

Cuisine de Production

CCI St LO

Notice fonctionnelle

PROCESS Cuisines Blanchisseries

ZA la Massue – 4 Rue Edouard Branly

35170 BRUZ

Tel 02 99 05 07 20 - email : be@pcuisinesblanchisseries.fr



Novembre 2024

Table des matières

Zones Fonctionnelles.....	2
Description de la Marche en Avant.....	5
Les Flux	6

Ce document décrit la fonctionnalité et l'utilisation des équipements dans la cuisine professionnelle projetée pour l'implantation de la CCI St-Lô. La cuisine est conçue pour une capacité de 120 repas par service. Cette note est à lire avec le plan d'implantation cuisine établie par PROCESS CUISINES en support.

Zones Fonctionnelles

1. SAS et Vestiaires Sanitaires

- Lave-mains : Deux lave-mains à commande non manuelle.
- Armoire : Armoire laquée suspendue 4 niveaux pour linge propre.
- Placard Hygiène : Placard pour le séchage et la désinfection des chaussures (10 paires).
- Armoire vestiaire : Sept armoires vestiaires industrie salissante, laquées, suspendues, double ouverture.
- Bancs : Deux bancs à clayettes amovibles.
- Siphon de sol : Deux siphons de sol de dimension 150x150 mm.

2. SAS de Livraison, Décartonnage / Circulation

- Lave-mains : Un lave-mains à commande fémorale.
- Enrouleur inox : Un enrouleur inox avec boîtier de nettoyage et de désinfection.
- Désinsectiseur : Un désinsectiseur.
- Balance de contrôle : Une balance de contrôle avec affichage au mur.
- Table suspendue : Une table suspendue avec tiroir, dimensions 1000x700x850/900 mm.
- Chariot inox : Un chariot inox à plate-forme, dimensions 1000x600 mm.
- Caniveaux de sol : Cinq caniveaux de sol de dimension 300x300 mm.

3. Réserve Produit d'Entretien

- Rayonnages à clayettes : Rayonnages à clayettes de quatre niveaux, dimensions 4200x360/420x~1650/1800 mm.

4. Réserve Épicerie

- Rayonnages : Six rayonnages de cinq niveaux, dimensions selon le plan, 460x2100 mm et cinq rayonnages de cinq niveaux, dimensions selon le plan, 560x2100 mm.
- Caniveau de sol : Un caniveau de sol de dimension 300x300 mm.

5. Zone Déchets

- Désinsectiseur : Un désinsectiseur.
- Poste de désinfection : Un poste de désinfection avec mitigeur EC + EF.
- Refroidisseur poubelles : Un refroidisseur pour deux poubelles (sans conteneurs).
- Caniveau de sol : Un caniveau de sol de dimension 300x300 mm.

6. Rayonnage Chambres Froides

- Congélation : Quatre rayonnages de quatre niveaux pour la congélation, dimensions selon le plan, 460/520x1650/1800 mm.
- Fruits et Légumes : Quatre rayonnages de quatre niveaux pour fruits et légumes, dimensions selon le plan, 460/520x1650/1800 mm.
- Siphon de sol : Un siphon de sol de dimension 150x150 mm.

7. Chambre Froide Produits Finis 1

- Rayonnages : Deux rayonnages de quatre niveaux mobiles, dimensions 1300x460/520x1650/1800 mm.
- Caniveau de sol : Un caniveau de sol de dimension 300x300 mm.

8. Légumerie Déboitage

- Lave-mains : Un lave-mains à commande fémorale.
- Enrouleur inox : Un enrouleur inox avec boîtier de nettoyage et de désinfection.
- Chariot de service inox : Un chariot de service inox trois niveaux, dimensions 680x900 mm.
- Plonge suspendue : Une plonge suspendue adossée, dimensions 2200x700x850/900 mm avec robinetterie douchette.
- Ouvre-boîtes : Un ouvre-boîtes à main.
- Caniveau de sol : Un caniveau de sol de dimension 300x300 mm.

9. Préparation Froide et Pâtisserie

- Lave-mains : Un lave-mains avec colonne inox, dimensions 400x360 mm.
- Enrouleur inox : Un enrouleur inox avec boîtier de nettoyage et de désinfection.
- Table inox semi-suspendue : Table inox semi-suspendue avec dosseret et bac, dimensions 2200x700x850/900 mm.
- Meuble mobile : Un meuble mobile à deux portillons, dimensions ~800x600x800 mm.
- Meuble mobile à tiroirs : Un meuble mobile à trois tiroirs GN1/1, dimensions 500x600x800 mm.
- Caniveau de sol : Un caniveau de sol de dimension 300x300 mm.
- Trancheur à jambon : Un trancheur à jambon de diamètre 300 mm à pignons.
- Table centrale mobile : Plusieurs tables centrales mobiles de diverses dimensions (600x600x900 mm, 1200x700 mm, 600x600x750 mm).
- Rayonnage mobile : Un rayonnage de quatre niveaux mobile, dimensions 1300x460/520x1650/1800 mm.
- Cutter/coupe-légume : Un cutter/coupe-légume.
- Machine sous vide : Une machine sous vide de 20 m3/h, soudure 420 mm.
- Armoire froide : Une armoire froide mobile GN1/1, dimensions ~500x700x2000/2100 mm.
- Stérilisateur à couteaux : Un stérilisateur à couteaux.
- Poubelle mobile : Une poubelle mobile à cerclage flexible.
- Chariot de service inox : Un chariot de service inox trois niveaux, dimensions 680x900 mm.

