

## GROUPES DE CUISINE

En joignant un groupe de cuisine collective, les participant(e)s doivent comprendre qu'ils (elles) s'engagent à assumer une part de responsabilité autant en ce qui concerne la préparation des aliments, que le partage des tâches.

La responsabilité de chacun lui revient afin de faire de nous tous des êtres autonomes et capables de fonctionner ensemble avec nos différences.

Chaque groupe de cuisine est libre de fonctionner comme il le désire dans la mesure où il respecte les règlements de l'organisme et la volonté commune des participant(e)s.

De leur côté, les Cuisines Collectives s'engagent à fournir un local sécuritaire, l'équipement nécessaire pour cuisiner et l'information relative aux normes sanitaires et sécuritaires telles que prescrites par le MAPAQ.

### Règlements

- Il est important de bien saisir que ce service comporte des responsabilités et des tâches à accomplir par chaque participant(e).
- Lors de la journée de cuisine, chaque participant(e) apporte ses contenants pour les plats qu'ils (elles) rapportent à la maison.
- Chaque groupe a la responsabilité de laisser la cuisine propre, vous devez entre autres :
  - Nettoyer les cuisinières, les comptoirs et les lavabos
  - Laver, sécher la vaisselle et la ranger
  - Balayer et laver les planchers
- La sécurité et l'hygiène dans la cuisine sont très importantes :
  - On ne porte **AUCUN** bijou (incluant montre)
  - Cheveux attachés et mettre un chapeau ou un filet
  - Mains et ongles propres
  - Porter des souliers fermés

Merci de votre collaboration

Bonne cuisine !

Le conseil d'administration