RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MAIRIE D'ANTILLY

GUIDE D'UTILISATION DE LA SALLE COMMUNALE

(Mise à jour : v4 - 11/10/2026)

1. CONSIGNES DE SECURITE

1.1. Sécurité

Avant toute utilisation de la salle, prenez connaissance du plan d'évacuation, de l'emplacement des issues de secours et des extincteurs. Veillez à ce que rien n'obstrue ces issues de secours afin de permettre une évacuation rapide en cas de nécessité.

1.2. Premiers secours

Un défibrillateur est à disposition au centre du village, sur la façade latérale de l'église (coté route). Le dispositif est directement accessible via le cimetière communal. Voir plan ci-contre.

Il est également rappelé les numéros d'urgence suivant : SAMU (15 ou 112), POMPIERS (18 ou 112) et POLICE (17).

Un téléphone est à disposition dans la salle de réunion.



Localisation du défibrillateur

1.3. Alarme incendie

L'alarme peut être déclenchée depuis les coffrets dont l'emplacement est reporté sur le plan d'intervention situé dans le hall d'entrée. Lors d'un déclenchement, toutes les personnes présentes doivent évacuer le bâtiment. Le retour dans les locaux se fait après vérification de l'origine de l'alarme. Si un doute subsiste, les pompiers doivent être prévenus. La durée d'une alarme est de 5 minutes.

1.4. Arrêts d'urgence

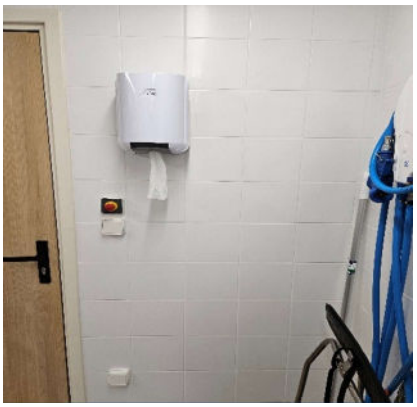
La vanne d'arrêt d'urgence du gaz est située à l'extérieur du bâtiment sur la façade Nord (coté ruisseau). La vanne pour couper l'alimentation en eau est localisée dans le sas d'accès au local de rangement (placard à gauche du point de puisage).

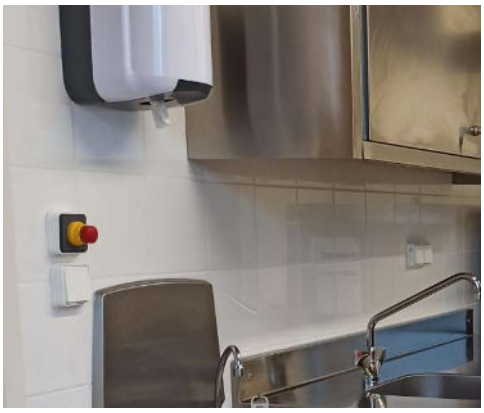
Pour éviter toute dégradation, l'alimentation du point d'eau extérieur n'est pas effective sur l'ensemble de l'année. En cas de besoin, son ouverture devra être demandée ou vérifiée lors de l'état des lieux (vanne localisée dans le placard "chauffe-eau" de la salle de réunion).



La cuisine est équipée de 2 boutons d'arrêt d'urgence (au-dessus du lave main ; entrée cuisine) qui permet, en cas d'incident, de couper l'alimentation électrique des appareils de cuisson.

En l'absence d'alimentation électrique du four ou du meuble de maintien en température, il est préconisé de vérifier la position du bouton poussoir et, au besoin, de le tourner pour le réenclencher.





2. CONSIGNES TECHNIQUES

2.1. Alarme



Le bâtiment est équipé d'une alarme anti-intrusion dont la centrale est située dans le hall d'entrée (mur de gauche). Tout utilisateur est tenu de désactiver l'alarme dès son arrivée et de l'activer en quittant les lieux.

Mise en service : appuyez sur saisissez le code à 4 chiffres puis appuyez 3 fois sur

Mise hors service : appuyez sur saisissez le code à 4 chiffres puis appuyez 3 fois sur

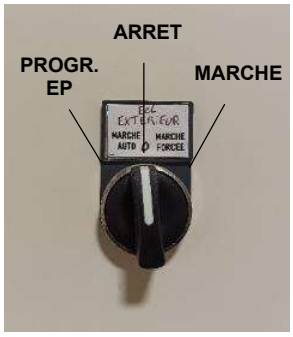
2.2. Chauffage

Celui-ci est réglé afin que la salle soit à la bonne température. Il est donc interdit de modifier les réglages des têtes thermostatiques.

