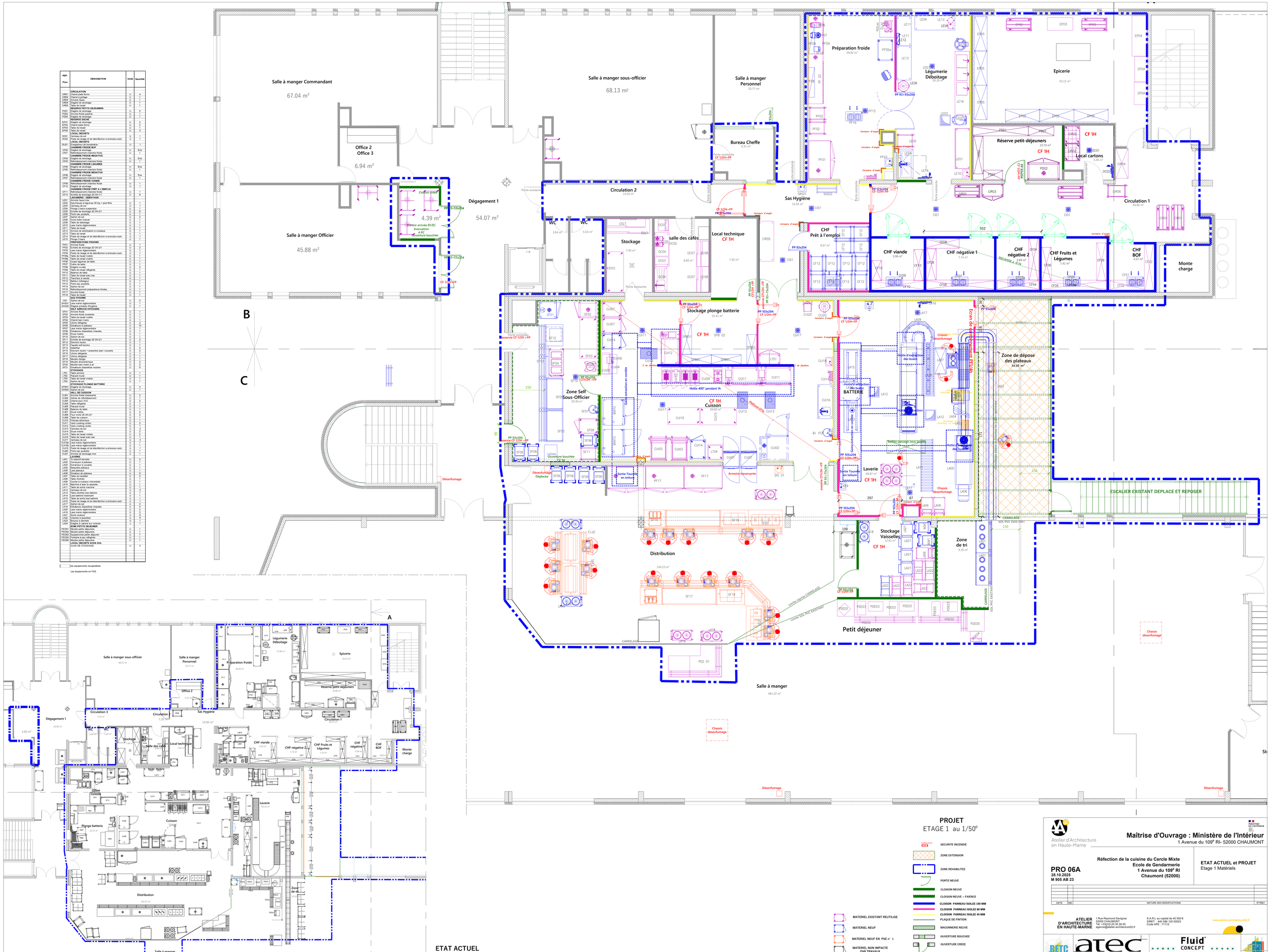
REP. Plan	DESIGNATION	Unité	Quantité
	CIRCULATION		
CIR01	Chariot à linge sale	U	4
CIR02	Chariot à gerbage	U	1
CIR03	Armoire haute	U	1
CIR04	Etagère de stockage	U	1
CIR05	Table de travail	U	1
	RESERVE PETITS DEJEUNERS		
PDE01	Etagère de stockage	U	5
PDE02	Armoire froide positive	U	1
PDE03	Etagère de stockage	U	1
	RESERVE SECHE		
EPE01	Etagère de stockage	U	2
EPE02	Chariot plats ferme	U	2
EPE03	Table de travail	U	1
EPE04	Table de travail	U	3
	LOCAL DECHETS		
DCD01	Compacteur	U	1
DCD02	Poste de lavage et de désinfection a ennouleur auto	U	1
	LOCAL DECHETS		
BLD01	Compacteur de bouteille/cartue	U	1
	CHAMBRE FROIDE BOF		
CFB2	Etagère de stockage	U	Ens
CFB1	Refroidissement chambre froide	U	1
	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE		
CFG4	Etagère de stockage	U	Ens
CFG5	Refroidissement chambre froide	U	1
	CHAMBRE FROIDE LEGUMES		
CFG6	Etagère de stockage	U	Ens
CFG5	Refroidissement chambre froide	U	1
	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE		
CFG8	Etagère de stockage	U	Ens
CFG7	Refroidissement chambre froide	U	1
	CHAMBRE FROIDE VIANDE		
CFG9	Refroidissement chambre froide	U	1
CFG8	Etagère de stockage	U	Ens
	CHAMBRE FROIDE PRET A L'EMPLOI		
CFF11	Refroidissement chambre froide	U	1
CFF12	Etchelle de stockage 20 GN 1/1	U	8
	EQUIPEMENT - DEBOITAGE		
LE01	Table de travail	U	1
LE02	Eplucheuse à légumes 25 Kg + pied 6lms	U	1
LE03	Carreau de sol	U	1
LE04	Plonge 2 bacs avaporisé	U	1
LE05	Echelle de stockage 20 GN 2/1	U	8
LE06	Table de travail	U	1
LE07	Siphon de sol	U	1
LE08	Ouvre boite manuel	U	1
LE09	Table de débotage	U	1
LE10	Lave mains réglementaire	U	1
LE11	Table de travail	U	1
LE12	Armoire de stérilisation à couteaux	U	1
LE13	Table de travail	U	1
LE14	Poste de lavage et de désinfection a ennouleur auto	U	1
LE15	Plonge 2 bacs	U	1
	PREPARATIONS FROIDES		
PF01	Armoire froide	U	1
PF02	Echelle de stockage 20 GN 2/1	U	2
PF03	Lave mains réglementaire	U	1
PF04	Poste de lavage et de désinfection a ennouleur auto	U	1
PF05	Table de travail	U	1
PF05b	Table de travail mobile	U	1
PF06	Couse légumes de table	U	1
PF07	Siphon de sol	U	1
PF08	Etagère rayée	U	3
PF09	Table de travail réfrigérée	U	1
PF10	Balance de table	U	1
PF11	Table de travail avec bac	U	1
PF12	Table de travail	U	1
PF13	Batiux mélangeur	U	1
PF14	Porte sac poubelle	U	1
PF15	Siphon de sol	U	1
