

Au siège de Grand Lac, salle du conseil, 1500 boulevard Lepic 73100 Aix-les-Bains

NOMS ET PRENOMS	Présents (X)	Absents excusés	Pouvoir donné à
1. Marie Claire BARBIER		X	
2. Brigitte BARLET		X	Michelle BRAUER
3. Danièle BEAUX-SPEYSER	X		
4. Renaud BERETTI	X		
5. Michelle BRAUER	X		
6. Mariétou CAMPANELLA	X		
7. Claire COCHET		X	Danièle BEAUX-SPEYSER
8. Jacques CONVERT	X		
9. Gérard DILLENSCHNEIDER		X	
10. Marina FERRARI		X	
11. David GAILLARD	X		
12. Nathalie GAMAIN	X		
13. Bernard GELLOZ	X		
14. Pascale GLOUANNEC	X		
15. André GRANGER	X		
16. Alain HOTIER		X	
17. Antoine HUYNH		X	
18. Agron KALLABA	X		
19. Myriam MONANGE	X		
20. Christian MOUNIER	X		
21. Julie NOVELLI	X		
22. Colette PIGNIER	X		
23. Edouard SIMONIAN	X		
24. Jean-Marc VIAL		X	
25. Guy WARIN	X		

Autres présents non votants :

Marie **RENAUD**
Muriel **BORRELY-DUBINI**
Aurore **FRAISSE**

Directrice du CIAS Grand Lac
Assistante de Direction du CIAS Grand Lac
Chargée de mission budgétaire CIAS

L'assemblée s'est réunie sur convocation du 26.01.2024

Un dossier de travail en tout point identique à celui transmis aux conseillers pour la tenue du conseil du 1^{er} février 2024 a été transmis le 26 janvier 2024, ce dossier comprenant l'ordre du jour et les projets de délibérations, avec leurs annexes.

Aix-les-Bains, le 1^{er} février 2024

Le Président,
Renaud BERETTI

La secrétaire de Séance,
Pascale GLOUANNEC



La présente délibération peut faire l'objet d'un recours gracieux auprès de Grand Lac ou d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Grenoble (2 Place de Verdun, BP1135, 38022 Grenoble Cedex), dans le délai de deux mois à compter de sa publication (acte réglementaire) ou de sa notification (acte individuel). Le tribunal administratif de Grenoble peut être saisi par la voie de l'application "Télérecours citoyens" sur le site www.telerecours.fr.

Accusé de réception en préfecture
073-287305428-20240201-DELIB1-DE
Date de réception en préfecture: 02/02/2024

DÉLIBÉRATION

N° : 3 Année : 2024

Exécutoire le : 02 FEV. 2024

Publiée/Notifiée le : 02 FEV. 2024

Publiée le 02 FEV. 2024

ADMINISTRATION GENERALE Nouvelle convention de mise à disposition de la cuisine partagée des Grillons

Monsieur le Président rappelle que le CIAS Grand lac a répondu à un appel à projet de la Caisse Nationale de Solidarité pour l'Autonomie « Un tiers-lieu dans mon EHPAD » et a ainsi pu aménager une cuisine partagée dans l'EHPAD des Grillons.

Cet équipement a pour objectif d'organiser la rencontre entre des publics très divers autour du « Cuisiner et du manger ensemble », et permettre ainsi d'enrichir la vie sociale des résidents des Grillons en favorisant l'ouverture de l'établissement sur son environnement.

De septembre à décembre 2023, la cuisine partagée a accueilli 31 ateliers réalisés par différents acteurs publics et associatifs du territoire : l'EHPAD des Grillons, Accord'Age, l'Orée du Bois, le service cohésion sociale du Département, le Secours populaire, le Secours catholique, le CCAS d'Aix-les-Bains et le Service d'Accompagnement à la Vie Sociale de l'APEI (Association des Parents et amis d'Enfants Inadaptés)

Une réunion de bilan organisée avec les partenaires témoigne de leur satisfaction unanime et de l'intérêt de cet équipement pour favoriser la rencontre et valoriser les compétences de leurs publics en difficulté. Les résidents des Grillons qui ont participé à des ateliers sont tous volontaires pour y retourner. L'EHPAD a aussi pu constater que le règlement de fonctionnement était respecté par les occupants, notamment pour le nettoyage du site. Des ateliers cuisine inter-structures sont en préparation pour 2024.

