

Charte GCK

Les Kfeteux

7 mars 2024

Table des matières

1	Introduction	2
1.1	Vocabulaire	2
2	Horaires	2
3	Vol	2
4	Ouverture	2
4.1	Liste des rangements à faire en arrivant	3
5	Fermeture	3
5.1	Liste des rangements à faire	3
6	Présence derrière le bar	3
7	Hygiène	3
7.1	Hygiène globale	4
7.2	Hygiène en cuisine	4
7.3	Fin de perm bouffe	4

1 Introduction

Cette charte énumère les points que s'engagent à respecter toute personne ayant les accès à la Kfet et/ou le rôle de GCK (Grand.e Chef.fe Kfet) que ce soit les membres du présent mandat BdE ou des anciens.

Le bureau BdE se réserve le droit d'enlever ces accès à toute personne manquant à cette charte et aux points énumérés ci-dessous.

1.1 Vocabulaire

Dans l'entièreté de ce document le lieu de vie étudiant nommé *Kokarde* sera mentionné en tant que *Kfet*. *Open* signifie que la nourriture disposée sur le bar est en libre-service et peut être prise par quiconque le souhaite et ce pour sa consommation personnelle. La nourriture en open doit être clairement identifiée et son heure de dépôt indiquée.

2 Horaires

Les personnes signant cette charte doivent respecter les horaires d'ouverture de la Kfet imposés par l'administration. Hormis lors d'une fermeture exceptionnelle ou ouverture exceptionnelle, ces horaires sont :

- Du Lundi au Vendredi de 7h00 jusqu'à 00h00.
- Le samedi de 7h00 jusqu'à 19h
- Le Dimanche de 10h à 14h pour le public mais à partir de 8h00 pour les Respos P'tit Déj.

Les horaires de service d'alcool sont :

- À partir de 18h en semaine.
- À partir de 16h le week-end.

3 Vol

Il est formellement interdit de prendre gratuitement des consommations habituellement payantes à la Kfet.

Néanmoins, si certaines denrées arrivent à leur date de péremption ou ne sont plus consommables, il y a 2 possibilités :

- En cas de DLC (date limite de consommation : à consommer jusqu'au XX/XX/XXXX) dépassée, les mettre en open.
- En cas de DDM (date de durabilité minimale : à consommer de préférence avant le XX/XX/XXXX), vérifier si l'aliment est mangeable. S'il l'est le vendre ; si non, le jeter.
- Pour la bière, il s'agit d'une DDM : en référer aux Darbonnes pour savoir s'il est possible de la passer en open.

4 Ouverture

Pour ouvrir la Kfet, il suffit de badger 1 fois ; badger 2 fois permet de laisser la porte ouverte.

Il est strictement défendu de passer par la mezzanine ou la réserve pour accéder à la Kfet. Il est seulement toléré de passer par la réserve en cas de dépôt de courses, et pour la mezzanine en cas de passage d'objets encombrants par l'ascenseur.

Le présent BdE recommande de ne badger qu'une seule fois si vous avez uniquement une tâche administrative à réaliser (relative aux stocks, objet oublié...).

4.1 Liste des rangements à faire en arrivant

- Allumer la machine à café et le broyeur de grains de café.
- Ranger toute la vaisselle qui aura été mise à sécher.
- Vérifier que tout est propre, et si ce n'est pas le cas, lancer des vaisselles, nettoyer le bar, et faire passer le message pour que les responsables viennent nettoyer.

5 Fermeture

Lors de la fermeture de la Kfet, il faut nettoyer tout ce qui a été utilisé, et nettoyer les surfaces, de sorte à ce que la Kfet soit propre le lendemain matin pour les premiers arrivants.

5.1 Liste des rangements à faire

Toute personne signant cette charte s'engage à faire ces rangements s'il se retrouve seul•e à la Kfet le soir.

