

Fiches Espaces

VESTIAIRES.....	2
SALLE DE PAUSE	4
LOCAL LINGE PROPRE.....	6
LINGERIE (ZONE SALE)	8
BUREAU MUTUALISE DE RECEPTION ET DU CHEF	10
RECEPTION ET DE CARTONNAGE (ZONE SALE)	12
ECONOMAT (ZONE SALE)	14
PRODUITS ENTRETIEN (ZONE SALE)	16
BOISSONS (ZONE SALE)	18
CHAMBRE FROIDE NEGATIVE (ZONE SALE)	20
CHAMBRE FROIDE POSITIVE (ZONE SALE)	22
CHAMBRE FROIDE POSITIVE (ZONE PROPRE)	24
DEBOITAGE ET DECONDITIONNEMENT (ZONE INTERMEDIAIRE)	26
LEGUMERIE (ZONE INTERMEDIAIRE)	28
PREPARATIONS FROIDES (ZONE PROPRE)	30
LOCAL PATISSERIE (ZONE PROPRE)	33
PREPARATION CHAUDES (ZONE PROPRE)	35
STOCKAGE CHARIOTS/EHELLES	37
STANDS (ZONE PROPRE).....	39
PLONGE BATTERIE (ZONE INTERMEDIAIRE)	41
LAVERIE VAISSELLE (ZONE INTERMEDIAIRE)	43
STOCKAGE VAISSELLES / BATTERIES (ZONE INTERMEDIAIRE)	45
LOCAL DECHETS.....	47
CIRCULATIONS (ZONE BACK OFFICE CUISINE)	49
SALLE DE DISTRIBUTION	51
SALLE DE RESTAURATION	53

VESTIAIRES

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	Zone qui permet au personnel de revêtir sa tenue professionnelle et de mettre en œuvre les règles d'hygiène corporelle applicables au personnel
Accès / liaison	Les vestiaires du personnel doivent être accessibles depuis l'extérieur et être à proximité de la lingerie et des postes de travail. Les vestiaires doivent avoir une entrée extérieure spécifique qui doit permettre l'entrée en zone intermédiaire ou propre mais jamais en zone sale.
Prescription	Prévoir un vestiaire pour les hommes et un vestiaire pour les femmes, chacun équipé de douches, lavabos à commande non manuelle, WC et placards de rangement des tenues (individuels, à double compartiments, fermants à clé)
Effectif	25 personnes

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim. Mini de passage libre.	Placostyl
Vestiaire homme : 25 m ² Vestiaire femme : 15 m ² Sanitaires mixtes : 15 m ²	2,70m		1 (en fonction des locaux)	0,83	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Dalle de faux-plafond lessivable	Carrelage antidérapant	
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Faïence toute hauteur	Porte 1 vantail équipée de ferme-porte Equipé d'une fermeture par verrou avec indicateur de présence sur les portes sanitaires/douches	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Mécanique	Ambiante	- selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
Local aveugle	200 lux, commande d'éclairage par interrupteur	-

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
Oui Douches /LM	WC suspendue	-	Douches	Lave-mains à commande non manuelle	

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
PC diverse(prévoir un nombre suffisant)	-	-

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
-	-	-	Contrôle d'accès par badge sur porte d'accès des vestiaires

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Sanitaires Lavabo	Patères murales Bancs Casiers individuels Distributeurs de savon Distributeurs de papier

Code Local

Nom du local

SALLE DE PAUSE**Description et usage / configuration / localisation & liaisons**

Usage	Salle de repos pour les équipes
Accès / liaison	A proximité des vestiaires
Prescriptions	Salle agréable et bien éclairée
Effectif	X personnes

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim. Mini de passage libre.	Placostyl
15m²	2,70m		1	0,83m	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Dalle de faux-plafond acoustique	Revêtement de sol souple	
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Peinture	Porte 1 vantail équipée de ferme-porte	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Mécanique	Ambiante	- selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
Local aveugle	200 lux, commande d'éclairage par interrupteur	-

Plomberie / Fluides spéciaux**Equipements sanitaires**

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
-		-	-	-	

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
PC divers (prévoir un nombre suffisant)	1RJ45 pour le téléphone	

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
			Contrôle d'accès par badge

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
	Téléphone Fauteuil et canapé Table basse

Code Local

Nom du local

LOCAL LINGE PROPRE

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	Local pour le stockage du linge propre sur cintre ou sur rayonnage
Accès / liaison	A proximité des vestiaires du personnel, idéalement en amont des vestiaires pour la récupération du linge propre (dans le sens de l'arrivée du personnel)
Prescriptions	La blanchisserie doit pouvoir accéder facilement à cette zone pour livrer le linge propre.
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond	A confirmer	Nombre	Dim. Min.	Placostyl
8 m ²	2,70m		1	0.93	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Dalle de faux plafond lessivable et étanche	Carrelage antidérapant	Protection des angles saillants
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Faïence toute hauteur	Porte 1 vantail Protection inox en partie basse	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Mécanique	Ambiante	- selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
Local aveugle		-

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
-		-	-	-	

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
	-	

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
			Contrôle d'accès par badge

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
	Stockage sur cintre ou sur rayonnage

Code Local

Nom du local

LINGERIE (ZONE SALE)**Description et usage / configuration / localisation & liaisons**

Usage	Local ou armoires de dépôt avec trappe pour le linge sale, puis stockage en rolls prêt à livrer lors du passage de la blanchisserie (prévoir l'espace de stockage des rolls)
Accès / liaison	A proximité des vestiaires du personnel, dans le sens du retour de la zone de production, avant les vestiaires pour le linge sale.
Prescriptions	La blanchisserie doit pouvoir accéder facilement à cette zone pour reprendre les containers de linge sale
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond	A confirmer	Nombre	Dim. Min.	Placostyl
4 m ²	2,70m		1	0.93	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Dalle de faux plafond lessivable et étanche	Carrelage antidérapant	Protection des angles saillants
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Faïence toute hauteur	Porte 1 vantail Protection inox en partie basse	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Mécanique	Ambiante	- selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
Local aveugle		-

Plomberie / Fluides spéciaux**Equipements sanitaires**

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
-		-	-	-	

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
1 PC	-	

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
			Contrôle d'accès par badge

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
	Rolls pour le stockage

BUREAU MUTUALISE DE RECEPTION ET DU CHEF

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	Lieu d'accueil de personne extérieure et de gestion de la cuisine centrale (gestion par informatique des approvisionnements, des stocks, des sorties de denrées et de la traçabilité liées à la réception des denrées et de leur contrôle).
Accès / liaison	En lien direct avec la zone de réception et de décartonnage
Effectif	2 personnes (Economat et chef)

