

**REGLEMENT SALLE DES FETES
LOUIS ARAGON
☎ 03.82.44.41.75**

I- CONSIGNES POUR LA SALLE

RENDRE LA SALLE DANS L'ETAT OU VOUS L'AVEZ TROUVEE

Dans le but de rendre le cadre de cette salle des fêtes le plus agréable et attrayant possible, nous demandons à tout utilisateur :

- * **INTERDICTION D’AFFICHER** (SCOTCH, PUNAISE...)
A cet effet un panneau sur pied peut vous être prêté. Aucun adhésif ne sera apposé sur les murs...
- * **INTERDICTION D’UTILISER DES CONFETTIS ET DES BOMBES** ...
Si malgré cette interdiction, des bombes étaient utilisées, le nettoyage incomberait aux utilisateurs de la salle, qui auraient la possibilité de faire effectuer le nettoyage à leurs frais par l'employée de service.
- * **INTERDICTION de FUMER** dans les locaux
- * **A FAIRE** Avant de quitter la salle, les toilettes doivent également être nettoyées par l'utilisateur.
- Vider et sortir les poubelles – Refermer la grille, les volets...
- * **RANGEMENT DES TABLES ET CHAISES**
- Les tables doivent être empilées sur les chariots : 9 tables par chariot
- Les chaises doivent être empilées 10 par 10
- * **ALARME** : Avant d’ouvrir les portes badger l’alarme (voyant vert)
Après sortie badger l’alarme (voyant rouge)
- * **VOLETS** : 3 télécommandes sont à votre disposition :
en cas de perte ou de détérioration ce matériel sera facturé.
- * **ELEVATEUR** : les clés de l’élèveur handicapé seront remises en cas de besoin sur demande en mairie.

Pour les locations du week-end le badge d'ouverture de la salle vous sera remis en mairie le vendredi, il devra être rendu le lundi matin.
- * **Location Mange-Debout** : 10 € par table : le nappage doit être rendu après passage au pressing.
- * **Utilisation Tireuse à Bière** : Fût Bofferding (30 ou 50 litres) uniquement

CAPACITE MAXIMUM TOLEREE :
En repas : 240 personnes
Autre manifestation : 352 personnes

II - CONSIGNES POUR LA CUISINE

Il est recommandé de laisser la cuisine, après utilisation, dans l'état de propreté où vous l'aviez trouvée (Vaisselles, ustensiles de cuisine, meubles, sol)

Le nettoyage de la cuisine doit se faire **uniquement à l'eau claire**, sans produit de nettoyage, avec une éponge douce (pas d'éponge abrasive).

Il sera demandé à l'utilisateur de refaire le nettoyage s'il n'est pas jugé satisfaisant.

RECOMMANDATIONS :

AERATION : pendant la préparation des menus, faire fonctionner en permanence, pour l'évacuation des graisses, l'aération placée au-dessus du piano. En même temps mettre en route la centrale de ventilation (les 2 boutons de la hotte doivent être en marche).

CHAUFFAGE : En cas de panne l'Entreprise DALKIA
☎ **08.11.90.24.24, 24h/24**

NETTOYAGE CUISINIÈRE : Ne pas utiliser de ponceuse ou autres instruments qui abîment et à l'eau claire, sans produit de nettoyage et éponge abrasive.

CHAUFFE-EAU : Ne pas modifier le réglage, ne pas éteindre l'appareil, le chauffe-eau est réglé de façon à donner satisfaction.

CHAMBRE FROIDE Ne pas modifier les réglages.

LAVE VAISSELLE FOUR Lire la notice d'utilisation avant fonctionnement

VAISSELLE : Pour la location de la vaisselle, s'adresser auprès de :
Mme Françoise RONCONI au : 06.17.30.86.71
Prendre rendez-vous au moins 2 semaines avant la date de location)



Facturation de la casse de la vaisselle ou de la perte de matériel de cuisine aucun échange possible.

Par mesure de sécurité les enfants ne doivent pas entrer dans la partie cuisine.

RELATIF AUX ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

III - REGLES IMPERATIVES A RESPECTER

1° - Les portes de secours doivent être facilement accessibles, éviter les obstacles (chaises, tables...) devant les portes. Elles devront être déverrouillées pendant l'occupation des locaux. Un contrôle de sécurité pourra être fait.

- La grille métallique doit obligatoirement être remontée, lors de toute présence dans la salle.

2° Les portes coupe-feu doivent être dans l'état indiqué sur les autocollants apposés sur celles-ci. Ne pas mettre d'obstacle, à la fermeture automatique en cas d'incendie, devant les portes qui doivent restées ouvertes. Par contre après usage, refermer les portes qui doivent rester fermées.

3° Vous devez avoir l'accord de la commune pour la pose éventuelle de branchements électriques... qui devront avoir le classement M1 de résistance au feu.

Les équipements électriques secondaires (jeux de lumières, décoration, sonorisation) doivent être raccordées selon la norme NF C 15 -100.

Tous les raccordements doivent être raccords aux prises de courants (16A) du tableau électrique situé sur la scène avec une puissance maximum de 30 A par phase.

En cas de raccordement, la section du câble devra correspondre avec la puissance demandée. Toutes les prises doivent être des prises normalisées avec terre.

4° un téléphone est à votre disposition. Vous devrez composer le 18 en cas de sinistre incendie (Pompiers), le 15 pour les urgences médicale, le 17 pour la Police.

5° Le stationnement des véhicules est interdit devant les portes et les issues de secours.

6° L'utilisation de pétards, fusées... est strictement interdite.

7° Pour les arbres de Noël guirlandes électriques répondant aux normes NFC71 111

Les objets de décorations seront de la catégorie M 4. Le pied de l'arbre sera dégagé de tout objet combustible.

L'emploi de paraffine, d'hydrocarbure solide, papier, ouate, objet en celluloïde est strictement interdit.

.../...

8° Il est formellement interdit d'utiliser des appareils de cuisson (genre trépied avec bouteille de gaz). Vous devez utiliser uniquement les appareils de cuisson existants.

9° Les tissus de décoration devront obligatoirement respecter la législation anti-feu en vigueur (de type M1).