



**REGLEMENT INTERIEUR
CUISINE PÉDAGOGIQUE
BÂTIMENT RENÉ MARAN**



Table des matières

Article 1 : OBJET	3
Article 2 : SERVICE COMPETENT	3
Article 3 : DESTINATION	3
Article 4 : UTILISATEURS	4
Article 5 : CATEGORIES D'UTILISATEURS	4
Article 6 : POLITIQUE TARIFAIRE	4
Article 7 : MODALITES DE RESERVATION	5
Article 8 : PIECES A FOURNIR	6
Article 9 : MATERIEL ET CONDITIONS D'UTILISATIONS	7
Article 10 : VISITE DE SECURITE	9
Article 11 : SECURITE DES BIENS	10
Article 12 : ORDRE PUBLIC	10
Article 13 : ASSURANCE	11
Article 14 : ANNULATION	11

Article 1 : OBJET

Le présent règlement intérieur vise à définir et préciser les conditions générales et particulières d'utilisation de la cuisine pédagogique, située au premier étage de la résidence étudiante René Maran, au 5 allée Maine de Biran, 33600 PESSAC. L'accès se fait à pied depuis l'arrêt de tramway Unitec, en empruntant l'escalier ou l'ascenseur menant au premier étage.

Il est nécessaire d'avoir une carte d'accès magnétisée (Izly pour les étudiants ou temporaire pour les autres utilisateurs) pour accéder à cette partie du premier étage.

Cette cuisine équipée de 63m² est équipée pour accueillir 20 personnes maximum. Les équipements présents (réfrigérateur, plaques de cuisson, couverts, vaisselle et ustensiles) sont à disposition des utilisateurs.

La pièce est équipée de 2 tables hautes et de 20 chaises hautes pour la partie dégustation / repas. L'espace cuisine à proprement parlé dispose de 2 tables professionnelles, en inox, pour permettre la préparation des plats.

Tout utilisateur s'engage à travers la signature de la convention d'utilisation de la cuisine pédagogique à appliquer et à faire respecter ce règlement à toute personne relevant de sa responsabilité.

Article 2 : SERVICE COMPETENT

Le service Vie de campus du Crous de Bordeaux-Aquitaine gère les demandes de réservations de la cuisine pédagogique. Contact : accueil.relax@crous-bordeaux.fr – 05 64 37 20 85

Article 3 : DESTINATION

La cuisine pédagogique a pour vocation d'accueillir des ateliers de cuisine, animés par un chef cuisinier du Crous, un partenaire du Crous Bordeaux-Aquitaine ou un prestataire extérieur, dans le cadre d'une convention de partenariat signée avec le Crous. Cet espace peut également être loué à des structures extérieures. La cuisine pédagogique ne sera pas en accès libre aux étudiants à titre individuel.

La cuisine pédagogique du Crous de Bordeaux-Aquitaine ne peut pas être utilisée pour des besoins d'ordre privé ou des fêtes de famille (mariage, baptême, anniversaire...).

Toute manifestation ou pratique d'ordre religieux, cultuel ou partisan est interdite dans la cuisine pédagogique, ainsi que dans toutes les salles gérées par le Crous Bordeaux-Aquitaine.

Article 4 : UTILISATEURS

L'utilisation de la cuisine pédagogique de la résidence René Maran est proposée prioritairement :

- aux associations étudiantes régies par la loi du 1^{er} juillet 1901 déclarées et légalement constituées, dont le bureau est composé de membres étudiants
- aux associations régies par la loi du 1^{er} juillet 1901 déclarées et légalement constituées, dans le cadre d'un partenariat avec le Crous (convention signée) ;
- aux organismes publics ou privés dotés de la personnalité morale, dans le cadre d'un partenariat avec le Crous (convention signée). Des organismes privés pourront également louer la cuisine pédagogique en fonction des disponibilités.

La cuisine pédagogique ne pourra être réservée par un étudiant à titre individuel. Il est interdit de réserver la salle pour le compte d'une tierce personne ou de sous-louer la cuisine pédagogique, sous peine de poursuites.

Article 5 : CATEGORIES D'UTILISATEURS

Cat A : Associations étudiantes (association ayant un bureau composé en majorité d'étudiants)

Cat B** : Associations ou structures partenaires du Crous*, établissements d'enseignement supérieur pour des événements accessibles aux étudiants à des tarifs abordables

Cat B + 30% : Mise à disposition de ces espaces aux associations ou structures partenaires du Crous pour leurs événements internes (ex : arbre de Noël du CNRS, réunions de service...)

Cat C : Extérieurs (autres associations, sociétés privées, organismes publics).

