

ANNEXE AU REGLEMENT

Liste du matériel divers de fonctionnement mis à disposition des locataires

Nature	Emplacement
1 Tire-palette	Local rangement
1 Chariot à fûts	Local rangement
1 Diable jaune	Local rangement
2 Plateaux roulants	Local rangement
2 Chariots de lavage	Local entretien
1 Escabeau	Cuisine
1 grand chariot de service	Cuisine (pas de charges lourdes)
3 petits chariots de service	Cuisine (pas de charges lourdes)
11 Cloisons mobiles	Local rangement
1 kit de nettoyage sera remis par l'intendant (hors produits).	
Sur demande : mise à disposition de coffrets de branchement pour la terrasse (voir avec les intendants)	

MÉTHODOLOGIE DE RANGEMENT ET DE NETTOYAGE APRÈS CHAQUE MANIFESTATION

CHAISES, TABLES et CLOISONS :

Recensées au 2 avril 2019.
403 chaises et 57 tables.
11 cloisons mobiles.

1. RANGEMENT

Site : GRANDE SALLE (photos 1 et 2)

- Les tables sont à empiler par 10 sur les chariots appropriés.

5 chariots de tables : 4 avec 10 tables et 1 chariot avec 8 tables
soit 48 tables à stocker au fond de la salle à droite devant le bar.

1



- Les chaises sont à empiler par piles de 10.

243 chaises soit 24 piles de 10 et 1 pile de 3.
Elles sont à déposer de part et d'autre dans la niche côté terrasse de la grande salle.

2



Site : SCENE (photos 3 et 4)

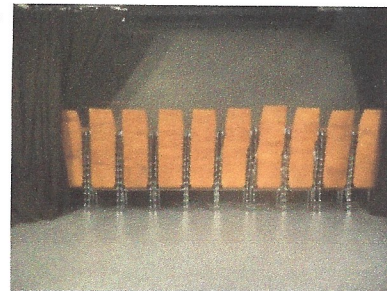
130 chaises soit 13 piles de 10 derrière le rideau de passage sur la scène.

Aucun stockage autre que les chaises ne sera autorisé.

3



4



Site : SALLE DE REUNION (photo 5)

30 chaises en salle de réunion soit 3 piles de 10 à stocker entre les baies vitrées.

9 tables en salle de réunion selon la configuration sur la photo 5.

Interdiction de coller les tables et les chaises contre les murs ou les placards.

5



Site : LOCAL RANGEMENT (photos 6, 7, 8 et 9)

- 11 cloisons mobiles

Il est strictement interdit de coller, agraffer ou visser quoi que ce soit sur les cloisons. Les scotch sont à retirer et la cloison à nettoyer.

Toute détérioration entraînera la facturation de la cloison.

6



7



- Stockage du diable jaune, du chariot à fûts et des deux plateaux roulants.

8



- Le matériel du Tennis de table est interdit d'utilisation et de déplacement.

9



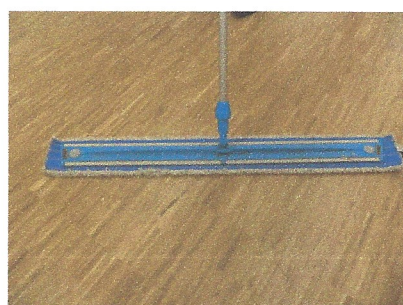
Les portes de secours doivent restées dégagées.

2. NETTOYAGE

Après utilisation de la salle, le nettoyage des tables, le balayage et le lavage du sol sont obligatoires.

1° LES SOLS.

Dans la grande salle, le parquet est à balayer entièrement. Les chewing-gums ou autres matières collantes sont à enlever par grattage. Ensuite, passer le grand balai à franges à sec puis le grand balai à franges humide (sans aucun produit). Ils vous seront remis par les intendants.



Les sols carrelés de l'entrée, des sanitaires, du bar et de la cuisine sont à balayer et à laver avec le produit approprié.



2° LES SANITAIRES, LE BAR ET LA SCÈNE.

Sanitaires :

Les poubelles sont à vider et à nettoyer.

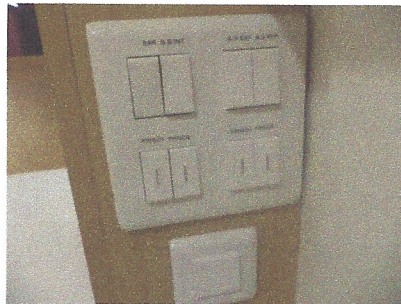
Les cuvettes des WC, les urinoirs et les lavabos sont à nettoyer avec un produit désinfectant.

Les brosses des WC sont également à nettoyer.

Bar :

Les poubelles sont à vider.

Les réfrigérateurs sont à vider, à couper (par les interrupteurs situés à la droite du bar au-dessus de l'extincteur), puis à laver. Laisser les portes des réfrigérateurs ouvertes après nettoyage.



Le dessus du bar, la tireuse ainsi que tous les plans de travail sont à nettoyer.

Le lave-verres doit être éteint.

L'évier, débarrassé de tout déchet, est à nettoyer.

La tireuse à bière est à débrancher du fût et les conduits à rincer selon l'installation de rinçage existante.

Scène :

Le sol est à balayer puis à laver avec un produit adéquat.

Avant de quitter la scène, toujours vérifier si la porte arrière est verrouillée.

3° LA CUISINE.

Tous les appareils mis à disposition des utilisateurs sont à vider et nettoyer après usage:

- le four à vapeur,
- les plaques et four électriques,
- la friteuse,
- les chauffe-plats,
- les frigorifiques,
- les congélateurs,
- le lave-vaisselle,
- la machine à café,
- les percolateurs,
- etc.

Un mode d'emploi pour tous ces appareils est disponible.

Tous les éléments de cuisine sont à nettoyer et les inox à lustrer.

Après un balayage méticuleux, laver les sols avec le produit approprié.

Il est interdit de verser les restes liquides (potage, sauce ou autres) dans les siphons. Ces derniers seront débarrassés de tout déchet et seront à rincer à l'eau chaude.

Le rangement des couverts se fait par paquets de 20 pièces de même sorte, les assiettes sont à empiler par 30. L'intendant vous conseillera à ce sujet.

4° LA TERRASSE ET LES ABORDS EXTERIEURS.

La terrasse est à balayer et les abords sont à débarrasser des papiers ou autres déchets. Les balais pour l'extérieur sont dans le local poubelle situé à l'entrée arrière de la salle.
Il faudra vider les cendriers.

Par ailleurs il est strictement interdit à tout véhicule de monter sur la pelouse pour accéder à la terrasse.

5° LE LOCAL POUBELLE

Un container se trouve dans le local poubelle situé à l'entrée arrière de la salle. Les bouteilles vides non consignées, les bouteilles plastiques et les emballages cartons vont dans les containers spéciaux derrière la salle à hauteur de l'étang. Cependant, tout surplus ne doit pas être déposé à côté des poubelles. Au locataire d'évacuer le dit surplus.

6° SÉCURITÉ:

Avant de quitter les locaux et de remettre l'alarme, faire un tour pour vérifier que toutes les portes et fenêtres soient correctement verrouillées.
(WC, cuisine, vestiaires, local technique, petite salle, scène, etc.)

Aucune personne en dehors des responsables habilités, n'a le droit d'ouvrir les armoires électriques. En cas de problème s'adresser aux responsables désignés sur la liste dans le tableau d'affichage.

**Rédaction : Bureau directeur CDG
29 Avril 2019**