A l'issue de cette réunion, deux simplifications sont proposées dans la convention de mise à disposition de la cuisine :

- La possibilité de renouveler cette convention par tacite reconduction, et sur présentation d'une attestation de responsabilité civile pour l'année concernée ;
- La réalisation d'un état des lieux unique, effectué par l'EHPAD des Grillons à la fin de chaque atelier et qui fera foi en cas de perte/dégradation constatée et facturée à l'organisme preneur.

Parallèlement, des démarches sont en cours pour concevoir et organiser une location payante à des acteurs du secteur marchand qui organisent des ateliers cuisine payants. Quand il sera finalisé, ce projet fera l'objet d'une prochaine délibération.

Afin de simplifier le fonctionnement administratif de la cuisine partagée, il est proposé au Conseil d'Administration une nouvelle convention de mise à disposition, jointe à la présente délibération. Les annexes de cette convention demeurent inchangées.

Le Conseil d'administration, après en avoir délibéré :

- APPROUVE le présent rapport,
- APPROUVE la nouvelle convention de mise à disposition de la Cuisine Partagée des Grillons,
- AUTORISE Monsieur le Président à mettre en œuvre la présente délibération et à signer la convention de mise à disposition de la Cuisine Partagée des Grillons aux services sociaux et des associations, actifs sur le territoire de Grand Lac.

Aix-les-Bains, le 1^{er} février 2024

• Conseillers en exercice : 25
• Présents : 17
• Présents et représentés : 19
• Votants : 19
• Pour : 19
• Contre : 0
• Abstentions : 0
• Blancs : 0

Le Président,
Renald BERETTI

La secrétaire de séance,
Pascale GLOUANNEC





CENTRE INTERCOMMUNAL
D'ACTION SOCIALE DE GRAND LAC

Cuisine Partagée des Grillons

CONVENTION DE MISE A DISPOSITION

Entre

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale de Grand Lac, dont le siège social est situé 1500 Boulevard Lepic – 73100 AIX-LES-BAINS, représenté par son Président, Renaud BERETTI dûment habilité à signer la présente convention en vertu d'une délibération du conseil d'administration en date du 1^{er} février 2024,

Ci-après dénommé « **CIAS Grand Lac** »,

Et

....., dont le siège social est situé
....., représenté par
....., dûment habilité à signer la présente convention.

Ci-après dénommé « **Le preneur** »,

IL EST PREALABLEMENT RAPPELE CE QUI SUI

La Cuisine Partagée est à la fois un équipement et un projet porté par l'EHPAD des Grillons, établissement du CIAS Grand Lac. Elle est mise en place en 2023, dans le cadre d'un appel à projet de la CNSA « un tiers lieu dans mon EHPAD ».

Elle a pour finalité d'organiser la rencontre entre des publics divers autour du « Cuisiner et du manger ensemble » dans une dynamique de partage intergénérationnel, solidaire et interculturel. Les valeurs et principes de la Cuisine Partagée sont précisés dans une charte partenariale (Annexe 1).

Pour ce faire, une mise à disposition de la Cuisine Partagée est envisagée.

La présente convention a donc pour objectif de préciser les modalités de prêt de cet équipement. Elle est complétée par des annexes.

IL EST CONVENU ET ARRETE CE QUI SUI

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

En tant que gestionnaire de l'EHPAD des Grillons, le CIAS Grand Lac met à disposition du preneur, un local désigné ci-après "Cuisine Partagée des Grillons" qui se trouve rue Alice Eynard à Aix-les-Bains.

Situé dans l'enceinte de l'EHPAD, ce local est une cuisine équipée de 40 m² qui dispose de mobiliers, vaisselles, électroménagers, équipements et sanitaires permettant des activités de cuisine pour 12 personnes maximum. L'ensemble des équipements sont précisément énumérés en annexe 3 de la présente convention.

