

ANNEXE A – RÈGLEMENT 15-039
FORMULAIRE DE DEMANDE D'ADMISSIBILITÉ

Requérant (demandeur mandataire de l'exploitant du permis)

Nom :	Prénom :
Téléphone :	Courriel :
Nom du camion (Raison sociale) :	Nom de l'entreprise :

Offre culinaire

1- Cuisine d'inspiration

- Asiatique
- Américaine
- Desserts
- Européenne
- Indienne
- Latino-américaine
- Moyen-orientale
- Végétarienne/végétalienne
- Autre (précisez)-----

Aucun point attribué à cette question. Il s'agit d'un critère obligatoire : l'offre culinaire ne peut être constituée à plus de 50% de malbouffe.

On entend par malbouffe un repas à haute valeur énergétique mais non nutritif ; calories vides, beaucoup de gras saturés et de sucre raffiné. Le menu comporte plus de 50% de malbouffe, aucune option dite santé avec des portions de légumes pour équilibrer la valeur nutritive du menu dans sa globalité.

2- Présence d'un produit phare représentatif de l'offre culinaire oui non

Aucun point attribué à cette question. Il s'agit d'un critère obligatoire : l'offre culinaire doit comporter un produit phare.

On entend par produit phare un plat signature représentatif du concept du camion et de son offre culinaire.

3- Identifiez le produit phare de votre menu (nom et principaux ingrédients) -----

La cohérence du produit phare avec l'offre culinaire (boissons exclues). Il s'agit d'un critère pondéré.

20 points sont attribués si le produit phare est en parfaite adéquation avec l'offre culinaire.
10 points sont attribués si le produit phare est plus ou moins homogène avec l'offre culinaire.
5 points sont attribués si le produit phare est hétérogène avec l'offre culinaire.

4- Menu avec option végétarienne oui non

Aucun point attribué à cette question. Question pour des fins statistiques.

5- Les plats sont cuisinés maison 0% 25% 50% 75% 100%

Il s'agit d'un critère obligatoire et pondéré : l'offre culinaire ne peut être constituée de moins de 25% de plats cuisinés maison.

On entend par plats cuisinés maison une transformation des aliments qui ne soit pas industriel ou mécanique.

20 points sont attribués si l'offre culinaire présente 100% de plats cuisinés maison.
15 points sont attribués si l'offre culinaire présente au moins 75% de plats cuisinés maison.
10 points sont attribués si l'offre culinaire présente au moins 50% de plats cuisinés maison.

6- Les principaux ingrédients sont frais et locaux

0% 25% 50% 75% 100%

Il s'agit d'un critère obligatoire et pondéré : l'offre culinaire ne peut être constituée de moins de 25% dont les principaux ingrédients ne sont pas frais ou locaux.

On entend par produits frais et locaux des produits dont les fournisseurs et l'origine sont retraçables au Québec, dont la distance se situe dans un rayon d'un maximum de 250 km de Montréal et/ou ayant obtenu un label tel que « aliments du Québec » ou « aliments préparés au Québec ».

20 points sont attribués si l'offre culinaire présente 100% de principaux ingrédients frais et locaux.

15 points sont attribués si l'offre culinaire présente au moins 75% de principaux ingrédients frais et locaux.

10 points sont attribués si l'offre culinaire présente au moins 50% de principaux ingrédients frais et locaux.

7- La transformation et/ou l'assemblage sont réalisés dans le camion 0% 25% 50% 75% 100%

Il s'agit d'un critère pondéré.

On entend par transformation et/ou assemblage réalisés dans le camion le fait que le plat servi est assemblé ou cuisiné directement dans le camion pour que les plats soient à la bonne température et éviter l'altération du goût et de la fraîcheur.

20 points sont attribués si 100% de la transformation et/ou l'assemblage sont réalisés dans le camion.

15 points sont attribués si au moins 75% de la transformation et/ou l'assemblage sont réalisés dans le camion.

10 points sont attribués si au moins 50% de la transformation et/ou l'assemblage sont réalisés dans le camion.

5 points sont attribués si au moins 25% de la transformation et/ou l'assemblage sont réalisés dans le camion.

8- La portion moyenne est de :

moins de 250g 250g 250g et plus

Il s'agit d'un critère pondéré.

La portion moyenne de 250 g est basée sur la norme des plats industriels et le guide alimentaire canadien qui recommande 2-3 portions de protéines/jour soit entre 75g et 150 g/repas selon l'origine de la protéine. Pour les légumes, il faudrait 8-10 portions/jour.

10 points sont attribués si les plats de l'offre culinaire présentent une portion de plus 250g.

7 points sont attribués si les plats de l'offre culinaire présentent une portion de 250g.

4 points sont attribués si les plats de l'offre culinaire présentent une portion de moins de 250g.

9- Le menu inclut des plats à un prix abordable

7 \$ et moins 7 à 8\$ 8 à 10\$

Il s'agit d'un critère pondéré.

Un plat cuisiné maison se vend en 2017 sur le marché entre 7\$ et 8\$.

10 points sont attribués si les plats de l'offre culinaire se vendent 7\$ et moins.

7 points sont attribués si les plats de l'offre culinaire se vendent entre 7 et 8\$.

4 points sont attribués si les plats de l'offre culinaire se vendent entre 8 et 10\$.

10- Les contenants des repas sont éco-responsables

0% 25% 50% 75% 100%

Il s'agit d'un critère pondéré.

On entend par contenant éco-responsable un contenant fabriqué à partir de matériaux recyclés/recyclables et/ou biodégradables.

5 points sont attribués si tous les contenants sont éco-responsables.

4 points sont attribués si 75% des contenants sont éco-responsables

2,5 points sont attribués si 50% des contenants sont éco-responsables.

1 point est attribué si 25% des contenants sont éco-responsables.

Véhicule-cuisine

11- Le camion respecte les dimensions maximales permises

oui non

(Article 42 du règlement 15-039)

Aucun point attribué à cette question. Il s'agit d'un critère obligatoire : s'assurer que le camion respecte les dimensions maximales déterminées par le Règlement 15-039 (art. 42).

12- Le camion est propre et en bon état

oui non

Il s'agit d'un critère pondéré.

On entend par un camion propre et en bon état un camion dont la peinture n'est pas écaillée et qui est bien entretenu.

5 points sont attribués si le camion est propre et en bon état.

13- L'affichage et l'habillage graphique est distinctif

oui non

Il s'agit d'un critère pondéré.

On entend par un affichage et un habillage graphique distinctif un visuel qui permet facilement d'identifier le restaurateur.

10 points sont attribués si le camion présente un affichage et un habillage graphique distinctif.

14- L'affichage et l'habillage graphique est professionnel

oui non

Il s'agit d'un critère pondéré.

On entend par un affichage et habillage graphique professionnel un camion à l'aspect visuel soigné et de qualité professionnelle.

10 points sont attribués si le camion présente un affichage et un habillage graphique professionnel.

Documents à joindre

- Menu avec les prix (taxes incluses)
- Liste des fournisseurs et origine des principaux ingrédients
- Photo du produit phare
- Plan du véhicule
- Photos du véhicule (1 intérieur et 2 angles pour l'extérieur)

Date : _____

Complété par : _____