2.3. Installation électrique

Le disjoncteur général et le tableau électrique sont localisés dans le sas du local rangement (mur de gauche). Le tableau électrique est verrouillé et son accès nécessite l'emploi d'une clé (non fourni aux locataires).

2.4. Eclairage extérieur



La commande, situé sur le tableau électrique, permet d'activer les points lumineux suivants : mât extérieur, appliques en façade, terrasse et lumières de sol dans le hall d'entrée. Le commutateur dispose de 3 positions :

- Marche (droite)
- Arrêt (centre)
- Programmation sur éclairage public (gauche)

Il est demandé à tout locataire de vérifier et mettre le commutateur sur la position « Arrêt » en quittant les locaux.

2.5. Eclairage de la salle principale



Les commandes sont localisées en entrée de salle (coté bar).

La zone centrale est pilotée par un interrupteur à clé permettant de verrouiller un éclairage minimal de sécurité (clé mise à la disposition du locataire). Le maintien prolongé de la clé sur la position « 1 » permet de faire varier l'intensité lumineuse.
Les 2 zones extérieures sont commandées par 2 interrupteurs à poussoir. A noter qu'il est également possible de faire varier l'intensité de l'éclairage par un appui long sur ces interrupteurs.

2.6. Internet

Les usagers de la salle bénéficient d'un accès à internet en se connectant au réseau wifi [ANTILLY]_Invites. Son accès ne nécessite pas de mot de passe.

2.7. Niveau sonore



La salle est équipée d'un limiteur de niveau sonore. Des voyants lumineux (11) affichent les valeurs sur la dernière seconde, et viennent prévenir l'animateur qu'il se rapproche de la valeur maximale admissible (L_{Aeq}) pour cette salle (94dB).

L'indicateur (13) à droite affiche les valeurs du L_{Aeq}moyen glissant, dont la durée d'intégration a été réglée (10 minutes)

Dès que le niveau instantané (12) atteint le seuil programmé, le dispositif d'alarme lumineux s'allume. Si le niveau moyen (13) dépasse à son tour le seuil à respecter, l'alimentation de la sono est coupée.

2.8. Climatisation

La salle de réunion et la cuisine sont équipées de climatiseurs. La température est fixe et aucune manipulation ou réglage ne peut être réalisé par les utilisateurs.





3. CONSIGNES D'UTILISATION DES EQUIPEMENTS

3.1. Armoires réfrigérées

La cuisine est équipée de 2 armoires réfrigérées :

→ Une armoire positive (réfrigérateur – 600L) localisée à droite (coté porte-fenêtre) et réglée à 2° (ne pas modifier la température).
→ Une armoire négative (congélateur – 600 L) localisée à gauche (coté meuble chauffant) et réglée à -22° (ne pas modifier la température).

La mise en service et l'arrêt des armoires s'effectuent par un appui long sur le bouton de droite (cf. ci-dessous). L'afficheur indique la température instantanée des armoires. Les différents plateaux sont réglables en hauteur.

Le congélateur effectue un dégivrage automatique toutes les 6 heures (mention « DEF » sur l'afficheur, durée maximale de 35 minutes). Durant cette période, il est conseillé de réduire les ouvertures de l'armoire pour maintenir la température de congélation. Une alarme automatique est également programmée pour toute température supérieure à -10°.

<u>Avant l'état des lieux de sortie :</u> vider et nettoyer les armoires.

→ Une seconde armoire positive (réfrigérateur - 552 L) est à disposition dans la salle de réunion.

Armoire Cuisine



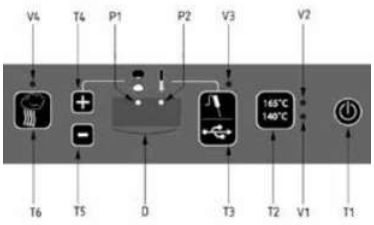
Armoire Salle de réunion





Bouton Marche / Arrêt

3.2. Four de remise et maintien en température





Mise en marche : appuyer sur la touche T1, les voyants V1 et P1 s'allument et la valeur «0» s'affiche en D

Voyants du mode de chauffe :
- V1 allumé : position « Remise en température ».
- V2 allumé : position « Remise en température de produit frits ».
- V1 et V2 éteints : position « Maintien ». Le passage en maintien se fait automatiquement en fin du cycle de remise en température.