ARTICLE 2 : DUREE ET RENOUVELLEMENT

La convention est prévue jusqu'au 31 décembre de l'année civile en cours à la date de sa signature.

Les dates et horaires de mise à disposition sont précisés ultérieurement :

- Sur présentation d'une fiche de réservation (Annexe 4), et d'une attestation de responsabilité civile
- Après accord écrit du CIAS.

Elle est renouvelée chaque année par tacite reconduction et sur présentation d'une attestation de responsabilité civile pour l'année concernée.

ARTICLE 3 : MODALITES DE LOCATION

La Cuisine Partagée est uniquement destinée à des cours ou ateliers cuisine avec dégustation sur place par les participants des mets cuisinés ensemble.

La fabrication de plats destinés à être distribués à d'autres publics, les activités de type restauration collective ou vente à emporter ne sont pas autorisées.

Le preneur s'engage à respecter :

- Le règlement de fonctionnement de la Cuisine Partagée (Annexe 2) ;
- Les conseils d'hygiène et de sécurité alimentaires adaptés à ces activités (Annexe 4).

ARTICLE 4 : MODALITES FINANCIERES

Conformément à la délibération du conseil d'administration du CIAS Grand Lac en date du 26 janvier 2023, la mise à disposition de la cuisine Partagée est faite à titre gratuit aux associations ou services sociaux actifs sur le territoire de Grand Lac, et donc au preneur.

ARTICLE 5 : OBLIGATIONS DES PARTIES

ARTICLE 5.1 : ETAT ET ENTRETIEN DES LOCAUX

Le preneur signale immédiatement toute détérioration, casse de matériel, sinistre ou incident technique.

Le preneur s'engage à restituer la cuisine propre, rangée et vide de tout déchet ou toute denrée alimentaire qu'il a lui-même apporté.

A la sortie du preneur, le CIAS Grand Lac réalise un état des lieux complet et une désinfection des surfaces. Cet état des lieux est communiqué au preneur si une dégradation ou un objet manquant est constaté.

Le preneur répond de toute casse, panne de matériel ou de détérioration du mobilier qui surviendrait pendant la durée d'occupation, à l'exclusion de celles résultant de la vétusté.

A l'issue de l'état des lieux ~~de sortie~~ réalisé par le CIAS Grand Lac, la réparation ou l'achat du matériel ou mobilier détérioré sera refacturé au preneur.

Le preneur est tenu d'utiliser le bien en personne raisonnable.

ARTICLE 5.2 : ASSURANCES ET RESPECT DE LA REGLEMENTATION

Le preneur s'engage à respecter la réglementation applicable à son activité.

Le preneur doit avoir souscrit une assurance en responsabilité civile lui permettant de garantir les dommages causés par ses salariés et bénévoles aux biens mis à disposition, lors des activités qu'il organise dans la Cuisine Partagée.

L'assurance doit également garantir les dommages subis par les salariés et bénévoles du preneur.

Le preneur transmet au CIAS Grand Lac un justificatif de l'attestation d'assurance correspondante, préalablement à l'entrée dans les locaux.

Pendant la période de mise à disposition, le CIAS Grand Lac décline toute responsabilité en cas de :

- dégradation ou de vol à l'intérieur ou aux abords de la Cuisine Partagée des Grillons,
- dommages matériels ou corporels, consécutifs aux activités réalisées dans cet équipement (sauf s'il en est lui-même l'organisateur).

ARTICLE 6 : ANNULATIONS DE RESERVATION

Les annulations de réservation peuvent être faites par :

- Le preneur, par tout moyen, sous réserve de respecter un délai de préavis de 2 semaines ;
- Le CIAS Grand Lac en cas de force majeure (notamment, crise sanitaire au sein de l'EHPAD) ou autre motif d'intérêt général,

En toute hypothèse, les annulations de réservation n'emportent aucun droit à indemnisation pour l'une et l'autre des parties.