10. Chambre Froide Produits Finis 2

- Échelles GN1/1 : Deux échelles GN1/1 de 17/20 niveaux inclus 10 grilles inox par échelle.

11. Laverie Batterie

- Rayonnage batterie mobile : Rayonnage batterie mobile de quatre niveaux GN1/1 avec rail gastro et housse, dimensions 1250x600 mm.
- Plonge semi-suspendue : Plonge semi-suspendue à deux bacs GN2/1 avec robinetterie douchette, dimensions 2000x700 mm.
- Caniveau de sol : Un caniveau de sol de dimension 300x300 mm.

12. Cuisson

- Lave-mains : Un lave-mains avec colonne inox, dimensions 400x360 mm.

- Enrouleur inox : Un enrouleur inox avec boîtier de nettoyage et de désinfection.
- Désinsectiseur : Un désinsectiseur.
- Table inox suspendue : Table inox suspendue avec dossier et bac, dimensions 2200x700x850/900 mm.
- Caniveau de sol : Un caniveau de sol de dimension 300x300 mm.
- Meuble mobile : Un meuble mobile à deux portillons, dimensions ~800x600x800 mm et un meuble mobile à trois tiroirs GN1/1, dimensions 500x600x800 mm.
- Stérilisateur à couteaux : Un stérilisateur à couteaux.
- Sautreuse multifonction électrique : Une sauteuse multifonction électrique de deux GN1/1 suspendue et une sauteuse multifonction électrique de 2x25 L suspendue.
- Caniveau de sol inox : Un caniveau de sol inox avec platine, dimensions 1000x500 mm.
- Plaques induction : Deux plaques induction de 4 kW avec robinetterie sur meuble, dimensions 1200x800 mm.
- Grillade électrique : Une grillade électrique nervurée, dimensions 400x800 mm.
- Friteuse électrique : Une friteuse électrique de 20 litres avec relevage automatique.

13. Self-Service

- Distributeur à plateaux : Deux distributeurs à plateaux niv constant et couverts 3 x 1/3 mobile avec bac.
- Vitrine réfrigérée : Une vitrine réfrigérée double service, dimensions 1600x900 mm.
- Meuble chaud : Meuble vitrocéramique 2 x GN-1/1 sur baie libre dim 900 x 800 + rampe.
- Meuble bain marie : Meuble bain marie à air 4 x GN-1/1 sur baie libre avec passe plats + rampe.
- Meuble caisse : Meuble caisse avec tiroir.

14. Salle à Manger

- Fontaine : Points d'eau réfrigéré 60l/heure à commande non manuelle à poser sur meuble.
- Point Chaud : Micro-ondes une touche 1000w.
- Point Petit déjeuner : Prévision des attentes pour aménagement maître d'ouvrage.
- Poubelles de tri : Trois poubelles de tri sélectif.

15. Laverie Vaisselle

- Zone de tri : Trois trous vide déchet.
- Zone de dérochage : Tri participatif 5 casiers.
- Table d'entrée : Bac de prélavage.
- Lave-vaisselle : Laveuse à avancement et tunnel de séchage avec pompe à chaleur 70 casiers/h.
- Plonge : Une plonge adossée avec bac et égouttoir, dimensions 1600x700 mm.
- Table de sortie : Table à rouleaux L 2000 de sortie machine sur piètement / Étagère avec fin de course.
- Caniveau de sol : Un caniveau de sol de dimension 300x300 mm.

Description de la Marche en Avant

La "marche en avant" est un principe fondamental en cuisine professionnelle qui vise à éviter les contaminations croisées en séparant les flux de travail propres et sales. Voici une description détaillée de la marche en avant pour le projet de cuisine professionnelle de la CCI St-Lô.

1. Réception et Décartonnage

- Zone de Livraison :
 - Les produits sont reçus et déchargés.
 - Les cartons et emballages sont retirés et les produits sont triés.
 - Utilisation de la balance de contrôle pour vérifier les quantités et la conformité des produits.

