

SALLE DES FÊTES



Livret d'accueil

Place de la foulerie
Chaumont en Vexin



MÉNAGE

Nous vous demandons de ne pas laver le sol avec de l'eau. Un simple balayage suffit.

Vous trouverez un seau et une serpillère pour la cuisine ainsi qu'un grand balai pour la salle dans le vestiaire.

Les bacs poubelles avec tri sélectif se situent à l'extérieur de la salle, à gauche de l'entrée principale le long de la rivière.

Merci de ne pas laisser sur les murs ou aux fenêtres scotch, ficelle et autre accessoires de décoration.

Nous vous demandons de ranger les tables et les chaises de la façon suivante: dans la salle 6 grandes tables, 8 petites tables et 80 chaises, le reste des tables et des chaises sera stocké sur la scène.



LOCATION DE VAISSELLE

Si vous souhaitez louer de la vaisselle, vous pouvez contacter
Chaumont Festiv'

07 56 92 00 64

ou

chaumontfestiv60240@gmail.com

MAIRIE

45 rue de l'hôtel de ville
60240 Chaumont en Vexin
03 44 49 00 46
www.chaumont-en-vexin.fr



Téléphone de la salle des fêtes
03 44 03 62 50

IPNS

DANS LA CUISINE

1 cuisinière à gaz avec 5 feux et un four.
Attention, prévoir des allumettes. Pour ouvrir ou fermer le gaz, vous trouverez le détendeur sur le mur près de l'évier de gauche.

2 chauffe plats fonctionnant en activant la minuterie.

3 éviers et 1 lave main.

3 chariots.

1 lave vaisselle.

Soulevez la grille de droite et insérez le tube dans le filtre pour fermer la vidange. Vérifiez que le filtre soit bien positionné.

Allumez (bouton de gauche) pour remplir d'eau. Quand l'eau s'arrête, l'appareil est prêt à l'utilisation.

Lavage : Pour le lavage des verres : enfoncez boutons 2 et 3 (les deux boutons du milieu).

Pour le lavage des assiettes, couverts, plats: laissez enfoncé uniquement le bouton 2.

Appuyez ensuite sur Start (bouton de droite).

Pas besoin de produit vaisselle, il dispose d'un distributeur automatique.

Des bacs pour ranger la vaisselle sont à votre disposition sous les éviers.

En fin d'utilisation, videz le lave-vaisselle en enlevant le bouchon.

Ne pas oublier d'éteindre l'appareil (bouton de gauche).

Vous trouverez dans le placard sous l'évier de droite sacs poubelle, éponges et liquide vaisselle.

DANS LA SALLE

Matériel à disposition : 36 tables de 80 x120cm, 7 tables de 80x180 cm et 200 chaises.

Il est interdit de sortir le matériel de la salle, interdit de fumer. Les animaux ne sont pas admis.

Capacité: jusqu'à 200 personnes (150 personnes assises).

La salle dispose d'un bar avec deux réfrigérateurs d'une contenance de 600 litres chacun.



ECLAIRAGE:

Pour éclairer la salle, les sanitaires, l'entrée et le bar : le tableau électrique se situe dans le local technique avant de rentrer dans la salle.

Pour éclairer la scène, le tableau électrique se situe à gauche sur la scène.



CHAUFFAGE:

Pour régler le chauffage de la salle, ajustez à la température souhaitée en tournant le bouton qui se trouve dans le compteur électrique du local technique à gauche avant de rentrer dans la salle.

Chauffages individuels pour les toilettes et l'entrée.



ÉLECTRICITÉ:

Il existe 5 tableaux électriques différents : local technique, cuisine, scène, arrière scène. Une prise dans la cuisine au dessus du lave vaisselle. Quatre prises sur la scène. Une prise à droite des frigos.

Deux prises dans le vestiaire avec accès au niveau du bar par une trappe.

Branchement de 2 VMC (salle et scène) sur le tableau électrique à gauche de la scène.

