

Inventaire

VAISSELLE

MATÉRIEL/MOBILIER

CUISINE

Nombre de convives →

	20 pers	25 pers	30 pers	35 pers	40 pers	45 pers	50 pers
ASSIETTES PLATES -----	40	50	60	70	80	90	100
ASSIETTES à DESSERT ----	40	50	60	70	80	90	100
VERRES BALLON -----	40	50	60	70	80	90	100
VERRES ORDINAIRES -----	20	25	30	35	40	45	50
COUPES à CHAMPAGNE ----	20	25	30	35	40	45	50
TASSES à CAFÉ -----	20	25	30	35	40	45	50
SOUCOUPES à CAFE -----	20	25	30	35	40	45	50
PLATS INOX -----	4	5	5	6	6	7	8
SALADIERS -----	3	4	4	5	6	6	7
FOURCHETTES-----	40	50	60	70	80	90	100
COUTEAUX -----	40	50	60	70	80	90	100
GROSSES CUILLÈRES -----	20	25	30	35	40	45	50
PETITES CUILLÈRES -----	40	50	60	70	80	90	100
CRUCHES -----	5	5	6	7	8	8	10
LOUCHE -----	1	1	1	1	1	1	1
PLATEAUX à DESSERVIR --	6	6	6	6	6	6	6
PANIERS A PAIN -----	5	5	5	5	5	5	5

CUISINE

02 ----- TABLES
02 ----- RÉFRIGÉRATEURS
01 ----- LAVE VAISSELLE
01 ----- CONGÉLATEUR
01 ----- PELLE+BALAIS
01 ----- POUBELLE
01 ----- FOUR DE REMISE A TEMPÉRATURE

LOCAL MATÉRIEL

15 ----- TABLES 183 x 76 cm
50 ----- CHAISES

Merci de ranger le matériel comme vous l'avez trouvé.

Ne pas remplacer la vaisselle détériorée.

HALL

- Nettoyer le tapis à l'aide d'une serpillière humide.
- Balayer et laver le sol.

AVANT VOTRE DÉPART

- Évacuer les ordures ménagères dans des sacs poubelles fermés dans les containers à l'extérieur
- Mettre les bouteilles plastiques et les briques alimentaires (ex. jus d'orange...) dans les sacs de tri puis les déposer sur les containers à l'extérieur
- Déposer les bouteilles vides dans un container à verres et non dans les poubelles (container situé au bout du Chemin des corvées à 50 m)
- Éteindre tous les points lumineux

Attention, les assiettes et gobelets cartons usagés sont à mettre avec les ordures ménagères et non dans les sacs de tri

**TOUT MANQUEMENT À CE
RÈGLEMENT ENTRAINERA UNE
RETENUE SUR CAUTION**

Merci de votre compréhension

➤ **Code wifi : L@v@u10150**



Salle Socio Culturelle Remise en État des Locaux

CUISINE

- Vider les réfrigérateurs, les nettoyer et les laisser branchés
- Ranger la vaisselle propre et correctement essuyée sur les tables (ex. : assiettes plates : 2 piles d'assiettes)
- Ranger les casiers de verres à leur emplacement
- Nettoyer le four de remise à température et plaque de cuisson
- Vider et désinfecter la petite poubelle
- Nettoyer la plonge
- **Vider** et nettoyer le lave-vaisselle
- Balayer le sol
- Vérifier éventuellement les murs

SALLE DE 70m2

- Vérifier les murs (décorations...)
- Nettoyer et ranger les tables
- Nettoyer et ranger les chaises
- Balayer le sol

SANITAIRES

- Nettoyer les lavabos et les cuvettes WC
- Nettoyer les miroirs
- **Vider les poubelles**
- Balayer et laver le sol

