

MODALITÉS DE LOCATION

- = La Cuisine se réserve par bloc d'heures (entre 7h00 et 17h00):
 - 6 heures
 - 8 heures
 - 10 heures
- = Vous devez impérativement respecter les heures de début et de fin de votre période de location (incluant le nettoyage des lieux).
- = Pendant toute la durée de votre location, vous aurez **l'entière exclusivité** de La Cuisine. Aucune autre entreprise ne pourra être jumelée à la vôtre à moins d'une autorisation spéciale.
- = Si la plage horaire après la vôtre est libre et que vous désirez poursuivre votre travail, nous vous prions de nous contacter pour louer un bloc supplémentaire.
- = Étant donné que La Cuisine peut accueillir tout type d'entreprise de transformation alimentaire, dont celles qui utilisent des allergènes et des substances à déclaration obligatoire, il est de l'entière responsabilité des locataires d'effectuer les tests nécessaires lors de leur arrivée dans La Cuisine afin d'assurer l'absence d'allergènes et/ou de déclarer la possibilité de leur présence sur les produits finis (voir *le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires* du MAPAQ pour la liste complète des allergènes prioritaires et des substances à déclaration obligatoire).
- = La Cuisine peut être accessible, dans certains cas, à l'aide d'une puce magnétique.

Prenez note que La Manufacture et La Cuisine sont protégées par un système d'alarme et de vidéosurveillance.

LES PRÉREQUIS

- = L'attestation de réussite de la formation de gestionnaire d'établissement alimentaire en hygiène et salubrité alimentaires du MAPAQ
- = Les preuves d'obtention de permis** délivrées par le MAPAQ* pour le type de production envisagé.
Les possibilités sont les suivantes :
 - Permis de restauration et de vente au détail.
 - Permis de vente en gros de produits carnés.
 - Permis de fourniture de services moyennant rémunération – préparation générale.

** La Cuisine n'est pas responsable en cas de contrôle du MAPAQ.





- = Si votre type de production ne nécessite aucun permis (ex.: transformation/préparation d'aliments à base végétale pour vente uniquement à des commerçants), une preuve écrite d'un inspecteur du MAPAQ peut vous être demandée.
- = L'acceptation et le respect des présentes réglementations et procédures.
- = Signer le contrat de location.

* Pour toute question relative aux permis, veuillez communiquer avec le MAPAQ au :

1-800-463-5023 ou visitez le <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/Permis/Pages/Permis.aspx>

Notez que les installations de La Cuisine n'ont pas été conçues pour répondre aux normes nécessaires à la production et à la vente en gros de produits marins.

PROPRETÉ - **H**YGIÈNE - **S**ALUBRITÉ

La Manufacture porte une attention particulière aux règles d'hygiène et de salubrité de La Cuisine. Nous vous demandons de bien lire et surtout d'appliquer les règlements et procédures suivantes.

- = Il est obligatoire d'avoir suivi une session de formation sur l'utilisation des équipements et d'appliquer les recommandations de nettoyage.
- = 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. <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf>
- = Une tenue vestimentaire propre et adaptée est obligatoire (référence MAPAQ).
- = La tenue vestimentaire doit être enfilée dans les vestiaires sur place, et ce, avant d'entrer dans l'aire alimentaire de La Manufacture.
- = Vous devez vous laver les mains dans les lavabos réservés à cet effet.
- = Vous devez garder les sacs réutilisables et vos sacs à main dans les casiers prévus à cet effet pour éviter la contamination microbienne.
- = Il est strictement interdit de couper directement sur les comptoirs. Vous devez utiliser les planches de couleur selon votre utilisation afin d'éviter la contamination croisée.
- = Toutes les planches utilisées doivent être lavées et désinfectées.

La Cuisine **n'est pas responsable** en cas :

- = D'accident de travail dans nos locaux.
- = De bris de matériel, d'accessoire et/ou d'équipement personnel à chaque utilisateur.
- = Des dommages engendrés aux équipements appartenant à La Cuisine dus à un usage excessif, inapproprié ou non conforme à l'usage prévu.

REHAUSSEZ LA SAVEUR
DE VOS PROJETS



La  Cuisine
Incubateur culinaire
Laurentides



- = Des contaminations directes ou croisées des produits finis de l'opérateur pouvant découler de ses manipulations ou de l'absence des tests et vérifications nécessaires.
- = De contrôle du MAPAQ.

