



GUIDE D'UTILISATION DE LA BAROTTE

Association Des Amis du Lauzet

Le chalet la Barotte

rue Gallice Bey

Le Lauzet

05220 Le Monetier les Bains

Tél : 04 92 24 41 87

SOMMAIRE

1. RESPONSABILITES	3
2. PLAN DE LA MAISON	4
3. CONSIGNES GENERALES.....	7
3.1 STATIONNEMENT DES VEHICULES	7
3.2 CHAUFFAGE	7
3.3 SYSTEME DE SECURITE INCENDIE (S.S.I)	13
3.4 RANGEMENTS	15
3.5 CADENAS	18
3.6 DIVERS	18
4. OUVERTURE DU CHALET	19
5. SALLES COMMUNES	21
5.1 REFECTOIRE.....	21
5.2 MEZZANINE	21
5.3 CUISINE	22
5.4 FRIGO	23
5.5 TRI DES DECHETS	23
5.6 GAZ	24
5.7 CELLIER ET ATELIER	26
6-CHAMBRES	27
7-SANITAIRES	27
8-FERMETURES DU CHALET	28
ANNEXES	
1-TABLEAU DES FOURNISSEURS	32
2-REPARTITION DANS LES CHAMBRES	33
3-ORGANISATEURS DE SEJOUR 2015-2016	34

1.RESPONSABILITES

Le responsable de séjour représente l'association lors d'un séjour. A ce titre, il représente l'association des amis du Lauzet, veille au bon déroulement du séjour qu'il organise. Il est responsable de la sécurité des adhérents présents dans la maison. Il rend compte du déroulement du séjour auprès du bureau de l'association.

Sauf lors d'un premier séjour, le responsable doit être habilité par l'association. Cette habilitation d'une durée de validité de 5 ans, est obtenu lors d'un stage de formation d'une journée, qui se déroule à la Barotte et qui permet aux responsables de posséder une formation à la lutte contre l'incendie et à l'organisation d'un séjour.

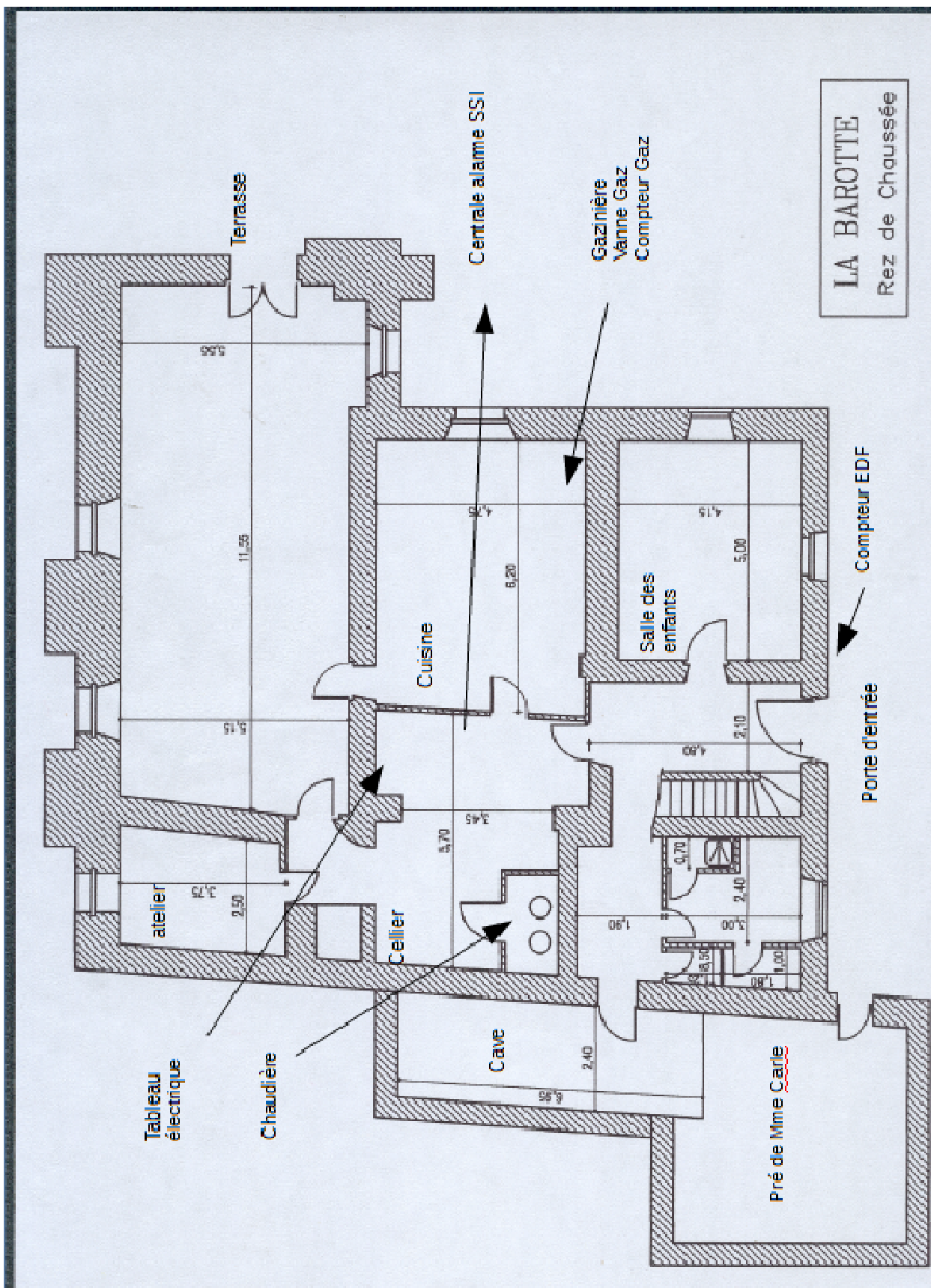
Dans un groupe venant régulièrement, il est recommandé la présence de plusieurs personnes habilitées qui seront en mesure de se partager la tâche de façon à vivre un séjour de vacances... pour le responsable de séjour aussi !

