



Notice de fonctionnement
Lot Équipements de cuisine

APS 5

Octobre 2023
Révision : 00

Ce document est la propriété du bureau d'études **CONCEPT'ART.**

Il ne peut faire l'objet sans l'autorisation préalable, ni d'une appropriation juridique, ni d'une exploitation industrielle ou commerciale, ni d'une communication de savoir-faire, ni d'une reproduction totale ou partielle, ni d'une communication à un tiers non autorisé, ni d'une divulgation, hors du cadre du projet référencé ci-dessus.

Toute infraction placerait son auteur, ou son utilisateur, sous le coup des articles applicables du code de la propriété intellectuelle du code pénal et du code c

SOMMAIRE

RAPPEL DES DONNÉES	4
L'ORGANISATION DES LOCAUX.....	4
REGLES D'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE	4
LE PRINCIPE DE LA MARCHÉ EN AVANT	4
DES SECTEURS SPÉCIFIQUES DE TRAVAIL	4
DES CIRCUITS COURTS ET DES POSTES DE TRAVAIL ERGONOMIQUES	4
NOTICE DE FONCTIONNEMENT	5
PRECONISATIONS GENERALES « HYGIENE BATIMENT »	7
PRODUCTION	7
VESTIAIRES SANITAIRES	7
RÉSERVES	7
PLONGE - LAVERIE	7
LISTE DES MATERIELS.....	8

RAPPEL DES DONNEES

→ Effectif de la restauration :

Maternels et élémentaires : **160 repas**

→ Distribution en service à table – **2 services**

→ Production et distribution **directe sur place**

L'ORGANISATION DES LOCAUX

REGLES D'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les règlements applicables

Règlement CE n°852 / 2004 du 29 avril 2004.

Règlement CE n°853 / 2004 du 29 avril 2004.

Règlement CE n°183/2005

Règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002 modifié

LE PRINCIPE DE LA MARCHE EN AVANT

Mise en place d'une « marche en avant » logique dans l'élaboration des repas sans croisement de circuits propres et sales.

DES SECTEURS SPÉCIFIQUES DE TRAVAIL

Les activités de la cuisine se décomposent en deux types :

- **les activités salissantes ou polluantes** (réception, légumerie, plonge batterie, laverie vaisselle, déchets...).
- **les activités propres** (préparation froide, cuisson, distribution...).

Les zones et les espaces de travail doivent être sectorisés afin d'éviter le mélange des produits sales et propres et écarter tout risque de contamination et de toxi-infection alimentaire.

DES CIRCUITS COURTS ET DES POSTES DE TRAVAIL ERGONOMIQUES

Afin d'éviter les déplacements inutiles, les circuits doivent être les plus courts possibles et les couloirs limités.

La verticalisation du matériel (four mixte, ...), et le matériel mobile permettent à l'utilisateur de travailler dans des conditions plus agréables et moins fatigantes.

L'ergonomie des postes de travail est étudiée afin de permettre au personnel d'exécuter chacune de ses tâches dans des locaux confortables.

NOTICE DE FONCTIONNEMENT

L'organisation de la cuisine répond à des circuits spécifiques :

- **Le circuit des marchandises : produits bruts et produits traités**
- **Le circuit des déchets**
- **Le circuit du personnel de cuisine**
- **Le circuit des convives**

La réception / décartonnage

Livraison et réception des marchandises pour leur stockage.

Pesage des marchandises et contrôle qualitatif et quantitatif.

Évacuation des gros emballages dans le local des déchets de jour.

Les réserves

Réserve épicerie : produits secs, conserves, liquides, ...

Réserve entretien : produits et matériels d'entretien dédiés à la cuisine.

Réserve terreux : stockage des terreux, tubercules, fruits et légumes.

Les largeurs de circulations ne permettent pas la rotation d'un transpalette

Les réserves froides

Stockage en armoires réfrigérées par type de produits

- Armoire réfrigérée positive 2 portes (rep E1) : beurre-œuf-fromage, viande, charcuterie : + 3 °C
- Armoire réfrigérée 2 portes, surgelés (E2) : - 21°C à - 18 °C

Équipement : thermomètre enregistreur et alarme (rep E4) situé dans le bureau

Groupes logés sur les armoires froides

Conformément à la demande du MOA, selon CR du 22 juin 2023, nous avons réduit le stockage réfrigéré. Toutefois,

l'emplacement et les réservations pour une armoire réfrigérée une porte (rep E3) sont prévus, dans le cadre d'un achat ultérieur.