Utilisation pour remise en température : Mettre en marche l'armoire en appuyant sur T1 ; Sélectionner le mode de chauffe en appuyant sur T2 ; Préchauffer l'armoire (20 minutes environ) ; Mettre en place les produits ; Appuyer sur T6 si vous désirez travailler avec l'humidification (et ouvrir l'évacuation de l'humidité avec la mollette de gauche).

Utilisation pour maintien en température : Pour utiliser l'armoire directement en maintien en température, il est nécessaire d'introduire des produits à une température supérieure à 63°C ; Mettre en marche l'armoire en appuyant sur T1 ; Appuyer sur T5 (l'affichage clignote sur «00») ; Après 10 secondes, la minuterie est bloquée. L'armoire se stabilisera sur la température de maintien après une préchauffe de 10 mn.

Réglage de la minuterie : le réglage de la minuterie se fait par appui sur les touches T4 et T5. Dès que vous avez touché une de ces deux touches, le voyant V1 ou V2, et l'afficheur D clignote. Vous avez 10 secondes pour régler la valeur de la minuterie. Après 10 secondes, le voyant et l'afficheur ne clignotent plus. La valeur de la minuterie est figée et le décompte commence. Si vous vous apercevez que vous avez fait une erreur de réglage, arrêtez l'armoire et remettez-la tout de suite en marche en appuyant sur T1. Vous pouvez de nouveau régler votre minuterie.

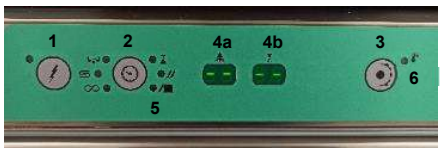
3.3. Meuble chauffant



Table : Appuyer sur l'interrupteur du dessus en le positionnant sur « I ». En plaçant le thermostat sur « O », le chauffage s'arrête.

Armoire : Appuyer sur l'interrupteur du dessous en le positionnant sur « I ». Quand il s'allume, l'appareil fonctionne. Tourner la molette du thermostat afin de régler la température souhaitée (30/90°). En positionnant le thermostat sur « O », le chauffage s'arrête mais l'appareil est toujours sous tension.

3.4. Lave-vaisselle

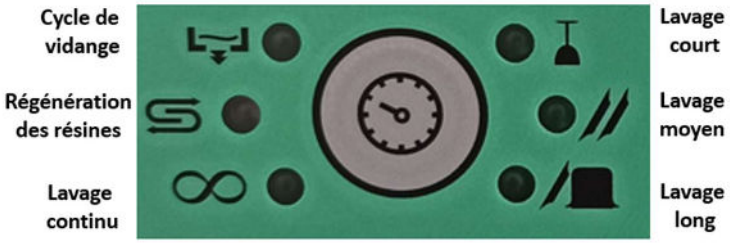


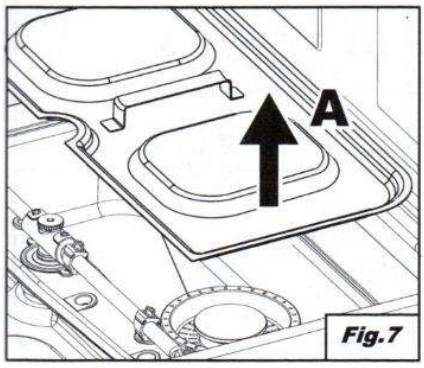


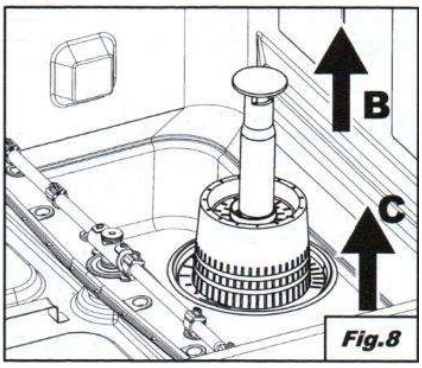
Allumage : Appuyer sur le bouton ON/OFF (1) ; La LED d'état (6) clignote de couleur rouge jusqu'à ce que le niveau de remplissage cuve soit atteint ; Une fois le niveau de remplissage cuve atteint, la LED d'état (6) s'éteint ; Le point vert, positionné dans l'angle des afficheurs température, indique le chauffage de l'eau de lavage et de rinçage ; La LED d'état (6) reste allumée de couleur verte lorsque la température de lavage est atteinte.

