

Checklist de remise en ordre

	Sol lavé à l'eau et raclé
	Evacuation de l'eau (trappe grise) sans gobelets ou plastiques
	Nettoyé sous le bar et sous les frigos
	Propre sous les praticables
	Surface des praticables propre
	Praticables agencés en scène centrée dans le fond de la salle
	Surface du bar (plan de travail) et surfaces intérieures propres
	Frigos lavés et laissés ouverts
	Pompes mise sous eau si utilisées
	Eau coupée
	Electricité pas coupée
	Fusibles marqués « Ne pas couper » enclenchés
	Pieds des praticables à plat sur le sol
	Chauffage coupé au thermostat (Menu > CHAU > OFF)
	« Cendrier » vidé
	Poubelles emportées
	Gratter les chewing-gums au sol
	Mégots devant la salle balayés
	Pas de gobelets tout autour de la salle et sur le parking
	Toilette lavée à l'eau
	Poubelle de la toilette vidée
	Chasse tirée
	Tables et bancs de brasseur rangés à gauche de la scène (1 table + 2 bancs + 1 table + 2 bancs, etc...)
	Décoration enlevée
	Ficelles, papiers collants, bandes isolantes, colsons, fils de fer retirés

Inventaire

	2 extincteurs (avec plomb)
	1 porte manteau
	1 porte poubelle
	1 bassin
	1 seau
	2 raclettes
	1 brosse de rue (poils oranges)
	2 brosses coco (1 large, 1 normale)
	1 brosse de nettoyage (poils durs)

Remarques :

--

Date, nom et signature :

--