

FICHE DE PRÉSENTATION

RESTAURANT ADMINISTRATIF DE LILLE FIVES 5 rue Pierre LEGRAND 59500 LILLE FIVES

Association de gestion	AGRA59
Président	Mme DUPONT Céline
Mode de production	Production sur place
Nombre de places assises	60
Présence d'une cafétéria : O/N Commission sur CA versée à l'association : O/N	N
Fontaines à eau : O/N – Nombre Gestion par prestataire : O/N	O – 1 N
Restauration rapide souhaitée (sandwicherie) O/N	N
Distributeur de boissons-friandises : O/N	N
Fréquentation moyenne en 2024 Fréquentation moyenne en 2025 Fréquentation moyenne en janvier 2026 :	32 53 58
Effectif sur site :	172
Heure d'ouverture : Heure de livraison :	11h30 – 13h30 7h30 - 11h
Prestataire actuel :	DUPONT RESTAURATION
Effectif de restauration sur site :	1,5
Nombre de personnels techniques de l'administration sur site	0
Tableau de répartition des charges	Cf annexe
Plan	O
Inventaire du matériel	Cf annexe
Logiciel de gestion de caisse	INNOVORDER
Mode approvisionnement badges	TPE, Espèces et chèques

DEPARTEMENT :NORD			ANNEE :2026		
RESTAURANT : CFP LILLE FIVES					
Matériels		Année d'achat	DNU (en années)	Échéance	Observations
Désignation	Qté				
VESTIAIRES-SANITAIRES DU PERSONNEL					
1 VESTIAIRE				0	
LOCAUX RECEPTION-DECARTONNAGE et DECHETS RESERVES EPICERIE, MATERIEL,ENTRETIEN et FRIGORIFIQUE DENREES BRUTES					
desinsectiseur 80 M2-30W-inox	1	2017	15	2032	
armoire froide positive 700 I-DESMON EGM7	1	2013	10	2023	R 134 A
armoire negative GN monocoque Desmon-cuve inox-1 porte GN 2/1 700L	1	2022	10	2032	R 290
armoire positive GN monocoque Desmon-cuve inox-1 porte GN 2/1 700L	1	2023	10	2033	R 290
1ers TRAITEMENTS (DECONDITIONNEMENT /LEGUMERIE)					
Collecroule à pédale	1	2006	10	2016	
PREPARATIONS FROIDES					
Mixer	1	2008	15	2023	
chariot inox à roulettes 3 niveaux constants	2	2001	10	2011	
échelle inox 16 niveaux pour gastro	2	2001	10	2011	
chariot à roulette 3 niveaux constant plastique	1	2001	10	2011	
robot-coupe multi green Dito Sama	1	2001	10	2011	
armoire à couteaux	1	2001	10	2011	
Essoreuse	1	2013	15	2028	
BATTEUR MELANGEUR SANTOS	1	2014	10	2024	
table de préparation inox avec dosseret et tablette l.140 cm	3	2017	15	2032	
PREPARATIONS CHAUDES					
Four micro-Ondes	1	2004	5	2009	
cellule de refroidissement mixte à grilles 3 à 5 niveaux GN1/1	1	2018	15	2033	R 452 A
four mixte à injection directe CONVOTHERM OES 10.10g2v 10 niveaux GN1/1 gamme mini	1	2019	15	2034	
ensemble de cuisson:2 plaques rondes-plancha-friteuse Bonnet Thirode	1	2025	10	2035	
DISTRIBUTION-SELF					
Bain-Marie à eau	1	2004	10	2014	
distributeur plateaux-couverts-verres	1	2001	10	2011	
chariot mobile 24 niveaux pour plateaux	3	2001	10	2011	
Bain marie mobile	1	2004	10	2014	
MEUBLE CAISSE	1	2014	15	2029	

Vitrine réfrigérée - GUYON	1	2014	12	2026	R 404 A
Vitrine réfrigérée -GUYON	1	2014	12	2026	R 404 A
badges	100	2021	5	2026	
Meuble vitrine	1	2005	10	2015	R 404 A récupérée de Maubeuge le 18/12/25 -Voir si fonctionne correctement
PLONGE A BATTERIE/LAVERIE VAISSELLE					
collecteur à déchets inox 70 à 120l fermeture clapet par pédale d'ouverture	1	2018	12	2030	
lave-vaisselle à capot -Upster H500M2 Air concept+adoucisseur	1	2020	15	2035	
SALLE A MANGER					
Fontaine à eau infrarouge Electron 40l/h	1	2022	10	2032	notice technique: R 134 A ou R 290
CAISSE + BADGES	1	2024	5	2029	
table 4 places	15	2001	10	2011	
chaises	60	2001	10	2011	