* Partenariat soumis à l'accord du Crous de Bordeaux-Aquitaine.

Article 6 : POLITIQUE TARIFAIRE DE LA CUISINE PEDAGOGIQUE

	Cat A	Cat B **	Cat B +30%	Cat C
Tarif horaire TTC *	Gratuité	40€	52€	80€
Tarif demi-journée TTC		160€	208€	320€
Tarif journée TTC		320€	416€	640€
Tarif week-end TTC		640€	832€	1280€
Tarif semestre TTC		800€	1040€	1600€
Tarif année TTC		1600€	2080€	3200€

* Toute heure entamée sera facturée

** Association ou partenaire propose places réservées aux étudiants lors de ses cours, et ce, à un tarif accessible (modalités détaillées ci-dessous)

Une prestation de ménage supplémentaire, facturée 60€ TTC au locataire, pourra être envisagée en fonction de l'état de la cuisine pédagogique suite à sa restitution.

Les utilisateurs devront être à jour de leur règlement pour bénéficier d'une nouvelle réservation de salle.

Modalités tarifaires en faveur du public étudiant lors des cours proposés par des prestataires extérieurs

En cas de réservation pour un cours ou un atelier ouvert à tous les publics, un quota de places pourra être réservé aux étudiants selon des modalités définies avec le service animation et vie de campus du Crous.

En cas d'atelier ou de cours payant, un tarif étudiant doit être appliqué comme suit :

- Tarif plein à 5€ ou inférieur : le tarif étudiant est fixé librement (inférieur ou égal à 5€) ;
- Tarif plein entre 6€ et 10€ : le tarif étudiant doit être au maximum de 5€ ;
- Tarif plein supérieur à 10€ : le tarif étudiant doit être au maximum de -50% (arrondi à l'euro supérieur).

Article 7 : ACCES ET DE RESERVATION

7-1 – Modalités d'accès

L'accès à la cuisine pédagogique se fait via deux lecteurs de carte.

L'utilisateur devra convenir d'un rendez-vous avec le service animation et vie de campus dans les 10 jours ouvrés précédant l'utilisation des lieux afin de configurer sa carte Aquipass ou se faire remettre une carte d'accès temporaire.

Pour les étudiants l'accès est autorisé par le biais de la carte Izly.

Les modalités d'accès à la cuisine pédagogique pour les associations et tous partenaires extérieurs sont définies dans la convention d'utilisation rattachée au présent règlement.

7.2 – Modalités de réservation

Les demandes de réservation se font exclusivement via le formulaire de réservation, en ligne sur le site du Crous Bordeaux-Aquitaine. Les disponibilités sont consultables sur l'agenda également visible sur le site internet du Crous.

La cuisine pédagogique est disponible à la réservation du lundi au dimanche, de 9h à 22h.

La date limite de demande de réservation est de **20 jours ouvrés avant la date souhaitée de première utilisation de la salle** ou, et à condition que la convention soit déjà signée, à la 1ère disponibilité si le chargé de sécurité est déjà formé ou si la salle est réservée sur un créneau en journée (créneau permettant la présence d'un personnel du service animation et vie de campus dans le bâtiment).

Après réception de l'ensemble des pièces justificatives permettant la validation du dossier, le service animation et vie de campus transmet **une convention d'utilisation qui devra être retournée**



signée par l'utilisateur au moins 10 jours ouvrés avant la date d'utilisation de la salle. Un exemplaire lui sera renvoyé dès la signature de celle-ci par le Crous de Bordeaux-Aquitaine.

Avant toute mise à disposition, il sera réalisé une visite de sécurité permettant de présenter les règles de sécurité et de bonne utilisation de la salle.

Dans le cas où les délais ne seraient pas respectés, la réservation pourra être annulée sans contrepartie.

La réservation de la cuisine pédagogique n'est effective qu'après la confirmation écrite du service animation et vie de campus du Crous de Bordeaux-Aquitaine. La mise à disposition est validée une fois la convention signée par les 2 parties et la visite de sécurité effectuée (cf Article 12 : Visite de sécurité).

Article 8 : PIÈCES A FOURNIR

Les documents suivants devront être fournis lors de toute demande de réservation :

- Pour les associations & partenaires :
 - Statuts à jour de l'association mentionnant les membres du bureau ;
 - La composition du bureau de l'association, datée et signée ;
 - Récépissé de déclaration ou de modification de l'association ;
 - Attestation de responsabilité civile ou multirisque en cours de validité à la date d'utilisation de la salle, détaillant les garanties et montants couverts ;
 - Convention de mise à disposition de la salle signée ;
 - Règlement intérieur signé ;
 - RIB.

