

Répertoire des cuisines et des équipements à louer

Les espaces de cuisine sont des éléments indispensables des projets de transformation et de distribution alimentaire. Ce questionnaire a pour but de constituer un répertoire régional des espaces de transformation alimentaire disponibles à la location.

Ce répertoire doit permettre aux nouveaux projets de trouver des espaces adaptés et répondants aux dernières normes sanitaires en vigueur tout en permettant une optimisation des revenus pour les propriétaires des cuisines.

Ce projet, porté par la Table de concertation sur la faim et le développement social de l'Outaouais (TCFDSO) est financé par la Table intersectorielle régionale sur les saines habitudes de vie de l'Outaouais (TIR-SHV) et s'inscrit dans le plan d'action régional de la commission en sécurité alimentaire de la Conférence administrative régionale en développement social (CAR-DS) et de la cellule thématique en saine alimentation de la Concertation pour les saines habitudes de vie en Outaouais (CSHVO).

Pour question, commentaire ou information : liaison@tcfdso.org

* Indique une question obligatoire

Information sur l'organisme/l'entreprise

1. Nom de l'organisme/de l'entreprise *

2. Nom et prénom de la personne remplissant le formulaire *

3. Secteur de l'espace à louer *

 Dropdown

Marquez un seul ovale.

- ☐ Secteur Aylmer
- ☐ Secteur Buckingham
- ☐ Secteur Gatineau
- ☐ Secteur Hull
- ☐ MRC Collines-de-l'Outaouais
- ☐ MRC Vallée-de-la-Gatineau
- ☐ MRC Papineau
- ☐ MRC Pontiac

4. Adresse de l'espace à louer *

Format type
180 Boul Du Mont-Bleu
GATINEAU QC J8Z 3J5
CANADA

5. Adresse courriel de l'organisme/de l'entreprise *

6. Numéro de téléphone *

7. Site Web de l'organisme

Type de permis MAPAQ dont vous disposez

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)

8. Cochez le ou les types de permis MAPAQ dont vous disposez *

Cochez toutes les réponses qui s'appliquent.

- ☐ Sans but lucratif
- ☐ Préparation générale
- ☐ Charcuterie générale (C-1)
- ☐ Licence fédérale délivrée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)
- ☐ Autre

9. Si vous avez coché «**autre**» veuillez préciser :

Disponibilités

10. Cochez les jours durant lesquels **il est possible de louer** votre cuisine *

Cochez toutes les réponses qui s'appliquent.

- ☐ Lundi
- ☐ Mardi
- ☐ Mercredi
- ☐ Jeudi
- ☐ Vendredi
- ☐ Samedi
- ☐ Dimanche

11. Pour les jours sélectionnés, indiquez les **horaires** disponibles **au format ci-dessous** *

Tarification/options de location

12. Quelle est votre option de location ? *

Tarif horaire ? Tarif mensuel ? Durée minimale de location ? Prêt gratuit éventuel pour organisme communautaire ?

13. Un questionnaire est-il nécessaire pour utiliser la cuisine ? *

Marquez un seul ovale.

- ☐ Oui, avec surcout (à préciser)
- ☐ Oui, inclus dans le tarif
- ☐ Non
- ☐ Cela dépend (à préciser)

14. Veuillez préciser les modalités de votre location :

Matériels à disposition pour le poste de cuisson

Cochez tout le matériel dont vous disposez par catégorie d'équipement

15. Poste de Cuisson - **Type de cuisinière** *

Cochez toutes les réponses qui s'appliquent.

- ☐ Électrique, plaque à induction
- ☐ Électrique, plaque vitrocéramique
- ☐ Électrique, plaque en fonte
- ☐ Électrique, plaque en serpentin
- ☐ Gaz
- ☐ Mixte (Gaz, électrique)

16. Nombre de ronds total de toutes les cuisinières *

Exemple :

16 ronds (10 ronds pour cuisinière à gaz + 6 ronds cuisinière électrique vitrocéramique)

17. Poste de cuisson - **Four, hotte et micro-onde** *

Indiquez la quantité (1 à 6) ou «Aucun»

Marquez un seul ovale par ligne.

[illegible]

18. **Four, hotte et micro-onde** - Précisions supplémentaires ?

19. Poste de cuisson - **Grills/Rôtissoires/barbecue ***

Indiquez la quantité (1 à 6) ou «Aucun»

Marquez un seul ovale par ligne.

	Aucun	1	2	3	4	5	6
Grill électrique	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Grill gaz	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Grill à charbon ou pierre de lave	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Grill pour sandwich	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Rôtissoire verticale	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Rôtissoire horizontale	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Barbecue	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fumoir	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

20. **Grills/Rôtissoires/barbecue - Précisions supplémentaires ?**

21. Poste de cuisson - Équipements complémentaires *

Indiquez la quantité (1 à 6) ou cochez «aucun»

Marquez un seul ovale par ligne.

[illegible]

22. **Équipements complémentaires** - Précisions supplémentaires ?

Matériels à disposition pour la conservation des aliments au frais Section sans titre

Cochez tout le matériel dont vous disposez par catégorie d'équipement

23. Conservation des aliments au frais *

Indiquez la quantité (1 à 6) ou «Aucun»

Marquez un seul ovale par ligne.