Deux priorités pour le responsable de séjour :

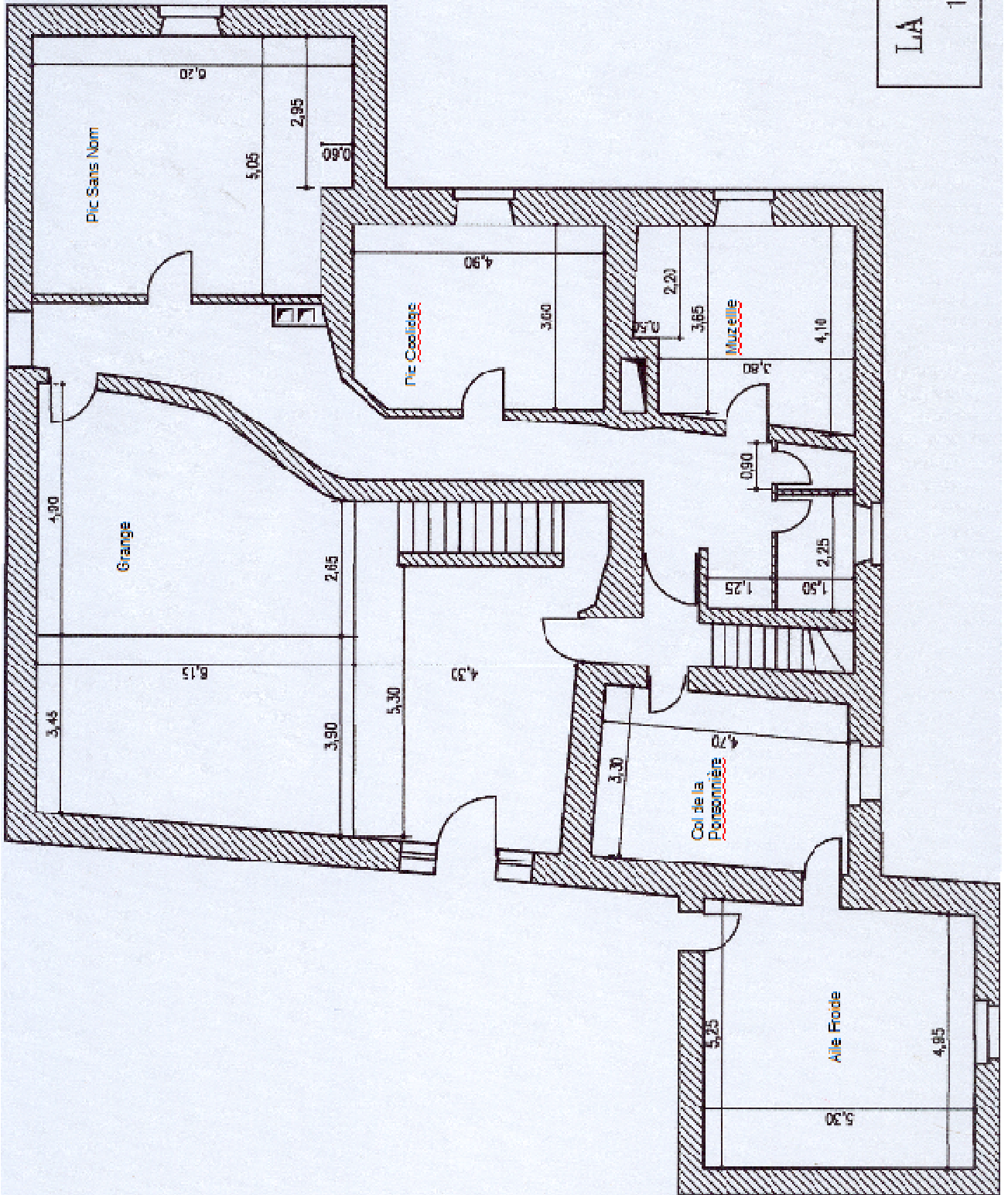
1-A son arrivée dans la maison, s'assurer que les conditions de sécurité soient assurées : centrale d'alarme opérationnel, issus de secours dégagés, informations des participants sur l'évacuation et le lieu de regroupement.

2-A la fin du séjour, rendre compte par mail, au référent de l'association, du déroulement du séjour : problèmes rencontrés, suggestions...