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim. Mini de passage libre	Placostyl / panneaux isotherme
8m²	2,70m		1	0.83 mini	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Dalle de faux-plafond lessivable	Résine de sol antidérapante Plinthes en Polyéthylène Haute Densité	
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur Faïence toute hauteur	Porte PVC avec oculus avec ferme porte Protection inox sur les deux faces	Châssis vitrés en lien avec la zone de décartonnage en fonction de l'aménagement

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation mécanique		- selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
-	500 lux Luminaires étanches intégrés dans le faux plafond sur interrupteur	-

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
-	-	-	-	-	-

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
--------------------	----------------------	-------------------------

Prises étanches et encastrées 2 postes informatiques 3 PC par poste 1 PC pour imprimante	Prises étanches et encastrées 2 RJ par poste	-
---	---	---

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
-	Report d'alarme (température Chambres froides positives et négative) ..) sur poste	-	Contrôle d'accès par badge

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
	Bureaux Chaises Téléphone Imprimante Postes informatiques Enregistreur de température

RECEPTION ET DECARTONNAGE (ZONE SALE)

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	<ul style="list-style-type: none"> • Prise en charge des livraisons • Contrôles qualitatif et quantitatif des marchandises reçues • Dispatch vers les zones de stockage • Stockage tampon et évacuation des déchets
Accès / liaison	Accès de plain-pied sans seuil, ni marche donnant sur le quai de livraison et les zones de stockage (sec et réfrigérée). Proximité avec le local déchets souhaitée.
Prescriptions	Prévoir une sonnette/ un interphone à l'entrée pour avertir l'économe de l'arrivée des livreurs.
Effectif	1 économe de 6h à 11h environ. Remarque : L'économe doit pouvoir se rendre à son poste de travail sans passer en zone propre (zones de production et de distribution)

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim. Mini de passage libre	-
12m ²	2,70m		1 (depuis l'aire de livraison)	1,75 m (largeur d'une palette à minima)	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Dalle de faux plafond lessivable et étanche	Résine de sol antidérapante Plinthes en Polyéthylène Haute Densité	2 lisses de protection à hauteur des points de contact de chariot et de palette. (milieu et centre) Protection des angles saillants avec une cornière inox.
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Faïence toute hauteur Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur	Porte double vantaux CF 1/2h équipé d'un ferme-porte Avec oculus Porte à relevage électrique (taille suffisante pour passage aisé des palettes)	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation mécanique	Température ambiante	- selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
Local aveugle	300 lux Luminaires Etanches intégrés sur interrupteur	-

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
Oui	Centrale de nettoyage et désinfection	-		Lave main à commande non manuelle	Siphon de sol

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
Prises étanches et intégrées 1 poste informatique = 2PC 1 PC pour téléphone 1 PC pour désinsecteur 1 PC pour la balance 2 PC pour équipements informatiques (tablettes) Prévoir encastrées au niveau des panneaux sandwich	Prises étanches et intégrées 1 poste informatique = 2 prise Rj45 1 Rj45 pour téléphone	Recharge pour le transpalette électrique

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
		Interphone d'accès	contrôle d'accès par badge (filaire)

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
1 Désinsectiseur 1 Lave-main 1 Centrale de nettoyage et désinfection	1 Poste informatique 1 Balance de 300kg 1 Transpalette manuel 1 Transpalette électrique X Socle rouleur X containers de stockage lavables 1 Pupitre Table inox mobile 1 diable 1 poubelle à commande non manuelle 1 distributeur de savon 1 distributeur de papier

Code Local

Nom du local

ECONOMAT (ZONE SALE)**Description et usage / configuration / localisation & liaisons**

Usage	Stockage des denrées sèches qui se conservent à température ambiante
Accès / liaison	L'économat doit donner sur la zone de réception et être à proximité de la zone de déconditionnement. Accès de plain-pied sans seuil, ni marche, de niveau avec le sol des circulations.
Prescriptions	La température doit être stable au sein de l'économat, idéalement aux alentours de 18/20°C. Prévoir un espace suffisant entre les étagères pour faciliter la circulation.
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim. Mini de passage libre	Panneaux sandwich CF 1h
18m ²	2,70m		1	1,20 m	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Faux-plafond démontable lessivable et étanche	Résine de sol antidérapante Plinthes	
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur Faïence toute hauteur sur mur brute	Porte tiercé PVC CF 1/2h Avec un ferme porte Avec oculus Protection inox aux deux faces	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation mécanique / Hygrométrie contrôlée	Température de consigne : 18/20°C	- selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
Local aveugle	300 lux Luminaires Etanches intégrés sur détecteur	-

Plomberie / Fluides spéciaux**Equipements sanitaires**

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
oui	Centrale de nettoyage et désinfection	-	-	-	Siphon de sol

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
1 PC pour désinsectiseur	-	-

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
-	-	-	Contrôle d'accès par badge

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
1 Centrale de nettoyage et désinfection 1 désinsectiseur	Xx socles rouleur XX containers de stockage lavable XX échelles ou rolls pour la répartition vers les services de production Rayonnage avec plateau auto-ventilé, démontable et lavable (en pourtour et au centre de la zone) <i>Modulable selon les surfaces</i>

Code Local

Nom du local

PRODUITS ENTRETIEN (ZONE SALE)**Description et usage / configuration / localisation & liaisons**

Usage	Stockage des produits d'entretien Stockage du matériel d'entretien et de ménage
Accès / liaison	Le local produit d'entretien doit donner sur la zone de réception et être à proximité de la zone de déconditionnement. Accès de plain-pied sans seuil, ni marche, de niveau avec le sol des circulations.
Prescriptions	La température doit être stable et ne pas dépasser 25°C.
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim. Mini de passage libre	Panneaux sandwich CF 1h
8m²	2,70m		1	0,83 m	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Faux-plafond démontable lessivable et étanche	Résine de sol antidérapante Plinthes Polyéthylène Haute Densité	
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur (panneaux sandwich)	Porte PVC 1 vantail CF 1/2h Avec un ferme porte Protection inox deux faces	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation mécanique	Température ambiante, <25°C	- selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
Local aveugle	300 lux Luminaires Etanches intégrés sur détecteur	-

Plomberie / Fluides spéciaux**Equipements sanitaires**

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
-		-	-	-	

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
1 PC	-	-

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
-	-	-	Contrôle d'accès par badge

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
	Armoire de stockage pour le petit matériel Rayonnage avec plateau auto-ventilé, démontable et lavable (en pourtour et au centre de la zone) avec bac de rétention <i>modulable en fonction de la surface</i>

Code Local

Nom du local

BOISSONS (ZONE SALE)**Description et usage / configuration / localisation & liaisons**

