# Consignes qu'il conviendrait de respecter à tout usage !

Les consignes ci-dessous sont d'ordre générale et doivent être appliquées autant que faire ce peut. Se rappeler que pratiquement tout les matériels mis à dispositions sont issus de dons de membre de l'association ou de généreux.ses donateurs.
Si ces matériels venaient à s'abîmer, leur remplacement ne serait par automatique !

*A ce propos, toute proposition de don ou prêt de matériel sont la bienvenue (matériel, couverts, vaisselle de service, vaisselle batterie)*

**Consignes de Sécurité**

1. **Sécurité Gaz**
   - Ne pas laissez de mijotage sans surveillance
   - *Pensez à fermer le Gaz dès la fin de l'usage du piano !*
2. **Sécurité enfants** :
   Ne laisser pas les enfants utiliser ou jouer dans la cuisine sans la présence d'un adulte les encadrant

**Consignes de nettoyage**

1. Nettoyer les plans de travail AVANT et APRÈS leur usage
2. Ne pas laisser de vaisselle de cuisine en trempage pour un lavage ultérieur
3. Vérifier en fin d'usage l'état de la machine à café ; la vider et remplir son bac le cas échéant
   La laisser prête à l'usage pour les prochains
4. En fin d'usage de la cuisine,
   - nettoyer tous les plans de travail
   - passer le balai sur le sol, et laver le sol le cas échéant
   - nettoyer en toute fin le bac de plonge, les éléments de lavage et les mettre à égoutter

**Usage des instruments**

1. Faire attention à tous les instruments de cuisine
   - les couteaux de cuisine sont a utiliser en fonction de leur type et faire attention à ne pas les désaiguiser
   - le petits electo-ménager de cuisine

**Torchons et serviettes**

1. En début de service prendre des torchons et serviettes propres dans le placard de la salle d'eau
2. En fin de service, mettre le sale utilisé dans le panier du linge à laver, dans le même local
3. Faire attention à ne pas brûler les torchons

---

Revision #3
Created 2025-03-06 14:31:25 UTC by Nicolas
Updated 2025-09-28 11:39:02 UTC by Nicolas Farrie