Sélection et démarrage du cycle : Déposer une tablette pour lave-vaisselle sous le filtre de fond (*une tablette permet la réalisation d'environ 5 cycles*) ; Sélectionner le cycle de lavage adapté à la vaisselle (lavage court, moyen ou long) en appuyant plusieurs fois sur le bouton (2) ; La LED de cycle s'allume indiquant le cycle choisi (5) ; Appuyer sur le bouton Start (3) ; La LED de cycle (5) commence à clignoter et passera en lumière fixe à la fin du cycle. Pour un séchage rapide, enlever immédiatement le panier à la fin du cycle.

Nettoyage de fin de service : Eteindre l'appareil ; Enlever le filtre de fond (fig. 7/A) ; Retirer le trop-plein en le tirant vers le haut puis attendre la vidange complète de la cuve (fig. 8/B) ; Si nécessaire, retirer le filtre de la cuve (fig. 8/C) et les bras d'aspersion en dévissant la bague ; Nettoyer l'ensemble des filtres et paniers ainsi que la cuve en acier (*ne pas utiliser de produits ou objets abrasifs*) ; Laisser l'ensemble des pièces sur le plan de travail à la fin de l'opération.

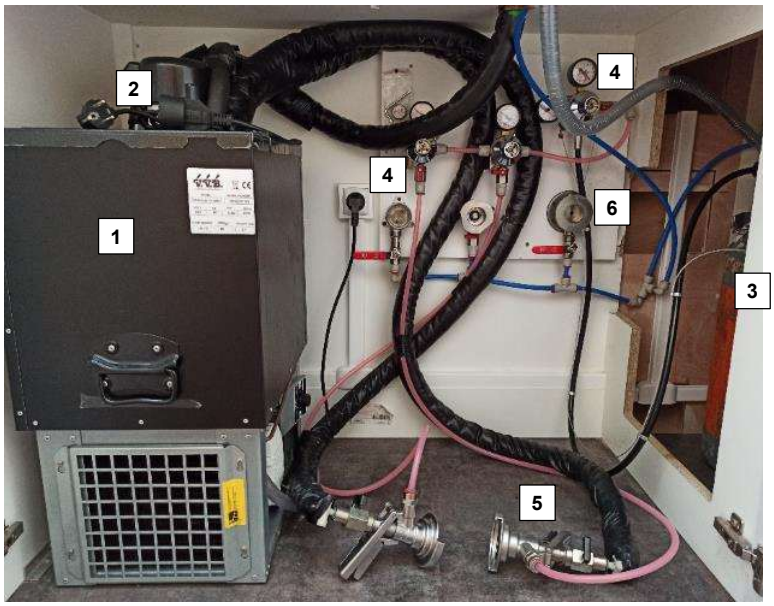


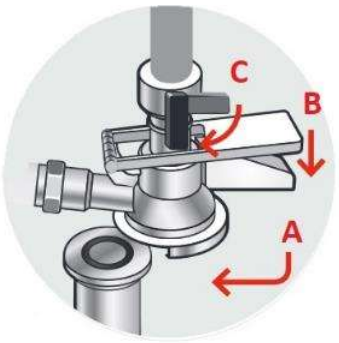




3.5. Tireuse à bière (bar)

Le bar est équipé d'une pompe à bière avec double tirage fournie par les établissements CHIAPPA de VIGY. La tireuse est mise à la disposition du locataire sous réserve que celui-ci commande les fûts auprès de ce fournisseur.





Mise en perce - Tête plate

Mise en service :

- Vérifier la présence d'eau dans le groupe froid en soulevant le couvercle (1).
- Mettre le groupe sous tension (2) et régler le thermostat sur la position 5. Une durée d'environ 3-4 heures est nécessaire pour obtenir la température souhaitée.
- Si nécessaire, installer le flexible noir sur la bouteille de CO2 et le serrer à la main (3).
- Ouvrir la bouteille de CO2 (1/2 tour dans le sens anti-horaire) ainsi que les 2 vannes alimentant le circuit gaz du tirage (4).
- Insérer la tête de soutirage (5) en la glissant sur le fût et percuter celui-ci en baissant la poignée. Ouvrir le robinet d'arrêt noir présent sur la tête de tirage (voir schéma).

