

DESCRIPTION DES LOCAUX :

- Hall d'entrée :
 - o 2 porte-manteaux
- Une salle d'une capacité de 100 personnes (167,71 m² environ)
 - o 1 Pendule
 - o 2 bancs enfants
 - o 2 Rideaux
 - o 24 Tables (120 cm x 80 cm soit 4 personnes par table) et 2 diables
 - o 126 Chaises
- Bar :
 - o 1 Micro-onde avec 1 multiprise (5 prises d'électricité)
 - o 1 Poubelle
 - o 1 Cafetière Krups
 - o 1 Bouilloire
 - o 1 Frigo-Congélateur
- Une cuisine équipée
 - o 1 Four avec notice
 - o 2 Chariots
 - o 2 Eviers
 - o 1 Gazinière
 - o 1 Lave vaisselle avec notice
- Estrade :
 - o 10 podiums
 - o 1 Escalier
- Extincteurs :
 - o Entrée à gauche
 - o Bar
 - o Couloir des toilettes
 - o Scène
- Toilettes :
 - o Couloir :
 - 2 grands balais
 - 1 balai brosse
 - 1 balai à franges plastique souple
 - 1 seau avec 1 balai espagnol
 - o Femmes :
 - 1 Poubelle
 - o Hommes :
 - 2 Poubelles
- Local Compteur Electrique :
 - o 6 chaises enfants
 - o 1 diable de chaises
 - o 4 paravents

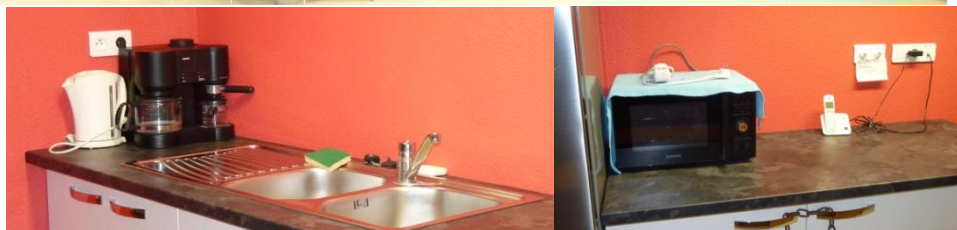
PENSE-BÊTE

A votre arrivée dans les lieux :

- Ouvrir les volets et déverrouiller les portes.
- Les lumières extérieurs de la salle se situent sur les interrupteurs muraux et celles du centre de la salle s'allument grâce aux 2 clés contre le mur derrière le bar.

A votre départ des lieux :

- Nettoyer et ranger les tables comme la photo
- Nettoyer et ranger les chaises en faisant 15 piles de 8 chaises et une dernière de 6 chaises comme la photo
- Vider toutes les poubelles (Cuisine, Bar, Toilettes Femmes et Hommes)



- Vérifier l'état des murs de la salle, de la cuisine et des toilettes
- Vérifier les rideaux
- Vérifier le nombre et l'emplacement des extincteurs
- Nettoyer les toilettes (cuvette, abattant, réservoir et pied)
- Nettoyer la cuisine (Four, frigo, cuisinière, éviers, dessertes, lave-vaisselle)
- Nettoyer le bar (comptoir, plan de travail, cafetière, micro-onde, frigo)
- Nettoyer le sol des toilettes, de la cuisine, du bar, de la scène et de la salle
- Laisser sécher
- Vérifier l'aspect visuel du nettoyage effectué
- Fermer les volets et les portes de secours à clés

Vous n'avez pas accès à la salle de la cantine, à l'arrière de la cuisine et à la salle de rangement des écoles à coté de la scène

ETAT DES LIEUX SALLE DES FÊTES PARDINES

Equipements	Etat des lieux Entrée		Etat des lieux Sortie	
	Etat Général E : Excellent B : Bon M : Moyen I : Insuffisant	Observations	Etat Général E : Excellent B : Bon M : Moyen I : Insuffisant	Observations
Salle : Murs				
Salle : Sols				
Salle : Bar				
Frigo/Congèle (Bar)				
Micro-onde Cafetière Bouilloire				
Salle : Rideaux				
4 Extincteurs				
Tables : 24				
Chaises : 126 8 chaises x 15 piles + 6 chaises				
Podium : 10 parties				
Cuisine : Sols				
Cuisine : Murs				
Cuisine : Four				
Cuisine : Frigo				
Cuisine : Cuisinière				
Cuisine : Lave Vaisselle				
Cuisine : Eviers				
Cuisine : Chariots				
Toilettes				
Signature de l'occupant :				

Pour rendre les clés, Merci de contacter :

Josiane LETELLIER : 06.88.38.88.72 ou Laure Sembel : 06.50.12.50.47.