



# LOCATION DES SALLES COMMUNALES

## LIVRET D'INFORMATION

### I. Réserver une salle

## LA GABARRE LES VAUREITRES LES MARRONNIERS

**Pour réserver:** en mairie, ou par téléphone au 02 41 72 20 75 sur les horaires d'ouverture :

lundi et jeudi de 9h à 12h30

mardi et mercredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h

vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h

- sur le site : <http://www.la-possonniere.fr/vie-quotidienne/location-de-salles/>

- à l'adresse : [mairie@la-possonniere.fr](mailto:mairie@la-possonniere.fr)

**Les priorités :** les associations locales sont prioritaires ; un calendrier prévisionnel est établi en juin pour l'année suivante. C'est à l'issue de cette réunion que les options de réservation pour les particuliers pourront être confirmées.

**La réservation :** lorsque la possibilité de réservation est confirmée de notre côté, il convient de venir en mairie pour établir un contrat de location. A cet effet un chèque d'acompte vous sera demandé ; il représente la moitié de la location et est encaissé.

**L'état des lieux :** l'état des lieux entrant est fixé sur rendez-vous le vendredi après-midi, celui sortant le lundi matin. Dans le cas de deux locations dans le weekend, il convient d'effectuer un état des lieux le dimanche à 10h entre les deux locataires.

L'état des lieux permet de faire le point sur le fonctionnement de la salle, les consignes particulières qui sont liées à son utilisation.

**L'accessibilité :** toutes les salles sont accessibles aux Personnes à Mobilité Réduite

#### **Les N° d'urgence**

**En cas d'incendie :** un plan d'évacuation est affiché au mur, faire le 18.

**En cas d'incident grave :** appeler le 06 63 86 38 89 pour joindre l' élu de permanence.

## II. Les salles

### **LES VAUREITRES :**

**Destination / restrictions :** Repas, fête, réunion, assemblée générale... Musique autorisée jusqu'à 2h du matin **MAXIMUM**.

**Adresse :** Avenue du Stade **Surface :** 500 m<sup>2</sup>

**Nombre de personnes accueillies :** maximum 250 places assises.

**Equipement de la salle :** 30 tables (80x150) pieds repliables sur chariot, 11 tables 80x120 pieds repliables sur chariot, 280 chaises coque en plastique rouges et chariot de transport, 5 vestiaires.

**Equipement de l'office :** deux éviers, lave-vaisselle (apporter le produit), 4 plaques chauffantes, un four, 2 réfrigérateurs, 3 roulantes, de la vaisselle pour 250 personnes, balais, pelle, balayette, seau lavage et support lavage à plat.

**Modalités chauffage :** électrique à mettre en route et éteindre par l'utilisateur.

**Sanitaires :** utilisés en commun avec la salle de sports.

**Modalités ménage :** *Parquet :* balayage (nettoyage des tâches si besoin) - *Carrelage :* balayage - lavage du mobilier (nettoyer les tables même si des nappes en papier ont été utilisées), l'évier, les roulantes et le réfrigérateur. Ne pas laisser de denrées dans le four et dans les réfrigérateurs. Le lave-vaisselle doit être vidangé (la bonde enlevée).

**Rangement :** **LE MOBILIER doit ETRE REMIS SELON LES INDICATIONS SUIVANTES :** Les chaises empilées par 10 maximum et les tables sur chariots selon consignes affichées.

