



LE CUL  
**DE POULE**

---

## Conditions Générales

---

### Pré-requis :

**L'accès au Cul de Poule 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.

**RECOMMANDATION :**

- ➔ Une attestation d'assurance de responsabilité civile pour votre entreprise.

## Tarifs

L'accès à l'ensemble des équipements et locaux de la cuisine « Le Cul de Poule » est conditionnel au **paiement d'une période de location** qui doit être effectué **au moins 48 heures à l'avance**.

Nos tarifs sont établis selon une grille tarifaire (voir annexe) qui diffèrent selon les utilisateurs (membres/non-membres/OBNL).

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

*Des frais peuvent s'appliquer à partir de 4 personnes (voir grille tarifaire)*

➡ 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.

### ➤ MEMBERSHIP :

• Les utilisateurs titulaires de la carte de membre :

➡ bénéficient de **prix réduits** sur la location et autres services,

➡ profitent d'**avantages** complémentaires à la location :

- ✓ priorité de location,
- ✓ planification de réservations jusqu'à six (6) mois,
- ✓ accès à un bureau de travail (*durant la période de location seulement*),
- ✓ accès aux salles de réunion (*durant la période de location seulement*),
- ✓ entreposage (*selon grille tarifaire*),
- ✓ service de courrier.

• La carte est nominative, non-transférable et non-remboursable.

## 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


• L'accès à la cuisine se fait à l'aide d'une **carte 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 période de location, vous devez **vous présenter à nos bureaux**,  
- du lundi au vendredi entre 8h00 et 16h00 -  
pour remise de la carte à puce et présentation des lieux, des équipements, du matériel, et des règlements (prévoir environ ½ heure).

## HORAIRES

La cuisine Le Cul de Poule se réserve par **bloc horaires** selon les plages suivantes :

- de 07h00 à 17h00
- de 18h00 à 06h00

 **En cas d'annulation** d'une réservation, aucun montant ne sera remboursé.  
Toutefois, les **modifications** de plages horaires sont acceptées sans frais selon les disponibilités.

 **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 précédant 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 alimentaires, prévoit plusieurs recommandations que vous devez suivre lors de votre travail au Cul de Poule :
  - **Lavage des mains** (installations réglementaires prévues à cet effet),
  - **Tenue vestimentaire** personnelle propre et adaptée (référence MAPAQ).

Les installations et les produits sanitaires du Cul de Poule étant réglementaires et les procédures affichées, **nous nous dégageons de toute responsabilité en cas de contamination de vos produits.**

## VISITES

- Les utilisateurs du Cul de Poule ne sont **pas autorisés à recevoir des visiteurs**, sauf sur approbation de la direction.

Dans ce cas, le(s) visiteur(s) doi(ven)t se présenter à la réception et signer le registre des visiteurs.

Il vous est possible de faire vos rencontres dans la cuisine, ou dans les parties communes à votre disposition au 1<sup>er</sup> étage de « La Boîte à Startup ».

## **ENTREPOSAGE**

- Il est possible d'entreposer votre production à court ou long terme selon les modalités de la grille tarifaire.
  - La récupération de votre stock et produits finis peut s'effectuer en tout temps selon certaines conditions et plage horaire convenues 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 matériel professionnel.
- 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 propres et en état de bon fonctionnement**  
(casiers, bureau, appareils, salle de transformation, chambre froide, congélateur, salle d'entreposage, matériel, poubelles, ...). 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**, vous devez vous assurer d'avoir respecté la « check-list » fournie (annexe + affichage) :
  - ➔ À défaut du respect de ce règlement, veuillez vous référer à notre grille tarifaire.  
En cas de récidive, la direction se réserve le droit également de refuser l'accès à l'utilisateur et d'annuler le membership, le cas échéant.
  - ➔ En cas de bris ou d'anomalie (**propreté et fonctionnement**), vous devez immédiatement **prévenir la direction**.

## **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 le Cul de Poule, est entièrement non-fumeur en application avec la loi.
- Le vapotage n'est pas toléré.

## **ANIMAUX**

Les animaux ne sont pas acceptés au sein du Cul de Poule 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 le Cul de Poule 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

Le Cul de Poule 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 du Cul de Poule occasionnés par une utilisation excessive, inappropriée ou non conforme à l'usage prévu.



LE CUL  
**DE POULE**



---

## Engagements

---

L'utilisateur du Cul de Poule 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 du Cul de Poule.

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 du Cul de Poule, sans contrepartie.

Et

M'engage à respecter le règlement et conditions 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 le Cul de Poule - 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 liées à l'utilisation des équipements et matériels professionnels (fours, plaques, robots, couteaux....)

Tout manquement ou non-respect du règlement peut entraîner une exclusion immédiate du Cul de Poule.

A..... le .....

Nom.....

Signature :