[illegible]

Cochez tout le matériel dont vous disposez par catégorie d'équipement

Indiquez la quantité (1 à 6) ou «Aucun»

[illegible]

26. **Maintien en température élevée** - Précisions supplémentaires ?

Matériels à disposition pour le poste de préparation

Cochez tout le matériel dont vous disposez par catégorie d'équipement

27. **Tables de travail ***

Indiquez la quantité (1 à 6) ou «Aucun»

Marquez un seul ovale par ligne.

	Aucune	1	2	3	4	5	6
Tables de travail inox	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Table de travail bois	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Comptoirs moulés	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

28. **Postes de préparation** - Précisions supplémentaires ?

Matériels à disposition pour le poste de préparation

Cochez tout le matériel dont vous disposez par catégorie d'équipement

29. Cochez tout le matériel dont vous disposez pour la pesée

Cochez toutes les réponses qui s'appliquent.

- ☐ Balance de précision (au gramme près)
- ☐ Balance électronique professionnelle (1 à 10 kg)
- ☐ Balance mécanique
- ☐ Balance de sol (pour les gros volumes, sacs de farine, légumes en vrac)
- ☐ Système de pesée intégré sur table de préparation

30. Cochez tout le matériel dont vous disposez pour l'emballage des aliments

Cochez toutes les réponses qui s'appliquent.

- ☐ Emballeuse filme plastique
- ☐ Machine sous vide
- ☐ Étiqueteuse manuelle
- ☐ Bacs isothermes
- ☐ Caisses et boîtes hermétiques
- ☐ Autoclave

31. Autre :

32. Cochez tout le matériel dont vous disposez pour la Découpe et le Hachage des aliments

Cochez toutes les réponses qui s'appliquent.

- ☐ Hachoir à viande électrique
- ☐ Robot-coupe
- ☐ Poussoir saucisses
- ☐ Trancheuse à jambon et charcuterie
- ☐ Mandoline
- ☐ Coupe-légumes / mélangeur
- ☐ Éplucheurs et équeteurs
- ☐ Couteaux professionnels
- ☐ Planches à découper

33. Autre :

34. Cochez tout le matériel dont vous disposez pour le Mélange et le Mixage des aliments

Cochez toutes les réponses qui s'appliquent.

- ☐ Batteur-mélangeur
- ☐ Mixeur plongeant : (pour soupes, sauces, purées)
- ☐ Mélangeur de comptoir (blender)
- ☐ Tamiseur

35. Autre :

Matériels à disposition pour le poste de nettoyage

Cochez tout le matériel dont vous disposez par catégorie d'équipement

36. Matériel pour le nettoyage *

Indiquez la quantité (1 à 6) ou «Aucun»

Marquez un seul ovale par ligne.

	Aucun	1	2	3	4	5	6
Évier 1 vasque	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Évier 2 vasques	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Évier 3 vasques	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Lave vaisselle	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

37. Autre :

Matériels à disposition pour la manutention/transport des aliments

Cochez tout le matériel dont vous disposez par catégorie d'équipement

38. Cochez tout le matériel dont vous disposez pour la manutention et le transport des aliments

Cochez toutes les réponses qui s'appliquent.



☐ Charriot de transport

☐ Charriot à échelles

☐ Diablos et transpalettes

☐ Élévateurs de charges

☐ Bacs gastronormes (permettent le stockage et le transport des aliments)

Autre matériels à disposition ?

39. Indiquez tout autre matériel non mentionné que vous mettez à disposition

États des lieux

40. Peut-on avoir accès au Wi-Fi ? *

Marquez un seul ovale.

☐ Oui

☐ Non

41. Disposez-vous d'une aire de repos ? *

Marquez un seul ovale.

☐ Oui

☐ Non

42. Si oui, détaillez les équipements de l'aire de repos *

43. Disposez-vous d'un quai de chargement ? *

Marquez un seul ovale.

☐ Oui

☐ Non

44. La cuisine est-elle facile d'accès (transport et manutention des aliments) ? *

Marquez un seul ovale.

☐ Oui

☐ Non

45. Veuillez préciser *

46. La cuisine est-elle au rez-de-chaussée ? *

Marquez un seul ovale.

☐ Oui, de plain-pied

☐ Oui, avec escalier

☐ Oui, avec ascenseur

☐ Non, avec escalier

☐ Non, avec ascenseur

47. Avez-vous une aire de stockage/entreposage (pour les denrées alimentaires, équipements, emballages...) ? *

Marquez un seul ovale.

☐ Oui

☐ Non

48. Veuillez préciser

Taille, accessibilité, rangements...

États des lieux

Partagez nous les photos des différents postes de cuisine

Si vous rencontrez un souci, envoyez les photos via le mail : liaison@tcfdso.org

49. Photographies Poste de Cuisson

Fichiers envoyés :

50. Photographies Réfrigérateur/Congélateur/Chambre froide

Fichiers envoyés :

51. Photographies Poste de Préparation des Aliments

Table de travail et environnement

Fichiers envoyés :

52. Photographies Poste de Stockage/Entreposage

Fichiers envoyés :

53. Photographies Poste Assainissement

Fichiers envoyés :

54. Plan d'aménagement intérieur de la cuisine

(Si vous l'avez)

Fichiers envoyés :

Ce contenu n'est ni rédigé, ni cautionné par Google.

Google Formulaires