**Sécurité :** point de coupure électrique d'urgence près du tableau électrique dans la cuisine, 2 points de désenfumage et extincteurs à disposition, 3 point de déclenchement d'alarme incendie

**Puissance électrique disponible :** scène : 20A, maxi 6 kw, 2 Prises tri : Total 20A, 12 kw



### **LES MARRONNIERS :**

**Adresse :** Rue Saint-René **Surface :** 72 m<sup>2</sup> + une petite salle de 20 m<sup>2</sup>

**Nombre de personnes accueillies :** maximum 50 assises

**Destination / restrictions :** repas, réunion, assemblée générale (**pas de musique**).

**Equipement salle :** 19 tables (80x 120), 56 chaises coque plastique, penderie.

**Equipement office :** évier, réfrigérateur, 2 plaques électriques, four micro-ondes.

**Modalités chauffage :** électrique à mettre en route et éteindre par l'utilisateur.

**Sanitaires :** à l'arrière de la salle, équipés d'une minuterie.

**Modalités ménage :** Sol : balayage et lavage - Mobilier : nettoyer les tables (même si des nappes en papier ont été utilisées), l'évier et les roulantes, le réfrigérateur. Veillez à ne pas laisser de denrées dans le réfrigérateur ou le four.

**Sécurité :** Extincteurs à disposition (CO<sup>2</sup> pour feu électrique et eau pulvérisée pour autre feu)



## **LA GABARRE :**

**Destination :** repas, fête familiale, réunion (**pas de musique**)

**Adresse :** le Ponton, 14, rue de Landeronde

**Surface :** 80 m<sup>2</sup> (office de 35 m<sup>2</sup>, terrasse et jardin clos).

**Nombre de personnes accueillies :** maximum 90 personnes assises.

**Équipement de la salle :** 22 tables pieds repliables (80x120) utilisables sur demande, 90 chaises plastique moulées rouges, une terrasse à la belle saison avec 3 tables et 9 chaises.

**Équipement de l'office :** 3 petites et une grande roulante, un lave-vaisselle de collectivité (mode d'emploi en annexe, apporter lessive), un four à vapeur, un four micro-ondes, des balais, de la vaisselle pour 100 personnes (assiettes, couverts, verres ballon), placard.

**Eclairage :** allumage et extinction manuels sauf dans les sanitaires où c'est automatique.

**Chauffage :** programmation en mairie, chauffage au sol et soufflerie.

**Sanitaires :** dans le couloir. Les sanitaires sont utilisés en commun lorsque le théâtre ou le Hall Georges Morin sont utilisés. Eclairage des sanitaires par détection de présence.

**Ménage :** Sol : Balayage uniquement. Si nécessaire un lavage à l'eau claire peut être effectué, **NE PAS UTILISER DE PRODUIT DETERGENT**, un lavage mécanique sera effectué par les services municipaux le lundi matin.

**Mobilier :** veiller à nettoyer les tables (même si des nappes en papier ont été utilisées), l'évier et les roulantes. Remettre la disposition selon indications affichées.

**Lave-vaisselle :** doit être vidangé (la bonde enlevée).

**Réfrigérateur :** Ne pas laisser de denrées.

**Rangement :** **LE MOBILIER DOIT ETRE REMIS SELON LES INDICATIONS SUIVANTES :** Les chaises empilées par 10 maximum.

**Sécurité :** point de coupure électrique d'urgence près du tableau électrique dans la cuisine, extincteurs à disposition (CO<sup>2</sup> pour feu électrique et eau pulvérisée pour autre feu)

**Puissance électrique disponible :**



## **III. Les consignes**

Ces espaces sont partagés par de nombreux utilisateurs, pour le plaisir de tous il est nécessaire de :

**Ne rien afficher au mur.**

**⚠️ Trier les déchets :** poubelle « blanche » : tout venant, poubelle « jaune » : papiers, plastiques, conserves...

**Salle les marronniers : remporter ses déchets.**

**Remporter les bouteilles de verre vides :** conteneur verre sur le parking de la caserne des pompiers rue des Vaureîtres

**Balayer.**

**Vérifier le bon état des sanitaires :** si besoin actionner les chasses d'eau et vérifier que les robinets des lavabos sont fermés.

