

Conditions des services d'alimentation:

Le Centre communautaire et le Hall de l'aréna de la municipalité de St-Charles
CONDITIONS DU SERVICE DE RESTAURATION ET DE LOCATION DE SALLE

1,0 ÉVÉNEMENTS AVEC SERVICE TRAITEUR (repas servis)

1,1 La municipalité fournira tout service traiteur pour repas servis, fonctions privées, soirées sociales, mariages, anniversaires, banquets, etc. (exception faite des activités de levée de fonds).

1,2 Le service traiteur de l'externe, personnel ou privé, pour ce genre d'événements, ne sera pas autorisé.

1,3 Les salaires rattachés au service traiteur sont les suivants:

1,3,1 Chef cuisinier / Superviseur de la cuisine : salaire minimum + 2,50 \$

1,3,2 Aide-cuisinier : salaire minimum + 1 \$

1,3,3 Serveurs de tables : salaire minimum + 0,25 \$

1,4 Le chef cuisinier / superviseur de la cuisine recevra un montant équivalent à une heure additionnelle de travail pour remplir d'autres responsabilités, comme le nettoyage des linges à vaisselle, etc...

1,5 Le chef cuisinier / superviseur de la cuisine recevra un montant additionnel de 10 \$ par jour pour accomplir des tâches de conciergerie.

1,6 C'est la responsabilité du chef cuisinier / superviseur de la cuisine de s'assurer que la cuisine est nettoyée après chaque activité. Si elle n'est pas nettoyée et que la municipalité doit embaucher quelqu'un pour la nettoyer, le coût sera déduit des heures rémunérées du chef cuisinier / superviseur de la cuisine.

1,7 Les personnes dont les noms figurent à l'Annexe «D» peuvent être convoquées comme chef cuisinier à n'importe quel événement avec service de traiteur.

1,8 Des dispositions nécessaires peuvent être autorisées par le Conseil.

2,0 ACTIVITÉS DE LEVÉE DE FONDS:

2,1 Les organisations qui planifient des événements ou activités dans le but de solliciter des fonds recevront l'autorisation d'agir comme traiteur, sujettes aux conditions suivantes:

2,1,1 La municipalité nommera une personne qui remplira les responsabilités de superviseur de la cuisine et qui doit être présente en tout temps pendant les activités où le groupe offre son propre service de traiteur. Le superviseur de la cuisine recevra une rémunération telle qu'indiquée dans les paragraphes 1,3, 1,4 et 1,5 ci-haut et de telles gages seront ajoutées aux frais de location de la salle.

2,1,2 Les organisations tenant une activité avec leur propre service traiteur doivent présenter de la nourriture et des mets qui ne sont pas déjà offerts par la cantine de Parcs et loisirs et celle de l'aréna.

2,1,3 Les organisations qui ne louent pas la cuisine pendant des activités avec leur propre service traiteur n'auront pas accès aux installations et à l'équipement de la cuisine.

2,1,4 Les organisations qui ne louent pas la cuisine pendant des activités avec leur propre service traiteur et qui préparent et présentent de la nourriture hors des installations de la cuisine doivent obtenir le «permis de services de restauration pour événements spéciaux» approprié du Service de santé publique de Sudbury, et devront s'assurer de rencontrer toutes les exigences et conditions du permis. Une copie d'un tel permis doit être remise à la municipalité avant l'événement.

3,0 RENCONTRES DE FAMILLE : (excluant les mariages, les anniversaires, les «pour hommes seulement»)

3,1 Les individus / familles organisant des rencontres de famille auront l'autorisation d'offrir leur propre service traiteur, sujet aux conditions suivantes:

3,1,1 si la cuisine est utilisée pour leur propre service traiteur, la municipalité désignera une personne qui remplira les responsabilités de superviseur de cuisine et qui sera présente en tout temps. Le superviseur de la cuisine recevra une rémunération telle qu'indiquée dans les paragraphes 1,3, 1,4 et 1,5 de l'Annexe 'B' de cet arrêté municipal et de telles gages seront ajoutées aux frais de location de la salle;

3,1,2 les frais d'utilisation de la cuisine avec propre service traiteur sont de 75 \$ pour un repas et de 50 \$ pour chaque repas additionnel pendant la journée de la rencontre;

3,1,3 les individus / familles qui ne louent pas la cuisine pendant des activités avec leur propre service traiteur n'auront pas accès aux installations et à l'équipement de la cuisine; et,

3,1,4 les individus / familles qui ne louent pas la cuisine pendant des activités avec leur propre service traiteur, et qui préparent et présentent de la nourriture hors des installations de la cuisine doivent obtenir le «permis de circonstance pour nourriture» approprié du Service de santé publique de Sudbury et devront s'assurer de rencontrer toutes les exigences et conditions du permis. Une copie d'un tel permis doit être remise à la municipalité avant l'événement.