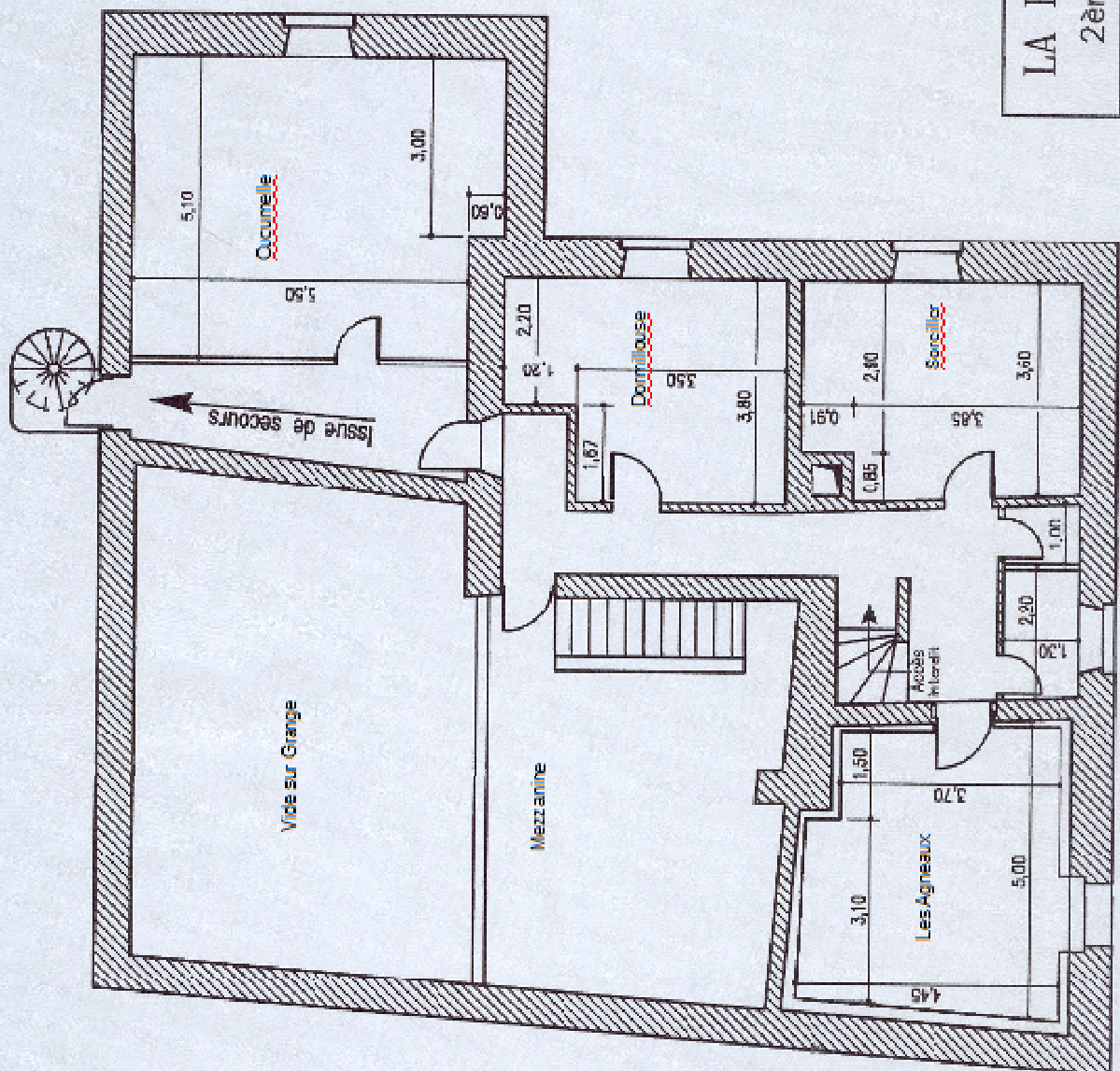
2. PLAN DE LA MAISON



LA BAROTTE
1er étage



LA BAROTTE
2ème étage



3. CONSIGNES GENERALES

3.1 STATIONNEMENT DES VEHICULES

La maison est équipée de deux parkings :

- un parking au bord du ruisseau d'une contenance de 3 places.
- un parking derrière la maison d'une contenance d'une dizaine de places.

Il est fortement recommandé de ne pas garer les voitures devant la maison, particulièrement l'hiver (risque de chute de neige du toit).

3.2 CHAUFFAGE

L'énergie qui chauffe la maison est de 2 types : électricité et gaz.

3.2.1 GAZ

La maison est alimentée en gaz via un réseau de tuyaux reconnaissables à leur couleur jaune.

La cuve de gaz est à l'extérieur de la maison.

Elle alimente en gaz via le réseau de tuyaux jaunes :

- La gazinière
- La chaudière
- Les radiateurs du rez-de-chaussée et des chambres Ailefroide et Pré de Mme Carle

La cuve

La cuve de propane GDF se trouve à l'extérieur. Vous n'avez pas à vous en occuper.

La chaufferie

C'est un local dans le cellier identifié « chaufferie » et dans lequel se trouve la chaudière à gaz

Cette pièce est fermée par un cadenas à chiffre.



A l'intérieur de la chaufferie se trouvent les équipements suivants :

- à droite un cumulus d'eau chaude

- à gauche la chaudière
- ainsi qu'un circuit d'eau chaude alimenté par des vannes

Les vannes :

- La vanne de la chaudière se trouve à gauche de celle-ci
- Les vannes qui délimitent les deux circuits de chauffage (à ouvrir ou fermer si nécessaire) :

*le circuit principal qui alimente la salle à manger, la salle des enfants et la cuisine.



*le circuit secondaire qui alimente la salle de bains, le pré de Mme Carle et Ailefroide.



La chaudière (mise en service et extinction)

Elle est alimentée en gaz via un tuyau jaune à gauche
Sur ce tuyau jaune est fixé à un système de sécurité comprenant une vanne reliée à un tableau électrique.



Mise en service



Vérifier :

A gauche, sur le mur :

La vanne : est-elle ouverte ? si non, l'ouvrir

Le tableau électrique : les deux interrupteurs sont-ils « montés » ? si non, les mettre en position haute

Après ces vérifications, ouvrir les capots supérieur et latéral

Sous le capot supérieur :

Placer l'interrupteur « chauffage » sur la position 0

Placer l'interrupteur « pompe » sur la position 1



Derrière la porte latérale :



Appuyer à fond sur le bouton de la vanne gaz

Le maintenir enfoncée et regarder la veilleuse sous le capot supérieur.

