

UTILISATION DE LA GRANDE SALLE

*Document annexé au règlement général approuvé le
8 septembre 2006 par le Conseil Municipal*

Vous venez de louer la grande salle des fêtes de Montagnole et vous disposez des installations suivantes :

- La grande salle.
- La scène (interdiction formelle de danser dessus).
- La cuisine équipée de : deux réfrigérateurs (un pour les aliments et un pour les boissons), un lave-vaisselle (produit de lavage fourni), un fourneau au gaz, une étuve, une plonge, un lavabo (à actionné avec le genou et écoulement réglé par minuterie), un chariot dessert à roulettes, un chariot à plateaux.
- Les tables et chaises pour 176 personnes.
- Les toilettes hommes et dames au rez-de-chaussée + toilettes pour handicapés au niveau de la salle (papier toilette fourni).
- La vaisselle et meubles de rangement.
- Le matériel (balais, balais brosse, raclette, pelle, seau, serpillières) pour le nettoyage

Vous devez cependant vous munir de

- Produit de nettoyage
- Sacs poubelle (100 litres au moins),
- Torchons,
- Serviettes,
- Eponges.

Il est absolument interdit de visiter ou d'utiliser d'autres locaux, même si les portes sont restées ouvertes.

Dès l'ouverture de la porte d'entrée principale, l'interrupteur de droite vous permet d'éclairer partiellement la grande salle.

Le tableau électrique général situé dans le local, 1^{ère} porte de droite, vous permet d'actionner les deux interrupteurs peints en rouge pour éclairer la grande salle.

L'éclairage de la partie gauche de la salle (près de la baie vitrée) se fait à l'aide de l'interrupteur situé près de la porte donnant accès à l'escalier à gauche de la salle.

L'éclairage de la scène se fait à l'aide de l'interrupteur situé à droite de la scène.

L'éclairage de l'escalier et des toilettes fonctionne sur minuterie, l'extinction est automatique.

Vous pouvez utiliser la ventilation de la salle (soufflage et évacuation) à partir du tableau général électrique

Le chauffage peut être réglé en utilisant les vannes thermostatiques des radiateurs.

Il est interdit d'accrocher des tableaux et des décorations contre les murs : pas de punaises, pas de scotch.

Utiliser les pitons disposer sur les poutres.

UTILISATION DE LA CUISINE

- Réfrigérateurs

Mise sous-tension au tableau général de la cuisine par l'interrupteur peint en vert et l'interrupteur général.

Après utilisation : couper l'alimentation électrique et laisser l'appareil ouvert.

- Lave-vaisselle

Mise sous tension au tableau général de la cuisine par l'interrupteur peint en rouge et l'interrupteur général.

Pour l'utilisation, suivre scrupuleusement la notice et les recommandations affichées près de l'appareil.

Après utilisation, couper l'alimentation électrique, vidanger l'appareil et nettoyer les 5 filtres.

- Cuisinière et four à gaz

Ouvrir le gaz, les dispositifs pour l'alimentation se situent entre le réfrigérateur et le mur, côté fenêtre Est.

Pour l'utilisation, suivre scrupuleusement la notice et les recommandations affichées près de l'appareil.

Après utilisation, fermer le gaz.

- Etuve

Mise sous tension au tableau général de la cuisine par l'interrupteur peint en jaune et l'interrupteur général.

Régler la température à l'aide du thermostat situé en haut à droite de l'appareil.
Après utilisation, couper l'alimentation électrique.

Avant de quitter les lieux vérifier que :

- Le sol de la cuisine et les éléments soient propres,
- Le gaz et les robinets d'eau soient fermés,
- Les réfrigérateurs soient arrêtés et ouverts,
- La vaisselle soit propre et rangée à l'identique telle que lors de la mise à disposition,
- La salle soit balayée,
- La scène soit propre,
- Le matériel de nettoyage soit rangé,
- Le mobilier (tables et chaises) soit rangé et nettoyé,
- Les portes donnant accès à l'extérieur soient verrouillées (en particulier au rez-de-chaussée),
- Les fenêtres et les volets roulants soient fermés,
- Le store extérieur de la baie vitrée soit relevé,
- La ventilation soit arrêtée,
- L'éclairage soit hors service (les hublots de sécurité restent constamment en service),
- Les poubelles soient vides et propres,
- Le chauffage (radiateurs) soit au ralenti.