



Dispositions particulières concernant la salle Max Favalelli

La salle Max Favalelli a une capacité d'accueil de 435 personnes.
Le mobilier correspondant et la configuration de la salle sont :

- **Hall d'entrée** 9 m²
- **Billetterie** 6,25 m² (2 tables)
- **Vestiaires** 7,75 m² (Cintres)
- **Salle de réception** 438,75 m² et local de rangement 42,15 m² (435 chaises empilées sur 11 chariots, 50 tables fixes 1,20m, 56 tables pliantes 1,20m empilées par 8 sur chariots, 6 tables 0,80m, 1 écran)
- **Scène** 55 m² (1 sono, 1 micro fil, 1 micro HF, 1 pied de micro, 1 rideau)
- **Loges** 27,70 m² (toilettes pour PMR, tableau noir mobile, 1 porte cintres, 1 escalier amovible, 1 escabeau)
- **Bar** 41,70 m² (4 éviers, 4 poubelles, 1 chambre froide, 1 chambre forte, 1 téléphone, 1 tableau noir fixe, 1 table 1,20m, 1 table 0,80m)
- **Cuisine** 40,90 m² (1 lave-vaisselle, 1 chambre froide, 1 congélateur, 1 plaque de cuisson gaz, 1 friteuse, 1 four micro-ondes, 1 double bac vaisselle, 4 plans de travail inox, 1 chariot 3 plateaux à roulettes, 1 placard à balais avec balais, seaux et serpillères)
- **Sanitaires** (1 WC PMR et lavabo et en sous-sol, 4 WC femmes+2 lavabos, 5 WC hommes+4 urinoirs+2 lavabos)
- **Extérieur** (1 container verres, 2 containers ordures ménagères, 1 container recyclage).

Utilisation du local de restauration rapide :

L'électricité, le gaz et les appareils ont été installés selon des normes précises définies par les services compétents.
Les modifications des structures sont formellement interdites.
Seuls les services techniques municipaux ont compétence pour procéder à des manipulations ou des réparations.

Les usagers se conformeront aux instructions affichées dans le local en ce qui concerne le fonctionnement des appareils mis à disposition :

- la plaque de cuisson ne peut fonctionner sans mise en marche de la ventilation
- la friteuse contient 15 litres d'huile (niveau à respecter)
- interdiction d'introduire des objets métalliques dans le four micro-ondes (y compris l'aluminium)
- ne pas faire de découpe sur les tables métalliques sans protection
- l'utilisation de la hotte est obligatoire pour le fonctionnement de la friteuse.

Le local est mis à disposition propre et les utilisateurs doivent le restituer dans l'état de propreté où ils l'ont trouvé :

- l'huile de la friteuse doit être changée à chaque utilisation. Utiliser le récipient de vidange pour jeter l'huile dans le container spécial situé derrière la salle (attendre le refroidissement complet de l'huile)
- arrêter, nettoyer et ouvrir les portes des armoires frigorifiques et du congélateur
- mettre les déchets dans des sacs poubelles puis dans les containers à l'extérieur
- mettre le verre et les déchets recyclables dans le container à l'extérieur
- balayer et laver le sol de la cuisine (balais et serpillères à disposition dans le placard, prévoir d'apporter des produits d'entretien).

La salle Max Favalelli est principalement affectée à l'usage de réunions, conférences, animations diverses, repas, dès lors que cet usage est compatible avec les réglementations applicables et les capacités techniques de sécurité des locaux et des équipements.

Service de restauration

Les utilisateurs ne sont autorisés à entreposer des produits alimentaires dans les chambres froides et le congélateur installés dans les dépendances de la salle et à y effectuer et servir des préparations que sous leur propre et entière responsabilité.

Il est néanmoins vivement recommandé à l'utilisateur de faire appel à des établissements déclarés auprès des services vétérinaires, gage du respect des règles en matière d'hygiène alimentaire.

Les utilisateurs doivent se conformer scrupuleusement au règlement relatif à l'utilisation du local de restauration, tel qu'il est affiché sur place.

Les livraisons ou reprises de matériel, de boissons ou de produits alimentaires ne peuvent se faire qu'en présence de l'utilisateur de la salle, donc sur rendez-vous pris entre les parties concernées.

Nettoyage

Le mobilier devra être remis en place (les chaises empilées et les tables rassemblées après chaque manifestation) et la salle, le bar (sol balayé) et les sanitaires propres.