- Pour les prestataires et partenaires extérieurs :
 - Copie de l'extrait K-bis ou déclaration INSEE ;
 - Attestation de responsabilité civile ou multirisque en cours de validité à la date d'utilisation de la salle, détaillant les garanties et montants couverts ;
 - Convention de mise à disposition de la salle signée ;
 - Règlement intérieur signé ;
 - Copie du diplôme professionnel ;
 - RIB

Ces documents sont à fournir une fois par année universitaire, au moins 20 jours ouvrés avant la première date réservée à l'adresse suivante : accueil.relax@crous-bordeaux.fr avec dans l'objet : la salle et la date de réservation. Ils doivent être impérativement réactualisés en cas de changement.

Tout dossier incomplet pourra faire l'objet d'un refus d'attribution par le Crous de Bordeaux-Aquitaine.

Article 9 : MATERIEL ET CONDITIONS D'UTILISATIONS

La cuisine pédagogique est constituée d'un espace dégustation (20 places assises) et d'une zone de préparation contenant 2 fours, 2 micro-ondes et 6 plaques de cuisson vitrocéramique, 1 réfrigérateur, 2 lave-vaisselles et 2 éviers. Des ustensiles et de la vaisselle en nombre suffisant sont également à disposition. (cf fiche technique)

Le référent de l'utilisation devra être joignable par téléphone portable pendant toute la durée de l'occupation. L'usage de la cuisine pédagogique ne doit pas gêner les autres activités du bâtiment René Maran, les issues de secours doivent rester dégagées en permanence.

Les installations techniques de ventilation, éclairage, lutte contre le feu et électriques ne doivent pas être modifiées. Par ailleurs, les installations électriques ne doivent pas être surchargées, notamment par du matériel de type friteuse.

Un inventaire des éléments présents dans la cuisine pédagogique sera réalisé lors de la visite de sécurité, en s'appuyant sur la fiche technique de cet espace, listant l'ensemble des items mis à disposition. Tout élément manquant devra être signalé au service animation et vie de campus, en amont de l'atelier.

L'installation, le rangement, le nettoyage et la désinfection de la cuisine pédagogique et de tous les ustensiles et matériels utilisés incombent aux utilisateurs. Du matériel est à disposition pour ce faire. Cette durée doit être prise en compte au moment de la réservation des salles car elle fait partie du temps d'occupation de la salle.

Aucun dépassement horaire n'est toléré sous peine d'entraîner la facturation supplémentaire de l'heure entamée ainsi qu'un refus de toute autre réservation d'une salle du Crous de Bordeaux-Aquitaine.

▪ Conditions d'utilisation de la cuisine pédagogique

○ Hygiène & nettoyage

- Sans avoir de vêtements professionnels adaptés à la cuisine, il est recommandé d'avoir une tenue propre et soignée. Aucune tenue (pantalon, blouse) ne sera fournie par le Crous pour la tenue des ateliers cuisine. Le prestataire peut néanmoins proposer de la vêtue spécifique aux participants, s'il le souhaite.
- Il est obligatoire de respecter les règles d'hygiène de base avant et pendant toute la durée de l'atelier : lavage des mains avant le début de l'atelier, cheveux attachés, absence de bijoux (bagues, bracelets...)

- Il est obligatoire de désinfecter les blessures des mains (coupures, panaris, gerçures, plaies...) et les protéger par un pansement et un doigt de caoutchouc ou un gant à usage unique autorisé pour le contact alimentaire.
- Le nettoyage et la désinfection de la cuisine pédagogique ainsi que de l'ensemble des éléments ayant servis pendant l'atelier est obligatoire et incombe à l'utilisateur. Si cela n'était pas correctement effectué, une prestation ménage lui sera facturée le cas échéant.
- De la vaisselle (assiettes, couverts et verres) est à disposition dans la cuisine pédagogique pour déguster les mets élaborés lors de l'atelier culinaire. Elle devra être lavée dans les lave-vaisselle à disposition. Les ustensiles, au même titre que la vaisselle utilisée, devront être rangés dans les placards prévus à cet effet.
- Tout équipement abimé ou défectueux, ustensile ou vaisselle cassé, devra être signalé au service animation et vie de campus.
- Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, les animaux sont interdits dans la salle à l'exception des chiens d'assistance.
- Il est interdit de fumer (y compris les cigarettes électroniques), de faire usage et/ou de distribuer des substances illicites dans la cuisine pédagogique et dans la réserve mais également dans tout le bâtiment (art. R3511-1 et suiv. du Code de la Santé Publique).
 - o Sécurité alimentaire & gestion des déchets
- Aucun matériel de cuisson (barbecue, bouteille de gaz) ne doit être introduit dans la cuisine pédagogique, celle-ci dispose en effet d'équipements de cuisson accessibles (four et plaques vitrocéramiques).
- Sauf partenariat spécifique avec le Crous Bordeaux Aquitaine, l'utilisateur ne peut prétendre à aucune mise à disposition de denrées alimentaires et doit prévoir les fournitures nécessaires à son activité.
- Les denrées alimentaires introduites par le bénéficiaire dans la cuisine pédagogique doivent être saines et leur transformation répondre aux règles d'hygiène et de salubrité.
- Les objets et denrées alimentaires apportées par l'organisateur de l'animation doivent être retirés de la salle à la fin de la période de mise à disposition. Aucun aliment, ou préparation réalisée pendant l'atelier, ne devra être stocké dans les réfrigérateurs à l'issue de l'animation. Les réfrigérateurs devront également être nettoyés et désinfectés.
- Les aliments frais ou congelés sont à transporter à des températures adaptées. De ce fait, il est conseillé que le transport se fasse dans des glacières ou sacs isothermes avec accumulateur de froid.