Usage	Lieu de stockage des boissons
Accès / liaison	Accès direct sur la circulation « sale »
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim. Mini de passage libre	Panneaux sandwich CF 1h
12m²	2,70m		1	1,20 m	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Faux-plafond démontable lessivable et étanche	Résine de sol antidérapante Plinthes Polyéthylène Haute Densité	-
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur (panneaux sandwich)	Porte PVC tiercé CF 1/2h Avec un ferme porte Protection inox deux faces	-

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation mécanique	Selon prescriptions générales et réglementation en vigueur	selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
Local aveugle	300 lux Luminaires Etanches intégrés sur détecteur	-

Plomberie / Fluides spéciaux**Equipements sanitaires**

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
-		-	-	-	

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
--------------------	----------------------	-------------------------

-	-	-
---	---	---

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
-	-	-	Contrôle d'accès par badge

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
	Rayonnage mobile sans fond avec des clayettes et des étagères démontables Palette plastique pleine

CHAMBRE FROIDE NEGATIVE (ZONE SALE)

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	Stockage de tous les produits alimentaires surgelés
Accès / liaison	La chambre froide négative doit donner sur la zone de réception et être à proximité de la zone de déconditionnement. Accès de plain-pied sans seuil, ni marche, de niveau avec le sol des circulations.
Prescriptions	Chaque chambre froide disposera d'un système d'alarme fonctionnant 24h/24 et 7j/7 avec système de surveillance et d'enregistrement automatique. Les chambres froides seront équipées d'une sonde de température à affichage digital à lecture directe depuis l'extérieur de la chambre froide.
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	-	Nombre	Dim. Mini de passage libre.	Panneaux isothermes négatif
18 m²	2,5m		1	1.20m	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Panneaux isothermes négatif	Revêtement de chambre froide antidérapant	-
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Panneaux isothermes négatif	Porte isotherme négative coulissante (si place suffisante) protection de porte inox aux normes agro-alimentaires	Sol technique isotherme

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Groupe réfrigéré	Température et taux d'humidité relatifs selon normes en vigueur pour les différents types de denrées exposées. Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture des portes	-
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
Local aveugle	300 lux Luminaires Etanches intégrés dans le panneaux selon normes agro-alimentaires sur détection	Evaporateur

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
------	-----	-----	-------------	-----------	--------

		adoucie			
-	-	-	-	-	-

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
-	-	Pour l'évaporateur

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
	Alarme de température visuelle et sonore à l'extérieure Report d'alarme dans les bureaux et report GTB	Affichage extérieur de température Bouton de secours anti enfermement sur négative	Contrôle d'accès par badge

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Sas refroidi ou Rideau plastique pour réduction de la perte de froid à l'ouverture	Rayonnage avec plateau auto-ventilé, démontable et lavable <i>Modulable selon les surfaces</i>

CHAMBRE FROIDE POSITIVE (ZONE SALE)

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	Espaces destinés à la conservation des produits réfrigérés 3 chambres froides : - Légumes - BOF - Viandes
Accès / liaison	Les chambres froides positives doivent donner sur la zone de réception et être à proximité de la zone de déconditionnement. Accès de plain-pied sans seuil, ni marche, de niveau avec le sol des circulations.
Prescriptions	Chaque chambre froide disposera d'un système d'alarme fonctionnant 24h/24 et 7j/7 avec système de surveillance et d'enregistrement automatique. Les chambres froides seront équipées d'une sonde de température à affichage digital à lecture directe depuis l'extérieur de la chambre froide.
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	-	Nombre	Dim. Mini de passage libre.	Panneaux isothermes
CF BOF : 6 m ² CF Viande : 6 m ² CF Flegs bruts : 12 m ²	2.5m		1	0.83m	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Panneaux isothermes	Revêtement de chambre froide antidérapant	
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur (panneaux sandwich)	Porte isotherme (coulissante selon aménagement et espace disponible) protection de porte inox aux normes agro-alimentaires	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
	Température et taux d'humidité relatifs selon normes en vigueur pour les différents types de denrées exposées.	-
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre

Local aveugle	300 lux Luminaires Etanches intégrés dans le panneaux selon normes agro- alimentaires sur détection	Evaporateur
---------------	---	-------------

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
-	-	-	-	-	-

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
-	-	Pour l'évaporateur

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
	Alarme de température visuelle et sonore à l'extérieure Report d'alarme dans les bureaux et report GTB	Affichage extérieur de température Bouton de secours anti enfermement	Contrôle d'accès par badge

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Sas refroidi ou Rideau plastique pour réduction de la perte de froid à l'ouverture	Rayonnage avec plateau auto-ventilé, démontable et lavable Modulable selon les surfaces

CHAMBRE FROIDE POSITIVE (ZONE PROPRE)

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	Stockage de l'ensemble des produits « fragilisés » (sans emballage, pré-travaillés, en attente d'utilisation en zone de production) sur échelle ou rayonnage. Soit 1 seule chambre froide pour les végétaux propres et les denrées en sortie de déconditionnement ou 2 chambres froides (« produits intermédiaires » + « fruits et légumes propres ») Stockage de l'ensemble des produits finis en attente d'être distribué
Accès / liaison	La chambre froide positive « propre » (ou chambre froide « produits intermédiaires » et/ou chambre froide « fruits et légumes propres ») doit donner sur les zones de décontamination et/ou la légumerie et être à proximité des zones de production (froide et chaude). La chambre froide positive « produits finis » doit donner, d'une part, sur les zones de productions (chaude et froide) et, d'autre part, sur la zone de distribution. Accès de plain-pied sans seuil, ni marche, de niveau avec le sol des circulations.
Prescriptions	Chaque chambre froide disposera d'un système d'alarme fonctionnant 24h/24 et 7j/7 avec système de surveillance et d'enregistrement automatique. Les chambres froides seront équipées d'une sonde de température à affichage digital à lecture directe depuis l'extérieur de la chambre froide.
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini		Nombre	Dim. Mini de passage libre.	
CF Produits intermédiaires : 8 m ² CF legs propres : 6 m ² CF Produits finis : 6 m ²	2.5m	-	1	0.83m min	Panneaux isothermes

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Panneaux isothermes	Revêtement de chambre froide antidérapant	
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur (panneaux sandwich)	Porte isotherme (coulissante selon aménagement et espace disponible) protection de porte inox aux normes agro-alimentaires	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
	Température et taux d'humidité relatifs selon normes en vigueur pour les différents types de denrées exposées.	-
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre

Local aveugle	300 lux Luminaires Etanches intégrés dans le panneaux selon normes agro- alimentaires sur détection	Evaporateur
---------------	---	-------------

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
-	-	-	-	-	-

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
-	-	Pour l'évaporateur

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
	Alarme de température visuelle et sonore à l'extérieure Report d'alarme dans les bureaux et report GTB	Affichage extérieur de température Bouton de secours anti enfermement	Contrôle d'accès par badge