4,0 COLLOQUES / CONFÉRENCES / ATELIERS

4,1 Les organisations parrainant des colloques, conférences ou ateliers et qui servent des collations et du café seulement ne seront pas tenues de louer la cuisine.

4,2 La section du bar peut être utilisée pour entreposer et servir du café, du thé, de la boisson gazeuse, des sandwiches, des beignes, etc.

5,0 REPAS DE FUNÉRAILLES

5,1 Les repas de funérailles préparés par un groupe de bénévoles et approuvé par la municipalité seront exempts de toutes les autres conditions de service de traiteur de cet arrêté municipal.

6,0 UTILISATION DE LA CUISINE

6,1 Un dépôt remboursable de cent dollars (100 \$) pour le nettoyage de la cuisine est requis pour toute activité utilisant la cuisine du Centre communautaire ou de l'aréna. Si la cuisine est nettoyée après la location, le dépôt sera remboursé. Si la municipalité doit faire nettoyer la cuisine par un employé, alors le coût d'un tel employé sera déduit du dépôt remboursable.

7,0 CONDITIONS DE LOCATION (pour tout événement)

7,1 Un dépôt non remboursable de cent dollars (100 \$) est requis au moment de la réservation et le solde est payable 7 jours avant la date de l'activité.

7,2 Toute personne ou organisation louant le Hall de l'aréna, la salle du Centre communautaire, la mezzanine ou la surface de la glace de l'aréna pour des activités sociales, sera responsable de placer, d'enlever et de nettoyer les tables, la salle, la mezzanine ou la surface de la glace pendant et après l'activité sociale organisée.

7,3 Les organisations et les individus qui offrent leur propre service traiteur, et dont la nourriture est préparée à l'extérieur des installations de l'aréna ou du Centre communautaire de St-Charles, doivent obtenir un «permis de circonstance pour nourriture» du Service de santé publique de Sudbury, et devront s'assurer de rencontrer toutes les exigences et conditions du permis. Une copie d'un tel permis doit être remise à la municipalité avant l'événement.

7.4 Les organisations ou personnes qui louent les installations et qui servent ou vendent de la boisson alcoolisée doivent acheter une assurance «réception avec alcoolisées» pour chacun des soirs de l'événement et doivent fournir à la municipalité avant l'événement une copie du «certificat d'assurance».

Taux du service traiteur:

Taux et conditions du service traiteur du Centre communautaire et du Hall de l'aréna de la municipalité de St-Charles

Annexe 'C' de l'arrêté municipal 2005-45 de la Corporation de la municipalité de St-Charles

#	SÉLECTION SUR MENU (chaque personne)	(\$ l'assiette)
1	Souper à la dinde *	17,00 \$
2	Souper au rôti de boeuf *	17,00 \$
3	Poitrine de poulet désossée *	17,00 \$
4	Souper aux côtes de boeuf *	20,00 \$
5	Ragoût (ajouté aux nos 1, 2, 3 et 4) (servi avec le plat principal)	3,00 \$
6	Apéritif à base de pâtes alimentaires (ajouté aux nos 1, 2, 3 et 4)	

	(servi avec le plat principal)	2,50 \$
7	Table Buffet à fromage et aux fruits **	6,00 \$
	(si servi sans apéritif)	10,00\$

*Variété de fruits, de fromages, tartinades, trempettes et craquelins servis genre buffet comme apéritifs.

*Tous les repas chauds sont servis avec des pommes de terre en purée ou du riz pilaf, avec choix d'un légume et comprenant des plateaux de légumes / fromages, des petits pains, du thé, café et dessert. (Le dessert comprend un choix de crème glacée avec garniture ou salade de fruits ou gâteau au fromage).

** Disponible seulement avec l'achat d'un des repas nos 1, 2, 3 ou 4.

#	DÎNERS (chaque personne)	(\$ l'assiette)
1	Sandwiches, fromage, cornichons et café	4,50 \$
2	Petits pains empereur, 2 sortes de viandes froides, fromage, cornichons et café (incluant mayonnaise et moutarde)	5,50 \$
3	Fèves au lard, jambon, salade de chou, petits pains, cornichons et café	5,00 \$
•	Pour un deuxième légume, ajouter	0,50 \$
•	Pour tartes et gâteaux, ajouter	1,00 \$