ARTICLE 7 : RESILIATION

La présente convention pourra être résiliée par le CIAS Grand Lac, à tout moment et de manière immédiate, en cas de non-respect de ses clauses.

En pareille hypothèse, le preneur ne pourra prétendre à aucune indemnisation.

ARTICLE 8 : LITIGES

En cas de litige, les parties s'engagent à rechercher une solution amiable.

En l'absence d'accord, les litiges nés dans le cadre de la présente convention relèveront de la compétence du tribunal compétent.

Etabli en deux exemplaires, à Aix les Bains,

Le

Pour le preneur,

(Nom, prénom, qualité)

Le

Pour le CIAS Grand Lac

Renaud BERETTI
Président du CIAS Grand Lac

Annexes

Annexe 1 : Charte partenariale

Annexe 2 : Règlement de fonctionnement de la cuisine

Annexe 3 : Liste des équipements inclus dans le local mis à disposition

Annexe 4 : Consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Annexe 5 : Fiche de réservation

Cuisine Partagée des Grillons

CHARTRE PARTENARIALE

Préambule

La Cuisine Partagée des Grillons est à la fois :

- un équipement de l'EHPAD des Grillons, créé et géré par le CIAS Grand Lac,
- et un projet partenarial animé par un collectif d'acteurs publics et associatifs présents sur le territoire de Grand Lac.

Ouvert en 2023, elle offre un lieu de rencontres, d'échanges et de « faire ensemble » autour de la cuisine et de l'alimentation. Elle s'adresse à une grande diversité de publics : résidents des Grillons, habitants du quartier, publics accompagnés par des services sociaux, par des associations de solidarité, de quartier ou de jeunesse, par des acteurs du secteur du handicap et de la gérontologie, ...

Objet de la charte

La charte précise le cadre de coopération des partenaires qui développent et animent la Cuisine Partagée des Grillons. Elle définit les finalités, valeurs communes et principes d'action que ces acteurs souhaitent promouvoir collectivement par cet équipement et les projets et activités accueillis.

Finalités

La finalité de la Cuisine Partagée des Grillons est d'organiser la rencontre entre des publics très divers autour du « cuisiner et manger ensemble » dans une dynamique de partage intergénérationnel, solidaire et interculturel.

Valeurs partagées

- Rencontre et solidarité intergénérationnelle
- Promotion de l'autonomie des personnes, stimulation et valorisation des compétences
- Bienveillance, respect de chacun, changement de regard sur les publics en situation de fragilité
- Ouverture à l'autre, lien social et convivialité
- Entraide, apprentissage et transmission entre les personnes et entre les partenaires

Principes d'actions

- Co-portage du projet

La Cuisine Partagée est un projet conçu et animé par un collectif d'acteurs publics et associatifs présents sur le territoire de Grand Lac. Chaque organisme s'engage à participer aux 2/3 réunions annuelles du collectif pour faire le point sur le fonctionnement du projet et de l'équipement « Cuisine Partagée ».

- Coopération et prise d'initiative

Les partenaires sont encouragés à construire ensemble (ou s'inviter à) des projets et activités autour du « cuisiner et manger ensemble »

La prise d'initiative des habitants, accompagnés par un partenaire, est également favorisée.

- Double niveau d'objectifs

Pour l'organisation de son atelier cuisine, chaque partenaire poursuit les objectifs propres à son public et champ d'activité (objectifs pédagogiques, thérapeutiques, sociaux, culturels, ...).

Le fait d'inscrire cet atelier dans la Cuisine Partagée l'incite à inviter ou co-construire son projet avec un autre partenaire et le public de celui-ci. Cette ouverture partenariale ajoute ainsi un 2^{ème} niveau d'objectifs, basés sur la rencontre et l'entraide entre les deux publics.

- Rencontre des publics

Chaque organisateur s'engage à accompagner son public dans le respect des différences et l'acceptation des autres publics avec lesquels les ateliers cuisine sont organisés. D'où l'importance d'une préparation préalable entre les partenaires.