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Sas refroidi ou Rideau plastique pour réduction de la perte de froid à l'ouverture	Echelles / chariot

DEBOITAGE ET DECONDITIONNEMENT (ZONE INTERMEDIAIRE)

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	Lieu de transition obligatoire de tous les produits souillés en provenance des zones de stockage situées en amont avant de pénétrer en zone propre de production (en aval) Cette zone permet de ne faire entrer en zone de production uniquement des produits décontaminés et sans emballage primaire ou secondaire Concrètement, cette zone sert à la désinfection des conserves, au dessouvidage, au déconditionnement
Accès / liaison	La zone de déconditionnement doit donner d'une part sur la zone de stockage (économat, chambres froides) et, d'autre part, sur la zone de production (froide et chaude). Si prévu dans le plan, elle doit avoir un accès direct à la chambre froide « produits intermédiaires » (ou chambre froide « propre »).
Prescriptions	L'activité de déconditionnement générant beaucoup de déchets, leurs évacuations doit être facilitée (proximité avec local déchets tampon ou local déchet principal)
Effectif	Sollicitation horaire forte : utilisation concentrée en début de production ou fin de production (déconditionnement pour la production du lendemain)

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim. Mini de passage libre	Panneaux sandwich
9m ²	2,70m		2	0,83 m	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Faux-plafond démontable lessivable et étanche	Résine de sol antidérapante Plinthes	
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur (panneaux sandwich) Faïence toute hauteur sur parois brutes en fonction du plan d'aménagement	Portes PVC 1 vantail Avec un ferme porte Avec oculus Protection inox aux deux faces	Parois vitrés sur les locaux à proximité en fonction de l'aménagement

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation mécanique	ambiante	-
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
Local aveugle	300 lux Luminaires Etanches intégrés sur interrupteur	-

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
------	-----	-----	-------------	-----------	--------

		adoucie			
Oui	Poste de désinfection et de nettoyage	-		Lave-mains à commande non manuelle	Oui

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
Prises étanches et intégrées 1 PC Armoire à couteaux et divers 2 PC pour divers	-	3 armoires réfrigérées positives

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
-	-	-	

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Poste de nettoyage et désinfection 3 armoires frigorifiques positives 1 portes	1 poubelle à pédale 1 armoire à couteaux <i>murale</i> Rolls ou chariots pour les déchets d'emballage Rayonnage avec plateau auto-ventilé, démontable et lavable pour le stockage de bac GN <i>Dimensions variables selon surface au sol</i> XX table mobile 1 ouvre boîte 1 distributeur de savon 1 distributeur de papier

LEGUMERIE (ZONE INTERMEDIAIRE)**Description et usage / configuration / localisation & liaisons**

Usage	Lieu de transition obligatoire de l'ensemble des végétaux en vue d'une désinfection avant utilisation en production/distribution Les produits souillés en provenance de la chambre froide fruits et légumes bruts sont conduits en légumerie pour traitement (lavage, désinfection, épluchage, parage) avant d'entrer en zone de production
Accès / liaison	La légumerie doit donner d'une part sur la zone de stockage (chambre froide fruits et légumes brut ; zone de stockage des tubercules) et, d'autre part, sur la zone de production (froide et chaude). Si prévu dans le plan, elle doit avoir un accès direct à la chambre froide « fruits et légumes propres » ou, si mutualisation, la chambre froide « produits intermédiaires »
Prescriptions	L'activité de la légumerie générant beaucoup de déchets, leurs évacuations doit être facilitée (proximité avec local déchets tampon ou local déchet principal). Cette zone étant forte utilisatrice d'eau, prévoir une évacuation suffisante au niveau du sol et des caillebotis devant les postes
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim. Mini de passage libre	Panneaux sandwich
11m ²	2,70m		2	0,83 m	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Faux-plafond démontable lessivable et étanche	Résine de sol antidérapante Plinthes	
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur (panneaux sandwich)	Portes PVC 1 vantail Avec un ferme porte Avec oculus Protection inox aux deux faces	Parois vitrés sur les locaux à proximité en fonction de l'aménagement

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation mécanique	Température ambiante	-
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
Local aveugle	300 lux Luminaires Etanches intégrés sur détecteur	-

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
Oui	Poste de désinfection et de nettoyage	-	Un évier (min. 2 bacs, idéalement 3 bacs) avec douchette et doseur automatique de produit désinfectant	Lave-mains à commande non manuelle	Siphon de sol/ caniveau de sol de dimension adaptées au débit déversé et la taille de la pièce

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
Prises étanches et intégrées Un nombre suffisant selon besoins en petit matériel (mixeur essoreuse, armoire à couteaux,...) Maillage de la pièce à réaliser	-	PC Triphasé parmentière (400 V/50/3)

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
-	-	-	

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Poste de nettoyage et désinfection Plonge 3 bacs 1 armoire inox (stockage du matériel)	XX échelles pour stockage des produits traités XX table mobile 1 essoreuse 10 kg 1 parmentière 25kg 1 table mobile Rayonnage avec plateau auto-ventilé, démontable et lavable pour le stockage de bac GN <i>modulable selon surfaces</i> 1 poubelle à pédale 1 armoire à couteaux <i>murale</i> Rolls ou chariots pour les déchets d'emballage

PREPARATIONS FROIDES (ZONE PROPRE)

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	<p>Local réfrigéré permettant le taillage, l'assemblage et le dressage des préparations froides (entrées, desserts ou préparations destinées ensuite à être cuites) réalisées à partir des produits propres en provenance du déconditionnement et/ou de la légumerie</p> <p>Ce local comporte techniquement plusieurs postes, idéalement séparés dans l'espace : le taillage (avec coupe légume, batteur ...) ; l'assemblage ; le dressage (en bac GN ou portion individuelle)</p> <p>Les produits préparés dans ce local seront ensuite stockés, en armoires réfrigérées au sein du local ou dans une chambre froide « produits finis » (=chambre froide positive propre) située à proximité immédiate du local ou directement en zone de distribution</p> <p>Idéalement, la zone de préparations froides est décomposée en plusieurs locaux : local de préparation des entrées (crudités, salades composées, charcuterie...) ; local de préparation des desserts (fromage, fruits, entremets, ...) ; local de préparation des garnitures avant cuisson et de tranchage des viandes cuites et refroidies.</p>
Accès / liaison	<p>La zone de préparations froides est positionnée en aval de la chambre froide « produits intermédiaires » et/ou de la chambre froide « fruits et légumes propres » et, le cas échéant, en amont de la chambre froide « produits finis » (sinon, de la zone de distribution). Attention, pas de passage par la zone chaude pour aller en zone de distribution.</p> <p>La zone de préparations froides doit être située à proximité de la zone de préparations chaudes (transfert de produit à prévoir entre les deux zones) et de la plonge batterie</p>
Prescriptions	<p>Chaque local réfrigéré disposera d'un système d'alarme fonctionnant 24h/24 et 7j/7 avec système de surveillance et d'enregistrement automatique.</p> <p>Les locaux réfrigérés seront équipés d'une sonde de température à affichage digital à lecture directe depuis l'extérieur du local.</p> <p>La surface de dressage doit être dimensionnée afin de permettre une forte productivité et donc un temps d'exposition raccourci des denrées à des températures + hautes : étalage de l'ensemble des contenants, remplissage des contenants, allotissement en échelle/chariot.</p>
Effectif	

