

## Mode d'emploi du BAR pour les soirées hors Stamm

**Le bar est à disposition des occupants de la MAM**

**Les prix sont affichés sur les murs et sur le bar**

**Merci de payer les consommations avec l'appoint directement dans la caisse rouge**

**Voici quelques indications pour une utilisation responsable de ce bar collectif**

### **Pendant la soirée:**

- **Les vins sont vendus à la bouteille** . Les rouges sont dans les étagères du bar , les blancs dans le frigo de droite ( 8°)
- Pour le vin au verre : **vérifier la présence de bouteilles ouvertes au frigo !** A la demande, on ouvre une petite bouteille de **rouge (Gamay 50 cl)** et éventuellement une petite bouteille de **blanc ( Chasselat 50 cl)**. Il n'y donc pas de choix possible pour le client.
- Eventuellement remplir la bouilloire et la réserve d'eau de la machine à café
- Pour une soirée Jeunesse remplir des pots d'eau plastiques de la cuisine ( sirops dans l'étagère du bar)
- **Il n'y a pas d'eau courante au bar, donc se servir à la cuisine.**

### **A la fin de la soirée :**

- **Trier** les bouteilles vides ,
  - o récupération du verre et du PET à mettre dans les deux caisses vers la cuisine contre le mur de la grande salle
  - o récupération des **bouteilles consignées** de bières, d'eau minérale et de limonade dans les caisses sous le bar
- **Pour le bon fonctionnement de ce bar**
  - o Regarnir à nouveau le frigo des trois types de bières , eau gazeuse , Gasoza, et thé froid
  - o Vider les réservoirs d'eau de la cafetière et bouilloire
  - o Regarnir le bar en verres à vin, verres à eau, tasses à café, à thé, petites cuillères etc.... ( à prendre dans les tiroirs et placards de la cuisine
  - o Donner un coup de lavette sur le bar
  - o Vider la poubelle si besoin.

Nous vous remercions par avance pour votre collaboration au bon fonctionnement de ce bar collectif

L'équipe des Barmen de la MAM .