(L'hiver, il faut parfois insister et rester appuyer longtemps avant de voir la veilleuse rester allumée)

Sous le capot supérieur :



La flamme de la veilleuse doit clignoter
Lorsqu'elle s'allume en continu, relâcher le bouton de la vanne
Si la veilleuse s'éteint recommencer en maintenant le bouton de la vanne enfoncée et en relâchant au bout de quelques secondes jusqu'à ce que la veilleuse reste allumée
Le voyant de température doit se situer entre 40 et 60
Eviter de toucher aux thermostats
Refermer les capots
Eteindre la lumière
Fermer la chaufferie avec le cadenas.

Extinction de la chaudière

Tourner le bouton de la vanne de gaz dans le sens de la flèche
Sous le capot supérieur
Placer les 2 interrupteurs sur 0

Le contrôle de la température est effectué par un système thermostatique composé de 2 éléments principaux :
Un boîtier récepteur avec antenne (en haut, à gauche de la porte de la chaufferie)
Un boîtier émetteur dans le réfectoire (en haut à droite de la porte d'accès à la cuisine). Eviter de toucher au réglage du programmeur.



Ces 2 boitiers sont alimentés par des piles 9 volts
Le boîtier émetteur commande à distance la température des radiateurs

Les radiateurs à eau chaude

Ils se trouvent (dans l'ordre d'entrée dans la maison) dans :

- Le hall d'entrée : 1 radiateur à droite
- La salle de jeux : 1 radiateur à gauche
- La salle de bain du bas : radiateur à gauche
- La cuisine : 1 radiateur à droite de l'accès au réfectoire
- Le réfectoire : 6 radiateurs

Du bon usage des radiateurs

Plus vous chauffez, plus le gaz est consommé, plus la cuve se vide, plus les charges seront élevées ainsi que le coût de votre séjour !

La maison est surtout chauffée en hiver mais également certains jours d'été lorsque la météo l'impose.

Dans tous les cas, veillez à ne pas laisser portes et fenêtres ouvertes ce qui déclencherait le thermostat et augmenterait ainsi la consommation de gaz.

Faute de doublage vitrage sur les portes et fenêtres, vous pouvez fermer les volets afin de limiter la consommation de gaz.

3.2.3 ELECTRICITE

Le chauffage électrique

Le reste de la maison, c'est-à-dire la plupart des chambres du premier et du second étage, sont chauffés par des convecteurs électriques.

Le bon usage de ces équipements est identique à celui préconisé pour les radiateurs à eau chaude. Plus vous ferez attention au réglage des thermostats, plus la consommation d'électricité baissera ainsi que les charges du séjour.

Ces équipements doivent être mis en position hors gel lors de la fermeture de la maison.

Il faut éviter de laisser fonctionner les radiateurs la nuit pendant le sommeil.
ATTENTION : ne pas couvrir les radiateurs électriques pour éviter tout risque d'incendie. Eloigner impérativement les duvets et les tissus synthétiques des radiateurs électriques.

3.3 SYSTEME DE SECURITE INCENDIE (S.S.I)

Dans une grande maison collective comme la Barotte, le risque incendie est présent. Pour cela, la maison est équipée d'une centrale d'alarme qui se déclenche si un début d'incendie est repéré :

-par une personne : déclencheur manuel :



-par un détecteur automatique qui réagit à la fumée :



Une sirène se met en route alors avec un relais à chaque étage. Les personnes présentes doivent alors sortir et se regrouper devant la chapelle en -dessous de la maison.



C'est pour cette raison que dans chaque séjour, il doit y avoir une personne habilitée ayant reçu une formation à la lutte contre l'incendie.

En début de séjour, vous avez obligation d'expliquer à tous cette organisation de l'évacuation. Tout le monde doit connaître le point de regroupement. Pour chaque étage, il faut désigner un responsable qui, en cas d'alerte, veillera à l'évacuation de tous, chambre par chambre.

L'alarme déclenchée, elle sonne pendant 5 minutes : il n'y a pas la possibilité de l'arrêter. En cas de problème technique sur l'alarme, vous pouvez appeler l'entreprise en charge du SSI, Alarme Service au numéro suivant : 04 92 62 28 03 ;



3.4 RANGEMENTS

3.4.1 Droguerie/nettoyage/infirmierie

Le couloir du rez-de-chaussée contient un placard très ancien dans lequel se trouvent rangés :



A gauche, en haut : l'infirmierie (ouverture par code à chiffre)

A gauche en bas : les produits nettoyants non comestibles (ouverture par code à chiffre)

Au milieu : papier WE, ampoules, éponges, grattoir, ect.

A droite : placard à balais, clés (attention à toujours remettre les clés à leur place)



3.4.2 Nourriture

→ La cuisine

Le frigo 1 permet de ranger les produits frais qui ont déjà été utilisés.

Le placard sert de rangement à l'épicerie. Les grands bacs plastiques permettent de protéger la nourriture en fin de séjour contre les loirs et souris.

Derrière la cuisine se trouve le cellier qui permet de ranger la nourriture :

Le frigo 2 qui permet de ranger les produits bruts n'ayant pas encore servis

→ La réserve

Le garde-manger pour les fromages et certains fruits :

Le meuble de rangement pour le reste :



Pour les séjours avec beaucoup de monde et de victuailles, on peut aussi utiliser la première cave pour ranger les fruits et légumes. (**voir plan**)

D'une manière générale, la maison étant habitée par des loirs et souris, il faut éviter, en fin de séjour, de laisser de la nourriture comestible sans la protéger dans les bacs plastiques. Si aucun séjour ne se déroule après le vôtre, il faut penser à vider, nettoyer et débrancher les frigos.