Nettoyage et mise à l'arrêt :

- Fermer la bouteille de C02 (3) ainsi que les 2 vannes alimentant le circuit gaz du tirage (4).
- Déconnecter le fût en perce.
- Brancher la tête de soutirage sur l'applique de rinçage (6).
- Ouvrir la vanne rouge (en dessous de l'applique de rinçage) pour nettoyer la ligne jusqu'à obtention de l'eau claire. Si l'eau ne coule pas, vérifier l'ouverture de la vanne d'alimentation en dessous de l'évier.
- Fermer la vanne rouge (en dessous de l'applique de rinçage) et le robinet d'arrêt noir présent sur la tête de tirage.
- Débrancher le groupe de froid.

Il est conseillé d'ouvrir la porte droite du meuble pour assurer une bonne ventilation. Si besoin, ajustez le débit en tournant le robinet compensateur, molette située à l'arrière du robinet de tirage.

3.6. Réfrigérateur (bar)

Un réfrigérateur est encastré sous le plan de travail. Sa mise en service s'effectue en tournant le thermostat (partie supérieure droite) sur la position de refroidissement choisie (réglage de la température entre 1 et 7).

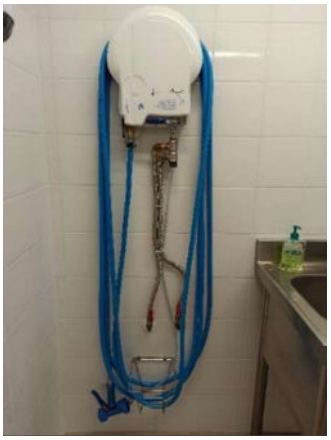
Avant l'état des lieux de sortie : vider, nettoyer puis éteindre le réfrigérateur. Laisser la porte légèrement ouverte pour éviter les moisissures.



3.7. Centrale de nettoyage

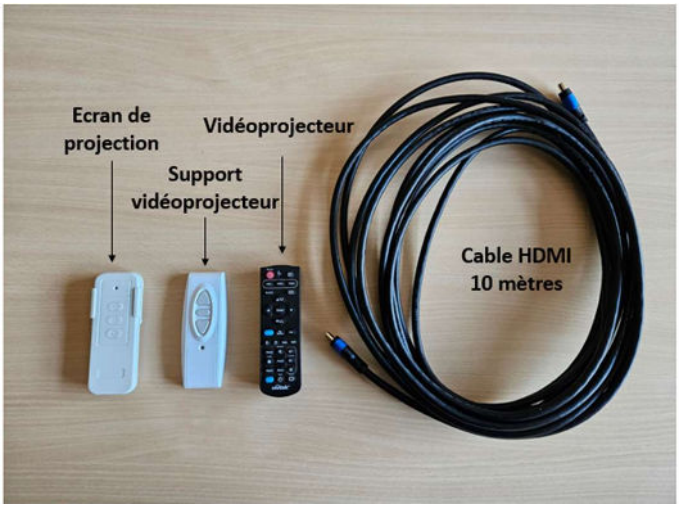
La centrale est réglée à l'aide d'un gicleur calibré pour délivrer la bonne concentration de produit de nettoyage. Merci de ne pas ouvrir et modifier le réglage.

Mode d'emploi (avec produit) : Plonger la ligne d'aspiration dans le produit ; Ouvrir la vanne (bleue) d'un quart de tour ; Relever la manette (noire) du Venturi ; Appuyer sur la gâchette du pistolet pour utiliser la centrale ; Fermer la vanne quart de tour d'arrivée d'eau après utilisation et appuyer sur la gâchette du pistolet.



3.8. Vidéoprojecteur

Un vidéoprojecteur est à disposition des locataires. Celui-ci est installé dans un support de plafond motorisé et pilotable par la télécommande blanche. La mise en service du vidéoprojecteur s'effectue par un appui sur la touche « power » de la télécommande noire. Un double appui sur la touche « power » permet son arrêt. La montée / descente de l'écran de projection s'effectue via une troisième télécommande, l'interrupteur mural (à gauche de l'écran) étant désactivé. La connexion au vidéoprojecteur s'effectue via la prise HDMI localisée en dessous du limiteur de niveau sonore. Un câble HDMI de 10 mètres peut être mis à disposition.





