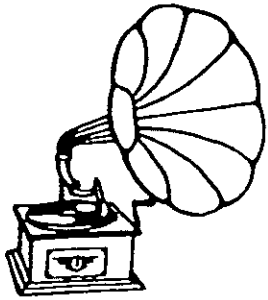


BROCANTE



TEMPOUX

15. Assoc. Parents
(Prairie Henna)

Avis aux responsables de stands

- **RAPPELS «organisation »**
 - Pour faciliter la fourniture du matériel et des boissons le vendredi, cette année nous demandons à chaque stand de prévoir 2 à 3 personnes pour venir charger les camionnettes au magasin central. Pour ce faire nous vous demandons d'être présents au magasin central, près de la salle St-Hilaire, à l'heure reprise dans le planning ci-joint.
 - Tout le matériel doit être testé le vendredi afin de permettre, en cas de problème, toute réparation ou changement avant le début de la brocante.
 - Tout le matériel doit être nettoyé et rangé (dans le stand), le dimanche soir. (Il est possible de revenir, le lundi matin, pour nettoyer le matériel au dépôt matériel, derrière l'église.)

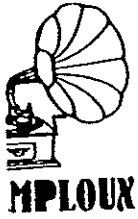
- **MATERIEL, OUTILLAGE MINIMUM à prévoir par vous-mêmes, (non fournis par la brocante)**
 - Marteau
 - Clef anglaise
 - Tuyaux d'eau
 - Tournevis
 - ouvre-boîtes
 - couteaux de cuisine
 - grands couteaux
 - grandes cuillères
 - tire-bouchons
 - brosse
 - ramassette

- **PRECAUTIONS A PRENDRE PENDANT LA BROCANTE**
 - Pour éviter les faux billets, nous vous demandons de **ne pas accepter les billets de plus de 50€**. N'oubliez pas de prévenir tous les membres de votre stand.
 - Nous vous demandons également d'éviter de stocker de la nourriture dans les réfrigérateurs de la brasserie. Si cela s'avère toutefois nécessaire, il faut absolument nettoyer au préalable le refroidisseur avec de l'eau de javel afin d'éviter toute intoxication (salmonellose).

- **UTILISATION DES TICKETS REPAS ET BOISSONS**
 - Pour éviter tout abus, les tickets repas et boissons ne seront acceptés que dans trois stands, à savoir le stand de Yves, le stand Patro et le stand « prairie Henna ». dans tous les autres stands ces tickets ne pourront pas être utilisés.

- **Tentes SNJ**
 - on demande également à chaque stand de replier et ranger les tentes SNJ qu'ils auront utilisées.

Si vous désirez d'autres précisions : veuillez me contacter : HALLEUX LUC, Rue Visart de Bocarmé n°5 à 5020 Tempoux e-mail : halleuxl@skynet.be



sécurité dans les stands



1) Utilisation des friteuses

- une **personne responsable (minimum 18 ans)** doit, en permanence, obligatoirement, être présente pendant l'utilisation des friteuses.
- la fonte des graisses doit s'effectuer avec le **thermostat au minimum** et sous surveillance permanente.

2) Raccordement des appareils électriques

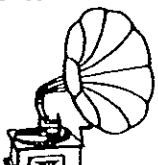
- Lorsque vous utilisez des rallonges sur enrouleur pour des appareils chauffant : percolateurs, friteuses, bain-marie, il est vivement conseillé de **le dérouler entièrement** afin d'éviter la surchauffe du câble.

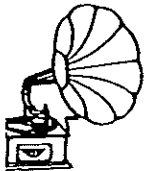
3) Raccordement des appareils au gaz

- Toutes les bonbonnes au gaz doivent être **placées à l'extérieur** des locaux. Des tuyaux de longueur suffisante ont été prévus afin de pouvoir les mettre à l'extérieur, de préférence à l'ombre.
- Tous les raccords doivent être munis de **colliers de serrage**.
- Les contrôles éventuels des fuites peuvent se faire en badigeonnant les raccords avec un mélange de 25% de savon liquide et 75% d'eau. Un pinceau facilite le badigeonnage.

4) Extincteurs et couvertures

- Les extincteurs doivent être placés obligatoirement **près de la sortie** de la tente ou du local mais en aucun cas à côté de la friteuse. La couverture doit se trouver suffisamment éloignée des friteuses de sorte que son accessibilité reste possible en cas d'incendie de friteuse.
- Ne jeter en aucun cas (**DANGER**) de l'eau sur un incendie de friteuse, une couverture anti-feu vous a été livrée pour éteindre ce type d'incendie.





QUELQUES REGLES POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

1/ LES TEMPERATURES

- réfrigérateur : maximum 7°C
- aliments chauds à conserver à 65°C ou plus
- température des graisses : 180°C maximum
- refroidissement denrées chaudes dans le frigo
- aucune conservation de denrées cuites ou précuites à température ambiante.

