

CONSIGNES D'UTILISATION



- * de la Salle des Fêtes
- * de la cuisine
- * du matériel de cuisine

Si la vaisselle est louée, il sera demandé pour toute location, qu'un responsable soit présent le vendredi soir à 17 h 30, pour vérifier la quantité de vaisselle sortie et le lundi soir à 17 h 30 également pour recompter la vaisselle et ainsi éviter les éventuels litiges quand la vaisselle est déclarée cassée ou perdue.

Les produits d'entretien et serpillières sont fournis. Merci de prévoir des éponges si besoin. **Le produit nettoyant est présenté en sachet individuel**, il sert aussi bien pour le sol que pour toutes les autres surfaces, 1 dose pour 6l d'eau. (Sols, Sanitaires, Cuisine ...).

Conteneurs poubelles : (ordures ménagères uniquement)

Les poubelles sont à déposer dans le conteneur prévu à cet effet. Il est situé sous le préau dans la cour.

Conteneurs Bouteilles : un conteneur pour le verre, un autre pour le plastique.

SALLE DES FETES

CHARIOTS :

Les chariots de tables doivent être manipulés avec précaution et **par 2 personnes**. Vérifier que la dimension des tables corresponde avec celle du chariot que vous utilisez.

TABLES : 20 tables (2.00m x 0.80)
 11 tables (1.20m x 0.80)

A l'issue de la location, les chariots de tables doivent être remis aux emplacements indiqués.

CHAISES :

Ranger les chaises par piles de 10 aux emplacements indiqués en prenant soin de **les placer devant les butées** pour éviter qu'elles n'abîment les murs. Les chaises grises ne sont pas toutes les mêmes, vérifier la couleur des pieds avant de les emboîter. **Seuls 60 chaises doivent rester dans la salle**, 30 de chaque côté comme indiqué (voir photos et consignes sur place)

DECORATION :

Si vous souhaitez décorer la salle, des emplacements sur rails sont prévus. Pour les murs, utiliser exclusivement des pastilles adhésives type « pâte à coller ». **Ne rien suspendre au plafond**. Après la location, vérifier que les ficelles ou autres attaches sont bien enlevées.

SOLS :

Le parquet doit être balayé mais ne doit jamais être lavé à l'eau. Les sols carrelés sont à balayer et à serpillier.

MURS - PLINTHES :

Toute trace peut être nettoyée à l'eau savonneuse (la peinture est lessivable)

En cas de coupure d'électricité, vérifier le disjoncteur situé dans le bâtiment annexe à la salle des fêtes, au fond près du podium.

BAR VESTIAIRES

MISE EN ROUTE DU CHAUFFE-EAU : à la boîte électrique dans les vestiaires. Appuyer sur le bouton vert pour l'allumer et sur le bouton noir pour l'éteindre.

MATERIEL - EQUIPEMENT :

REFRIGERATEURS :

Nettoyer les réfrigérateurs après chaque utilisation, remettre les grilles si besoin, débranchez et laissez les portes ouvertes.

MATERIEL BALAYAGE : Posez les balais tête en haut.

SOLS : à balayer et à serpillier.

CUISINE ET ANNEXES

SOLS :

Les sols doivent être balayés et serpillés.

MATERIEL DE CUISINE

*** HOTTE** :

En cas de cuisson, penser à faire marcher la hotte. Bouton en hauteur sous la hotte. Ne pas oublier de l'éteindre.

*** LAVE-VAISSELLE** :

Prévoir un temps de chauffage de 15 à 20 minutes. (Les consignes sont affichées dans la cuisine)

Mettre le bouchon de vidange et le filtre à l'endroit prévu (dans le bac, côté droit, soulever les grilles).

La dose de lessive et de produit de rinçage est mise automatiquement.

Installer la vaisselle dans le panier.

Mettre en marche avec le	bouton 1	peu sale
	bouton 2	sale
	bouton 3	très sale

Refermez le lave vaisselle, il se met en marche directement.

Attendre la fin du cycle avant de remettre une autre tournée et laisser sécher un peu la vaisselle avant d'ouvrir.

Si vous avez beaucoup de vaisselle, penser à vidanger l'eau, rincer avant remettre une tournée de vaisselle.

Une fois la vaisselle finie, attendez un peu que l'eau refroidisse et enlevez le bouchon de vidange. Laissez l'eau s'évacuer, nettoyez le filtre. Après utilisation laisser la porte du lave-vaisselle ouverte.

* GAZINIÈRE - FOUR :

Pensez à ouvrir les bouteilles de gaz situées sous le préau, si ce n'est pas déjà fait. L'accès se fait par le local traiteur.

Ouvrir l'arrivée du gaz, située sur le mur en faïence près du four à gaz.

Si toutefois vous devez changer la bouteille de gaz, après avoir procédé au changement, ouvrir et fermer plusieurs fois et ouvrir à nouveau l'arrivée du gaz.

Allumage des feux :

Allumez le feu choisi (l'un des 2 boutons à gauche). Tout en gardant la main sur le bouton, tournez l'allume-gaz qui se trouve à droite. Maintenir la main sur le bouton de feu choisi environ 1 minute, et relâchez quand le feu est régulier.

Pour le nettoyage, nettoyer à froid..

Allumage de la rampe :

Allumage par l'allume-gaz situé à droite.

Tournez le bouton vers la droite jusqu'à la petite flamme (étoile veilleuse) et allumez avec l'allume-gaz puis tournez encore jusqu'à la grande flamme. Pour vérifier que la rampe est bien en marche, regardez à gauche du bouton d'allumage (il y a un trou, on y voit la flamme).

Four à gaz :

Allumage par l'allume-gaz et par le bouton du four (ce sont les 2 boutons l'un sur l'autre). Tournez le bouton du haut vers la gauche jusqu'à la petite flamme (étoile veilleuse) et allumez avec l'allume-gaz puis tournez encore vers la gauche jusqu'à la grande flamme. Maintenir le bouton du four environ 1 minute pour que l'arrivée de gaz se fasse. Réduire ensuite l'intensité. Pour vérifier que le four est bien en marche, regardez à l'intérieur du four, une flamme doit apparaître sur le côté.

Pour le nettoyage, ne pas utiliser de détergent.

Four à air pulsé : (9 grilles en inox renforcé à laisser dans le four)

Les consignes d'utilisation, de cuisson et de nettoyage de ce four sont affichées dans la cuisine.

Après utilisation, vider le tiroir de récupération de la vapeur d'eau, le nettoyer avant de le remettre.

Armoire chauffante :

Mettre le thermostat à la température désirée.

Appuyez sur le voyant rouge.

Ne pas oublier d'éteindre.

Réfrigérateur :

Le brancher (prise à gauche). Appuyer sur le bouton situé sur le haut de la porte à droite.

Penser à le débrancher après utilisation. Laisser la porte du réfrigérateur ouverte.

MISE EN MARCHÉ FORCÉE DU CHAUFFE-EAU DE LA CUISINE :

Si au cours de la soirée l'eau chaude vient à manquer, mettre en marche forcée à la boîte électrique dans les vestiaires, le bouton vers le haut (un indicateur rouge apparaît sur le côté droit). **A faire 2 à 3 H avant d'utiliser l'eau chaude. (le ballon d'eau chaude qui concerne la cuisine est situé dans le grenier au dessus de la pièce)**