3.4.3 Matériel de nettoyage

Un aspirateur est présent à chaque étage, ainsi que pour chaque sanitaire et WC, un nécessaire de nettoyage des sanitaires.

3.4.4 Literie

Le placard du premier étage (voir plan) contient des draps, des taies d'oreiller, un nécessaire de repassage.



3.4.5 Skis

L'hiver, les skis doivent être rangés dans la g (voir plan) le long du mur ouest :



3.5 CADENAS

Tous les cadenas, à l'intérieur de la maison, visent à protéger les enfants des substances et lieux dangereux. Il s'agit de cadenas à chiffres avec les nombres 1860 ou 186.

3.6 DIVERS

Les animaux de compagnie sont tolérés si cela ne dérange aucun membre du groupe présent lors d'un séjour.

4. OUVERTURE DU CHALET

A votre arrivée, vous avez réceptionné les clés auprès du responsable de l'ADAL. La Barotte est la dernière grande maison située en bas du village. L'entrée principale, pour ouvrir la maison, est située côté rue.

Il y a 2 entrées principales, l'une côté parking située en amont de la maison et l'autre côté rue. L'entrée côté rue est interdite en période de neige, à cause des chutes de neige du toit. La clé de la porte côté parking reste sur dans la serrure côté intérieur. Les clés des autres portes sont sur le porte-clés situé en face de la salle d'eau RDC, près de l'entrée principale.

Dès l'ouverture de la maison :

Relevés des compteurs :

- Relevé du compteur électrique situé, à l'extérieur, à droite de la porte d'entrée côté rue.



- Le compteur est dans un coffret plastique encastré dans le mur. Vous pouvez l'ouvrir avec un tournevis plat. Indiquez les heures creuses (HC) et heures pleines (HP) dans la fiche de séjours ainsi que sur la fiche située sur la porte de la cuisine.



- Relevé du compteur de gaz situé dans la cuisine en dessous de l'évier à droite. Indiquez les chiffres noirs et rouges sur la fiche de séjour et sur la fiche située sur la porte de la cuisine.



Ouverture des volets :

- Lorsque vous ouvrez les volets extérieurs, veillez à les bloquer contre le mur extérieur par les bloques-volets. Le vent est fréquent dans la vallée. En hiver, pensez à déneiger derrière les volets pour faciliter leurs ouvertures.
- La porte principale a un volet détachable externe. Rentrez le volet à l'intérieur, derrière la porte.



Arrivée d'eau :

- Le robinet d'arrivée d'eau est situé dans la cave, en contre bas à droite. La cave est située à gauche en entrant par la porte principale côté rue. Ouvrir le robinet s'il n'est pas ouvert et se reporter au chapitre de la fermeture de la maison pour sa fermeture.



Installation dans les chambres :

- Les chambres sont situées au premier et second étage. L'accès se fait par les escaliers près de la porte principale côté rue. Réglez le thermostat de votre radiateur. Les disjoncteurs de ces convecteurs sont situés sous l'escalier de la grange au premier étage. Installez vos lits avec vos draps ou ceux disponibles dans les armoires.

Vérification de la mise en marche de la centrale d'alarme située dans le cellier près de l'entrée de la cuisine. Se reporter à au chapitre SSI.

5. SALLES COMMUNES

5.1 REFECTOIRE

5.1.1 Le poêle à bois

Vérifier le certificat de ramonage avant toute utilisation (classeur rouge). Prendre les précautions d'usage pour utiliser cet équipement :

- Favoriser un appel d'air lors de l'allumage en ouvrant temporairement la porte d'entrée du réfectoire
- Utiliser du bois sec pour une bonne combustion afin d'éviter d'enfumer la pièce.



5.1.2 Tables et chaises

Si vous sortez les tables, ne les laissez pas dormir dehors. Il en va de même pour les transats.

Nous disposons de deux parasols pour la terrasse : attention à leur manipulation et à leur rangement.

Les bancs : Attention à leur position dans la pièce car ils ont vite fait d'heurter genoux et tibias.

5.2 MEZZANINE

5.2.1 Utilisation

Cette endroit sert à stocker quelques matériels (hauts parleurs, table de mixage) mais c'est surtout l'endroit où on étend le linge humide pour le faire sécher à l'abri des intempéries).

La barrière à l'entrée de la mezzanine doit être maintenu fermée car, en cas d'incendie, il s'agit d'un cul de sac.

5.2.2 Cheminée

La cheminée, ni ne fonctionne bien, ni ne chauffe bien. De plus vous êtes assurés d'enfumer la grange. A utiliser avec parcimonie.

5.3. CUISINE

C'est la pièce maitresse, le pivot de l'habitation. On ne fait qu'y passer, on y reste parfois longtemps.

5.3.1 Occupation

Il est préférable d'utiliser la cuisine uniquement pour la préparation des repas. Préférer le réfectoire pour y prendre les repas et surtout les petits déjeuners. Ceci afin de ne pas gêner les cuisinier(e)s.

5.3.1 La pile

Prendre bien soin de vider les restes de nourriture contenus dans les casseroles, les assiettes, les plats, ..., dans la poubelle ou au compost, avant de déposer ces derniers dans les bacs en inox de la pile. Ceci afin d'éviter d'obstruer les conduits d'évacuation des eaux usées.

Les tubes en inox (qui s'emboîtent l'un dans l'autre) permettent d'obstruer les bacs de la pile et ainsi de pouvoir la remplir d'eau. Pour vider la cuve à la fin de la « plonge », enlever le tube intérieur.

5.3.2 Le sol

Du fait des nombreux passages et de la préparation des repas, le sol de la cuisine est très vite souillé et souvent mouillé. Il est indiqué de le nettoyer quotidiennement pour des évidentes d'hygiène mais également de sécurité.

