



Salle St DENIS

Place 2
7801 IRCHONWELZ

Merci d'avoir choisi la salle St DENIS pour organiser votre festivité, votre réception ou votre réunion.

L'ensemble comprend une salle de spectacle pouvant accueillir 200 personnes et une autre salle contiguë d'une capacité « à table » de \pm 120 personnes.

Lors de la conclusion de votre contrat d'occupation, il vous appartient de préciser les locaux que vous utiliserez effectivement afin d'adapter les conditions de location à l'usage souhaité et en raison aussi de certaines contraintes techniques notamment en matière de chauffage.

Dans sa partie « Bar » la salle dispose, en principe, de tables, chaises et vaisselle diverse pour un minimum de 120 personnes. Au-delà, des solutions existent, renseignez-vous auprès d'un responsable.

Les installations « Cuisine » sont pourvues de fours et becs fonctionnant au gaz, d'une puissante hotte, d'une chambre froide, de frigos, d'un lave-vaisselle professionnel et d'un petit four à micro-ondes.

Le bar permet la consommation de bières à la pression (deux bières différentes) et dispose d'une armoire frigo de grande capacité. D'autres frigos et congélateur complètent l'installation.

Il vous revient toujours de gérer les consommations qui seront éventuellement nécessaires à votre activité.

Nous vous invitons à prendre connaissance de ce petit guide qui vous facilitera tant la préparation que l'usage des locaux mis à votre disposition.



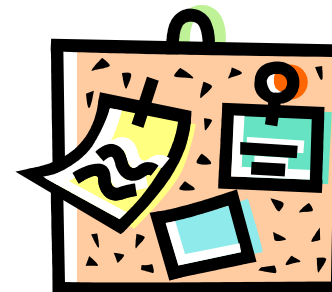
En cas de sinistre ou d'accident

Un seul numéro : **112**





Avant de prendre possession des locaux



Munissez-vous :

- de papiers toilette, de savons et d'essuie-mains pour les sanitaires.
(une petite table à langer se trouve dans les sanitaires accessibles aux personnes à mobilité réduite.)
- de torchons, lavettes, produits d'entretien, et d'essuie-vaisselle pour le bar et/ou la cuisine.
- de sacs « poubelle » agréés par votre ville ou commune, de sacs bleus pour les PMC
- de quoi emporter vos vidanges en verre.
- d'une trousse « premiers soins » pour les petits bobos.
- du nécessaire pour garnir les tables (nappes et serviettes) si vous n'utilisez pas les nappes disponibles .
- de café, thé, lait, sucre, biscuits ... si besoin.
- d'un matériel de sonorisation si vous en avez besoin.

La veille ou au plus tard 5 à 6 heures avant le début de l'activité

Brancher les frigos, armoire froide et refroidisseur de bières.

(voir pages suivantes)

Charger les frigos des toutes les consommations à servir fraîches.



1 heure avant le début de l'activité

Si besoin, mettre en route le chauffage en plaçant le thermostat sur 20° maximum. (voir pages suivantes)

Impérativement, dégager la cour de tous véhicules ainsi que les entrées des locaux de manière à les rendre aisément accessibles aux services de secours.

En cours d'activité

Si vous rencontrez un problème que le présent guide ne résout pas, et en cas d'absolue nécessité, appeler un responsable au N° de téléphone :

Dans l'ordre suivant 0474/24 61 12

068/28 61 06

068/84 25 11



Electricité



L'installation électrique est répartie sur deux tableaux divisionnaires :

1. Un tableau se situe au-delà de la porte de la cuisine qui débouche sur le couloir de jonction entre la salle de spectacle et la façade avant.
2. Un deuxième tableau se trouve dans le bar à gauche de l'entrée.

Le compteur général est placé à gauche de la porte d'entrée située en façade du bâtiment.



Tous les disjoncteurs de chacun des tableaux doivent être en position relevée (ON) de même que les deux « **Teco** » du compteur général.

En cas de surcharge le disjoncteur du circuit en cause « déclenche » (OFF) en entraînant parfois le « **Teco** » général.

Avant de réenclencher le ou les disjoncteurs, *il est impératif d'éliminer la cause du dysfonctionnement.*

Il est notamment fortement déconseillé d'utiliser le lave-vaisselle et plus de deux friteuses électriques en même temps.



Bar

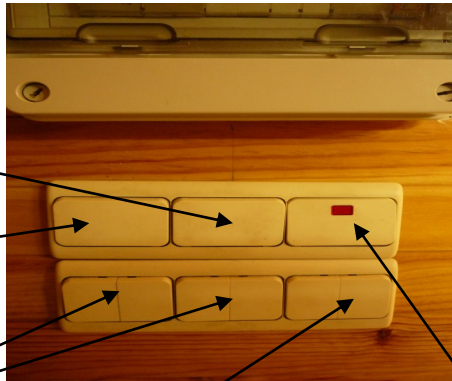


Eclairage Sanitaires

Eclairage Bar

Eclairage Salle

Eclairage Petite scène



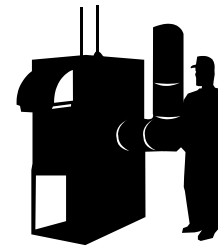
Mise en route du Frigo Armoire

Mise en route du Refroidisseur Pression 6 h
avant le début de l'utilisation.

