Cahier des Charges à respecter par les traiteurs relatif aux conditions d'utilisation des cuisines et des salles de réceptions du Château de Preisch

Pour le confort de tous, les traiteurs utilisant les cuisines et les salles de réception s'engagent à respecter les règles qui suivent.
Le non-respect de ces règles entrainera la mise en jeu de la garantie-caution du Client pour qui le traiteur intervient, à concurrence des frais de remise en état ou de nettoyage complémentaire.
Le Traiteur et le Cleint devront signés le cahier des charges et le remettre au château de Preisch

1. Conditions particulières d'utilisation des cuisines

1.1 Equipement des Cuisines

Cuisine de la salle :
1 chambre froide avec 4 grilles, 1 évier double bac profond, 1 lave-mains, 3 tables rectangulaires, 1 piano 3 feu, 1 four gastronorme 5 étages avec 3 grilles.

Cuisine du Château :
1 évier inox double fond, 1 réfrigirateur vitré, 1 chambre froide ancienne (si indispensable), 1 table de cuisine, 1 piano 5 feux avec 2 fours, un grand plan de travail.

Petite salle à manger du château :
Cette pièce peut-être destinée au traiteur qui pourra l'utiliser comme office. A cet effet une grande table se trouve sur place.
Afin de préserver le parquet et la grande table en bois de cette pièce, le traiteur veillera à protéger le sol et la table au moyen de protections imperméables, notamment en cas de stockage d'aliments et de boissons.

1.2 Préparations chaudes

Les cuisines mises à disposition du traiteur seront utilisée pour réchauffer et non pas pour cuisiner sur place.

1.3 Chambre froide

Les chambres froides devront être mis à l'arrêt et leurs portes laissées entrouvertes après nettoyage du traiteur.

1.4 Nettoyage des Cuisines

Le traiteur s'engage à restituer à l'issue de la location, les 2 cuisines et la petite salle à manger dans un parfait état de propreté (matériel, sols et murs).
Le traiteur apportera son propre matériel de nettoyage et produits d'entretiens nécessaires.
En cas de non-respect de tout ou partie des clauses 1.4, un forfait de 200 € HT sera demandé.

1.5. Déchets, sacs poubelles et bouteilles vides

Les déchets, sacs poubelles et bouteilles vides doivent être évacués par le traiteur avant son départ. Aucun sac poubelle ni carton de bouteilles vides de doit être déposé à l'extérieur du bâtiment, que ce soit dans la Cour du château ou sur la voie publique.
Sur le parking, (coté sortie de secours de la salle) un conteneur vert est destiné à récupérer les sacs poubelles correctement fermés, un conteneur jaune est destiné à récupérer le recyclage et un conteneur à verre est à disposition du traiteur.

En cas de non-respect de tout ou partie de la clause 1.5, un forfait de 200 € HT sera demandé.

2. Conditions particulières d'utilisation des salles de réceptions

2.1 Utilisation des tables et des chaises

15 tables rondes de 180 cm de diamètre (10 personnes), 12 tables rondes de 150 cm de diamètre (8 personnes), 150 chaises prestiges, 10 tables hautes mange debout, 150 chaises coques plastiques à housser, tables et chaises de jardin sont mises à disposition du traiteur qui devra réaliser l'implantation des tables pour le client.
A l'issue de la réception, les tables et les chaises devront être pliées, nettoyées si nécessaire et rangées comme à l'arrivée. Le traiteur veillera à ce que personne ne grimpe sur les tables.
Les chaises à coques plastiques peuvent être utilisées en extérieur, elles seront installées puis rangées ou par le traiteur ou par le Client.

2.2 Nettoyage :

L'équipe traiteur doit rester jusqu'à la fin de la réception, elle devra balayer les locaux mis à disposition de façon à enlever entièrement les bouteilles, déchets et/ou papiers.

2.3 Conditions particulières d'utilisation du rez-de-chaussée du Château pour le cocktail :

Dans le cas où le Client dispose d'une partie du rez-de-chaussée pour le cocktail.
En raison de l'ouverture au public, le Traiteur ne pourra s'installer qu'à partir de 16h le jour J sauf autorisation préalable du Château de Preisch.
Les meubles seront protégés. Le traiteur devra prévoir le nappage suffisant pour recouvrir les meubles protégés. (5 nappes)
le traiteur veillera à protéger le sol au moyen de protections imperméables, notamment en cas de stockage d'aliments et de boissons. Ne pas mettre de boissons fraiches à même le sol, prévoir un saut sur roulette.
Le traiteur fera en sorte que tout soit débarrassé au fur et à mesure et remisé dans la cuisine du château.
L'accès au château sera fermé au passage du diner dans la Grange pour des raisons de sécurité. Seule la cuisine restera ouverte pour finir de débarrasser et nettoyer la cuisine.

