

CUISINE COMMERCIALE LOCATIVE (C1)

Conditions générales

1^{er} juillet 2026

Pré-requis :

L'accès à la cuisine et son usage impliquent OBLIGATOIREMENT :

- ➡ L'acceptation pleine et entière du présent règlement
- ➡ Le respect des procédures affichées
- ➡ Le paiement de la location selon les termes
- ➡ L'attestation de formation en hygiène et salubrité alimentaires du MAPAQ.
- ➡ Une attestation d'assurance de responsabilité civile pour votre entreprise.

Tarifs

L'accès à l'ensemble des équipements et locaux de la cuisine est conditionnel au paiement d'une période de location qui doit être effectué **au moins 48 heures à l'avance**. Les périodes de location sont facturées par période de location.

➤ Le nombre de personnes autorisées à travailler en même temps est de six (6) personnes maximums par entreprise.

➡ C'est le signataire du présent règlement qui est responsable des personnes avec qui il travaille.

➡ **Au moins (une) 1 des personnes présentes dans la cuisine doit détenir son attestation du MAPAQ.**

Utilisation des lieux

EXCLUSIVITÉ

Pendant toute la durée de votre location, vous avez l'entière exclusivité de la cuisine.

- À moins d'une autorisation spéciale, aucune autre entreprise ne pourra être jumelée avec la vôtre. -

ACCÈS ET FORMATION

- L'accès à la cuisine se fait à l'aide d'une **clé à puce** qui vous est confiée pendant toute la durée de votre location en contrepartie d'un **dépôt de 10 \$**. Celui-ci vous sera rendu à restitution de la carte.
- **Antérieurement** à votre première période de location, vous devez **vous présenter à nos bureaux**, du lundi au vendredi, entre 8h00 et 16h00 pour remise de la clé à puce et présentation des lieux, des équipements, du matériel, et des règlements (prévoir environ ½ heure).
- L'utilisation de la cuisine se fait de **manière autonome** et demande une expérience de travail en cuisine et la connaissance des appareils utilisés. **De la formation** pour l'utilisation des appareils est possible **sur réservation au préalable**, pour vous assurer de la disponibilité d'un formateur. Le taux horaire de la formation sera de 65\$/h

HORAIRES

La cuisine se réserve à la journée, soit un bloc de 16 heures consécutif : de 04h00 am à 20h00 pm.

ANNULATION

➡ Afin de disposer du temps nécessaire pour offrir les plages horaires disponibles aux membres et pour optimiser l'utilisation de la cuisine, vous devez aviser au minimum 5 jours à l'avance de toute annulation sans quoi elle vous sera facturée.

➡ Si l'annulation est faite dans le temps prescrit, les modifications de plages horaires sont acceptées sans frais selon les disponibilités.

➡ En cas d'annulation d'une réservation déjà payée, aucun montant ne sera remboursé. Le montant pourra être affecté à une réservation ultérieure.

➡ Dépassements de l'heure de fin :

Vous devez impérativement respecter les heures de début et de fin de votre période de location (incluant le nettoyage) puisqu'un autre utilisateur peut avoir loué le bloc précédent ou suivant.

S'il n'y a personne après vous et que vous avez besoin de plus de temps, vous devez nous contacter pour louer un bloc horaire supplémentaire.

En cas de non-respect de votre horaire de location, veuillez-vous référer à notre grille tarifaire.

HYGIÈNE & SALUBRITÉ

- La réglementation en matière d'hygiène et de salubrité alimentaire prévoit plusieurs recommandations que vous devez suivre lors de votre travail à la cuisine :

- ➡ **Lavage des mains** (installations réglementaires prévues à cet effet),

- ➡ **Tenue vestimentaire** personnelle propre et adaptée (référence MAPAQ).

Les installations et les produits sanitaires de la cuisine locative étant réglementaires et les procédures affichées, **nous nous dégageons de toute responsabilité en cas de contamination de vos produits.**

CONTENEUR À DÉCHETS ET CONTENEUR POUR MATIÈRES RECYCLABLES (DERRIÈRE LA BÂTISSE)

- ➡ Afin d'éviter les odeurs désagréables, la prolifération d'insectes et être en règle avec le MAPAQ tous les déchets organiques doivent être disposés obligatoirement dans un sac poubelle résistant et noué avant d'être jeté dans le **conteneur à déchets à l'extérieur**. À défaut de quoi un frais de 250\$ sera facturé afin de couvrir la vidange et le nettoyage du conteneur. Veuillez remplir vos sacs afin que vous puissiez les soulever pour les déposer dans le conteneur. Aucun sac ne doit être laissé à côté des conteneurs extérieurs.

- ➡ Toutes les matières recyclables doivent être disposées dans le **conteneur extérieur identifié** à cet effet. **Les cartons doivent être défaits** afin de maximiser l'espace du conteneur. Aucun carton ou autre matière ne pourra être laissé dans le corridor à l'extérieur de la cuisine. Seuls les sacs de plastique transparents contenant des matières recyclables sont acceptés dans le conteneur.

ENTREPOSAGE

- Il est possible d'entreposer votre production à court terme selon les modalités de la grille tarifaire.
- La récupération de votre stock et produit fini peut s'effectuer selon certaines conditions et plages horaires convenus avec la direction.
- **En dehors de la période de location**, à moins d'autorisation de la direction, vous ne pouvez pas stocker vos effets personnels et/ou matériels professionnels.

