



ENLEVEMENT – RESTITUTION – NETTOYAGE DU MATERIEL

Avant tout enlèvement un chèque de caution de 100€ devra être remis au FAR et ne sera restitué qu'après la constatation de non dégradation et du bon nettoyage du matériel. Tout litige sera traité entre l'emprunteur et le président du FAR.

L'emprunteur vient chercher et ramener le matériel dans les locaux du FAR. Le matériel mis à disposition sert essentiellement à la confection de repas donc sources de contaminations. Afin de les réduire, l'ensemble a été nettoyé et révisé en début 2018. Il devra donc avoir été correctement lavé et séché avant restitution.

UTILISATION - MODALITES DE NETTOYAGE

Seuls **les bacs gastro spécialement dédiés** peuvent être placés sur une source de chaleur, barbecue par exemple. Ils portent un point rouge en plus du marquage FAR. Afin d'en prolonger l'existence, placer une épaisseur d'aluminium (2 à 4 feuilles) entre la grille et le fond du bac. Ne pas mettre directement sur la braise.

Faitouts – marmites – ustensiles de cuisine : Ils devront être frottés voir grattés avec du produit vaisselle ou poudre spéciale et non seulement passés à l'appareil à haute pression.

Plateaux : également nettoyés avec du produit vaisselle et une éponge et non seulement passés à l'appareil à haute pression.

Friteuses : Les parties électriques sont retirées avant nettoyage et ne pas les nettoyer à haute pression car risque d'endommager les circuits. N'utiliser qu'un tampon jex ou du produit vaisselle. Pour le rinçage utiliser un simple jet d'eau. Dégraisser le restant (extérieur, intérieur, bacs à frites, supports, etc...) avec un produit approprié genre TAMPON JEX ou décap four (**ne pas gratter les extérieurs avec les boules inox**). Lessiver, rincer et sécher.

Une fois séché, passer le matériel au vinaigre blanc (désinfection) et essuyer.

Poubelles : elles devront également être nettoyées.

Le F.A.R peut vous remettre la totalité des produits nécessaires au nettoyage.

10€ - A régler lors de la prise en compte.

Les torchons et chiffons ne sont pas fournis.

Merci de votre compréhension et bonne « huile de coude »

Contacts :

LE ROUX, Patrick - 06/09/83/07/85

LANDESSE, Jean-Claude – 06/86/80/80/26 – penaos@orange.fr