2.4 Utilisation de la Chapelle :

En raison de l'ouverture au public le dimanche, la Chapelle devra être entièrement vidée le soir même ou le lendemain matin au plus tard.
Si les chaises appartiennent au Château, elles devront être rangées dans l'espace prévu à cet effet (les anciennes écuries) . Si des confettis naturels (pétales de rose, lavande, riz sont utilisés, il est impératif de les enlever.)
En cas de non-respect de tout ou partie de la clause 2.4, un forfait de 200 € HT sera demandé.

2.5 Utilisation du parc pour le Cocktail

Le mobilier utilisé devra être rangé dans les anciennes écuries (tables rectangulaires, chaises plastiques et mange-debout). Sauf mobilier de jardin.
L'espace devra être entièrement nettoyé et vidé de tout matériel (arche, vaisselle, pompe à bière, etc…) en raison de l'ouverture le dimanche.
Si besoin, prévoir une camionnette pour circuler à l'intérieur du Domaine et limiter au maximum la circulation à l'intérieur du site. Les camions sont strictement interdits à l'intérieur du Domaine.

3.Reconnaissance préalable des lieux

Le maitre d'hôtel qui sera en charge de la réception du Client devra impérativement avoir effectué une reconnaissance préalable des lieux, des ses installations en compagnie d'un représentant du château au moins 15 jours **avant la première manifestation dont il aura la responsabilité au Château de Preisch.**

4. Matériel apporté par le traiteur et libération des lieux

Après nettoyage par le traiteur, les locaux seront libérés intégralement (y compris vaisselle, nappes, couverts…) à l'issue de la location.
Le transport de matériel sera assuré à dos d'homme et/ou par un diable ou des planches à roulettes. Le recours à des portes-palettes et autres élévateurs étant interdit. Une petite camionnette peut être autorisée pour installer la Chapelle ou le cocktail en exterieur.

Dans le cas ou le traiteur aurait recours aux services d'un loueur de vaisselles, nappes etc…il appartient au traiteur d'organiser la réception et l'enlèvement du matériel au plus tard le lundi matin (fonction de l'occupation des lieux).
En cas de non-respect de tout ou partie de la clause 4, un forfait de 200 € HT sera demandé.

5. Usage du Tabac

Pour des raisons d'hygiène et conforment à la réglementation en vigueur, il est strictement interdit de fumer à l'intérieur des locaux.

6. Consignes de sécurité

Un coupe circuit est situé dans la cuisine, bouton jaune
Un coupe circuit exterieur existe à la sortie de la cuisine de la salle de réception.

7. Puissance Maximale autorisée

La puissance electrique totale disponilbe à partid es prises electriques existantes est de 4kw. Le traiteur et les prestataires veilleront à ne pas depasser ces puissances lorqu'ils apportent du matéreil electrique complémentaire et à respecter le secteur de puissance qui lui seront indiqués par le château de Preisch.

8. Flammes nues, chandeliers et bougies

Il est interdit d'apporter du matériel à flamme nue sans avoir eu l'autorisation du Château de Preisch avant la réception.
Le lâcher de lucioles, confettis sont strictement interdits à l'intérieur comme à l'extérieur.
Les feux d'artifices sont interdits sauf feux d'artifices réalisés par un artificier professionnel avec accord préalable écrit du Château de Preisch.

9. Appareil à gaz

L'apport et/ou l'usage de bouteille de gaz est strictement interdit à l'intérieur des locaux, y compris des cuisines. Les équipements à gaz peuvent toutefois être utilisés, uniquement si des flexibles de longueur suffisante permettent de placer les bouteilles de gaz à l'extérieur.

10. Mise en jeu de la caution-garantie du Client en cas de non-respect du présent cahier des charges

Le non-respect des conditions particulières et /ou générales d'utilisations des lieux, constaté lors de l'état des lieux final, entraine la mise en jeu de la caution garantie du Client pour qui le Traiteur intervient à concurrence des frais :

- de remise en état suite à dégradation : 100 HT par chaise détérioré, 200 € HT par table détériorée, les autres dégradations seront estimées sur la base d'un devis.
- De nettoyage complémentaire : insuffisance de nettoyage des cuisines et des autres salles ou emplacement du cocktail à l'extérieur, entrainera un forfait de 200 €HT
- D'évacuation des ordures ménagères (bouteilles, aliments, cotillons, déchets,… le non respect de cette obligation entrainera une retenue de 200 € HT sur la caution duc lient
- D'apport de matériel non enlevé dans les délai : 200 € HT

Toute retenue sera mentionnée sur la facture finale fournie au client.

Fait au Château de Preisch,
Le Traiteur (nom et qualité du signataire) Le client Le château
Mention manuscrite « lu et approuvé »