Les casiers de vestiaire sont à votre disposition **pendant votre période de location**, nous vous demandons de les vider avant de partir (merci de prévoir votre propre cadenas).

ENTRETIEN ET ÉQUIPEMENTS

- **Le matériel et les locaux (voir liste en annexe) sont mis à votre disposition propre et en état de bon fonctionnement**
(Casiers, bureau, appareils, salle de transformation, chambre froide, congélateur, salle d'entreposage, matériel, etc.). En quittant les lieux, vous devez donc laisser le matériel et les locaux utilisés propres et en état de bon fonctionnement.

- **En arrivant et en quittant les lieux**, assurez-vous de la propreté de la cuisine et du matériel.

- Une équipe de ménage est prévue à la suite de votre location **pour assainir les lieux et s'assurer que la propreté rencontre les exigences réglementaires**. Dans ces circonstances, il n'est pas nécessaire de nettoyer les planchers avant votre départ, à moins d'un débordement ou d'une saleté excessive.

➡ À défaut du respect de ce règlement, un frais de ménage pouvant aller jusqu'à 200\$ sera appliqué. En cas de récidive, la direction se réserve le droit également de refuser l'accès à l'utilisateur sans possibilité de remboursement, le cas échéant.

➡ En cas de bris ou d'**anomalie** (propreté ou fonctionnement), vous devez immédiatement prévenir la direction. En cas de mal fonctionnement, si nous devons nous déplacer (soir et fin de semaine) pour aider à remettre l'appareil en marche, il y aura des frais de déplacement de **de 100\$ la fin de semaine** si l'appel est dû à une mauvaise connaissance ou utilisation de l'appareil.

NOURRITURE, BOISSON ET ALCOOL

- Pour conserver un état de propreté maximal de la cuisine, il est interdit de manger ou boire dans la cuisine. Une salle est prévue à cet effet à l'extérieur de la cuisine.
- La consommation d'alcool est interdite en tout temps.
- L'ensemble des lieux qui hébergent la cuisine locative est entièrement non-fumeur en application avec la loi.
- Le vapotage n'est pas toléré.

ANIMAUX

- Les animaux ne sont pas acceptés au sein de la cuisine pour des raisons d'hygiène et de salubrité.
- Une inspection d'une entreprise de gestion de la vermine est mensuellement faite.

Assurances des biens et des personnes

Comme énoncé dans les prérequis, il est fortement recommandé à toute entreprise qui loue la cuisine d'avoir une assurance Responsabilité civile professionnelle.
Si vous n'avez pas de contrat, nous pouvons vous référer à :

Manon Majeau



481 route 131, C.P. 338, Joliette (Qc) J6E 3Z6

Tél.: 450.759.6265, poste 2334

Sans frais : 1 800 363-6308

La cuisine locative décline toute responsabilité en cas :

- D'accident de travail
- De bris sur le matériel, les accessoires et équipements personnels de chaque utilisateur
- De dommages sur les équipements de la cuisine locative occasionnés par une utilisation excessive inappropriée ou non conforme à l'usage prévu.

Engagements

L'utilisateur de la cuisine locative s'engage à :

- Utiliser le matériel conformément à son objet et selon les procédures affichées le cas échéant,
- Ne pas utiliser le matériel et les locaux mis à disposition pour exercer une activité illicite et/ou nuisible
- Conserver en bon état le matériel qui lui est confié
- Signaler à la direction tout incident ou toute anomalie dans le fonctionnement des machines et du matériel
- Respecter les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité des aliments liées à l'exercice des métiers de l'alimentaire et établies par le MAPAQ
- Participer à la formation sur l'utilisation des équipements et à appliquer les protocoles de nettoyage qui leur sont adaptés
- Laisser l'ensemble des locaux et matériels utilisés dans le meilleur état de propreté, d'usage et d'ordre possible
- Se comporter avec politesse et courtoisie
- Respecter le voisinage
- Se présenter avec une hygiène corporelle et vestimentaire acceptable
- Se changer dans les vestiaires et vêtir une tenue professionnelle propre et adaptée à son activité

La direction se réserve le droit de refuser l'accès à toute personne dont la nature de l'activité ne serait pas compatible avec le fonctionnement global de la cuisine locative.

Je soussigné(e),

- Avoir pris connaissance du présent règlement (réf. Conditions générales),
- Avoir eu connaissance de chaque procédure affichée,
- Donner mon consentement pour la diffusion de toute image ou vidéo de ma personne, en tout ou en partie individuellement ou avec d'autres images ou vidéos, sur le site web, la page Facebook et dans les locaux de la cuisine locative, sans contrepartie.

Et

M'engage à respecter le règlement et condition ci-avant décrits - M'engage à respecter avec rigueur l'ensemble des règles de sécurité et d'hygiène relatives à tout travail dans une cuisine professionnelle - A fournir tous les documents administratifs exigés par la cuisine locative - Déclare avoir assisté avec attention à la formation quant à l'utilisation de tous les équipements de la cuisine professionnelle pour pouvoir m'en servir en toute sécurité - Déclare être conscient des risques inhérents d'accidents et de blessures corporelles liés à l'utilisation des équipements et matériels professionnels (fours, plaques, robots, couteaux....)

Tout manquement ou non-respect du règlement peut entraîner une exclusion immédiate de la cuisine locative.

A..... le

Nom.....

Signature :