Local légumerie / déconditionnement

Ce local a deux fonctions :

- Activités de légumerie : épluchage et nettoyage des légumes.
- Activités de déconditionnement : dessachage, déemballage, déboîtage des produits (produits secs, Bof, conserves, viandes, ...).

Retour des déchets (épluchures, conserves...) vers le local des déchets.

Les produits rentrent sales et ressortent propres vers la production

Local des préparations froides

Préparations et dressage des entrées et desserts froids.

Stockage des produits finis dans une armoire réfrigérée mobile à +3 °C. (Rep G15).

Cette armoire froide mobile de stockage des hors d'œuvres et desserts sera amenée avant le service dans le sas de la salle à manger pour éviter au personnel les allers et venues en cuisine.

L'armoire réfrigérée (rep G12) est dédiée au stockage des produits anticipés ou en cours de fabrication.

Le meuble bas réfrigéré (rep G8) est dédié au stockage des échantillons plats témoins.

A la demande du MOA, selon CR du 22 juin 2023, nous avons supprimé la climatisation du local préparation froide. Toutefois, nous conseillons fortement une température dirigée dans la préparation froide au regard de l'évolution climatique.

Local des préparations chaudes

Confection des plats chauds (viandes, légumes, poissons, potages, ...).

Les frites sont réalisées au four (il n'est pas prévu de friteuses).

Stockage des plats chauds dans une armoire chaude mobile de maintien en température (stockage +63°C minimum). Cette armoire chaude mobile de stockage des plats chauds (rep H15) sera amenée avant le service dans le sas de la salle à manger pour éviter au personnel les allers et venues en cuisine.

Stockage de la batterie propre sur un rayonnage.

La laverie vaisselle et la plonge batterie

Nettoyage de la vaisselle de retour des salles à manger.

Stockage de la vaisselle propre sur chariots dans le local vaisselle. Ce local est traversant entre la laverie et la salle à manger. Un rayonnage complémentaire est prévu dans ce local.

Nettoyage de la batterie ayant servi à la confection des repas.

Stockage de la batterie propre sur un rayonnage en préparation chaude.

Le local des déchets

Stockage des déchets de la restauration.

A la demande du MOA, selon CR du 22 juin 2023, nous avons supprimé la climatisation du local déchets. Toutefois, nous conseillons fortement une température dirigée dans le local déchets au regard de l'évolution climatique, et des exigences futures des services de répurgation pour les déchets.

Les vestiaires - sanitaires du personnel de cuisine

1 vestiaire femmes.

1 vestiaire hommes

1 sanitaire commun avec double accès.

Équipements obligatoires prévus par vestiaire : douche, WC, lave mains à commandes non manuelles, ...

La lingerie

La lingerie est située à proximité des vestiaires sanitaires (traitement des tenues du personnel, des serviettes des enfants, ...).

Matériels hors lot équipements de cuisine

Le bureau

Ouvert sur la réception.

Gestion des commandes et des arrivées de marchandises.

Organisation de la production.

Mise en place des protocoles HACCP.

La distribution des repas

Distribution en service à table pour l'ensemble des convives.

2 services.

La salle à manger des enfants

Deux espaces identifiés :

- Un espace pour les maternels d'une capacité de 32 places.
- Un espace pour les élémentaires d'une capacité de 50 places.
- Débarrassage de la vaisselle sale sur chariots de service pour évacuation vers la laverie.

PRECONISATIONS GENERALES « HYGIENE BATIMENT »

PRODUCTION

- Hauteur sous-plafond : 2.50 m mini.
- Faïence toute hauteur ou parois lisse type panneau sandwiches.
- Plinthes à gorge - revêtement antiglissant associé à des chaussures antidérapantes.
- Siphons de sol dans les pièces sans caniveaux de sol - Pente du sol vers l'évacuation.
- Faux-plafond ambiance humide et insonorisant ou parois lisse type panneau sandwichs.
- Angles de murs protégés par des cornières inox.
- Portes en matériau imputrescible - Bas de porte en inox du sol à la poignée.
- Caniveaux de sol adaptés au matériel et son positionnement.
- Éclairage des postes de travail et mise en place de l'électricité en fonction de l'installation.
- Mise en place des arrivées d'eau et des évacuations, et alimentations électriques dans les cloisons (ou en doublage) dans la mesure du possible. Ce point sera affiné en phase APD.
- Surbot autour des canalisations ou évacuation vers caniveau. Ce point sera affiné en phase APD
- Extraction - ventilation et chauffage du local : caisson de la hotte en inox et jupe en inox.
- Poste de téléphone.

