

Formulaire de dépôt de candidature cuisine de rue

Voir règlement n°22-927 de la ville de Sainte-Anne-des-Monts

Les champs marqués d'un astérisque sont obligatoires.

Date du dépôt de la candidature : _____

Identification de la personne requérante

1. NOM DU CAMION CUISINE * : _____

2. PERSONNE REQUÉRANTE * :

Prénom _____ Nom _____

Adresse de la personne requérante * :

Numéro civique et rue _____

Complément d'adresse _____

Ville _____ Code postal _____

3. COORDONNÉES DE LA PERSONNE REQUÉRANTE * :

Numéro résidence ou entreprise _____

Cellulaire _____

Adresse courriel * : _____

Adresse courriel (autre) : _____

Identification de l'entreprise rattachée au camion-cuisine

4. VOTRE CAMION-CUISINE EST-IL LIÉ À VOTRE ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION OU DE TRAITEUR? * :

OUI (remplissez la question 5)

NON (remplissez la question 6)

5. NOM ET COORDONNÉES DE VOTRE ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION OU DE TRAITEUR

Nom de l'établissement : _____

Numéro civique et rue : _____

Complément d'adresse _____

Ville _____ Code postal _____

Numéro d'entreprise du Québec (NEQ) : _____

6. NOM ET COORDONNÉES DE LA CUISINE DE PRODUCTION AVEC LAQUELLE UNE ENTENTE EST SIGNÉE

Nom de l'entreprise (cuisine de production) : _____

Numéro civique et rue : _____

Ville _____ Code postal _____

Nom du propriétaire ou gestionnaire

Prénom : _____ Nom de famille : _____

Numéro de téléphone du propriétaire ou gestionnaire : _____

Adresse courriel du propriétaire ou gestionnaire : _____

Numéro d'entreprise du Québec (NEQ) : _____

7. TYPE DE CAMION-CUISINE ET LIEU D'IMMATRICULATION

Camion-restaurant auto propulsé : _____

Remorque-restaurant : _____

Contenu du dossier de candidature

Validez votre liste de documents avant de nous transmettre votre dossier

Formulaire rempli et signé

Insérer une copie de votre permis d'affaires.

Insérer une copie de votre mise à jour annuelle au registraire.

Insérer une copie de sa mise à jour au registraire (s'il y a lieu).

Descriptif du projet montrant que votre proposition respecte les critères du règlement n°22-927.

Menu proposé incluant les prix et taxes.

Description des expériences antérieures pertinentes de la personne exploitant le camion-cuisine.

Plan de gestion écoresponsable précisant :

- a) Tri des matières résiduelles;
- b) Choix des contenants et couverts utilisés pour servir la clientèle;
- c) Manière d'éliminer les différentes matières résiduelles;
- d) Sources d'énergie alimentant le camion-cuisine et ses équipements.

Plans à l'échelle montrant l'aménagement du camion-cuisine et comprenant les renseignements suivants :

- a) Dimensions (hauteur, longueur et largeur) du camion-cuisine, dimensions et emplacement des ouvertures et des accès;
- b) Équipements intégrés permanents et amovibles, comme génératrice, récipients de gaz propane, auvent et la tablette rétractable;

- c) Aménagement intérieur du camion-cuisine précisant l'emplacement des surfaces de travail, appareils de cuisson et de réfrigération, chauffe-eau et lavabo, réservoirs d'eau potable et d'eaux usées, système d'extinction incendie si requis, espaces de rangement, aires de service pour la clientèle, poste de conduite ainsi que les types de revêtements pour les surfaces de travail, les murs, planchers et plafonds;
- d) Puissance en watt des équipements installés dans le camion-cuisine;
- e) Style extérieur des quatre côtés et du dessus du camion-cuisine montrant l'affichage et la signalisation permanents et amovibles, incluant l'affichage du menu;
- f) Photos couleur montrant toutes les faces extérieures du camion-cuisine ainsi que les surfaces de travail, appareils de cuisson et de réfrigération, chauffe-eau et lavabo, réservoirs d'eau potable et d'eaux usées, système d'extinction incendie, espaces de rangement, aires de services pour la clientèle, poste de conduite, génératrice et récipients de gaz propane.

Photos des bacs de compost, recyclage et de déchets qui démontrent que les bacs ont une capacité suffisante pour éviter les débordements sur le site.

*****RAPPELS :** *Les personnes exploitant le camion devront s'assurer de vider périodiquement leurs bacs pour respecter les besoins de la clientèle. Le contenu des bacs doit être rapporté à l'endroit désigné par la Ville.*

Les matières résiduelles ne doivent pas être déposées dans les contenants ou les installations qui se trouvent sur le domaine public (article 34 du règlement).

Vous pouvez joindre des fichiers à la présente demande.

Signature * : _____

Je soussigné(e) certifie que les renseignements donnés dans le présent formulaire et le dossier de candidature sont à tous égards vrais, exacts et complets. Cette déclaration a la même force et le même effet que si elle était faite sous serment et en vertu de la Loi sur la preuve au Canada. Je reconnais également que cette demande ne confère pas de droits acquis et ne me dégage pas de la responsabilité d'obtenir, du Service de l'urbanisme, les permis exigés selon la réglementation en vigueur ainsi que de me conformer à toutes les lois et à tous les règlements provinciaux et fédéraux applicables, et ce, préalablement à l'exploitation d'un camion-cuisine, activité qui ne peut être exercée sans avoir obtenu les autorisations nécessaires de la Ville de Sainte-Anne-des-Monts.

CRITÈRES DE SÉLECTION D'UN CAMION-CUISINE

Menu et contribution au milieu gastronomique de Ste-Anne-des-Monts (60 %) :

Présenter le concept du camion-cuisine;

Présenter le menu et les prix estimés incluant les taxes;

Présenter des photos de l'offre culinaire proposée montrant les produits tels que vendus à la clientèle;

Préciser combien de temps le camion-cuisine peut être opérationnel et la période d'exploitation (mois, jours et heures).

Conception du camion-cuisine (15 %) :

Décrire le camion-cuisine en joignant des photos afin de voir l'affichage et l'habillage graphique du camion-cuisine, un affichage distinctif et de qualité professionnelle, permettant facilement d'identifier le restaurateur

Expliquer les mesures qu'il prendra pour assurer que le camion-cuisine demeure propre et en bon état, dont la peinture n'est pas écaillée et qui est bien entretenu.

Qualification et expérience du candidat (15 %) :

Présenter une description des expériences antérieures pertinentes de l'exploitant de camion-cuisine, notamment démontrant qu'il détient de l'expérience dans l'industrie de la restauration et dans l'opération d'un camion-cuisine.

Mesures écoresponsables (10 %) :

Décrire le type de contenants et ustensiles recyclables ou compostables utilisés en indiquant la méthode et l'endroit utilisés pour disposer des matières résiduelles (eaux, graisses).