5. 3.3 Les placards

Eviter d'y déposer des denrées non stockées dans les boîtes ou non fermées (boîtes, bouteilles).

Veillez à fermer les portes des placards le soir.

5.3.4 Les souris

Ne surtout pas utiliser de produits raticides ou toxiques pour lutter contre les souris (vécu). A la Barotte, la lutte contre ces rongeurs est passive et passe par une bonne pratique du stockage des denrées (boîtes, placards, etc ...).

5.4 FRIGOS

A votre arrivée, la prise doit être débranchée et le frigo ouvert. C'est ainsi que vous le laisserez en partant, ouvert, débranché mais aussi vidé et surtout soigneusement nettoyé. Brancher le frigo pour sa mise en fonction.

5.5 TRI DES DECHETS

5.5.1 Verre

Mettre les bouteilles, pots en verre dans la poubelle **jaune** et les déposer dans la **benne verte en haut du village, à la jonction avec la route nationale.**

5.5.2 Emballages ménagers

Mettre les bouteilles plastiques, boîtes métalliques, cartons d'emballage... dans la **caisse mauve** et la vider dans le **container (couverture jaune)** en haut du village, à la jonction avec la route nationale.

5.5.3 Déchets verts

Mettre les épluchures et autres déchets biodégradables dans la poubelle **rouge** et la vider dans le tas de composteur à côté de la cuve de gaz.

5.5.4 Tous les autres déchets ménagers

Les mettre dans un sac poubelle dans la **poubelle noire** et les déposer dans le **container marron** devant l'Eglise.



5.6 GAZ

5.6.1 Allumer le gaz de la gazinière

Dans la cuisine, il faut veiller au taux de monoxyde de carbone : c'est pourquoi l'ouverture des feux doit être coordonnée avec la hotte en marche et les trappes ouvertes.



Mise en route.

Vérifier que les boutons de la gazinière sont en position fermée. Vérifier que TOUS les robinets de la cuisinière sont coupés

Mettre la vanne d'arrêt gaz sous le compteur est en position ouverte.

Sur le tableau électrique, à gauche de la gazinière, mettre tous les interrupteurs sur ON : la hotte se déclenche et la lumière s'allume.



Ouvrir la vanne manuelle d'alimentation de la cuisinière : positionner le trait rouge dans le sens du tuyau de gaz jaune.



Sur le mur derrière le compteur : ouvrir les trappes hautes et basses.

Vous pouvez utiliser la gazinière.

5.6.2 Allumer le four

1) Placer l'étoile du **programmeur** face au taquet de droite (marque rouge)

2) Appuyer sur le **bouton rouge de gauche (bouton avec une étoile)** pour faire venir le gaz dans la veilleuse, attendre un moment, puis tout en maintenant le bouton rouge, **appuyer en même temps** sur l'**allumeur** du bas (tout en bas : bouton noir rectangulaire avec un éclair), plusieurs fois si besoin. **Lâcher l'allumeur, maintenir le bouton rouge appuyé** quelques instants puis lâcher : la veilleuse doit être allumée.

Si la veilleuse s'éteint , réappuyer rapidement sur le **bouton rouge**.

3) Laisser la veilleuse allumée 10 minutes environ puis mettre le **programmeur** à la puissance désirée ; les deux rampes s'allument, elles s'éteindront et se rallumeront automatiquement en fonction de la chaleur demandée.

4) Pour éteindre, appuyer sur le **bouton blanc**.

P.S : Si vous avez des difficultés la première fois, procédez en retirant la plaque pour voir la veilleuse et la rampe s'allumer. Vous contrôlerez ainsi le temps nécessaire pour l'allumage.



5.7 CELLIER ET ATELIER

5.7.1 CELLIER

Le cellier est une pièce sombre et fraîche à température constante.

On peut y entreposer des produits frais tels que fromages (abrités dans les meubles prévus à cette effet), fruits, légumes.

C'est un endroit idéal de stockage pour les bouteilles (eau, lait, vin, ...).

C'est dans ce lieu que se trouve la centrale SSI, le tableau électrique, la chaufferie et l'accès à l'atelier.

Dans tous les cas veillez à ranger cette pièce correctement et à ne pas obstruer le libre passage entre le hall, la cuisine, l'atelier et le réfectoire.



5.7.2 ATELIER

Veillez à ranger cette pièce après utilisation.

6. CHAMBRES

Ne pas entraver le passage de porte

Ne pas déplacer les lits des chambres

Les couvertures et les oreillers sont dans les armoires

Ils doivent rester dans leurs chambres et ne pas se déplacer à l'extérieur

Les remettre à l'intérieur de l'armoire à la fin du séjour

Ne pas poser sa tête à même l'oreiller, utiliser une taie

Ne pas se coucher à même le matelas, utiliser un drap housse ou autre

ASTUCE ! Si la chambre est froide, placez une couverture entre le matelas et le drap pour s'isoler de la fraîcheur extrême du matelas

7. SANITAIRES

7.1 DOUCHES

Nettoyage quotidien et à la fin du séjour.

7.2 W.C

Nettoyage quotidien et à la fin du séjour.

7.3 LAVE-LINGE

Chargez le linge après avoir ouvert la porte à l'aide du bouton orange (voir photo)

Fermez la porte

Sélectionnez le programme

Sélectionnez la vitesse d'essorage

Mettre la lessive (tiroir à droite) : peu de lessive car l'eau est peu dure.

Fin de programme : ouvrez la porte, videz le linge, arrêtez la machine.

En fin de séjour n'oubliez pas de débrancher la prise et de fermer le robinet.