VESTIAIRES SANITAIRES

- Faïence toute hauteur dans les sanitaires
- Plafond suspendu comme dans la cuisine.
- Portes en matériau imputrescible (PVC...).
- Revêtement antiglissant + Plinthes à gorge.
- Mise en place des arrivées d'eau et des évacuations, dans les cloisons dans la mesure du possible. Ce point sera affiné en phase APD.
- Siphon de sol.
- Pente du sol vers l'évacuation.
- Douche + WC avec Sas d'accès + lave mains à commandes non manuelles.
- Ventilation.
- Éclairage.

RÉSERVES

- Hauteur sous-plafond : 2.50 m mini, 3m au-dessus des armoires froides
- Peinture anti-poussière sur les murs ou parois lisse type panneau sandwiches.
- Plinthe à gorge - revêtement anti glissant associé à des chaussures antidérapantes.
- Faux-plafond lisse et insonorisant ou parois lisse type panneau sandwiches.
- Siphon de sol dans le couloir et dans les réserves.
- Mise en place des arrivées d'eau et des évacuations, et alimentations électriques dans les cloisons (ou en doublage) dans la mesure du possible. Ce point sera affiné en phase APD.
- Plinthes à gorge.
- Ventilation.
- Éclairage.

PLONGE - LAVERIE

- Hauteur sous-plafond : 2.50 m mini.
- Faïence toute hauteur ou parois lisse type panneau sandwichs.
- Plinthes à gorge - revêtement antiglissant associé à des chaussures antidérapantes.
- Pente du sol vers l'évacuation.
- Faux-plafond ambiance humide et insonorisant ou parois lisse type panneau sandwiches.
- Angles de murs protégés par des cornières inox.
- Bas de porte en inox du sol à la poignée.
- Caniveau de sol.
- Mise en place des arrivées d'eau et des évacuations, et alimentations électriques dans les cloisons (ou en doublage) dans la mesure du possible. Ce point sera affiné en phase APD.
- Surbot autour des canalisations ou évacuation vers caniveau. Ce point sera affiné en phase APD.
- Pente du sol vers l'évacuation.
- Éclairage des postes de travail et mise en place de l'électricité en fonction de l'installation.
- Extraction - ventilation et chauffage du local : caisson de la hotte en inox et jupe en inox.



Lorsque les réservations ne sont pas encastrables, les caniveaux sous les points d'eau permettent de s'affranchir des socle carrelés et ont l'avantage de faciliter le nettoyage et la désinfection au quotidien (arrivées ec/ef par le plafond). Ce point sera affiné en phase APD.

LISTE DES MATERIELS

Rep	Désignation	Qté	Observations
Réception			
a1	Lave mains à commande non manuelle	1	
a2	Caniveau de Sol avec Cuvette Réglable 200x200	1	
a3	Appareil de désinfection	1	Option
a4	Désinsectiseur	1	
a5	Table de décartonnage	1	
a6	Bascule de réception 60 kg	1	Option
a7	Chariot de manutention	1	
	Siphon de sol	1	Hors lot équipements de cuisine
	Prise de Courant 230 V	1	Hors Lot Equipements de Cuisine
Epicerie			
b1	Rayonnage épicerie (1 ensemble)	1	1 ensemble

Rep	Désignation	Qté	Observations
<u>Tubercules et terreux</u>			
c1	Rayonnage terreux (1 ensemble)	1	1 ensemble
<u>Entretien</u>			
d1	Rayonnage produits d'entretien (1 ensemble)	1	1 ensemble
<u>Dégagement</u>			
	Siphon de sol	2	Hors lot équipements de cuisine
<u>Réserves réfrigérées</u>			
e1	Armoire Réfrigérée Positive + 1300 Litres, bof, charcuterie, viande	1	Groupe intégré
e2	Armoire Réfrigérée négative - 1300 Litres	1	Groupe intégré
e3	Armoire Réfrigérée Positive + 600 Litres,	1	Groupe intégré. Hors lot - Achat ultérieur
e4	Enregistreur automatique des températures de la chaîne du froid	1	Situé dans le bureau
	Prise de Courant 230 V	1	Hors Lot Equipements de Cuisine
<u>Légumerie déconditionnement</u>			
f1	Lave mains à commande non manuelle	1	
f2	Caniveau de Sol avec Cuvette Réglable 200x200	1	
f3	Eplucheuse essoreuse 15kgs/cycle	1	
f4	Caniveau de Sol avec Cuvette Réglable 800x200	1	
f5	Plonge mobile 2 bacs + 1 égouttoir	1	
f6	Caniveau de Sol avec Cuvette Réglable 800x200	1	
f7	Table mobile de déboitage	1	
f8	Ouvre-boîtes manuel	1	
f9	Support mobile sac poubelle	1	
f10	Bac mobile	1	
	Prise de Courant 230 V	1	Hors Lot Equipements de Cuisine
<u>Préparations froides</u>			
g1	Lave mains à commande non manuelle	1	
g2	Caniveau de Sol avec Cuvette Réglable 200x200	1	