- Autonomie des partenaires

L'initiateur de l'atelier est autonome dans l'organisation de celui-ci (achats alimentaires, animation de l'atelier, nettoyage du site, ...), en lien éventuel avec un autre partenaire.

- Accessibilité économique

Les activités proposées par les partenaires sont gratuites ou à très faible coût pour les participants.

- « Bien manger »

Les ateliers cuisine valorisent le « fait maison », l'équilibre nutritionnel, la saisonnalité des produits, l'utilisation dans la mesure du possible de produits locaux, et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Durée de la charte

Validée par le conseil d'administration du CIAS Grand Lac en date du 26 janvier 2023, la présente charte est prévue pour une durée d'un an, reconductible. Elle peut être modifiée par le collectif de partenaires, sous réserve de l'approbation du conseil d'administration du CIAS.

*Je soussigné/e,,
représentant/e,
certifie avoir pris connaissance de la présente charte partenariale et m'engage à la respecter.*

A, le

Signature

Accusé de réception en préfecture 073-267303428-20240201-DELIB3-DE Date de réception préfecture : 02/02/2024
--

Cuisine Partagée des Grillons

REGLEMENT DE FONCTIONNEMENT

1. Objet

Le présent règlement a pour objet de définir les conditions d'utilisation de l'équipement Cuisine Partagée des Grillons.

2. Utilisateurs

Les utilisateurs de l'atelier cuisine sont des organismes publics ou associatifs présents sur le territoire de Grand Lac, ou des groupes d'habitants s'ils sont accompagnés par ces mêmes organismes.

3. Projets autorisés

Sont autorisés : les ateliers cuisine avec dégustation sur place par les participants des mets cuisinés ensemble.

Ne sont pas autorisées : la distribution des denrées cuisinées à d'autres publics, les activités de type restauration collective ou vente à emporter.

Ces ateliers cuisine peuvent être :

- simples (porté par un seul organisme pour son propre public)
- ou partenariaux (animé par deux organismes permettant à leurs deux publics de se rencontrer et de cuisiner ensemble)

4. Modalités de réservation et d'annulation

La réservation s'effectue en 3 étapes :

1. Une fois par an, le partenaire intéressé s'engage dans la démarche partenariale « Cuisine partagée des Grillons » en signant la charte partenariale, la convention de mise à disposition et le règlement de fonctionnement. Il remet également au CIAS une copie de son attestation de responsabilité civile.
2. Pour chaque projet d'atelier (d'une ou plusieurs séances), il transmet pour avis au CIAS une fiche de réservation (cf. Annexe 5). La réservation d'un créneau hebdomadaire n'est pas possible sur une année complète.
3. Après validation du projet et vérification de la disponibilité de la salle, le CIAS délivre une autorisation écrite et inscrit l'atelier sur le planning d'occupation.

Les annulations de réservation peuvent être faites par :

- l'utilisateur, au minimum 2 semaines à l'avance,

- ou par le CIAS en cas de force majeure (crise sanitaire au sein de l'EHPAD,) ou autre motif d'intérêt général,

5. Présentation technique de l'équipement

La Cuisine Partagée est une cuisine équipée d'environ 40 m², pouvant accueillir 12 personnes au maximum.

Elle est accessible par deux entrées extérieures depuis la rue Alice Eynard : un escalier pour les personnes mobiles, et une plateforme élévatrice installée dans la cour intérieure pour les personnes à mobilité réduite.

Les véhicules transportant des personnes à mobilité réduite peuvent stationner dans la cour intérieure, sous réserve de ne pas gêner les issues de secours ni l'accès aux poubelles.

La cuisine est équipée de mobilier, vaisselle et matériel de cuisine pour cuisiner et manger sur place.

Les sanitaires, l'armoire électrique dédiée et le matériel de nettoyage se situent dans un couloir adjacent.

6. Modalités d'accès

Jours et horaires : la Cuisine Partagée des Grillons est disponible en journée, du lundi au vendredi, sauf dérogation expresse accordée par le CIAS.

Les clés de la cuisine et du portail sont à prendre et à remettre à l'accueil de l'EHPAD des Grillons aux horaires d'ouverture : 8h30-12h30, 13h30-17h. Après 17h, les clés seront déposées dans la boîte aux lettres des Grillons.

