

Conditions d'utilisations – Cuisines centres communautaires

Les règles générales

- L'organisme doit respecter les règlements municipaux, les lois fédérales et provinciales suivantes :
 - Un **permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec** est exigé lorsque :
 - Il y a transformation alimentaire et vente de produits transformés. On inclut les événements où il y a un coût d'entrée et que l'on fournit des aliments transformés (soirée dansante, souper spaghetti, déjeuner communautaire, etc.).
 - Une **formation en hygiène et salubrité du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec** est nécessaire lorsque;
 - On offre des activités de cuisine collective.
 - On offre des cours de cuisine.
 - Un **permis de la Régie des alcools, des courses et des jeux du Québec** est exigé lors de;
 - Consommation et vente d'alcool.
 - Tenue de jeux de hasard ou jeux d'argent.

Le permis doit être affiché dans le local où se déroule l'activité.

Le Bureau Vie de quartier peut exiger une copie du permis avant la tenue de l'activité.

- Lors de vos événements, veuillez respecter la tenue des autres activités se déroulant dans les locaux adjacents à la cuisine.

L'utilisation de la cuisine

- L'organisme a la responsabilité de replacer la cuisine à son état initiale.
- L'organisme a la responsabilité de nettoyer la cuisine après son utilisation en effectuant les tâches de la grille d'entretien.
- La réservation de la cuisine n'autorise pas l'occupation d'autres locaux.
- L'organisme doit respecter les heures prévues sur sa réservation (lors de la réservation, bien vouloir tenir compte de la période de préparation et de nettoyage).

Sécurité de la bâtisse

- L'organisme et ses participants doivent, en tout temps, respecter le moniteur surveillant et ses directives lorsque celui-ci est en fonction.
- L'organisme assume l'entière responsabilité de tout dommage que lui-même, ses représentants ou des tiers pourraient causer à la propriété de la Ville de Laval.

L'équipement

- Le déménagement du mobilier d'un local à l'autre ou à tout autre endroit n'est pas autorisé, à moins d'une permission spéciale du moniteur surveillant.
- L'organisme doit fournir son matériel tel que les chaudrons, les ustensiles, les couverts, les bols, etc. Puisque les cuisines ne sont pas dotées de ce genre d'équipement.

Grille d'entretien

Date	Organisme	Nom du responsable	Entretien	Vérification (administration)
			<input type="checkbox"/> Laver et désinfecter les comptoirs, îlots et surfaces de travail <input type="checkbox"/> Laver et désinfecter le ou les éviers <input type="checkbox"/> Laver et désinfecter le four, la hotte et le four micro-ondes <input type="checkbox"/> Laver et désinfecter le ou les réfrigérateurs <input type="checkbox"/> Laver et désinfecter les éclaboussures (mur ou autres surfaces) <input type="checkbox"/> Vider le lave-vaisselle	

En réservant une cuisine à usage communautaire je confirme, au nom de l'organisme, avoir pris connaissance de toutes les conditions énumérées ci-haut et en accepte toutes les modalités.

Nom de l'organisme : _____

Date : _____

Signature du représentant de l'organisme : _____

Ville de Laval se réserve le droit de refuser et/ou de limiter, à sa discrétion, la réservation de la cuisine et/ou d'ajouter des frais d'entretien ménager supplémentaires advenant le non-respect des règlements.