



**Prévention et lutte contre les incendies**

270, rue Valmont  
Repentigny (Québec) J5Y 4G5  
Téléphone : 450 470-3620  
Télécopie : 450 654-5441  
Courriel : [incendie@repentigny.ca](mailto:incendie@repentigny.ca)  
Internet : [repentigny.ca](http://repentigny.ca)

**Formulaire 732**

**CERTIFICAT ÉVÈNEMENTS SPÉCIAUX  
Camion-Restaurant**

# D'ÉVÈNEMENT : \_\_\_\_\_

SECTION I – IDENTIFICATION DU DEMANDEUR		
<b>A - Personne responsable de la demande</b>		
Nom :	Prénom	Date de naissance :
Adresse complète (# civique, local, rue, ville):		Code postal :
# Téléphones :	Adresse courriel :	
<u>Résidence</u>	<u>Travail</u>	<u>Cellulaire</u>
<b>B - Pour qui faites-vous la demande ?</b>		
<input type="checkbox"/> Une entreprise privée		
_____	_____	
Nom de l'entreprise	N° de l'entreprise du Québec (NEQ)	
<input type="checkbox"/> Un organisme sans but lucratif (OSBL) légalement constitué		
_____	_____	
Nom de l'organisme	N° de l'entreprise du Québec (NEQ)	
<input type="checkbox"/> Un groupe ou une association		
_____		
Nom du groupe ou de l'association		
<input type="checkbox"/> Vous-même		
<b>SECTION II : DESCRIPTION DE L'ENDROIT CONCERNÉ PAR LA DEMANDE</b>		
<b>A – Identification de l'endroit où a lieu l'événement</b>		
Nom		
Adresse complète (Numéro, rue, local)		
Ville	Code postal	Téléphone (avec ind. rég.)
<b>B – Lieu où se tiendra l'événement</b>		
<input type="checkbox"/> Extérieur sur terrain public		
<input type="checkbox"/> Extérieur sur terrain privé		

Sous réserve de l'autorisation des Services concernés et du coordonnateur du dossier, le *Service de prévention et lutte contre les incendies* autorise la tenue de l'événement ci-haut mentionné aux conditions mentionnées ici-bas, à la section « EXIGENCES GÉNÉRALES ».

**EXIGENCES GÉNÉRALES**

- Tout appareil servant à la cuisson des aliments doit être homologué et être conforme aux spécifications du manufacturier ou être conçu à cet effet ;
- Tout réchaud utilisant du combustible ne doit pas être déposé sur une nappe de papier, une pellicule plastique ou toutes autres matières combustibles ;
- Les équipements de propane doivent être inspectés avant toute utilisation;
- Tous les équipements de protection, de ventilation et d'extraction des *appareils* de cuisson, incluant les camions – restaurant, doivent être conformes à la norme NFPA 96.



**Prévention et lutte contre les incendies**

270, rue Valmont  
Repentigny (Québec) J5Y 4G5  
Téléphone : 450 470-3620  
Télécopie : 450 654-5441  
Courriel : [incendie@repentigny.ca](mailto:incendie@repentigny.ca)  
Internet : [repentigny.ca](http://repentigny.ca)

**Formulaire 732**

**Camion-Restaurant**

- La valve de fermeture de l'alimentation de gaz doit être bien identifiée et facilement accessible en cas d'urgence;
- Le cylindre de propane doit être installé en position verticale et reposer sur une base solide incombustible. De plus, le cylindre doit être en bon état et usagé de moins de 10 ans ;
- S'assurer que le cylindre de propane non fixé au camion soit séparé du public par des barrières telles que des clôtures.
- Le système d'extinction fixe installé doit être inspecté conformément à la norme NFPA 96. La dernière inspection doit toujours être inférieure à 6 mois;
- Le système de ventilation de cuisson doit être libre de toute accumulation de graisse. Un certificat de nettoyage doit être disponible, et la dernière inspection doit être inférieure à 6 mois;
- Maintenir un dégagement d'au moins 400 mm entre la friteuse et les flammes apparentes de l'appareil de cuisson adjacent;
- Prévoir un dégagement minimal de 10 pieds (3 mètres) entre le camion et tous les bâtiments, structures, véhicules et/ou matériels combustibles.;
- Les véhicules ne doivent pas obstruer tout équipement lié à la protection incendie, tels que borne-fontaine, raccords-pompier, poteau indicateur de vanne, etc.;
- Installer un extincteur portatif d'un modèle approuvé ayant une classification de type K près de l'appareil de cuisson. Celui-ci sera protégé par un système d'extinction fixe et un extincteur de classe minimale 2A;
- Les câbles non aériens doivent être enfouis dans une tranchée ou recouverts par des protecteurs à cet effet;
- Les employés doivent connaître l'utilisation et la marche à suivre concernant les appareils de cuisson, incluant l'ouverture/fermeture de l'alimentation en gaz;
- Prévoir un moyen de communication afin de contacter le 911.

**La réussite de votre évènement est tributaire de l'aspect sécurité.  
Nous vous invitons donc à la prudence.**

**Le Service de prévention et lutte contre les incendies doit recevoir ce formulaire complété 2 jours / 48 heures avant la date prévue afin d'autoriser la tenue de l'évènement.**

\_\_\_\_\_  
Signature du responsable de l'activité

\_\_\_\_\_  
Date

**Pour informations supplémentaires : 450 470-3620, poste 3793**