- Il est nécessaire de :
 - vérifier, à réception et avant utilisation, les dates limites et les conditions de stockage des produits périssables conditionnés ;
 - stocker le produit à la température requise ;
 - éliminer les produits dont la DLC (Date limite de consommation) ou DLUO (Date limite d'utilisation optimale) est dépassée ;
 - acheter les produits dont la DLC ou DLUO est la plus éloignée, et les utiliser rapidement.

Il est recommandé que tous les déchets soient jetés au fur et à mesure dans les poubelles de tri sélectif mises à disposition et que celles-ci soit évacuée en fin d'activité et déposées dans le local poubelles à l'extérieur du bâtiment René Maran.

▪ Responsabilités

La responsabilité du Crous Bordeaux Aquitaine ne pourra être recherchée en cas d'incident ou accident résultant de l'utilisation inappropriée de l'espace mis à disposition. La structure louant la cuisine pédagogique doit présenter une attestation de responsabilité civile, la couvrant de tous les dommages et dégâts qui pourraient avoir lieu lors du créneau loué. Le Crous Bordeaux Aquitaine décline toute responsabilité en cas de non-observation du présent règlement, et se réserve la possibilité d'engager toute poursuite dans ce cadre.

- La violence verbale et/ou physique n'est pas tolérée dans la cuisine pédagogique du Crous et pourra faire l'objet d'un retrait à l'accès. Toute violence sexiste et sexuelle devra être signalée à un agent du Crous.
- Tout accident ou blessure, même minime, ayant eu lieu pendant un atelier culinaire devra être signalé au service animation et vie de campus.
- En cas de non-respect du présent règlement ou de toutes consignes même verbales de la part des agents du Crous de Bordeaux-Aquitaine, celui-ci se réserve le droit d'appliquer les sanctions qu'il juge adaptée, pouvant aller jusqu'à l'exclusion.. L'utilisateur sanctionné ne pourra prétendre à aucun remboursement de la redevance d'abonnement ou une quelconque indemnité.

Article 10 : VISITE DE SECURITE

La cuisine pédagogique du Crous de Bordeaux-Aquitaine est soumise à la réglementation relative aux Etablissements Recevant du Public (ERP) et aux dispositions contre les risques d'incendie et de panique qui en découlent. L'utilisation de la salle nécessite donc que les utilisateurs en maîtrisent les conditions de fonctionnement, qu'ils respectent les consignes données et qu'ils fassent respecter ces consignes à toute personne sous leur responsabilité (public ou autre).

L'utilisateur devra obligatoirement, avant toute utilisation, nommer une personne référente (« chargé.e de sécurité ») pour effectuer une visite de sécurité de la salle. Cette visite a pour objectif de transmettre les consignes de sécurité incendie, notamment en cas d'évacuation du public.

La personne chargée de sécurité devra être présente pendant toute la durée de l'utilisation et s'assurera de :

- Ne pas accueillir un nombre de personnes supérieur à 20 simultanément (jauge fixée par la réglementation sécurité incendie en prenant en compte les locaux attenants) sauf autorisation spécifique préalable
- Ne pas entraver les accès aux issues de secours ainsi que le fonctionnement de leur système d'ouverture.

Article 11 : SECURITE DES BIENS

L'utilisateur s'engage à prendre soin de la cuisine pédagogique et de tout le matériel mis à sa disposition dans le cadre de son utilisation. Il les utilisera en veillant à ne pas commettre de dégradations ou de détériorations, sous peine d'en être tenu responsable. En cas de dégradation, de son fait ou du fait de ses membres ou préposés, l'utilisateur s'engage à prendre en charge les frais de renouvellement ou de réparation.