Après usage, nettoyer le frigo Armoire et laisser les portes entrouvertes.



CHAUFFAGE



Rappel :

Lors de la conclusion de votre contrat d'occupation, il vous appartient de préciser les locaux que vous utiliserez effectivement en raison de contraintes techniques en matière de chauffage.

Ne perdez pas de vue aussi que vous payez la consommation *réelle* du mazout de chauffage utilisé (un compteur est placé sur la chaudière) ...

1 heure avant le début de l'activité

Si besoin, mettre en route le chauffage en plaçant le thermostat sur 20° maximum.



Salle du « BAR »

Le thermostat se situe sur le mur de gauche, près du Bar.



A la fin de l'activité :

Remettre le thermostat sur 5-6 degrés.
(hors gel !)
Laisser les portes des sanitaires entrouvertes.

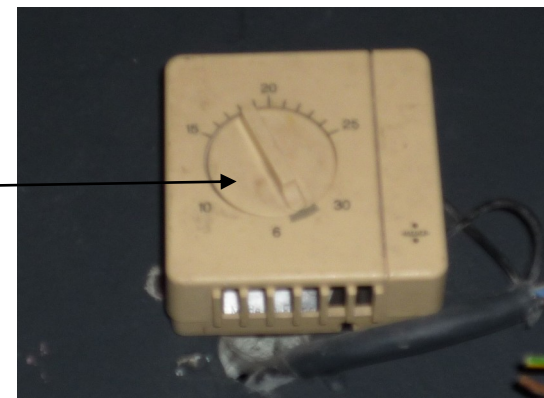
Mettre la température souhaitée

Boutons + et -

« Molette » à tourner.

Salle de spectacles

Le thermostat se situe sur le mur du fond de la salle



A la fin de l'activité :

Positionner la « molette » sur 0 (zéro).



Cuisine - Chambre froide

L'utilisation de la chambre froide doit être demandée au plus tard lors de la prise de possession des clés car elle exige une mise en route préalable dans un local technique qui n'est pas accessible.

Mise en route depuis la cuisine :

1. Réfrigération
2. Eclairage

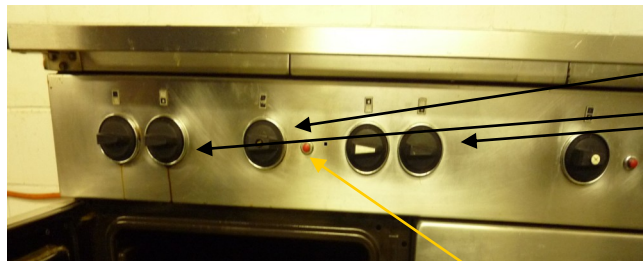


Après usage, la chambre froide doit être mise à l'arrêt, nettoyée à fond et la porte doit rester entrouverte.





Cuisine - Cuisinières au gaz



Boutons d'allumage des fours (thermostat).

Boutons d'allumage des becs.

Mise en route des fours.

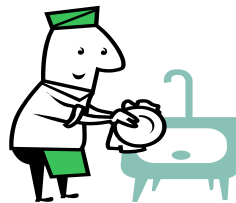
1. Ouvrir le bouton d'allumage (thermostat)
2. Avec une allumette, un briquet ou une mèche présenter la flamme au thermocouple en appuyant sur le bouton rouge.
3. Attendre quelques secondes l'arrivée du gaz qui s'enflamme ensuite.
4. Régler le thermostat sur la puissance désirée.



Après usage nettoyer becs et fours.



Lave-vaisselle



L'utilisation du Lave-vaisselle doit être demandée au plus tard lors de la prise de possession des clefs car elle exige une mise en route préalable dans un local technique qui n'est pas accessible.



Mise en service :

1. Interrupteur d'alimentation électrique.
2. Fermer le capot
3. *Un quart d'heure* avant l'utilisation :
 - A. Appuyer sur le bouton de gauche
 - B. Appuyer sur le bouton du milieuBouton enfoncé : vaisselle des assiettes
Bouton relâché : vaisselle des verres

Si les lampes rouges et vertes clignotent, le lave-vaisselle est mis en sécurité et devient hors d'usage.

Mise en route de la vaisselle

La vaisselle doit impérativement être débarrassée de tous déchets et rincée au pistolet.

