

Consignes diverses pour REPAS

Nous cuisinons pour **VOUS** (Vous avez opté pour la pension complète/ la demi-pension/ le petit-déjeuner).

Merci de nous indiquer vos horaires de repas pour une meilleure organisation.

L'accès à la cuisine nous est réservé. Le réfectoire n'est pas privatisé.

Le service est à votre charge	Le service est à notre charge
Une équipe de 2/3 personnes doit mettre le couvert, débarrasser, laver les tables, laver et ranger la vaisselle. Merci de vous organiser dans ce sens.	Nous percevons CHF 2-/personne et par repas pour organiser le service et la réfection.

Vous avez opté pour **la gestion autonome**.

- Le responsable de cuisine doit se présenter, il sera notre interlocuteur pour la gestion cuisine/réfectoire.
- Consigne incendie sera transmise au responsable de cuisine.
- Un livret de cuisine est disponible, veuillez en prendre connaissance.
- Le nettoyage de la cuisine reste à votre charge, un état des lieux de sortie doit être réalisé 30 min avant votre départ.
- Le four et le tunnel de lavage doivent être lavés tous les jours.
- Le bac séparateur eau/huile au sol n'est pas un vidoir à balai et doit être rendu propre.
- Prendre torchons, produit vaisselle et lavettes.
- Tri des déchets et local déchetterie à cet effet.

Consignes diverses pour MENAGE

Les locaux doivent être rendus **rangés dans tous les cas et propres si votre contrat le mentionne**. Le jour de votre départ vous devez défaire votre lit (si literie fournie) et mettre les draps dans les sacs fournis à cet effet et vider vos poubelles. Le papier toilette, à main et sac poubelle sont fournis dans la location.

Vous avez opté pour que le ménage soit à votre charge.

Vous devez venir avec vos produits d'entretien tel que produit à vitres, CIF et/ou détartrant. Nous mettons à disposition aspirateur, balai et serpillière.

Merci de votre attention,

Le gérant,