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	-	Nombre	Dim. Mini de passage libre.	Panneaux isothermes
25 m²	2,70m		1	0,83m²	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Panneaux isothermes	Résine de sol antidérapante Plinthes Polyéthylène Haute Densité	
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur (panneaux sandwich)	Portes isothermes avec ferme porte Protection de portes aux deux faces Traitement soignée à prévoir sur la porte donnant sur l'espace de distribution Oculus à prévoir sur la porte circulation	Parois vitrés sur les locaux à proximité en fonction de l'aménagement

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation mécanique	Zone réfrigérée à +12° avec évaporateur	-
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	autres
Local aveugle	500 lux Luminaires Etanches intégrés dans les panneaux sur interrupteur	Evaporateur

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
oui	Centrale de désinfection et de nettoyage	-	1 évier double bac avec douchette	Lave-main à commande non manuelle	Siphon de sol/caniveau de sol de dimension adaptées au débit déversé et la taille de la pièce

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
Prises étanches et intégrées Un nombre suffisant selon besoins en petit matériel (bateur, ...) Maillage de la pièce à réaliser	-	Pour l'évaporateur Alimentation pour les équipements froids Tri-phasé pour le coupe légume et le cutter

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
	Alarme de température visuelle et sonore à l'extérieure Report d'alarme dans les bureaux et report GTB	Affichage extérieur de température	

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Centrale de nettoyage et désinfection Ensemble tabling inox mobile 1 table inox avec un évier double-bac et douchette 1 Armoire froide positive 1 portes 1 Meuble réfrigéré positif 3 portes GN1/1 1 meuble saladette avec meubles réfrigérés en soubassement, timbres 3 portes GN1/1 Meuble haut de rangement en inox	1 Bateur mélangeur 20L 1 Bateur mélangeurs 10 L 1 coupe légumes Balance de table 3kg Échelle 20 niveaux GN1/11 1 Trancheuse à pignon 2 poubelles à commande non manuelle 1 armoire à couteaux XX chariots ou échelles pour le stockage des produits dressés distributeur mural de housse de protection

	1 distributeur de savon 1 distributeur de papier
--	---

Provisoire

LOCAL PATISserie (ZONE PROPRE)

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage *Local réfrigéré permettant la préparation et le dressage des desserts (fromage, fruits, entremets, ...)*

Accès / liaison La zone de préparations pâtisserie est positionnée en aval de la chambre froide « produits intermédiaires » et/ou de la chambre froide « fruits et légumes propres » et, le cas échéant, en amont de la chambre froide « produits finis » (sinon, de la zone de distribution). Attention, pas de passage par la zone chaude pour aller en zone de distribution.
La zone de préparations froides doit être située à proximité de la zone de préparations chaudes (transfert de produit à prévoir entre les deux zones) et de la plonge batterie

Prescriptions Le local disposera d'un système d'alarme fonctionnant 24h/24 et 7j/7 avec système de surveillance et d'enregistrement automatique.
Les locaux réfrigérés seront équipés d'une sonde de température à affichage digital à lecture directe depuis l'extérieur du local.

La surface de dressage doit être dimensionnée afin de permettre une forte productivité et donc un temps d'exposition raccourci des denrées à des températures + hautes : étalage de l'ensemble des contenants, remplissage des contenants, allotissement en échelle/chariot.

Effectif

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	-	Nombre	Dim. Mini de passage libre.	Panneaux isothermes
20 m ²	2,70m		1	0,83m ²	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Panneaux isothermes	Résine de sol antidérapante Plinthes Polyéthylène Haute Densité	
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur (panneaux sandwich)	Portes isothermes avec ferme porte Protection de portes aux deux faces Traitement soignée à prévoir sur la porte donnant sur l'espace de distribution Oculus à prévoir sur la porte circulation	Parois vitrés sur les locaux à proximité en fonction de l'aménagement

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation mécanique	Zone réfrigérée à +12° avec évaporateur	-
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	autres

Local aveugle	500 lux Luminaires Etanches intégrés dans les panneaux sur interrupteur	Evaporateur
---------------	---	-------------

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
oui	Poste de désinfection et de nettoyage	-		Lave-main à commande non manuelle	Siphon de sol/caniveau de sol de dimension adaptées au débit déversé et la taille de la pièce

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
Prises étanches et intégrées Un nombre suffisant selon besoins en petit matériel (bateur, ...) Maillage de la pièce à réaliser	-	Pour l'évaporateur Alimentation pour les équipements froids Tri-phasé pour le coupe légume et le cutter

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
	Alarme de température visuelle et sonore à l'extérieure Report d'alarme dans les bureaux et report GTB	Affichage extérieur de température	

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Centrales de nettoyage et désinfection Lave-mains Ensemble tabling inox mobile 2 plans de travail avec meubles réfrigérés en soubassement, timbres 3 portes GFN1/1 1 armoire froide positive double porte 1 armoire froid négatif simple porte 1 cellule de refroidissement à chariot Cellule de refroidissement à grilles 20-10 kg - 5 niveaux	1 Bateur mélangeur 30L 1 Bateur mélangeurs 4 L Balance de table 3kg Échelle 20 niveaux GN1/11 1 poubelle à commande non manuelle 1 distributeur de savon 1 distributeur de papier

Code Local

Nom du local

PREPARATION CHAUDES (ZONE PROPRE)

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	<p><i>Zone de fabrication des plats cuisinés chauds</i></p> <p><i>Ce local comporte techniquement plusieurs postes, idéalement séparés dans l'espace : zone de travail sur plan de travail, zone de cuisson, zone de maintien en température, zone de refroidissement</i></p> <p><i>Les produits préparés dans ce local seront ensuite stockés, en armoires réfrigérés ou étuve au sein du local ou dans une chambre froide « produits finis » (=chambre froide positive propre) située à proximité immédiate du local. Ils peuvent également être stocké au niveau de la distribution.</i></p>
Accès / liaison	<p>La zone de préparations chaudes est positionnée en aval de la chambre froide « produits intermédiaires » et/ou de la chambre froide « fruits et légumes propres » et, le cas échéant, en amont de la chambre froide « produits finis » (sinon, de la zone de distribution). Attention, pas de passage par la zone froide pour aller en zone de distribution.</p> <p>La zone de préparations chaudes doit être située à proximité de la zone de préparations froides (transfert de produit à prévoir entre les deux zones) et de la plonge batterie.</p>
Prescriptions	S'agissant d'un local produisant de la chaleur et de l'humidité, un système de ventilation performant est nécessaire.
Effectif	

