

ご利用前に必ずご確認ください。

料理教室備品・設備片づけについて

このたびは、料理教室をご利用いただきありがとうございます。

皆さまに、衛生的にお使いいただけるよう、以下のご協力をお願いいたします。

	片づけ方法
調理器具	<ul style="list-style-type: none">・食器用洗剤で洗浄後、拭いてください。・元の場所に戻してください。・オープンの天板を含んだ調理器具全般の個数をご確認ください。
まな板・包丁	<ul style="list-style-type: none">・食器用洗剤で洗浄後、拭いてください。・包丁は所定の場所に戻してください。取扱いにはくれぐれもご注意ください。
食器・カトラリー	<ul style="list-style-type: none">・食器用洗剤で洗浄後、拭いてください。・所定の食器棚に収納してください。
シンク	<ul style="list-style-type: none">・排水口のごみなどは取り除き、きれいな状態にしてください。
冷蔵庫・冷凍庫	<ul style="list-style-type: none">・持ち込まれた食材は全てお持ち帰りください。・汚れている場合は料理教室管理要員にお声がけください。
ごみ	<ul style="list-style-type: none">・分別ができていないかご確認ください。・通常の調理では発生しないごみがある場合は主催者さまで処分してください。 (例：段ボール、チラシ、カタログなど)
調理台 試食テーブル	<ul style="list-style-type: none">・コンロやグリル、オープンの消火をご確認ください。・コンロのガラストップや五徳もきれいに拭いてください。・調理台や試食テーブルはきれいに拭いてください。・レイアウトなどを変更された場合は、元の状態に戻してください。
床	<ul style="list-style-type: none">・ごみは拾ってください。
ふきん	<ul style="list-style-type: none">・使用後は返却をしてください。
お客さま用ロッカー	<ul style="list-style-type: none">・中にお忘れ物がないか必ず確認をしてください。・鍵は持ち帰らず、ロッカーにつけたままの状態にしてください。 <p>※万が一、鍵を紛失された場合は、製作費をご請求させていただきます。</p>

※ご利用時間は管理要員による片付けチェックも含めた時間です。

※時間内に清掃、現状復帰、搬出、片付けチェック等を終了しない場合は追加料金をご請求いたします。(15分単位)

管理要員の業務内容について

- ・ご利用時間内はスタッフルームなどに常駐します。ご不明な点があればお声掛けください。
- ・管理要員は調理実習のお手伝いや片付けは行いません。

ご利用についてのお願い

- ・施設内の掃除、付属設備、備品類(食器、調理道具等)は現状復帰をお願いします。
※各台の調理器具の個数や収納場所、各食器棚の食器の枚数なども含めて現状復帰をお願いします。
- ・基本的な調理器具は各調理台に保管してあります。それ以外の調理器具の有無については都度管理要員にお尋ねください。
- ・手元カメラはご利用者にて操作をお願いします。操作方法が分からない場合はお尋ねください。
- ・スタッフルームの入室、ご利用はご遠慮ください。荷物の保管はお客さま用ロッカーをご使用ください。