Etat des lieux :

- d'entrée : établi par l'utilisateur au moyen d'une fiche pré-remplie, à annoter si besoin
- de sortie : établi par l'agent de service des Grillons en charge de la désinfection, renseignée après le départ de l'utilisateur.

7. Modalités d'utilisation

Propreté, hygiène et sécurité alimentaires

L'utilisateur s'engage à utiliser l'équipement dans des conditions normales et respectueuses du lieu et du matériel prêté. Il installe et range le matériel. Il fait preuve d'un comportement citoyen, notamment par une utilisation raisonnée de l'électricité, de l'eau, du chauffage et par le tri sélectif de ses déchets.

L'utilisateur applique la réglementation d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur pour son domaine d'activité. Notamment, il s'engage à appliquer les conseils d'hygiène et de sécurité alimentaires, joints en annexe n°4.

La fourniture des tabliers, charlottes, lingettes est à la charge de l'utilisateur. Le port de chaussures fermées est recommandé.

Les locaux doivent être rendus propres et rangés. Les matériels et produits de nettoyage sont mis à la disposition par le CIAS.

Accusé de réception en préfecture
073-267303428-20240201-DELIB3-DE
Date de réception préfecture : 02/02/2024



Denrées alimentaires

L'utilisateur amène toutes les denrées alimentaires nécessaires à l'organisation de son atelier cuisine et les entrepose selon les conditions requises (réfrigérateur, ...). Les mets cuisinés sont consommés sur place par les personnes qui les ont préparés.

Selon leur nature, les denrées en surplus sont jetées ou remportées par l'animateur à la fin de son atelier. Elles ne peuvent pas être stockées sur place. Seule, une petite épicerie de secours, mise à disposition par le CIAS Grand Lac, reste stockée dans une armoire dédiée.

Sécurité des biens et des personnes

L'utilisateur déclare avoir pris connaissance des dispositifs d'alarme et des moyens de lutte contre l'incendie. Il veille à laisser libre accès aux issues de secours, aux extincteurs et aux voies permettant l'accès aux services d'urgence.

Chaque utilisateur s'engage à tenir un registre nominatif du public ayant fréquenté l'atelier cuisine qu'il a animé. En cas d'alerte sanitaire, ces registres pourront être mobilisés pour alerter les personnes.

Il est formellement interdit :

- D'accueillir plus de 12 personnes
- De réaliser des activités autres que celles prévues dans le présent règlement
- De fumer dans les locaux
- D'y vendre des aliments, boissons ou objets divers
- De coller, agraffer des décorations sur les murs ou les mobiliers
- De circuler dans les autres locaux de l'EHPAD des Grillons, sauf accord express de la direction de l'établissement
- De causer des nuisances sonores, à toute heure de la journée, auprès des résidents des Grillons ou du voisinage extérieur

L'utilisateur atteste avoir pris connaissance du présent règlement et s'engage à en respecter les dispositions.

Je soussigné/e,,

représentant/e,

certifie avoir pris connaissance du présent règlement et m'engage à le respecter.

à, le

Signature

Cuisine partagée des Grillons

Conseils d'hygiène et de sécurité alimentaire

Dans chaque cuisine, l'hygiène est l'ingrédient principal pour garantir la sécurité alimentaire. Une simple négligence lors de la préparation des aliments ou du nettoyage de la cuisine peut provoquer une contamination croisée et la propagation de bactéries, entraînant une infection alimentaire.

1. Cadre réglementaire

La Cuisine partagée des Grillons est un équipement conçu pour réaliser des ateliers cuisine. Les autres activités alimentaires de type restauration collective ou remise directe n'y sont pas autorisées.

En application de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289 du 19/05/2020, seuls les participants des ateliers cuisine peuvent consommer les denrées qu'ils ont préparées. Cette consommation se fait sur le site.

Même si le protocole HACCP n'est pas une obligation réglementaire pour les ateliers/cours de cuisine, certaines précautions sont toutefois conseillées pour éviter les risques d'infection alimentaire. Elles sont détaillées ci-dessous.

