

料理工房の利用について

利用上の注意

- 1 衛生管理等は、利用者が責任を持って行ってください。
- 2 防音設備の部屋ではありません。大声や騒音にご注意ください。
- 3 館内禁煙です。
- 4 料理に必要なでないアルコール類の持ち込みは禁止します。

I 準備等

- 1 予約時間には準備、仕込み、片付け、終了点検などのすべての時間が含まれています。時間配分には十分留意してください。
- 2 利用前に調理器具等の確認をしてください。調理上足りない器具等については利用者側でご用意ください。
- 3 調味料、食器用ふきんはありません。材料と併せてご用意ください。
- 4 ブレーカー切れ防止するため、オーブンレンジ・ジューサー等を一度に複数利用する場合は、調理台ごとの電源を利用してください。
- 5 換気は十分に行ってください。
- 6 衛生上、利用する食器、器具は一度洗浄していただくと安心です。

II 片付け等

- 1 利用した食器・調理器具等はきれいに洗い、きちんと拭いてから元の場所に戻してください。
- 2 生ごみ等調理時に出たごみ、冷蔵庫に残った材料はすべてお持ち帰りください。
- 3 片付けが不十分な場合、再度洗い直し・拭き直し等をお願いする場合があります。
- 4 備品の持ち出しは禁止します。
- 5 施設や備品の破損又は紛失があった場合は、弁償をお願いする場合があります。

III その他

- 1 この「料理工房利用についての留意事項」は、一緒に活動する方にも説明しておいてください。
- 2 利用上の注意点について、必要に応じて職員が指示する場合があります。あらかじめご了承ください。