PF16	Refroidissement préparations froides	U	1
PF17	Table de travail	U	1
PF18	Table de travail	U	1
	SAS HYGIENE		
CI01	Siphon de sol	U	3
SAS01	Lave mains réglementaire	U	1
SAS02	Distributeur de savon	U	1
	SELF SERVICE OFFICIERS		
SF01	Armoire froide	U	1
SF02	Armoire froide vestiaire	U	1
SF03	Table de travail mobile	U	1
SF04	Table de travail	U	1
SF05	Vitrine réfrigérée	U	1
SF06	Etnaéurs à plateaux	U	15
SF07	Lave mains réglementaire	U	1
SF08	Etnaéurs d'assiettes chaudes	U	1
SF09	Table de travail	U	1
SF10	Siphon de sol	U	1
SF11	Echelle de stockage 20 GN 2/1	U	2
SF12	Elément neutre	U	1
SF13	Façade self service	U	3
SF14	Caisse	U	1
SF15	Elément neutre + présention pain couverte	U	1
SF16	Vitrine réfrigérée	U	1
SF17	Vitrine réfrigérée	U	1
SF18	Meuble d'angle	U	2
SF19	Meuble bain marie sec	U	2
SF20	Meuble bain marie à air	U	2
SF21	Etnaéurs d'assiettes neutres	U	6
	STOCKAGE		
L101	Etagère de stockage	U	4
L102	Placard mural	U	1
L103	Table de travail mobile	U	1
L104	Siphon de sol	U	1
	LOCAL PLONGE BATTERIE		
SPB01	Etagère de stockage	U	4
SPB02	Siphon de sol	U	1
	HALL DE CUISSON		
CU01	Armoire froide traversante	U	2
CU02	Armoire froide refroidissement	U	1
CU03	Chariot pour VTC	U	1
CU04	Table réfrigérée	U	1
CU05	Placard mural	U	1
CU06	Balance de table	U	1
CU07	Table de travail	U	1
CU08	Four mixte 20 GN 2/1	U	2
CU09	Table de cuisson	U	1
CU10	Friteuse électrique	U	1
CU11	Vario cooking center	U	2
CU12	Table de travail inox	U	1
CU13	Carreau de sol	U	2
CU14	Etuve mobile	U	2
CU15	Table de travail mobile	U	1
CU16	Table de travail avec bac	U	1
CU17	Siphon de sol	U	3
CU18a	Lave mains réglementaire	U	1
CU18b	Lave mains réglementaire	U	1
CU19	Poste de lavage et de désinfection a ennouleur auto	U	1
CU20	Porte sac poubelle	U	1
CU21	Etagère de stockage inox	U	1
	LAVERIE		
LA01	Tri selectif déchets	U	2
LA02	Convoyeur à plateaux	U	1
LA03	Détacheur à couverts	U	1
LA04	Table d'entrée convoyeur	U	1
LA05	Lave plateaux	U	1
LA06	Etnaéurs de plateaux	U	6
LA07	Table de sortie tunnel	U	1
LA08	Table chromée	U	1
LA09	Couche à roulaeux mécanisés	U	1
LA10	Machine à laver la vaisselle	U	1
LA11	Table de sortie machine	U	1
LA12	Table de travail	U	2
LA13	Table d'entrée lave batterie	U	1
LA14	Lave batterie traversant	U	1
LA15	Table de sortie lave batterie	U	1
LA16	Poste de lavage et de désinfection a ennouleur auto	U	1
LA17	Table de travail	U	1
