

La cuisine est un espace de vie partagé mis à votre disposition gratuitement. Pour que ce lieu reste agréable, propre et sûr pour tout le monde, chaque utilisateur s'engage à respecter scrupuleusement les règles suivantes :

1. Propreté et Entretien (Règle d'or : "Je laisse l'endroit comme je l'ai trouvé") :

- **Nettoyage immédiat** : Nettoyez le plan de travail, la table et les plaques de cuisson directement après chaque utilisation.
- **Vaisselle** : Lavez, essuyez et rangez votre vaisselle immédiatement. Ne laissez rien traîner dans l'évier. La vaisselle n'est pas mise à disposition par le propriétaire.
- **Évier** : Ne jetez aucun reste alimentaire solide ou graisse de cuisson dans l'évier pour éviter de boucher les canalisations. Usez de la poubelle.
- **Les sols** : les sols seront entretenus par les utilisateurs. En cas de salissure, l'utilisateur responsable fera le ménage afin de rendre le lieu propre. Le service de conciergerie passera une fois par semaine pour le contrôle et un nettoyage de base.

2. Utilisation du Réfrigérateur et Stockage :

- **Identification** : Marquez vos boîtes et produits personnels à votre nom (ou étiquetez-les).
- **Partage** : Respectez les produits des autres. Ne consommez rien qui ne vous appartienne sans autorisation.
- **Rotation et fraîcheur** : Surveillez vos produits. Tout aliment périmé ou présentant un aspect suspect sera jeté d'office lors des nettoyages réguliers que vous effectuerez.
- **Espace** : Ne stockez pas de quantités excessives pour laisser de la place aux autres utilisateurs.

3. Sécurité et Utilisation du Matériel :

- **Surveillance** : Ne laissez jamais un appareil de cuisson (plaques, four, micro-ondes) fonctionner sans surveillance.
- **Extinction** : Vérifiez impérativement que tous les appareils électriques et les plaques de cuisson sont éteints avant de quitter la pièce.
- **Signalement** : Signalez immédiatement toute panne, anomalie ou casse de matériel aux responsables des locaux (la commune ou le concierge).

4. Gestion des Déchets :

- **Tri sélectif** : Respectez obligatoirement les consignes de tri (poubelle ménagère, compost/biodéchets, verre, plastique/PET, aluminium, batteries, piles carton, etc). Les déchets seront évacués par vos soins et la commune ne mettra pas de sacs poubelles à disposition. L'utilisation de sac taxé Celtor est nécessaire.
- **Poubelles pleines** : Si une poubelle est pleine, remplacez le sac. Les déchets personnels de cet endroit ne sont pas des déchets communaux et doivent être évacués par vos soins sur le principe du pollueur payeur.

5. Respect de la Communauté et du Voisinage :

- **Nuisances sonores** : Modérez le bruit (discussions, manipulation de la vaisselle) pour ne pas déranger les personnes travaillant à proximité.
- **Odeurs** : Pensez à aérer la pièce pendant et après la cuisson des aliments à forte odeur.
- **Horaires** : La cuisine est accessible de 7 heures à 16 heures. Merci de respecter ces plages horaires. Ces horaires sont susceptibles d'évoluer selon l'occupation des locaux conjoints.
- **Utilisateurs** : sont considérés comme utilisateurs de cette cuisine, les titulaires des classes de Crémines qui enseignent dans le lieu le jour de l'utilisation de la cuisine. Les logopédistes ainsi que la direction du syndicat scolaire primaire sont autorisés à utiliser ces lieux.
- **Elèves** : L'utilisation de cette cuisine par des classes ou des groupes d'élèves n'est pas autorisée. Toute demande exceptionnelle dans ce sens devra passer par le Conseil communal pour une éventuelle dérogation. Merci d'anticiper vos demandes, un délai de 15 jours est requis.

Le non-respect répété de ces règles simples pourra entraîner le retrait temporaire ou définitif de l'autorisation d'accès à la cuisine.

Merci à toutes et à tous pour votre coopération et votre civisme !

Crémines, le 4 septembre 2026

Au nom du Conseil communal de Crémines



Carole Ristori
La Mairesse



Nadège Wegmueller
La Secrétaire