8. FERMETURE DU CHALET

8.1 NETTOYAGE DU CHALET

Avant votre départ, veuillez réaliser les opérations suivantes au moins deux heures avant :

8.1.1 Sanitaires

Produits nécessaires : Éponge, crème à récurer, gel nettoyant WC, brosse à WC, produits nettoyant sol, eau de javel, eau, serpillière, balai, aspirateur, grand sac poubelle, balai brosse.

- Nettoyer les douches et revêtements muraux avec de l'eau de javel
- Nettoyer les lavabos à l'aide d'eau de javel
- Nettoyer les WC avec la brosse si nécessaire et les lunettes de WC
- Balayer/Aspirer les sols
- Laver les sols
- Fermer les volets
- Laisser les portes des douches ouvertes
- Déployer les rideaux des douches pour qu'ils sèchent
- Vider les poubelles des sanitaires
- Éteindre les lumières

8.1.2 Chambres

Produits nécessaires : Produits nettoyant sol, eau, seau avec eau chaude, serpillière, balai, pelle, grands sacs poubelle, balai brosse, aspirateur

- Plier les couvertures et les ranger dans les armoires
- Balayer/Aspirer les sols (même sous les lits)
- Laver les sols
- Fermer les volets
- Baisser le robinet thermostatique **sur 1**
- Éteindre la lumière

8.1.3 Cages d'escalier et couloirs

Produits nécessaires : produits nettoyant sol, seau avec eau chaude, serpillière, balai, pelle, grand sac poubelle, balai brosse, aspirateur

- Secouer les essuie-pieds
- Balayer/Aspirer les sols
- Balayer/Aspirer les marches d'escalier
- Laver les sols et les marches d'escalier

8.1.4 Réserves

Produits nécessaires : produits nettoyant sol, seau avec eau chaude, serpillière, balai, pelle, grand sac poubelle, balai brosse, éponge, eau de javel

- Enlever toute la nourriture qui vous appartient
- Nettoyer les tables et les étagères
- Mettre les cartons et cagettes à la poubelle
- Balayer les sols (coins et recoins compris!)
- Laver les sols

Attention ! : Vous ne devez pas laisser de nourriture dans la maison. Vous devez donc emporter tout ce qui est rapidement périssable.

Vous pouvez laisser les aliments de base : thé, sucre, vinaigre...

8.1.5 Cuisine

Produits nécessaires : Produits nettoyant sol, seau avec eau chaude, serpillière, balai, pelle, grand sac poubelle, balai brosse, éponge, eau de javel

- Ranger les ustensiles de cuisine dans les placards
- Ranger vaisselle, couverts, et verres dans les placards
- Vider les placards de nourriture
- Arrêter les brûleurs de la cuisinière
- Vérifier l'arrêt des fours
- Nettoyer les plonges à l'eau de javel
- Nettoyer la cuisinière à l'eau de javel
- Nettoyer les tables et plan de travail à l'eau de javel
- Vider et laver la cafetière
- Nettoyer le four à micro-ondes
- Évacuer les sacs poubelle et les déposer dans les containers situés devant l'Eglise et en haut du village
- Balayer/Aspirer les sols
- Laver les sols avec du produit nettoyant et de l'eau de javel
- Fermer les volets
- Éteindre la lumière

8.1.6 Frigidaires

Produits nécessaires : éponge, eau chaude, eau de javel

Attention : Vous devez prendre connaissances auprès de l'ADAL du calendrier d'occupation de la maison. Si la maison est occupée par un nouveau groupe quelques jours après votre départ, il est inutile de décongeler et d'arrêter les frigos. Si aucun groupe n'occupe la maison une semaine après votre départ, vous devez décongeler et arrêter le frigo.

- Arrêter le frigo au moins 1 heures avant, en basculant vers le bas le ou les interrupteurs des disjoncteurs. Ne pas débrancher les prises.
- Laissez le ou les frigos décongeler porte ouvertes
- Vider les bacs de rétention d'eau de décongélation
- Vider les bacs à glaçons
- Nettoyer l'intérieur des frigos avec de l'eau de javel

8.1.7 Salle commune

Produits nécessaires : Produit nettoyant sol, seau avec eau chaude, serpillière, balai, pelle, grands sacs poubelle, balai brosse, éponge.

- Ranger les jeu dans le placard
- Ranger les livres dans la bibliothèque
- Laver les tables
- Retourner les chaises et les bancs sur la table
- Balayer les sols
- Laver les sols
- Fermer les volets des fenêtres et de la porte fenêtre
- Mettre les robinets thermostatiques **sur 1**
- Éteindre les lumières

8.1.8 Salle de jeux

Produits nécessaires : aspirateur, éponge, eau chaude, produit nettoyant sol, serpillière, balai brosse

- Ranger les jouets et livres dans les placards
- Nettoyer la table et les bancs
- Passer l'aspirateur
- Laver le sol

8.2 FERMETURE DE LA MAISON

Fermeture simple de la maison (un groupe va succéder à votre séjour) :

- Nettoyage de la maison. Se reporter au chapitre Nettoyage.
- Fermeture de tous les volets (chambres et parties communes) et ainsi que de toutes les fenêtres. Le volet détachable de la porte principale, placée derrière cette porte s'encastre sur la partie fenêtre extérieure.
- Mettre tous les radiateurs sur HG (chambres et parties communes) ou les éteindre hors hiver.
- Relevés des compteurs électriques situés à l'extérieur près de la porte principale et de gaz situé sous l'évier de la cuisine. Ne pas éteindre ces compteurs. Reportez ces relevés dans la fiche de séjours ainsi que sur la fiche située sur la porte de la cuisine.
- Ne pas fermer l'arrivée d'eau.