- Faire la vaisselle, de tous les bols, écocupes et couverts et tout ustensile traînant dans la Kfet.
- Nettoyer toutes les surfaces, bar inclus avec un produit détergent, désinfectant et agréé contact alimentaire.
- Nettoyer les grilles des tireuses, sinon cela risque d'attirer des moucherons.
- Si le sol est sale, (salle principale ou techno, cuisine, réserve) le nettoyer. Si vous êtes le ou la seul•e GCK sur place, n'hésitez pas à demander de l'aide aux personnes présentes dans la Kfet (si possible, celles qui ont sali) pour racletter.
- À la fin du rangement, changer l'eau du lave-vaisselle et l'éteindre. Si elle est sale au cours du rangement, la changer.
- Éteindre la machine à café et prévenir les GCK pour que quelqu'un la rallume à 8h le lendemain.
- De même pour le broyeur à grains de café.
- Éteindre les lumières.

6 Présence derrière le bar

Les personnes ouvrant la Kfet au public s'engagent à être derrière le bar et à servir toute personne le demandant.

Elles s'engagent aussi à limiter le nombre de personnes derrière le bar, afin d'éviter que chacun.e ne vienne se servir une consommation.

7 Hygiène

Toute personne signant cette charte s'engage à respecter les principes d'hygiène de la Kfet et à les faire respecter à quiconque passe derrière le bar.

Pour des raisons légales et d'hygiène, il est strictement défendu de fumer ou de vapoter dans la Kfet, en cuisine, dans la réserve ainsi que derrière la réserve.

Lesdits principes ne sont pas fixes et le BdE se réserve le droit d'en ajouter de nouveaux au cours de son mandat. Ils seront alors communiqués clairement et la présente charte sera modifiée en conséquence ; si ce n'est pas le cas et que vous avez un doute, une version à jour de cette charte sera à disposition sur le Wikicrans.

7.1 Hygiène globale

- Toute nourriture qui touche le sol est impropre à la consommation et doit être jetée.
- Tout aliment ouvert doit être daté au jour de son ouverture et filmé.
- Toute nourriture en open depuis plus de 2 jours doit être jetée.
- Toute nourriture ou tout plat qui traîne sur le bar, au contact de l'air depuis plus de 4h doit être jetée.
- Toutes les surfaces doivent être propres avant de commencer à cuisiner.
- Toute vaisselle qui touche le sol est considérée comme sale et à relaver.
- Toute personne cuisinant doit se laver les mains avant de commencer et porter un tablier. Ils sont disponibles dans la réserve et doivent être lavés régulièrement. En cas de blessure à la main, le port de gants est obligatoire. Les gants doivent être utilisés de manière raisonnable et changés régulièrement.
- Les poubelles doivent être vidées lorsqu'elles sont pleines.
- La machine à café doit être nettoyée régulièrement.

7.2 Hygiène en cuisine

Les cuisiniers et cuisinières doivent respecter les règles d'hygiène, et c'est aux GCK de veiller au bon respect de ces règles. Toutefois, tous•tes les signataires de cette charte peuvent intervenir pour les faire respecter.

- Toute nourriture qui touche le sol est impropre à la consommation.
- L'eau du lave-vaisselle doit être changée dès qu'elle devient opaque.
- Il est fortement conseillé de laver les ustensiles de cuisine avant de les utiliser.
- S'il y a eu utilisation des friteuses pour cuire des frites, filtrer l'huile dans un récipient autre puis laver les friteuse et y remettre de l'huile ; si l'utilisation était pour autre chose (aliments farineux par exemple) changer l'huile.
- Tout aliment qui refroidit doit se trouver : soit dans un bac à glaçons dans le frigo, soit dans un frigo, entouré de film alimentaire et daté.
- Les cheveux longs doivent être attachés.
- S'assurer que la décongélation ne s'effectue qu'en cuisson ou dans un frigo. Pas de décongélation en laissant les plats à l'air !
- Il ne faut aucun carton en cuisine et dans les réfrigérateurs.

7.3 Fin de perm bouffe

- Faire toute la vaisselle.
- Faire le nettoyage de toutes les surfaces en utilisant des produits ménagers.
- Nettoyer tous les sols (réserve comprise) avec le produit de nettoyage spécifique aux sols.
- Ranger la cuisine.
- Vérifier que les aliments laissés dans les frigos soient bien **tous filmés et datés**.
- Nettoyer les éventuelles projections sur les murs de la cuisine.
- Tout ustensile n'étant pas en bois peut être passé au lave-vaisselle.

Nom, prénom :

LU ET APPROUVÉ.

Signature :