



## Salle polyvalente

# CONSIGNES DE NETTOYAGE ET DE REMISE EN ETAT DES LOCAUX

Avant de quitter les lieux :

**Vaisselle :**

- \*nettoyer la vaisselle
- \*vider et éteindre le lave-vaisselle

**Nettoyage de la cuisine :**

- \*nettoyer le sol
- \*nettoyer les plans de travail
- \*nettoyer la chambre froide
- \*nettoyer les fours et tous les équipements utilisés

**Déchets :**

- \*les déchets doivent être disposés en sac dans le container situé à l'extérieur près de la plonge
- \*les autres déchets en surplus seront stockés dans le local plonge et ne devront être placés dans la rue que le mardi soir (collecte des ordures ménagères le mercredi matin).
- \*les utilisateurs devront effectuer le tri sélectif des déchets et évacuer les déchets dans les containers prévus à cet effet.

**NOTA :** le nettoyage de la cuisine ne s'impose pas dans l'optique où un traiteur intervient pour votre compte. Dans ce cas, le traiteur se charge de ce nettoyage.

### HALL

- \*balayer le sol
- \*nettoyer le sol

### SANITAIRES

- \*nettoyer les sanitaires (cuvettes et lavabos)
- \*balayer le sol
- \*nettoyer le sol

### SALLE et SCENE : **ATTENTION : NE PAS LAVER LE PARQUET**

- \*nettoyer le mobilier (tables et chaises)
- \*balayer les sols

**NOTA :** N'utiliser que les produits d'entretien fournis.  
Ne sont pas fournis : éponges, torchons, chiffons.