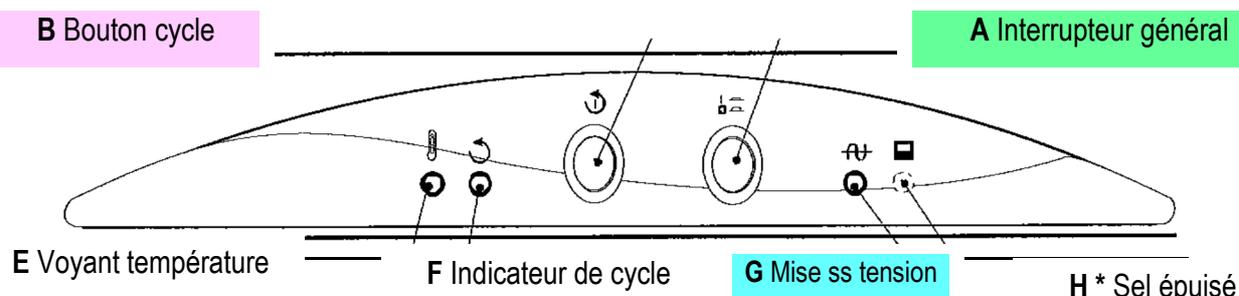
**Refermer à clé portes et fenêtres.**

## IV. LE FONCTIONNEMENT DU LAVE-VAISSELLE

### Lave-vaisselle 050F - INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR (Notice détaillée affichée dans l'office)

**METTRE L'APPAREIL EN CHAUFFE AU MOINS 10 m AVANT**

#### UTILISATION



L'appareil Lave-vaisselle 050F assure une production horaire de 500 assiettes.  
La disposition correcte de la vaisselle est condition essentielle pour obtenir les meilleurs résultats de lavage.

#### AVANT DE COMMENCER LES OPERATIONS DE LAVAGE, S'ASSURER QUE :

- le robinet de l'alimentation d'eau soit ouvert.
- les filtres et le trop-plein soient dans leurs emplacements.
- le tourniquet de lavage soit libre de sorte qu'il puisse tourner.
- le récipient de l'appareil doseur de produit pour le rinçage soit rempli (bidon au sol).

#### APRES CELA, PROCEDER AUX OPERATIONS SUIVANTES :

1 - **La lessive est insérée manuellement**, verser, **54 grammes** de lessive (poudre ou dosette) dans la cuve sur le filtre aspiration pompe. **Ajouter après, tous les dix cycles de lavage, 40 grammes** de lessive dans la cuve.

2 - **Disposer la vaisselle dans les paniers** appropriés après avoir enlevé tous les restes solides et les graisses. **Ne pas entasser les paniers, la vaisselle ne peut pas être superposée**, l'eau doit avoir la possibilité de recouvrir la vaisselle directement de tous les côtés.

3 - **Mettre la tension à l'interrupteur mural et appuyer sur l'interrupteur "A"** qui se trouve sur le panneau de contrôle.

La lampe verte "G" s'allume et le remplissage de la cuve va commencer.

Après le remplissage de la cuve, la lampe verte "F" clignote et indique que la machine est prête pour commencer le cycle de lavage.

4 - **Introduire le panier avec la vaisselle dans la machine.**

Fermer la porte et appuyer le bouton "B".

La lampe "F" reste allumée sans clignoter et indique le commencement du cycle.

Le cycle, qui a une durée de 2 minutes, comprend le lavage, une pause de repos de 5 secondes et le rinçage de 18 secondes à l'eau propre à 85 - 90°C. A la fin du cycle, la lampe "F" clignote à nouveau.

5 - **Enlever le panier, l'incliner et le secouer légèrement afin de faire tomber les gouttes restantes, en quelques minutes la vaisselle sera sèche. Après le lavage, il ne faut absolument pas soumettre la vaisselle à autres traitements tels qu'essuyage avec torchons.**

**Fonction Stop Cycle :** le cycle de lavage peut être interrompu en poussant le bouton "B" (la lampe "F" clignote) ; en poussant de nouveau le bouton "B" le cycle recommence