Il s'engage également à respecter et faire appliquer les consignes suivantes :

- Ne pas utiliser d'accessoire incandescent (bougie, briquet, encens...) à l'intérieur du bâtiment ;
- Ne pas amener ou installer des équipements fonctionnant au gaz ou toute matière inflammable (essence, fioul, etc...) ;
- Ne pas réaliser des aménagements ou installer des équipements complémentaires à ceux déjà présents dans les locaux qui n'auraient pas été validés par le service animation et vie de campus ;
- Ne pas stocker du matériel dans la salle hors utilisation. Le Crous ne pourra pas être tenu pour responsable en cas de vol, de dégradation ou de destruction de biens entreposés dans les locaux en dehors de la durée de mise à disposition ;
- Ne pas mettre des affiches sur les murs et les vitres, sans autorisation préalable du Crous.

En cas de mauvais état constaté lors de l'entrée dans la salle (dégradations, état de propreté...), l'utilisateur s'engage à le signaler au service animation et vie de campus ou envoyer un e-mail à l'adresse suivante : accueil.relax@crous-bordeaux.fr) avec photos pour l'en informer dès les faits constatés. Dans le cas contraire, les dégâts ou désordres lui seront imputés.

Article 12 : ORDRE PUBLIC

L'utilisateur veillera à ce que le voisinage ne soit pas perturbé par des nuisances liées à une sonorisation excessive, à des comportements individuels ou collectifs bruyants ou inappropriés, à des stationnements gênants ou interdits en particulier devant les issues de secours.

Tout comportement ou fait contraire à l'ordre public ou à l'intégrité et la dignité des personnes et des biens est interdit et susceptible de poursuites.

Article 13 : ASSURANCE

Dès la prise de possession des lieux, l'utilisateur fera assurer auprès de compagnies d'assurances notoirement solvables, une assurance de responsabilité civile le garantissant contre les dommages qui pourraient résulter de ses activités par la possession ou l'exploitation de ses équipements propres ou du fait de sa présence dans les locaux mis à sa disposition. Cette police d'assurance devra garantir les conséquences pécuniaires de la responsabilité pouvant lui incomber en vertu du droit commun, dans tous les cas où elle serait recherchée :

- à la suite de tous dommages corporels, matériels, immatériel qui en seraient la conséquence, causés aux tiers ou aux personnes se trouvant dans les locaux ;
- à la suite de tous dommages, y compris les actes de vandalisme causés aux biens confiés, aux bâtiments, aux installations générales et à tout bien mis à disposition appartenant au Crous de Bordeaux-Aquitaine.

A ce titre, l'utilisateur devra produire une attestation d'assurance détaillant les garanties et montants couverts destinée à garantir sa responsabilité, notamment, vis-à-vis des biens confiés, y compris les risques locatifs et le recours des voisins et des tiers. Cette police d'assurance devra prévoir au moins les garanties habituelles couvrant le risque associatif.

De leur côté, le Crous de Bordeaux-Aquitaine et ses assureurs subrogés renoncent également à recours contre l'occupant au-delà de ces sommes.

L'utilisateur souscrira pour ses biens propres toutes les garanties qu'il jugera utiles, et avec ses assureurs subrogés, il renonce à tout recours qu'il serait fondé à exercer contre le Crous de Bordeaux-Aquitaine et ses assureurs pour tous les dommages subis.

Le Crous de Bordeaux-Aquitaine ne saurait être tenu pour responsable des éventuels vols subis par le titulaire de la réservation et/ou par le public lors des manifestations organisées. De la même façon, il ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par une utilisation inadéquate de la salle attribuée et/ou du matériel mis à disposition.

Article 14 : ANNULATION

En cas d'annulation, l'utilisateur devra en informer le service animation et vie de campus au plus tôt. L'annonce devra être adressée au service animation et vie de campus au moins 10 jours avant la date d'utilisation. Dans le cas contraire, l'utilisateur restera débiteur des frais éventuellement dus.

Le service animation et vie de campus se réserve le droit de retirer l'accès futur aux salles pour une durée qu'il déterminera si l'information de cette annulation est omise, trop tardive ou récurrente dans ses rapports avec l'utilisateur.

Si le Crous de Bordeaux-Aquitaine venait à annuler une mise à disposition pour un motif d'intérêt général ou cas de force majeure, l'utilisateur ne peut se prévaloir d'une quelconque indemnité.