

LAVE-VAISSELLE



UTILISATION
(voir notice au mur)



↪ **L'Eclairage**

Eclairage de la salle



Interrupteurs pour éclairage.
NE RIEN TOUCHER AU TABLEAU



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