Il est de la responsabilité de chaque organisme qui anime un atelier cuisine de s'en inspirer en les adaptant à son public, son projet et son propre cadre réglementaire.

Les seules obligations demandées par le CIAS concernent le type d'activité, le stockage alimentaire, la desserte et le nettoyage de la cuisine, et sont signalées par un cadre bleu.

2. Hygiène Personnelle

Les micro-organismes peuvent être transférés des mains/cheveux aux aliments :

Se laver les mains soigneusement avec du savon et de l'eau chaude :

- Au démarrage de l'atelier cuisine,
- après chaque activité présentant un risque de contamination (toilettes, poubelles, mouchage, manipulation des légumes, « cassage » d'œufs crus, ...).

Toujours se sécher les mains sur un essui mains propre

Garder les cheveux attachés et porter une charlotte ou un calot

Protéger ses vêtements avec un tablier

Porter des chaussures fermées pour protéger ses pieds en cas de chute d'un objet lourd ou contendant

3. Approvisionnement

3.1. Achats des denrées :

Le recours aux magasins alimentaires est conseillé (traçabilité, ...)

Les produits frais ou périssables sont achetés de préférence le matin de l'activité

Les produits et denrées sont vérifiés (DLC, intégrité des emballages, ...)

L'utilisation du sac isotherme ou de la glacière est limitée au jour de l'atelier

Le stockage alimentaire sur plusieurs jours n'est pas autorisé dans la cuisine partagée. Les denrées doivent être amenées le jour même de l'atelier.

3.2. Produits sensibles :

Produits déconseillés : charcuterie, produits frais au lait cru, fruits de mer, produits de cueillette

Recettes déconseillées : recettes à base d'œufs peu cuits comme la crème anglaise, la mayonnaise, la mousse au chocolat, la chantilly, ...

Œufs : jeter les œufs sales ou cassés, évacuer les coquilles, nettoyer le plan de travail avant et après usage, se laver les mains après manipulation (risque salmonelle ++)

Légumes terreux : doivent être lavés avant stockage au réfrigérateur (la terre contient de nombreuses bactéries)

Viande hachée : prévoir une cuisson à cœur

Produits congelés : stockés dans un congélateur et décongelés au moment de la préparation

4. Préparation du repas

Préparation des légumes :

- Laver les légumes terreux une seconde fois avant leur préparation
- Les préparer soit sur un plan de travail éloigné du lieu de cuisson, soit à un autre moment que le temps de cuisson
- Nettoyer ensuite le plan de travail

Nettoyer les ustensiles et les planches à découper entre chaque type d'aliments pour éviter la contamination croisée par des micro-organismes nuisibles.

Prévoir une lavette spécifique à chaque atelier

Dégustation d'une préparation : la cuillère qui a servi à goûter un plat lors de sa préparation doit être directement mise à laver et ne pas resservir.

Les modes d'emploi des principaux appareils électroménagers sont rangés à côté des fours : feuilles plastifiées pour les modes d'emploi simplifiés / classeur rouge pour les modes d'emploi complets

Accusé de réception en préfecture
073-267303428-20240201-DELIB3-DE
Date de réception préfecture : 02/02/2024

5. *Service du repas*

Garder les aliments à la bonne température :

- Il existe une relation très étroite entre la température et le risque de multiplication microbienne : la zone de danger se situe entre 15 et 55 ° C. C'est pourquoi les plats chauds sont servis tout de suite après cuisson. A défaut, ils doivent être maintenus à une température supérieure ou égale à 65°C (au four ou au bain-marie).
- Et les préparations froides doivent être stockées au réfrigérateur avant d'être servies.

Ne pas toucher les aliments des plats prêts à servir, ni aux parties des plats de service sur lesquels les aliments sont placés.