LA18	Etnaéurs d'assiettes chaudes	U	2
LA20	Lave mains réglementaire	U	2
LA19	Lave mains réglementaire	U	1
LA21	Vaisle roulante	U	8
LA22	Chariots à assiettes	U	9
LA24	Chaises à casiers sur consolo	U	1
	ZONE PETITS DEJEUNER		
PED01	Meuble petits déjeuners	U	1
PED02	Meuble petits déjeuners	U	1
PED03	Equipements petits déjeuner	U	1
PED04	Fontaine à eau réfrigérée	U	1
PED05	Meuble petits déjeuners	U	1
	LOCAL DECHETS SOUS SOL		
	CUVE DE STOCKAGE	U	3

les equipements récupérateles

Les equipements en PSE


Salle à manger Commandant
67.04 m²
Salle à manger sous-officier
68.13 m²
Salle à manger Personnel
23.77 m²
Office 2
Office 3
6.94 m²
Salle à manger Officier
45.88 m²
Dégagement 1
54.07 m²
Circulation 2
Bureau Cheffe
Préparation froide
Légumerie Déboitage
Epicerie
Réserve petit-déjeuners
Local cartons
Circulation 1
WC
WC
Stockage
salle des cafés
Local technique
CF 1H
CHF Prêt à l'emploi
CHF viande
CHF négative 1
CHF négative 2
CHF Fruits et Légumes
CHF BOF
Monte charge
Sas Hygiène
Stockage plonge batterie
Zone Self Sous-Officier
Cuisson
Zone de dépose des plateaux
BATTERIE
Laverie
Distribution
Stockage Vaisselles
Zone de tri
Petit déjeuner
Salle à manger
ESCALIER EXISTANT DEPLACE ET REPOSER
Désenfumage
Chassis désenfumage
Ecran de cantonnement PF1/4h
Hotte 400° pendant 1h
Hotte d'extraction des buées
Gaine extraction en combles
Plafond CF1h
Sortie Toiture en toiture
Cloison Ouverture bouchée 40 BA
Déplacée
Déplacé
Porte existante
Cloison créée
Prévoir arrivée EF/EC évier cuisine 4 PC Ouverture bouchée
Limite reprise CARRELAGE
Limite SOL PVC EXISTANT
CARRELAGE
SOL PVC EXISTANT
Porte existante
Cloison existante
Cloison démolie
Cloison déplacée
Cloison créée
Cloison Ouverture bouchée
Cloison Ouverture créée
Cloison Ouverture bouchée 40 BA
Cloison Ouverture créée 40 BA
Cloison Ouverture bouchée 72 BA
Cloison Ouverture créée 72 BA
Cloison Ouverture bouchée 90 BA
Cloison Ouverture créée 90 BA
Cloison Ouverture bouchée 140 BA
Cloison Ouverture créée 140 BA
Cloison Ouverture bouchée 160 BA
Cloison Ouverture créée 160 BA
Cloison Ouverture bouchée 200 BA
Cloison Ouverture créée 200 BA
Cloison Ouverture bouchée 220 BA
Cloison Ouverture créée 220 BA
Cloison Ouverture bouchée 240 BA
Cloison Ouverture créée 240 BA
Cloison Ouverture bouchée 260 BA
Cloison Ouverture créée 260 BA
Cloison Ouverture bouchée