

Renovation du Self du Personnel

1. Objectifs du projet

- Rénover le self du personnel pour améliorer le confort, la fonctionnalité et la capacité d'accueil.
- Mettre en place des zones distinctes : self-service, cuisine ouverte "grillade friteuse", salle à manger.
- Optimiser la circulation et la capacité (44 places assises).
- Assurer la conformité de l'installation finale à la réglementation en vigueur (Règlement de sécurité ERP type N, Règlement sanitaire départemental, Règlement d'accessibilité handicapés, etc.)
- Assister la maîtrise d'ouvrage à l'élaboration du dossier de permis de construire (PC) : Cerfa, Notice de sécurité, Notice d'accessibilité, etc.

2. Description des zones et aménagements

Zone Self-Service

Installation de :

- banques froides
- banque chaude
- îlots froids
- frigos
- grillade
- friteuse
- Zone de dérochage assiette par les agents avec échelle
- Caisse enregistreuse

Zone Salle à Manger

- Capacité : 44 places
- Mobilier prévu :
- 6 tables de 140x80 cm
- 9 tables de 80x80 cm
- Chaises
- Puit de lumière et/ou fausse fenêtre LED

Zone Cuisine

- Raccordements et équipements à prévoir selon les normes en vigueur
- Connexions à la zone self pour la fluidité du service

Zone Plonge

- Plonge à capot capacité 150 couverts localisé dans l'unité de production proche du tunnel de lavage.

Contraintes et recommandations

- Respecter les normes d'hygiène et sécurité (HACCP)
- Accessibilité pour le personnel et les personnes à mobilité réduite
- Ventilation et évacuation adaptées pour le self
- Conformité de l'installation finale à la réglementation en vigueur