CONDITIONS D'UTILISATION

Caractéristiques techniques
Maison communale de Loisirs
Le Fief-Sauvin

<u>Une déclaration doit être faite en mairie pour tout évènement rassemblant plus de 300 personnes dans la salle, la présence d'un agent SSIAP est obligatoire.</u>

La salle MCL est composée d'une grande salle, d'une petite salle et d'un hall (bar)

La grande salle
Capacité d'accueil : 187 personnes dont 120 assises
Surface : 140 m²
Équipements :

- .....**Salle climatisée**, 49 tables rectangulaires uniquement et 197 chaises
- ..... Scène de 57 m² (equipement musique et théâtre)
- ..... Sono (CD / K7, Micro fil et HF), vidéo-projecteur (tout type de cable : HDMI / VGA / Ecran vidéo grande dimension électrique)
- ..... Une cuisine équipée avec 1 chambre froide, lave vaisselle pro, 4 plaques électriques avec Four, réchauffe plat, vaisselle basique

La petite salle
Capacité d'accueil : 142 personnes dont 80 assises
Surface : 106 m²
Équipements

- ..... **Salle non climatisée**, tables rectangulaires uniquement
- ..... Une cuisine équipée avec 1 chambre froide, lave vaisselle pro, vaisselle basique, gaziniere avec Four, chauffe plat

Le Hall (Bar)
Capacité d'accueil : 72 personnes
Surface : 37 m²
Evier, micro-ondes, frigo

Consignes

Sonorisation et écran sous clés
A demander à la réservation pour disposer des clés
Un système de coupure de la sono est programmé à 2 h du matin
La sono doit être exclusivement branchée sur les prises électriques prévues à cet effet et indiquées.

Déchets
Déposer les sacs bien fermés noirs dans le container situé à l'extérieur de la salle, près du hall (bar). Les sacs jaunes sont à déposés à l'extérieur à l'endroit qui vous sera précisé par l'agent.

Sécurité
N° d'urgence :
Pompiers 18 ou 112
SAMU 15
Un défibrillateur est mis à disposition à la mairie.

En cas d'urgence ou problèmes techniques, contacter l'élu d'atreinte dont le numéro est affiché dans la salle.

MATERIEL ET VAISSELLE DANS LA MCL

Désignation	Quantité
Assiettes	200
Verres à pied	200
Verres ordinaires	180
Tasses	200
Saladiers	10
Pichets	20
Fourchettes	
Couteaux	
Cuillères à soupe	
Petites cuillères	
Cuillères à service	5
Louche	1
Grand couteau à viande	1
Plats inox	12
Corbeilles à pain	20
Plateaux	6