

CENTRE HOSPITALIER SENS



DOSSIER PRO
MAI 2026



7 rue Pestalozzi, 75005 Paris
Tél : 09.73.17.09.50 -
06.68.59.55.44
E-mail : k.tzoua@artefact.net

SOMMAIRE

A. VOLET ARCHITECTURE

A.1	EXISTANT		
A.1.1	PLAN EXISTANT GENERAL	A3	ECH. 1/120
A.2	PROJET		
A.2.1	PLAN GENERAL DE PROJET	A3	ECH. 1/200
A.2.1.1	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.2.1.2	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 3-4-5	A3	ECH.1/100
A.2.1.3	PLAN DE PROJET SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.2.2	COUPES DU PROJET ZONE CUISINE		
A.2.2.1	COUPE AA' -BB'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.2	COUPE CC'-DD'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.3	COUPE EE'-FF'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.4	COUP GG'	A3	ECH 1/75
A.2.3	COUPES DE PROJET ZONE SELF/SALLE A MANGER		
A.2.3.1	COUPE HH'-KK'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.2	COUPE II' - LL'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.3	COUPE JJ'	A3	ECH.1/50
A.3	DEMOLITON		
A.3.1	PLAN DEMOLITION CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.3.2	PLAN DEMOLITON CUISINE ZONE 3-4-5-6	A3	ECH. 1/120
A.4	CLOISONNEMENT		
A.4.1	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.4.2	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 3-4-5	A3	ECH. 1/100
A.4.3	PLAN CLOISONNEMENT SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.4.4	CARNET DETAILS - NICHE DECOR	A3	ECH. 1/30
A.5	PLAFOND		
A.5.1	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.5.2	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 3-4	A3	ECH. 1/100
A.5.3	PLAN PLAFOND SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH.1/75
A.6	REVÊTEMENT SOL		
A.6.1	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.6.2	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 3-4	A3	ECH. 1/100
A.7	MENUISERIE		
A.7.1	PLAN MENUISERIE	A3	ECH. 1/200
A.8	AGENCEMENT		
A.8.1	PLAN AGENCEMENT ZONE SELF / SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.8.2	CARNET DETAIL	A3	
A.9	MOBILIERS		

B. VOLET TECHNIQUE

B.1	PLAN ELECTRICITE	A3	ECH.1/100
B.2	PLAN PLOMBERIE	A3	ECH.1/100
B.3	PLAN ECLAIRAGE	A3	ECH.1/100

C. PHASAGE

C.1	PLAN PHASAGE - PHASE 1	A3	ECH. 1/200
C.2	PLAN PHASAGE - PHASE 2	A3	ECH. 1/200
C.3	PLAN PHASAGE - PHASE 3	A3	ECH. 1/200

SOMMAIRE

A. VOLET ARCHITECTURE

A.1 EXISTANT

A.1.1	PLAN EXISTANT GENERAL	A3	ECH. 1/120
-------	-----------------------	----	------------

A.2 PROJET

A.2.1	PLAN GENERAL DE PROJET	A3	ECH. 1/200
A.2.1.1	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.2.1.2	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 3-4-5	A3	ECH.1/100
A.2.1.3	PLAN DE PROJET SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.2.2	COUPES DU PROJET ZONE CUISINE		
A.2.2.1	COUPE AA' -BB'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.2	COUPE CC'-DD'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.3	COUPE EE'-FF'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.4	COUP GG'	A3	ECH 1/75
A.2.3	COUPES DE PROJET ZONE SELF/SALLE A MANGER		
A.2.3.1	COUPE HH'-KK'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.2	COUPE II' - LL'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.3	COUPE JJ'	A3	ECH.1/50

A.3 DEMOLITON

A.3.1	PLAN DEMOLITION CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.3.2	PLAN DEMOLITON CUISINE ZONE 3-4-5-6	A3	ECH. 1/120

A.4 CLOISONNEMENT

A.4.1	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.4.2	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 3-4-5	A3	ECH. 1/100
A.4.3	PLAN CLOISONNEMENT SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.4.4	CARNET DETAILS - NICHE DECOR	A3	ECH. 1/30

A.5 PLAFOND

A.5.1	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.5.2	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 3-4	A3	ECH. 1/100
A.5.3	PLAN PLAFOND SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH.1/75

A.6 REVÊTEMENT SOL

A.6.1	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.6.2	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 3-4	A3	ECH. 1/100