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	-	Nombre	Dim. Mini de passage libre.	Panneaux sandwich / placostyl
50 m ²	2,70m		1 ou 2	0,83m ²	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Faux-plafond démontables lessivables et acoustiques	Résine de sol antidérapante Plinthes Polyéthylène Haute Densité	Protection murale au niveau des zones de cuisson Protection des angles saillants avec une cornière inox.
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Faïence toutes hauteur et/ou Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur	Portes 1 vantail avec ferme porte Protection de portes aux deux faces Traitement soignée à prévoir sur la porte donnant sur l'espace de distribution Oculus à prévoir sur la porte circulation	Parois vitrées sur les locaux à proximité en fonction de l'aménagement

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation mécanique Hotte d'extraction Selon règlement en vigueur	Selon règlement en vigueur	selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	autres

Local aveugle	500 lux Luminaires Etanches intégrés sur interrupteur	-
---------------	---	---

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
oui	Poste de désinfection et de nettoyage	Fours Sauteuses	1 évier avec douchette sur le fourneau	Lave-main à commande non manuelle	Siphon de sol/caniveau de sol de dimension adaptées au débit déversé et la taille de la pièce

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
Prises étanches et intégrées Un quantité suffisant selon besoins en petit matériel (mixeur, ...) Maillage de la pièce à réaliser	-	Alimentation pour les équipements de cuisine (fours, plaque, sauteuse, ...)

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
Détection incendie			

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Centrale de nettoyage et désinfection 3 Armoires chaudes mobile de maintien en température 15 GN1/1 Table du chef + tabling inox Armoire de désinfection 2 armoires froid positif 1 porte GN 1/1 2 meubles plan de travail avec 3 timbres porte 1 four lcombi pro 20 GN2/1 1 four lcombi pro 20 GN1/1 1 four lcombi pro 10 GN1/1 1 sauteuse Ivario pro XL (41kw) 2 sauteuses Ivario pro L (27kw) 1 sauteuse Ivario pro S (21kw) 1 grillade 1 plaque à induction 1 cutter mixer 1 Robot coupe 2 cellules de refroidissement à chariot 1 grande friteuse	Support sac poubelle 2 Échelles 20 niveaux GN1/1 Mixer plongeant

STOCKAGE CHARIOTS/ECHELLES

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	Stockage des échelles et des chariots
Accès / liaison	Accès directe depuis de la laverie.
Prescriptions	Equipé de rayonnage (les recoins non fonctionnels sont à éviter)
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim. Min. de passage libre	Cloison placostyl / panneaux sandwich
8m²	2,70m		1	0.93 m	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Faux plafond démontable et lessivable	Résine de sol antidérapante Plinthes Polyéthylène Haute Densité	Protections des angles saillants
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Faïence toute hauteur et/ou Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur	Porte 1 vantail avec ferme porte Protection de portes aux deux faces Oculus à prévoir	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
VMC	ambiante	selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
-	300 lux Luminaires étanches et intégrés dans le faux plafond, commande d'éclairage par détection	-

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
1 PC		

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
			Contrôle d'accès par badge

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)

Code Local

Nom du local

STANDS (ZONE PROPRE)**Description et usage / configuration / localisation & liaisons**

Usage *Zone de fabrication des plats cuisinés chauds et de services*

Accès / liaison Les zones de stand doivent être situées à proximité des zones de préparations chaudes et froides (transfert de produit à prévoir entre les deux zones) et de la plonge batterie.
En direct avec l'espace de distribution et au service des clients

Prescriptions S'agissant d'un local produisant de la chaleur et de l'humidité, un système de ventilation performant est nécessaire.

Le concept de chacun des stands est encore à définir

Effectif

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	-	Nombre	Dim. Mini de passage libre.	cloisons
36 m ² pour 3 stands + 1 stand attenant à la préparation chaude	2,70m		1	0,83m ²	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Faux-plafond démontables lessivables et acoustiques	Résine de sol antidérapante Plinthes Polyéthylène Haute Densité	Protection murale au niveau des zones de cuisson Protection des angles saillants avec une cornière inox.
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Faïence toutes hauteurs et/ou Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur	Portes 1 vantail avec ferme porte Protection de portes aux deux faces Traitement soigné à prévoir sur la porte donnant sur l'espace de distribution Oculus à prévoir sur la porte circulation	Parois vitrées sur les locaux à proximité en fonction de l'aménagement

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation mécanique Hotte d'extraction Selon règlement en vigueur	Selon règlement en vigueur	selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	autres

Local aveugle	500 lux Lumières Etanches intégrés sur interrupteur	-
---------------	---	---

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
oui	Poste de désinfection et de nettoyage	Fours Sauteuses		Lave-main à commande non manuelle	Siphon de sol/caniveau de sol de dimension adaptées au débit déversé et la taille de la pièce

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
Prises étanches et intégrées Un quantité suffisant selon besoins en petit matériel (mixeur, ...) Maillage de la pièce à réaliser	-	Alimentation pour les équipements de cuisine (fours, plaque, sauteuse, ...)

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
Détection incendie			

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Centrale de nettoyage et désinfection 3 étuves de maintien en température format GN1/1 10 niveaux 3 plaques vitro céramique de maintien en température 2 grillades 2 planchas 2 grandes friteuses+bacs à saler et maintien au chaud 1 bain-marie de cuissons des pâtes 1 four à pizza 16 lampes de maintien en température 2 merry chef 2 meubles bain-marie (format 3 bacs GN1/1) 4 chauffe-assiettes 4 meubles réfrigérés avec chacun 3 portes 2 armoires réfrigérées GN1/1	Support sac poubelle 2 Échelles 20 niveaux GN1/1 Mixer plongeant

PLONGE BATTERIE (ZONE INTERMEDIAIRE)

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	Zone de nettoyage et désinfection du matériel (bacs, échelles, chariots, ustensiles ...)
Accès / liaison	La plonge batterie doit donner sur les zones de production (froide et chaude).
Prescriptions	S'agissant d'un local humide et chaud, un système de ventilation performant est nécessaire. Cette zone étant forte utilisatrice d'eau, prévoir une évacuation suffisante au niveau du sol et des caillebotis devant les postes Le nettoyage des chariots et échelles doit être réalisé dans un espace d'environ 3m ² , fermé sur 3 côtés (comme une cabine de douche) et équipé d'un nettoyeur vapeur haute pression. L'activité de la plonge batterie générant beaucoup de déchets, leurs évacuations doit être facilité (proximité avec local déchets tampon ou local déchet principal).
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim. Min. de passage libre	Panneaux sandwich
13m ²	2,70m		2	0,93m	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Faux plafond démontable, étanche et lessivable	Résine de sol antidérapante Plinthes Polyéthylène Haute Densité	Protections des angles saillants
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur faïence toute hauteur	Portes PVC avec fermes portes Protection de portes aux deux faces Oculus à prévoir sur les portes circulations	Parois vitrées sur les locaux à proximité en fonction de l'aménagement