3.9. Prises traiteur

Deux prises extérieures de type HYPRA (5 broches – 32A) sont à dispostion des traiteurs. En cas de besoin, leur mise sous tension devra être demandée ou vérifiée lors de l'état des lieux (disjoncteur à réarmer dans le tableau électrique).

Deux lots complets d'adaptateurs sont également mis à disposition pour une utilisation sur prise rouge (5 broches – 16 A), prise bleue (3 broches – 16 A) ou prise standard.





3.10. Percolateur

La machine à café doit toujours fonctionner avec de l'eau dans sa cuve. L'appareil ne doit pas être immergé ou aspergé. Il est préconisé d'utiliser un café grosse mouture dosé à 40/50 g par litre. Ne pas utiliser de café expresso sans filtre papier. La production minimale correspond à la moitié de la capactié totale de la cafetière.

1/ Remplir la cuve avec de l'eau froide.

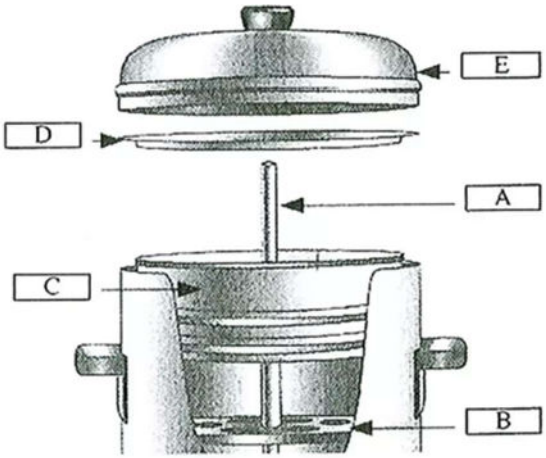
2/ Installer dans la cuve la tige de remontée d'eau (A) ainsi que la plaque de support de filtre (B), les rebords extérieurs orientés vers le bas.

3/ Remplir le filtre (C) de la quantité de café souhaitée et refermer celuici à l'aide de son couvercle (D).

4/ Installer le filtre complet dans la cuve.

5/ Refermer la cafetière à l'aide de son couvercle (E).

6/ Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (position I).



Lorsque le café est prêt, le témoin vert s'allume et indique que la café est maintenu chaud. Quand la jauge est proche de zéro, il faut éteindre l'appareil et le débrancher. Ne jamais toucher les parois de la cafértière lors de son fonctionnement car celles-ci deviennent très chaudes. Ne pas soulever le couvercle pendant la production de café.

3.11. Mobilier

A l'exception des tables et chaises présentes dans la salle de réunion, l'ensemble du mobilier est stocké dans le local de rangement.



La salle est équipée de 26 tables pliantes (180x80) et de 130 chaises pour un usage intérieur. Le stockage des tables s'effectue sur les chariots de transport, chacun pouvant accueillir entre 10 et 13 tables. Deux diables permettent le transport des chaises.

4 tables de brasserie et 8 bancs sont disponibles pour un usage extérieur.

4. CONSIGNES DE NETTOYAGE ET DE RANGEMENT

Avant l'état des lieux de sortie, le locataire doit impérativement :

- ✓ **Equipement :** nettoyer les différents équipements utilisés et les remettre dans l'état ou configuration initiale (cf. paragraphe 3).

- ✓ **Sol :** passer le balai ou l'aspirateur dans l'ensemble du bâtiment et, le cas échéant, la serpillière avec utilisation du vinaigre blanc pour le nettoyage. Matériel disponible dans le local rangement.

- ✓ **Sanitaires et cuisine :** nettoyer les sanitaires (cuvettes, lavabos, miroirs), la cuisine (four, évier, réfrigérateur, plan de travail, etc…), le bar (plan de travail, comptoir, évier) et les rendre dans le même état que lors de l'entrée dans les locaux. Tout matériel de cuisine utilisé devra être nettoyé exclusivement avec le spray spécial inox laissé à disposition. Il est interdit de frotter les parties inox avec une éponge type scotch brit pour éviter les rayures. L'utilisation impérative d'une éponge traditionnelle est obligatoire.

- ✓ **Poubelles :** mettre les ordures triées dans des sacs et les évacuer, vers le local poubelle, dans les conteneurs prévus à cet effet.

- ✓ **Extérieurs :** nettoyer la terrasse, les pelouses et le parking (mégots, papiers …).

- ✓ **Affichages :** retirer les affichages liés à la manifestation