2/ LES MATIERES PREMIERES

- stockage dans un endroit protégé (éviter contacts animaux, fumeurs, sol...)
- surgelés doivent être dégelés dans un frigo

3/HYGIENE DES INSTALLATIONS

- surfaces de travail doivent être lisses, nettoyables et nettoyées régulièrement
- eau potable
 - o pour nettoyage des équipements
 - o pour lavage des mains
- denrées non emballées doivent être protégées de toute contamination (ex : plexiglas d'une hauteur suffisante)

4/DECHETS ALIMENTAIRES

- poubelles doivent être couvertes
- déchets régulièrement enlevés
- trier les cartons

5/HYGIENE DU PERSONNEL

- vêtements propres
- mains et ongles propres et exemptes de bijoux



Consignes pour la nourriture

- *La nourriture doit être stockée dans un frigo, pas dans un refroidisseur de brasserie.*
- *Les frigos doivent être ouverts le moins souvent possible.*
- *Les frigos doivent être branchés le vendredi soir.*
- *Vérifier régulièrement la température des frigos afin de s'assurer de leur bon fonctionnement.*
- *Pour la viande, n'ouvrir qu'un seul sachet sous vide à la fois.*
- *Stocker les cannettes avec l'emballage (tout le plateau) dans les refroidisseurs de brasserie (bien séparé de la nourriture).*
- *N'ouvrir qu'un seul plateau de cannettes d'une sorte à la fois.*
- *En fin de brocante, ne pas mélanger les sachets entamés avec les sachets intacts.*
- *Dimanche soir, attendre le passage des équipes de ramassage de frais avant de débrancher les frigos. Avant tout départ, appeler le magasin !!!*

DIMANCHE SOIR

PETIT MATERIEL A RENTRER VOUS-MEMES

- égouttoir à frites
- écumeurs
- salières
- samovar
- thermo
- brosses pour verres
- ouvre-boîtes
- appareils à hot-dog
- marmites
- essuies, produits de nettoyage
- bacs rouges (transport de viande)

Les stands qui disposent d'une camionnette frigo peuvent mettre ce matériel dans la camionnette.

**VEUILLEZ VEILLER A ENLEVER TOUT AFFICHAGE DE
VOTRE CHAPITEAU (autocollants, affiches, tarifs, publicités,...)**

MERCI POUR VOTRE COLLABORATION !

**planning pour chargement des camionnettes
au magasin central le vendredi 19 août**

prairie Henne au	08h30	(association parents)
cimetière	09h15	
central	10h00	
Yves	10h45	
chez Claude	11h30	(scouts Wépion)
buvette football	12h00	
St Antoine	12h30 13 ⁰⁰	
Patro	13h15 13 ³⁰	
bar alcool	13h45	
bout du village	14h15	(tennis)
ferme Delvaux	14h45 15 ⁰⁰	
route de Spy	15h15	(jumelage)
St Fargeau	15h45	(patro de Belgrade) 16h15
la main	16h30	(JLS) 17 ⁰⁰
école	17h00	(Sénégal) 17 ³⁰



BOISSONS

PILS Primus.....	1,80 €
TONGERLO blonde.....	2,50 €
brune.....	2,50 €
BLANCHE, MYSTIC.....	2,00 €
GUEUZE nature.....	2,00 €
framboise.....	2,00 €
kriek.....	2,00 €
PALE ALE Martin's.....	2,50 €

LIMONADE, PEPSI.....	1,80 €
EAU plate, pétillante.....	1,50 €
TONIC.....	1,80 €
JUS D'ORANGE.....	1,80 €
EAU bouteille 0,5L.....	2,00 €
EAU bouteille 1,5L.....	3,50 €

Boîte PRIMUS.....	2,20 €
PEPSI, ICE TEA.....	2,20 €
LIMONADE.....	2,20 €
PEKET citron, framboise, raisin,	1,80 €
VIN Corbière Verre.....	1,80 €
Bouteille.....	8,00 €
SANGRIA.....	2,00 €
LAIT.....	1,00 €
CACAO.....	1,50 €
CAFE.....	1,50 €
SOUPE.....	1,50 €

RESTAURATION

FRITES RAVIER.....	2,50 €
SAUCE Mayonnaise, Tartare.....	0,50 €
Andalouse, Cocktail.....	0,50 €
Américaine.....	0,50 €
Moutarde.....	0,50 €
CERVELAS.....	1,50 €
PIPE ARDENNAISE.....	1,50 €

DÜRÜM, MITRAILLETTE.....	4,00 €
PATES.....	3,50 €
HAMBURGER + Pain.....	3,00 €
SAUCISSE + Pain.....	3,00 €
HOTDOG.....	2,50 €
TARTIFFLETTE.....	5,00 € ^{2,00 €}
DAGOBERT (1/3 Baguette).....	3,00 €
Pain chocolat.....	1,50 €
Pain chocolat + Café.....	2,50 €
Tarte (1/8).....	2,00 €
Tarte (1/1).....	14,00 €

Assiette 2 SAUCISSES.....	7,00 €
2 BOULETTES Sce Tomate... 7,00 €	
THON.....	7,00 €
(Réduction enfant - 1 pièce).....	(-1,00 €)