Prenez note que les contrevenants aux conditions énoncées précédemment se verront refuser le droit de réutiliser les espaces de La Cuisine.

CODE De CONDUITE

- = Se comporter avec politesse et de façon courtoise; aucune tolérance pour tout comportement et langage inapproprié.
- = Se présenter avec une hygiène corporelle et vestimentaire adéquate.
- = Se changer dans les vestiaires et vêtir une tenue professionnelle propre et adaptée.
- = Les utilisateurs de La Cuisine ne sont pas autorisés à recevoir des visiteurs sauf sur approbation de la direction. Si un visiteur est autorisé à se joindre à vous, il devra se présenter à la réception et celui-ci devra également suivre l'ensemble des directives énumérées.
- = Le vol ne sera pas toléré.
- = Les boissons alcoolisées pour la consommation personnelle sont strictement interdites sous peine d'expulsion de La Manufacture.
- = Toute drogue est strictement interdite sous peine d'expulsion de La Manufacture.
- = Les animaux ne sont pas acceptés à La Manufacture pour des raisons d'hygiène et de salubrité.
- = L'ensemble des lieux qui hébergent La Cuisine est entièrement non-fumeur en application avec la loi. Le vapotage est interdit.
- = La direction se réserve le droit de refuser l'accès à La Cuisine à toute personne ne respectant pas les règles et procédures établies.
- = Vous devrez respecter les mesures en vigueur émises par la santé publique.

ENTREPOSAGE

- = Il est possible d'entreposer votre production à court ou long termes selon les disponibilités.
- = La récupération de vos produits pourra s'effectuer durant les heures d'ouverture de La Manufacture selon certaines conditions et plages horaires déterminées par la direction.
- = Vous ne pourrez entreposer vos effets personnels en dehors de votre période de location à moins d'autorisation spéciale de la direction.

REHAUSSEZ LA SAVEUR
DE VOS PROJETS



La Cuisine
Incubateur culinaire
Laurentides



TARIFICATION

L'accès à l'ensemble des équipements et aux locaux de La Cuisine est conditionnel au paiement d'une période de location qui doit être effectué **au moins 48 heures à l'avance**.

DÉPÔT

Un dépôt de 500 \$ (par carte de crédit ou virement bancaire) sera demandé lors de la location de la cuisine. Il vous sera restitué à la fin de votre bloc horaire sous réserve que :

- = Le ménage soit conforme aux attentes en matière d'hygiène et de salubrité et selon nos procédures.
- = Aucun bris d'équipement
- = Les horaires de votre location soient respectés.
- = La puce magnétique soit restituée.

PÉNALITÉS

Advenant que ces conditions ne soient pas respectées, La Manufacture se réserve le droit de conserver en partie ou en totalité le dépôt laissé par l'opérateur :

- = Absence de nettoyage ou nettoyage non conforme :
 - **150 \$ ou 300\$ / pour une utilisation C1**
- = Bris d'équipement (estimation des coûts de réparation)
- = Dépassement de l'horaire : **50 \$ /heure** supplémentaire.
- = Puce magnétique non restituée : **10\$ +tx** (le cas échéant)





POLITIQUE D'ANNULATION ET DE REMBOURSEMENT

- = Moins de 48 heures (2 jours ouvrables) avant la date réservée pour la location
Toute demande d'annulation ou de changement de date doit être transmise **par courriel, au plus tard 48 heures (2 jours ouvrables) avant la date réservée pour la location**. Aucun remboursement ni crédit n'est accordé pour une réservation ultérieure.
- = De 3 à 5 jours ouvrables avant la date réservée pour la location
Si vous annulez votre réservation de 3 à 5 jours ouvrables avant la date réservée pour la location, nous vous rembourserons 50 % de vos frais de location. Notez qu'aucun remboursement n'est possible en deçà de ce délai.
- = Plus de 5 jours ouvrables avant la date réservée pour la location
Si vous annulez votre réservation plus de 5 jours ouvrables avant la date réservée pour la location, nous vous rembourserons 80 % de vos frais de location ou vous bénéficierez de la possibilité de reporter votre location à une date ultérieure selon la disponibilité.

Aucune demande par téléphone ne sera traitée.

Veillez transmettre votre demande à l'adresse courriel suivante :
info@manufacturelaurentides.com .

REHAUSSEZ LA SAVEUR
DE VOS PROJETS



La  Cuisine
Incubateur culinaire
Laurentides