Rep	Désignation	Qté	Observations
g3	Appareil de désinfection	1	Option
g4	Armoire à stériliser les couteaux	1	
g5	Table du chef semi suspendue	1	
g6	Caniveau de Sol avec Cuvette Réglable 300x300	1	
g7	Table mobile Lg 1500	1	
g8	Meuble dessous réfrigéré 3 portes, produits entamés, plats" témoin"	1	
g9	Placard mural de rangement	1	
g10	Batteur mélangeur 20 litres	1	
g11	Combiné cutter coupe légume	1	
g12	Armoire réfrigérée positive 1 porte "produit finis"	1	Groupe intégré
g13	Trancheur à viandes	1	
g14	Table mobile support trancheur Lg700	1	
g15	Armoire froide mobile 15 niveaux GN1/1	1	
	Siphon de sol	1	Hors lot équipements de cuisine
	Prise de Courant 230 V	3	Hors Lot Equipements de Cuisine

Préparations chaudes

h1	Lave mains à commande non manuelle	1	
h2	Caniveau de Sol avec Cuvette Réglable 200x200	1	
h3	Support mobile sac poubelle	1	
h4	Sauteuse électrique basculante 50dm ² , gamme 800	1	
h5	Caniveau de Sol avec Cuvette Réglable 400x800	1	
h6	Mixer mélangeur	1	
h7	Simple service 2 foyers à induction, gamme 800 sur placard ouvert	1	
h8	Module neutre, gamme 800, sur placard ouvert	1	
h9	Four mixte 10 niveaux GN1/1 + dotation platerie sur support	1	
h10	Adoucisseur automatique	1	
h11	Caniveau de Sol avec Cuvette Réglable 200x200	1	
h12	Barre à ustensiles	1	

Rep	Désignation	Qté	Observations
h13	Cellule de refroidissement rapide mobile 10 niveaux GN1/1	1	
h14	Caniveau de Sol avec Cuvette Réglable 200x200	1	
h15	Armoire chaude ventilée mobile	1	
h16	Table mobile de travail Lg 1200	1	
h17	Meuble bas mobile de rangement	1	
h18	Placard mural de rangement	1	
h19	Rayonnage de rangement batterie	1	
	Prise de Courant 230 V	3	Hors Lot Equipements de Cuisine
	Siphon de sol	1	Hors lot équipements de cuisine Prévoir : - Pente en périphérie - Raccordement à la terre
<u>Laverie - Plonge batterie - Stockage vaisselle propre</u>			
i1	Lave mains à commande non manuelle	1	
i2	Caniveau de Sol avec Cuvette Réglable 200x200	1	
i3	Appareil de désinfection	1	Option
i4	Table de triage et d'entrée machine	1	
i5	Caniveau de sol avec cuvette réglable 800x200	1	
i6	Machine à laver polyvalente à capot - 60 casiers/h	1	
i6	Relevage automatique du capot sur machine à laver la vaisselle	1	Option
i7	Adoucisseur machine à laver	1	
i8	Table à rouleaux de sortie machine	1	
i9	Caniveau de sol avec cuvette réglable 200x200	1	
i10	Support mobile TVO	1	
i11	Plonge mobile 2 bacs 1 égouttoir	1	
i12	Caniveau de Sol avec Cuvette Réglable 800x200	1	
i13	Chariot de service 3 plateaux	3	
i14	Chariot à assiettes	1	
i15	Rayonnage	1	

Rep	Désignation	Qté	Observations
	Siphon de sol	1	Hors lot équipements de cuisine
	Prise de Courant 230 V	1	Hors Lot Equipements de Cuisine
<u>Dégagement vers les salles à manger</u>			
j1	Coupe pain sur socle	1	
g15	PC pour branchement de l'armoire froide mobile G15	1	Groupe intégré
h15	PC pour branchement de l'armoire chaude mobile H15	1	
	Siphon de sol	1	Hors lot équipements de cuisine
<u>Local déchets</u>			
k1	Désinsectiseur	1	
k2	Caniveau de Sol avec Cuvette Réglable 200x200	1	
	Point d'eau: robinet de puisage avec raccord au nez	1	Hors lot équipements de cuisine
	Siphon de sol	1	Hors lot équipements de cuisine
	Prise de Courant 230 V	1	Hors Lot Equipements de Cuisine