- Fermeture à clés éventuellement des portes extérieures et laisser ces clés à l'intérieur de la maison. Le porte-clés est en face de la salle d'eau du RDC, près la porte principale. La clé de la porte côté parking reste sur la serrure.

Fermeture longue de la maison (aucun groupe va succéder à votre séjour) :
En plus des tâches de la fermeture simple de la maison

- Fermer le robinet d'eau. Le robinet d'arrivée d'eau est situé dans la cave, en contre bas à droite. La cave est située à gauche en entrant par la porte principale côté rue.
- Fermer l'arrivée de gaz

Annexes :

- 1- Le tableau des fournisseurs vous donne les coordonnées des différentes entreprises de la vallée avec lesquels nous travaillons. Nous avons intérêt à faire travailler les entreprises locales. Elles vendent des produits de qualité et cela évite le transport des denrées depuis les grandes villes.
- 2- La répartition dans les chambres vous permet de répartir les différentes personnes et familles dans les différentes chambres de la maison. A remplir au crayon et à afficher sur le placard de la cuisine.
- 3- La liste des organisateurs de séjour donne la liste de tous les responsables de l'association capables d'organiser un séjour et d'en être responsables. Sauf pour les premiers séjours, la présence d'au moins un responsable habilité est indispensable pour organiser un séjour.

ANNEXES

1-TABLEAU DES FOURNISSEURS

Nom de la société	Activité	Adresse	Téléphone fixe	Fax	Mobile	Commande
Société Nouvelle Abeil'	Fruits et légumes en gros	Rue Georges Bermond Gonnet 05 100 Briançon	04 92 21 01 20	04 92 20 38 94	06 48 17 36 06	- dimanche soir jusqu'à 19h30, jusqu'à 22h sur répondeur - mercredi idem
Alimentaire FB	Alimentation générale, épicerie	30 rue Coutelliers 05 100 Briançon	04 92 20 21 54	04 92 20 60 20		- tous les jours de 7h à 17h, contact direct - 17h et toute la nuit sur répondeur
Boucherie Garnier	Boucherie, charcuterie	Route de Grenoble 05 220 Môtétier-les-bains	04 92 24 43 38			La veille
Sherpa	Alimentation générale Code ADAL : 71 Leridon	373 route de Grenoble 05 220 Môtétier-les-bains	04 92 24 41 15			Pour le pain, commander la veille pour le lendemain
Géant Casino	Boucherie halal	Géant (CASINO) 05 100 Briançon	04 92 25 74 00	04 92 25 74 20		Avant d'effectuer les achats, retirer un bon à l'accueil
Les Pains de hauteurs	Boulangerie	309 route de Grenoble 05 220 Monetier-les-bains	04 92 24 47 50			Commander le pain un jour à l'avance.

3-Organisateur de séjour 2015-2016

Personnes habilités pour organiser un séjour : ayant participé à une formation incendie et organisation des séjours - Date du stage

BIANCHI Sandrine	2010
BRUN Hervé	2010
CHAMPANET Odile	2010
CHAUMERY Michel	2010
COQUEMONT Romuald	2010
DECHELETTE Clodane	2010
DECHELETTE Remy	2010
FIORI Patricia	2010
LOUIS ROUSSEAU	2010
MARIE-MAD ROUSSEAU	2010
SERGENT Christine	2010
VERDIER Denis	2010
BADER Hervé	2012
BLANC Lucie	2012
BONDIL Marie	2012
CAROZZI Jérôme	2012
EHRHART Patrice	2012
EHRHART Patricia	2012
FAVALORO Remy	2012
MENU Evelyne	2012
OTT Samuel	2012
PELLET-BLANC Christian	2012
PINI Lauriane	2012

RIOU Hervé	2012
COUTOULY Rodrigue	2013
DUMAIS Olivier	2013
GOME Gregory	2013
GOME Mélanie	2013
GRIMAUD Edith	2013
GUADALUPI Annie	2013
GUADALUPI Henri	2013
REYNOUARD Virginie	2013
RUIZ Laure	2013
SERGENT Julie	2013
AMOURETTI Jean-Luc	2015
BADER Anaïs	2015
BENAMAR Mejda	2015
BONDIL Eric	2015
BONDIL Léo	2015
COUTOULY Siriane	2015
ESCALLIER Véronique2015	2015
FABRE Cedric	2015
FOUREST Thomas	2015
GOMBERT Lucas	2015
LAMSFUSS Anna	2015
LOISY Dominique	2015
MALAVAL Eric	2015
MARTELOTTO Alain 2015	2015
PARODI Fabrice	2015
PINHEDE Cedric	2015

PIOLI Danielle	2015
PIOLI Jacques	2015
REY Bernard	2015
ROSSO Isabelle	2015
ROSSO Thomas	2015
SIMONNOT Josephine	2015

Personnes ayant été habilitées

Et formés à l'utilisation de la maison

ADOU Farid	2009
DELAROSA Fabienne	2009
DUPIN Frederic	2009
GUIDT Marie-Claire	2009
PEREZ Jacques	2009
RAOUS Remi	2009
ROSSO Catherine	2009
SERGENT Thibaut	2009
VINCENT Martin	2009

VOILA VOTRE SEJOUR EST TERMINE
MERCI D'AVOIR SUIVI LES INSTRUCTIONS
L'ADAL VOUS SOUHAITE UN BON RETOUR
ET ESPERE VOUS REVOIR TRES PROCHAINEMENT



Merci de faire remonter vos critiques, remarques et suggestions à :
rodrigue.coutouly@ac-aix-marseille.fr

Ce vade-mecum est un travail collectif : merci à Baptiste, Cédric, Denis, Léo, Morgane, Siriane, Virginie pour leur participation active.