2. Stockage des Produits

- Chambres Froides :
 - Les produits réfrigérés et surgelés sont immédiatement stockés dans les chambres froides appropriées.
 - Les produits secs sont stockés dans la réserve épicerie (2.2-04).

3. Préparation des Ingrédients

- Légumerie :
 - Les fruits et légumes sont lavés et préparés.
 - Les déchets organiques sont triés et évacués vers la zone de déchets.
- Préparation Froide et Pâtisserie :
 - Les préparations froides et les pâtisseries sont réalisées.
 - Les ingrédients sont pesés, mélangés et préparés pour la cuisson ou le montage des plats.

4. Cuisson et Finition

- Zone de Cuisson :
 - Les plats sont cuits, grillés, frits ou sautés selon les recettes.
 - Les équipements de cuisson incluent des sauteuses, plaques à induction, grillades et friteuses.

5. Lavage et Hygiène

- Laverie Batterie :
 - Les ustensiles, plats et équipements sont lavés.
 - Les équipements de lavage incluent des plonges et des caniveaux de sol pour évacuer les eaux usées.
- Vestiaires et Sanitaires :
 - Les employés se changent et se lavent les mains régulièrement pour maintenir une hygiène stricte.
 - Casiers à industrie salissante traversant, permettant de s'adapter au nombre de personnes en fonction du genre.

6. Gestion des Déchets

- Zone de Déchets :
 - Les déchets sont triés, désinfectés et stockés de manière appropriée.
 - Utilisation de désinsectiseurs et de refroidisseurs pour les poubelles afin de minimiser les nuisances et les risques sanitaires.

Les Flux

L'accès à la cuisine se fait par l'extérieur côté livraison avec une entrée pour les agents et une entrée pour les livraisons.

L'organisation de l'outil de distribution est établie afin de respecter la marche en avant et de valoriser le confort des agents au niveau des postes de travail, du confort visuel et de l'ergonomie.

- Côté confort et ergonomie, nous proposons de supprimer un maximum de points de rétention dans une cuisine collective. C'est pourquoi nous imposons l'encastrement des réseaux et la mise en place des équipements suspendus ou sur plots. L'objectif est de :
 1. Limiter l'usage des postes de désinfection et donc limiter les besoins en eau et produits d'entretien.
 2. Supprimer les points de rétention d'eau avec mélange de produits dans le but d'assurer la pérennité du bâtiment.
 3. Limiter le temps de travail des agents tout en assurant le respect du plan de mesures sanitaires.

Les vestiaires sanitaires : L'accès à l'espace vestiaire se fait par l'extérieur par une porte dédiée côté livraison. Nous retrouvons deux vestiaires avec sanitaires et douche. L'espace vestiaire est traversé par les agents en tenue, donnant sur la circulation centrale de la cuisine à côté du bureau du chef.

La zone logistique livraison : Cette zone est l'articulation de la cuisine ; elle relie l'ensemble des zones avec une circulation centrale. La zone de réception est directement liée aux stockages secs et aux chambres froides dédiées aux produits bruts. Cette zone est également en liaison directe avec le local à déchets.

Légumerie : La légumerie est également connectée à la circulation principale, en proximité directe des chambres froides et du local à déchets. Elle dispose d'une entrée et d'une sortie donnant directement sur la préparation chaude, et en face de la préparation froide.

Préparation froide : Cette zone est connectée à la circulation principale et à deux chambres froides produits finis : l'une pour le réassort de la ligne et l'autre pour le réassort de la vente à emporter. Cette zone est maintenue à une température dirigée de 12°C.

Préparation chaude : Cette zone est connectée à la circulation principale, à la ligne self et à l'espace lavage batterie. La cuisine est de type ouverte, avec envoi direct des plats.

Self-service : Celui-ci est adapté pour des adultes avec un poste de distribution. La ligne de self est en liaison directe avec la zone de préparation chaude et la chambre froide produits finis traversante.

La laverie vaisselle : Celle-ci est détachée de l'outil de production, en lien direct avec la sortie des convives afin de les faire participer au tri. Trois trous pour les déchets vides sont mis en place avec des poubelles mobiles. Les déchets seront acheminés vers le local à déchets en fin de service par une porte connectée à la circulation centrale, donnant sur le local à déchets.

Le local à déchets : Il est en relation avec la zone logistique. Celui-ci est fermé et équipé d'une cellule réfrigérée pour conserver les déchets organiques avant collecte. Une porte donne directement sur l'extérieur pour l'évacuation des déchets vers l'aire de répurgation.

Conclusion

La marche en avant permet de structurer le flux de travail de manière à garantir la sécurité alimentaire et l'efficacité opérationnelle. En suivant ce principe, la cuisine professionnelle de la CCI St-Lô est conçue pour éviter les contaminations croisées, assurer une hygiène irréprochable et optimiser le processus de préparation des repas.