

Grand-Champ le .....

**Contrat de location d'un « BARBECUE Réf : JR 15**

Transmis le .....

**ENTRE LES SOUSSIGNÉS**

- D'une part MR. JEHANNO Bertrand , Président de l'association
- ou d'un membre représentant de l'association MR .....
  
- D'autre part M .....Président(e) .....
- De.....No téléphone.....

Il est convenu ce qui suit,

L'association de la *Foire de Lanvaux Golfe du Morbihan*, met à disposition, à titre de location, un barbecue *en état de marche et propre*.

Le transport, la mise en route de l'appareil sera assuré par un représentant de la Foire de Lanvaux.

Après réservation, le barbecue pourra être à votre disposition le .....sera rendu à la Foire de Lanvaux le.....

**Montant de la location :**

- 150 Euros pour 1 Journée, chèque *remis à la mise à disposition*.
- 50 Euros par journée supplémentaire
- *Les repas du midi ou de la soirée* seront assurés pour les personnes qui assureront l'accompagnement de l'appareil (barbecue), 3 à 4 repas.

**Chèque de Caution :**

*Lors de la livraison de l'appareil*, 1 chèque de *caution de 150 Euros* sera demandé *pour garantir* la propreté et le bon état de fonctionnement du barbecue lors de la récupération.

**Le Président de la FOIRE DE LANVAUX**  
Bertrand JEHANNO ou son représentant,

**L'utilisateur, locataire,**  
Nom- Prénom-Signature,

Fait en deux exemplaires, à .....Le .....

Bertrand JEHANNO

## **CONSEILS SUR L' UTILISATION DU « BARBECUE AUTOMATIQUE VERTICAL » Réf JR15.**

**Le barbecue automatique vertical à la particularité de réaliser des grillades dans le sens vertical comme l'indique son nom .**

**C'est un appareil qui fonctionne à partir d'une alimentation électrique, 220 Volts , et qui peut fonctionner également manuellement ceci avec une manivelle qui entraîne le mécanisme de la chaîne.**

*Cet appareil à pour objectif de réaliser de la cuisson alimentaire, destiné à des hommes et femmes qui viennent à des différentes manifestations et qui mérite des règles strictes de mise en place (1), de fonctionnement (2), d'utilisation (3) et d'hygiène et de propreté (4) .*

### **1) La mise en place :**

- Mettre le barbecue bien à niveau, de ce faite les grilles contenant les ingrédients tourneront sur eux mêmes durant le circuit autour du foyer.
- Des cales et béquilles sont à disposition dans les coffres situés a l'avant de l'appareil.

### **2) Fonctionnement :**

- **Dérouler l'enrouleur de câble** entièrement, brancher celui-ci sur du 220 Volts.
- **Mettre de l'huile « alimentaire »** de temps en temps sur la chaîne d'entraînement
- Ne pas arrêter le fonctionnement du mécanisme de la chaîne d'entraînement durant toute son utilisation.
- Le faite de chauffer avec le foyer, si on arrête le mécanisme sa risquerait de bloquer la chaîne.

### **3) L'utilisation :**

- Pour avoir un rendement correct de fourniture de grillage, **allumer le foyer 3 Heures avant l'utilisation**
- **Utiliser principalement du bois de chêne**, celui-ci à la particularité de créer un maximum de braises ce qui produira un maximum de chaleur et réaliser en minimum de temps de parfaite grillade.
- Mettre de l'eau dans les tôles en inox** situées en dessous des grilles contenant les grillades, cette action facilitera le nettoyage des plaques, renouveler régulièrement l'apport de l'eau celle-ci s'évaporant durant la journée à cause de la chaleur du foyer situé au-dessus.

-Pour rentabiliser la productivité du barbecue, privilégier les saucisses ou merguez, la grillade est plus rapide, les cuisses de poulets ou des morceaux équivalents demande plus de temps pour la cuisson monopolisant les grilles de ce faite diminuant la rentabilité.

#### **4)Hygiène et propreté :**

- Le barbecue sera propre à la mise à disposition.
- Le barbecue est muni de :
  - 18 grilles composées d'une grille chacune pour tenir les ingrédients à l'intérieur de chaque grille.
  - de 4 plaques de récupération des jus des grillades
  - 1 Plaque servant de cendrier située sous le foyer.
- Prévoyez, soit un Karcher à haute pression ou un grand bac ( 1 M sur 1 M et 0.50 de profondeur ) pour effectuer le nettoyage des ustensiles (grilles ...).
- Le barbecue, attendre que le foyer soit refroidit, passer le Karcher sur toutes les parties sales,
- Les grilles, les mettre dans un bac avec du produit vaisselle afin des les dégraisser, les laisser toute la nuit, le lendemain, à l'aide d'une éponge, les nettoyer en les rinçant.

*Avec toutes ces précisions, bon appétit à vos invités ou clients , n'oublier pas, un matériel donné propre doit être rendu propre.*

*Merci de votre compréhension.*

L'association de la Foire de Lanvaux Golfe du Morbihan.