

Annexe

UTILISATION DE LA CUISINE

et PRET VAISSELLE (verso de la feuille)

La cuisine est entièrement équipée en appareillage de cuisson et de nettoyage.

L'utilisateur devra se conformer aux notices d'utilisation affichées à proximité des différents appareils.

Le nettoyage de la cuisine et ses annexes, du matériel et de la vaisselle est entièrement à la charge de l'utilisateur :

- ✓ La cuisine devra être lavée (plan de travail et sols)
- ✓ Les appareils de cuisson devront être propres,
- ✓ Les réfrigérateurs et congélateurs devront être vidés,
- ✓ La vaisselle devra être nettoyé et essuyée et mis en pile de 20.

Tout manquement à ces consignes fera l'objet d'une retenue sur la caution, à proportion du travail supplémentaire généré ou des dégradations constatées.

Les Tarifs de remplacement de la vaisselle vous seront transmis à la remise des clés.

Le nombre d'assiettes est mis à disposition selon la déclaration du nombre de personnes participant à l'évènement

Je certifie l'exactitude de l'inventaire

Je certifie que les différents bacs de verres sont complets. En cas de casse de + de 10 verres, une facturation de 1€ /verre sera établie

- à la remise des clés le

Le Locataire :

Le Gestionnaire :

- au retour des clés le

Le Locataire :

Le Gestionnaire :

Observations du Gestionnaire :

.....
.....

Tournez svp →

FICHE PRET
VAISSELLE DU CENTRE SOCIOCUTUREL
Maximum 200 couverts

Date de Location :

Organisateur :

DETAIL	Quantités en stock	Quantité remise	Quantité restituée
ASSIETTES PLATES			
ASSIETTES A DESSERT			
FOURCHETTES			
COUTEAUX			
CUILLERES A SOUPE			
COUVERTS A POISSON (160 max)			
CUILLERES A CAFE			
CUILLERES A DESSERT			
TASSES A CAFE			
FLUTE 13cl (Bacs de 49)			
VERRE BALLON 16 cl (Bacs de 36)			
VERRE BALLON 19 cl (Bacs de 36)			
CRUCHE			
CORBEILLE A PAIN			
GRILLE FOUR	11		
PLAQUE A RECHAUFFER (réductions)	4		
MANIQUES	2		
ALLUME GAZ	1		
CROCHET PIANO GAZ	1		
TABLES RONDES	20		
MANGE DEBOUT	10		