6. *Desserte et nettoyage de la cuisine*

6.1. **Vaisselle**

Avant de placer la vaisselle sale dans le lave-vaisselle, retirer les restes d'aliment avec la brosse mise à disposition sous l'évier. Utilisation obligatoire du lave-vaisselle pour nettoyer la vaisselle et les ustensiles de cuisine. C'est une garantie pour empêcher la propagation des bactéries provenant des restes de nourriture.

Le lave-vaisselle professionnel permet un cycle de nettoyage et de pré-séchage rapide. Le produit de nettoyage est automatiquement dosé. Si besoin, les torchons mis à disposition peuvent être utilisés pour terminer le séchage de la vaisselle

Rangement des équipements de cuisine et de la vaisselle propres et secs, dans les placards prévus pour chacun d'eux. Un matériel rangé au mauvais endroit sera difficilement retrouvé par le prochain utilisateur.

6.2. **Surfaces et électroménagers**

Le réfrigérateur, le four, les éviers, les plans de travail et le sol sont nettoyés avec le matériel et les produits mis à disposition par le CIAS.

6.3. **Denrées alimentaires non utilisées**

Les denrées non utilisées ou non consommées sont emportées ou jetées par l'organisateur à la fin de son atelier.

Des poubelles de tri sont mises à disposition. Elles sont évacuées par l'organisateur dans les conteneurs :

- gris et jaune -> cour intérieure des Grillons
- conteneur des verres -> rue Alice Eynard (à gauche en sortant sur la rue)

7. Equipement

Le CIAS Grand Lac met à disposition :

- une cuisine équipée et dotée de matériel de cuisine et de vaisselle pour 12 personnes
- un réfrigérateur pour l'entreposage des denrées fraîches ou congelées
- une petite épicerie de secours (sel, huile, ...).
- un lave-vaisselle professionnel
- des produits et du matériel de nettoyage
- un essuie main
- des lavettes et des éponges
- des poubelles de tri sélectif

L'organisateur de l'atelier cuisine peut compléter cet équipement en apportant :

- des charlottes/calots
- des tabliers

Accusé de réception en préfecture
073-267303428-20240201-DELIB3-DE
Date de réception préfecture : 02/02/2024

Acte classé**DELIB3**

1	2	3	4
En préparation	En attente retour Préfecture	AR reçu	> Classé <

Identifiant FAST : ASCL_2_2024-02-02T10-16-40.00 (MI250709204)

Identifiant unique de l'acte : 073-267303428-20240201-DELIB3-DE ([Voir l'accusé de réception associé](#))

Objet de l'acte : Nouvelle convention de mise à disposition de la cuisine partagée des Grillons

Date de décision : 01/02/2024



Nature de l'acte : Délibération

Matière de l'acte :
 1. Commande Publique
 1.4. Autres types de contrats
 1.4.2. Convention et avenant (document contractuel)
 1.4.2.3. Autres

Identifiant unique de l'acte antérieur :

Acte : 3 **Multicanal :** Non
DELIB AG nouvelle convention cui...

Pièces jointes :

3-1 DELIB AG nouvelle co... **Type PJ :** 99_DE - Délibération

[Imprimer la PJ avec le tampon AR](#)

3-2 DELIB AG charte partenariale - 2024.PDF **Type PJ :** 21_RP - Rapport de présentation

[Imprimer la PJ avec le tampon AR](#)

3-3 DELIB AG règlement de fonctionnement - 2024.PDF **Type PJ :** 21_RP - Rapport de présentation

[Imprimer la PJ avec le tampon AR](#)

3-4 DELIB AG consignes d'hygiene et securité alimentaire.PDF **Type PJ :** 21_RP - Rapport de présentation

[Imprimer la PJ avec le tampon AR](#)

Page de garde CA 01022024.PDF **Type PJ :** 21_RP - Rapport de présentation

[Imprimer la PJ avec le tampon AR](#)

Annuler

Préparé	Date 02/02/24 à 10:16	Par BORRELY DUBINI Muriel
Transmis	Date 02/02/24 à 10:16	Par BORRELY DUBINI Muriel
Accusé de réception	Date 02/02/24 à 10:21	
Classé	Date 02/02/24 à 10:50	Par BORRELY DUBINI Muriel