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
VMC L'extraction et le système de ventilation permettra un confort de travail convenable.	Température de consigne : 19°C	selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
-	500 lux Luminaires étanches et intégrés dans le faux plafond, commande d'éclairage par interrupteur	-

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
------	-----	-------------	-------------	-----------	--------

oui	Poste de désinfection et de nettoyage	-1 plonge batterie 1 nettoyeur vapeur	1 évier double bac (grand et profond) <i>dimensionné pour les bacs gastro</i> avec douchette et col de cygne	Lave-mains à commande non manuelle	Siphon de sol/caniveau de sol de dimension adaptées au débit déversé et la taille de la pièce
-----	---------------------------------------	--	--	------------------------------------	---

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
Prises étanches et intégrées PC en quantité suffisante selon les équipements nécessaires PC pour le nettoyeur vapeur	-	Pour le lave-batterie Pour le lave-ustensile

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Centrales de nettoyage et désinfection Lave-main Lave batterie frontal avec condenseur Table entrée Table de sortie 1 nettoyeur vapeur 1 lave ustensiles 1 plonge batterie 1 double bac pour bacs gastro norme Étagères inox pour le rangement du matériel en fonction des locaux Placard inox pour le rangement des produits d'entretien et des EPI 1 nettoyeur vapeur haute pression pour les chariots/échelles	Chariots pour la dépose du matériel à laver Poubelles à commande non manuelle rolls/chariots 1 distributeur de savon 1 distributeur de papier

LAVERIE VAISSELLE (ZONE INTERMEDIAIRE)**Description et usage / configuration / localisation & liaisons**

Usage	Zone de nettoyage et désinfection de la vaisselle et de son environnement (matériel de dressage et de service) Zone de nettoyage et désinfection des chariots/échelles de service Stockage de la vaisselle propre et du matériel de dressage et de services déchets issus des repas
Accès / liaison	La plonge vaisselle doit donner sur la zone de distribution et la salle à manger.
Prescriptions	S'agissant d'un local humide et chaud, un système de ventilation performant est nécessaire. Cette zone étant forte utilisatrice d'eau, prévoir une évacuation suffisante au niveau du sol et des caillebotis devant les postes Le nettoyage des chariots et échelles doit être réalisé dans un espace d'environ 3m2, fermé sur 3 côtés (comme une cabine de douche) et équipé d'un nettoyeur vapeur haute pression.
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim. Min. de passage libre	Cloison placostyl
8m²	2,70m		1	0.93 m	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Faux plafond démontable et lessivable	Carrelage antidérapant	Protections des angles saillants
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Faïence toute hauteur	Porte 1 vantail avec ferme porte Protection de portes aux deux faces Oculus à prévoir	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
VMC et hotte d'extraction L'extraction et le système de ventilation permettra un confort de travail convenable.	Température de consigne : 19°C	selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
-	500 lux Luminaires étanches et intégrés dans le faux plafond, commande d'éclairage par interrupteur	-

Plomberie / Fluides spéciaux**Equipements sanitaires**

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon

oui	Poste de désinfection et de nettoyage	1 plonge vaisselle 1 lave verre	1 évier de dérochage avec douchette et col de cygne	Lave-mains à commande non manuelle	Siphon de sol/caniveau de sol de dimension adaptées au débit déversé et la taille de la pièce
-----	---------------------------------------	---------------------------------------	---	------------------------------------	---

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
Prises étanches et intégrées PC en quantité suffisante selon les équipements nécessaires 1 PC pour le nettoyeur vapeur	-	Pour les machines

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
			Contrôle d'accès par badge

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Centrales de nettoyage et désinfection Meuble de tri sélectif Tapis bi-corde Table de débarrassage Extracteur magnétique de couverts Machine à avancement de casiers Machine à laver frontale 1 table entrée plonge avec bac de plonge, douchette et col de cygne 1 tunnel de lavage taille selon locaux 1 table de sortie 1 lave verre 1 bac de dérochage Etagères inclinées pour le stockage des racks Etagères inox pour le rangement de la vaisselle Placard inox pour le rangement des produits d'entretien et des EPI 1 nettoyeur vapeur haute pression pour les chariots/échelles	2 Chariots à assiettes 5 Socles rouleuse pour plateaux ou cagette 5 Socles rouleuse pour casiers Rayonnage batterie Ensemble rayonnage Support sac poubelle Chariots à niveau constant pour plateaux Chariots à niveau constant à assiettes Chariots à niveau constant pour casiers à verres Refroidisseur à poubelle 1 distributeur de savon 1 distributeur de papier

Code Local

Nom du local

STOCKAGE VAISSELLES / BATTERIES (ZONE INTERMEDIAIRE)

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	Stockage de la vaisselle propre et du matériel de dressage et de services déchets issus des repas
Accès / liaison	Accès directe depuis de la laverie.
Prescriptions	Equipé de rayonnage (les recoins non fonctionnels sont à éviter)
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim. Min. de passage libre	Cloison placostyl
40m²	2,70m		1	0.93 m	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Faux plafond démontable et lessivable	Carrelage antidérapant	Protections des angles saillants
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Faïence toute hauteur	Porte 1 vantail avec ferme porte Protection de portes aux deux faces Oculus à prévoir	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
VMC	ambiante	selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
-	300 lux Luminaires étanches et intégrés dans le faux plafond, commande d'éclairage par détection	-

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
1 PC		

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
			Contrôle d'accès par badge

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
	Rayonnage batterie Ensemble rayonnage Chariots à niveau constant pour plateaux Chariots à niveau constant à assiettes Chariots à niveau constant pour casiers à verres

LOCAL DECHETS

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	<p>Local poubelle de l'ensemble de l'espace restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déchets emballages lors de la réception (cartonnage, palettes) • Déchets alimentaires/verts (office, préparation froide et plateaux) • Déchets verre plus • Déchets non recyclables (ordures ménagères, alimentaires) • Huiles usagées
Accès / liaison	<p>Accès via l'aire de livraison</p> <p>Doit être à proximité du local « stockage consignes » (palettes et verre)</p>
Prescriptions	La surface centrale doit être suffisamment grande pour pouvoir contenir plusieurs conteneurs de grande contenance. Eviter les recoins non fonctionnels.
Effectif	0 personnes , accès au personnel de production

