調理実習室の利用上の注意事項について

**１　利用時間**　午前9：00～午後5：00　（実習後の片付け、清掃を含む）

（１）　当日の進行具合により、片付け、清掃が少し延長するような場合は、午後4：００までに1階事務室へお声掛けください。

（２）　最終撤収時刻は、午後５：30までにお願いします。

（３）　本会が主催する行事等の使用がある期間は、ご希望日の御利用が出来ない場合もありますので御了承ください。

**２　定員**

実習室の定員上限は４0人です。（定員を超えてのご利用はご遠慮ください）

**３　履物について**

（１）実習室、準備室、更衣室は土足厳禁です。

（２）必ず上履きをご持参いただけますようお願いします。

**４ ごみ等の処理について**

（１）実習の際に出たごみは、必ずお持ち帰りください。

（２）実習中、一時分別したり、まとめたりする容器（ポリペール等・ゴミ袋）はご利用ください。

**５　ふきん等について**

食器ふき用、台ふき等はありませんので、利用者が予め準備し、ご持参ください。

**６　調理器具、食器について**

（１）食器洗浄用の洗剤、スポンジは貸出します。

（２）流水で洗剤をよく落とし、しっかりと水気をふき取り、元の所定の位置、場所に必ず戻してください。

（３）調理器具は各台ごとに管理をしていますので、必ず使用台ごとに戻してください。

（４）使用中に破損した場合は、すみやかに専門員へお知らせください。

**７　会場の下見と備品の使用について**

当日のトラブルを防ぐため、利用日の1週間前までに下見と総務課　専門員との事前打合せをお願いします。（揚げ物、スチームコンペクションオープン使用の予定がある場合は、事前にお知らせください）

**※準備室を講師控室として利用する場合は、事前にお知らせください。**