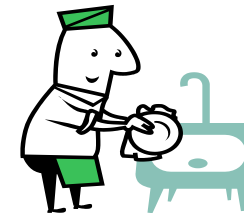
- A. Glisser le panier chargé à l'intérieur de l'appareil
- B. Refermer le capot
- C. Appuyer sur le bouton de droite.

A l'arrêt du cycle de lavage attendre quelques secondes que la pompe remette l'eau à niveau.
Ouvrir le capot et glisser le panier sur la table de droite.
Remettre un nouveau panier et refermer le capot.
La machine se remet automatiquement en marche.

Procéder ainsi de suite jusqu'à la fin de la vaisselle.



Lave-vaisselle (suite)



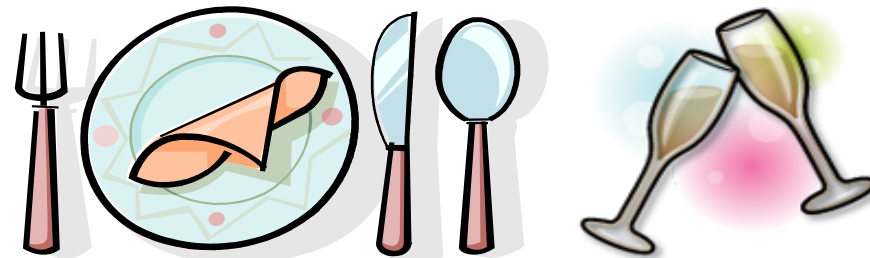
A la fin de la vaisselle

1. Arrêter le lave-vaisselle en appuyant sur les boutons de gauche et de droite qui doivent quelque peu ressortir.
2. Ouvrir le capot et retirer le bouchon de vidange.
Attention à la chaleur résiduelle !
3. Baisser le capot et ré appuyer sur le bouton de droite.
La vidange s'effectue.
4. Couper l'alimentation électrique.
5. Ouvrir le capot et nettoyer les filtres et le lave-vaisselle intérieur et extérieur.
6. S'il reste de l'eau de nettoyage dans la cuve ...
Remettre l'alimentation électrique
Procéder comme ci-avant 3 et 4.





Vaisselle



La vaisselle est rangée dans des armoires.

Chaque armoire comprend de la vaisselle assortie (assiettes, verres, couverts) pour 30 personnes.

Un inventaire est fixé sur une paroi interne de chaque armoire.

En principe, vous trouverez :

30 assiettes de 28cm
30 assiettes de
30 assiettes de
30 assiettes de

30 flutes
30 verres à sherry
30 verres à vin blanc
30 verres à vin rouge
30 verres à eau

Des gobelets pour enfants

30 fourchettes , 30 cuillères, 30 couteaux pour usage standard
30 fourchettes , 30 cuillères, 30 couteaux pour « entremets »
30 fourchettes , 30 cuillères pour le dessert



Il vous appartient de vérifier le contenu des armoires mises à votre disposition et de faire valoir vos remarques éventuelles auprès du responsable qui vous remet les clefs.



Réserve « Boissons et Fûts »



Vous disposez d'un local directement accessible depuis le couloir d'entrée de la salle pour installer votre réserve de boissons et de fûts de bières.

Si vous ne connaissez pas le maniement d'une installation de bières « sous pression », renseignez-vous impérativement auprès d'un responsable.
Il pourra éventuellement mettre vos fûts « en perce » et régler les pressions de service.

Attention

Le refroidisseur doit-être mis en route au minimum six heures avant le début de l'activité.

Après l'usage, les canalisations doivent être correctement purgées et rincées à l'eau.





Avant la remise des clefs...



Si vous avez choisi de nettoyer par vos soins les locaux utilisés, il vous appartient maintenant de les remettre dans l'état dans lequel vous les avez trouvés. Dans un petit local, à droite de l'escalier d'accès à la salle, vous pourrez emprunter le matériel nécessaire à la remise en ordre (balais, brosses, raclettes, torchons).

Si vous avez eu recours aux services d'un traiteur, vous êtes aussi responsable de la propreté des cuisines et locaux de services.

N'oubliez pas les sanitaires et ses poubelles,

Les sacs poubelles (déchets triés) doivent être emportés.
Une « bulle à verres » est située dans la rue des Cureurs près du passage à niveau.



Si vous avez utilisé la vaisselle de la salle, veuillez la remettre *propre* par catégorie et par quantité dans les armoires qui vous ont été attribuées et signaler les dégâts éventuels sur la feuille de contrôle placée à l'intérieur des dites armoires.

Il vous reste à prendre rendez-vous avec notre responsable au n° de tél. 0474/24 61 12 pour établir avec lui le relevé des consommations électriques et de chauffage et lui remettre les clefs des locaux.



Nous espérons que nos installations ont répondu à votre attente et que votre activité s'est déroulée au mieux.

Toutes vos suggestions sont bienvenues pour nous aider à améliorer notre service.

Au plaisir de vous revoir dans une autre occasion.

Le comité de gestion de la Salle St DENIS.