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond minimale	kg/m²	Nombre	Dim. Min.	Mur Parpaing CF 1h
40 m²	2,05 <i>Doit permettre de gerber carton dans compacteur</i>		1	1.23m min	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Dalle de faux plafond lessivable et étanche (avec éclairage intégré)	Carrelage Plinthe à gorge	2 lisses de protection à hauteur des points de contact de chariot et de palette. Protection des angles saillants avec une cornière inox.
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Faïence toute hauteur	Porte CF 1/2h équipée d'un ferme porte Porte tiercée avec oculus à hauteur des yeux Protection sur point de contact Butoir de porte	Sol en pente douce vers siphon

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation mécanique	Consigne : 12°C ? Réfrigéré via un évaporateur	- Voir prescriptions générales
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
Local aveugle	300 lux Luminaires étanches intégrés sur détection	-

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
-	Une arrivée d'eau + poste de désinfection	-	-	-	Un siphon de sol

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
1 PC pour le compacteur 1 PC pour le désinsectiseur 1 PC pour appareil de type lavage haute pression		Alimentation pour l'évaporateur

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
			Contrôle d'accès par badge (filaire)

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Poste de désinfection Désinsectiseur à LED Compacteur	

CIRCULATIONS (ZONE BACK OFFICE CUISINE)

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	Circulations sur les différents espaces de la cuisine. Deux circulations bien distinctes en zone propre et en zone sale
Accès / liaison	Circulations qui distribuent les locaux de cuisines
Effectif	-

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond mini	A confirmer	Nombre	Dim de passage libre. Min.	Panneaux sandwich
50	2,70m ²		Cf aux fiches des espaces des locaux	Largeur de la circulation 1.40m	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Faux plafond démontables, étanches et lessivables	Résine de sol antidérapante Plinthes Polyéthylène Haute Densité	2 lisses de protection à hauteur des points de contact de chariot et de palette. Protection des angles saillants avec une cornière inox.
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Revêtement lisse et étanche sur toute hauteur (panneaux sandwich) Faïences toute hauteur	Porte sur la distribution (revêtement selon choix archi) avec oculus et ferme-porte	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
VMC		selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
-	300 lux Luminaires étanches et intégrés aux faux plafond	-

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
-	Poste de désinfection	-	-	-	Siphon de sol

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
PC divers	-	

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
Détection incendie			

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)

SALLE DE DISTRIBUTION

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	<p>Salle de service avec notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une zone à l'entrée donner le menu du jour - Les 4 stands (dont les concept reste à définir) - Une zone bar à salade pour composer soi-même sa salade - Une zone avec les entrées et desserts déjà dressés - Une zone de caisse
Accès / liaison	<p>Accessible depuis les escaliers et les ascenseurs</p> <p>En lien direct avec les cuisines pour alimenter les armoires réfrigérés et avec la salle de restauration</p>
Prescription	<p>Lieux de passages, les flux devront être réfléchis et dimensionnés de manière que les usagers circulent de façon fluide sans créer de gênes sur les différentes lignes de distributions ou au niveau des espaces réfrigérés.</p> <p>Les caisses seront positionnées de façon à maintenir la fluidité des flux également.</p>
Effectif	X personnes

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond	A confirmer	Nombre	Dim. Min.	placostyl
130m²	2,70m		Selon les différents accès	Selon les différents accès	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Selon choix architecte	Selon choix architecte	Selon choix architecte
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Selon choix architecte	Portes donnant sur les espaces techniques et de cuisines Selon choix architecte	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation double flux	selon prescriptions générales	selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
-	Selon étude d'éclairage	-

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
------	-----	-------------	-------------	-----------	--------

-		-	-	-	
---	--	---	---	---	--

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
PC pour la TV de présentation du repas du jour PC pour les caisses PC divers	RJ 45 pour les caisses (à confirmer) RJ45 pour la télévision	Pour les meubles réfrigérés

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
Sécurité incendie			

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
1 grand meuble réfrigéré 4mx2 m. Avec pour moitié plan réfrigéré pour poser les entrées déjà dressées et pour moitié un salade bar permettant de présenter des bacs gastro. Ce meuble sera équipé de 6 portes timbre en soubassement 1 grand meuble réfrigéré 4mx2m. Plan réfrigéré et espace salade bar (fruits coupés, topping...) Mètre linéaire à définir. Equipé avec 6 portes timbre en soubassement. Ensemble Meubles sur mesure pour plateaux couverts , caisses, vente à emporter, décorations, ...	Appareils à caisses Télévision

Code Local

Nom du local

SALLE DE RESTAURATION

Description et usage / configuration / localisation & liaisons

Usage	Salle de consommation
Accès / liaison	Accès depuis la salle de distribution et à proximité de la laverie
Prescription	Lieux de passages, les flux devront être réfléchis et dimensionnés de manière que les usagers circulent de façon fluide sans créer de gênes sur les différentes zones. Une attention particulière doit être réalisée au niveau de l'esthétique et de l'acoustique pour assurer une ambiance cosy
Effectif	X personnes

Gros œuvre / volumétrie / cloisonnement

Dimensions		Charge admissible	Ouvrants et accès		Cloisons
Surface	Hauteur sous plafond	A confirmer	Nombre	Dim. Min.	placostyl
435m ²	2,70m		Selon les différents accès	Selon les différents accès	

Finitions intérieures

Plafonds	Revêtement de sol	Finitions revêtement
Selon choix architecte	Selon choix architecte	Selon choix architecte
Parois verticales	Ouvrants & fermetures	Autre
Selon choix architecte	Portes donnant sur les espaces techniques et de cuisines Selon choix architecte	

Ambiance

Traitement d'air	Température(s)	Traitement acoustique
Ventilation double flux	selon prescriptions générales	selon prescriptions générales et/ou étude acoustique
Eclairage naturel	Eclairage artificiel	Autre
oui	Selon étude d'éclairage	-

Plomberie / Fluides spéciaux

Equipements sanitaires

ECS*	EF*	Eau adoucie	Evier/ bacs	Lave-main	Siphon
-	Oui pour les fontaines à eau et les	-	-	-	

	machines à café				
--	-----------------	--	--	--	--

Légende : ECS : eau chaude sanitaire - EF : eau froide -

Electricité Courant Fort – Courant Faible

Prise courant Fort	Prise courant Faible	Alimentation spécifique
PC divers PC pour les machines à café, les fontaines à eau, le présentoir à boisson, les micro-ondes	-	

Sécurité

Détection	Alarmes	Autre	Accès
Sécurité incendie			

Equipement

Equipements (compris dans le coût travaux)	Equipements (non compris dans le coût travaux)
Chaises, tables	4 micro-ondes (4x1200w) 3 fontaines à eau 1 présentoir à boissons 3 machines à café