



Consignes d'utilisation

Salle des fêtes



Madame, Monsieur,



Vous avez loué la salle des fêtes de Pleslin Trigavou, et nous vous remercions de votre confiance.

Dans ce livret, vous trouverez les conseils d'utilisation, de sécurité et d'entretien dont vous aurez besoin pour le bon usage de celle-ci, nous vous demandons donc de bien vouloir en prendre connaissance et d'en respecter strictement les règles.

Nous comptons sur votre diligence et votre responsabilité pour que cette salle puisse continuer à profiter à tous dans l'état où vous l'avez trouvé.

Nous vous souhaitons un bon week-end festif.

Etat du stock du mobilier

	Quantité	Dimension	Visuel
Plateau avec pied	8	305 X 76	
Tables	25	183 X 76	
Chaises pliantes noires	128		
Chaises marrons	100		

Contacts :

En cas de **difficultés majeures** pendant la durée de la location, merci de contacter :

Serge CHEVALIER : 06.83.99.24.52

SAMU : 15 ou 112 avec un portable

POMPIERS : 18 ou 112 avec un portable

Notice d'utilisation du matériel de la salle des fêtes

◆ Espace cuisine :

- * *Le percolateur : Ne remplir le percolateur qu'avec de l'eau froide. Ne jamais dépasser le niveau « maximum » de remplissage.
Prévoir 1 h 20 pour la préparation du café et la mise en service effective du percolateur.*
- * *Le lave-vaisselle : Appuyer sur 1 puis sur start, puis attendre que la température atteigne 60 °, ensuite choisir le programme 1,2, ou 3 selon le niveau de salissure de la vaisselle. Eteindre, vider, et nettoyer en fin d'usage.*
- * *Le four : voir le manuel d'utilisation ci-joint.*
- * *Le frigo : A nettoyer et débrancher après usage.*
- * *Le micro-onde : Voir manuel d'utilisation ci-joint.*
- * *Le matériel de cuisson : Allumer la hotte avant toute utilisation du matériel de cuisson, ne l'éteindre qu'en fin de cuisson.*
- * *La friteuse : Enlever l'huile et nettoyer.*



◆ Espace salle :

- * *Le chauffage : Mettre en fonctionnement, ne pas régler la température. Ne pas ouvrir les portes de secours pendant l'utilisation du chauffage.*
- * *Le tableau électrique : Allumer secteur par secteur, ne pas oublier d'allumer les lumières extérieures dès la nuit tombée. Ne jamais couper le disjoncteur général.*
- * *Les murs : Ne rien accrocher aux murs, ni agrafe, ni punaise, ni blue tack*
- * *La parquet : Il est **formellement interdit** de manger ou boire sur l'espace parquet*



Consignes de sécurité

Pour votre sécurité nous vous rappelons la présence :

◆ *De 6 extincteurs :*

⇒ *1 dans l'entrée*

⇒ *2 dans la salle*

⇒ *1 sur la scène*

⇒ *2 dans la cuisine*



Extincteurs salle et l'alarme incendie

◆ *D'une alarme incendie au niveau de l'entrée de la salle au-dessus de l'extincteur. En cas de déclenchement intempestif, cette alarme peut être neutralisée grâce à la clef noire qui vous est fournie avec le passe de la salle des fêtes.*

◆ *De deux ouvertures de toit en cas d'urgence incendie, elles s'actionnent grâce aux boîtiers rouges sur un des piliers de la salle, et se ferment grâce à une manivellese trouvant dans le tiroir du bar.*



◆ *D'un défibrillateur en extérieur à l'entrée de la salle.*



◆ *Une boîte à pharmacie au niveau du bar*



◆ *Une vanne de sécurité gaz dans la cuisine*



Consignes d'entretien des locaux

Vous trouverez, sur un charriot à votre disposition, tout le matériel nécessaire pour l'entretien de la salle et de ses équipements. A savoir :

- ⇒ Balai
- ⇒ Aspirateur
- ⇒ Balai pour lavage du sol
- ⇒ Serpillière
- ⇒ Produit pour sol
- ⇒ Lavettes
- ⇒ Gants sanitaires
- ⇒ Sacs poubelle
- ⇒ Balayette
- ⇒ Raclette
- ⇒ Sceaux



Le papier toilette est fourni.

Nous vous rappelons que **votre caution est engagée** également sur le respect de la propreté de la salle et que tout manquement sur ce point sera facturé selon tarif en vigueur.

Consignes particulières :

Pensez à nettoyer les regards au sol devant le four

Ne **JAMAIS LAVER** le parquet