A.7 MENUISERIE

A.7.1	PLAN MENUISERIE	A3	ECH. 1/200
-------	-----------------	----	------------

A.8 AGENCEMENT

A.8.1	PLAN AGENCEMENT ZONE SELF / SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.8.2	CARNET DETAIL	A3	

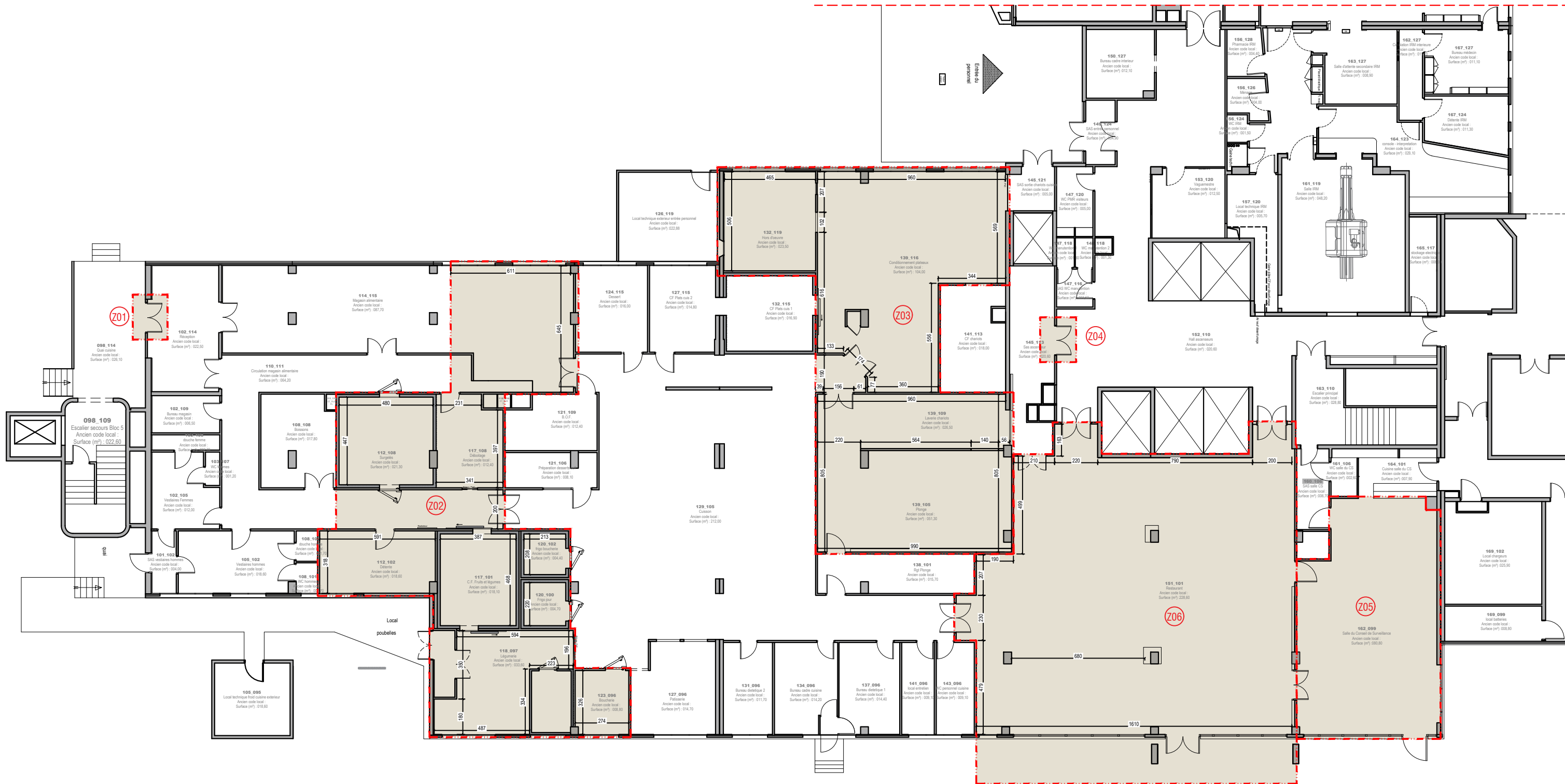
A.9 MOBILIERS

B. VOLET TECHNIQUE

B.1	PLAN ELECTRICITE	A3	ECH.1/100
B.2	PLAN PLOMBERIE	A3	ECH.1/100
B.3	PLAN ECLAIRAGE	A3	ECH.1/100

C. PHASAGE

C.1	PLAN PHASAGE - PHASE 1	A3	ECH. 1/200
C.2	PLAN PHASAGE - PHASE 2	A3	ECH. 1/200
C.3	PLAN PHASAGE - PHASE 3	A3	ECH. 1/200



- ZONES D'INTERVENTION**
1. Porte entrée vers l'extérieur au quai cuisine (098-114)/ Réception (102-114)
 2. Une partie du magasin alimentaire (114-115) - Local réservé pour une chambre froide négative Surgelé (112-108) - Local transformé en chambre froide Fruits et Légumes Déboitage (117-108) - Local transformé en Légumerie
Chambre froide Fruits et Légumerie (117-101) - Local transformé en Déboitage
Frigo boucherie (120-102) et Frigo jour (120-100) - Locals transformés en chambre froide produits bruts Légumerie (118-097) et Boucherie (123-096) - Locals transformées en Préparation froide
 3. Hors d'oeuvre (132-119)
Conditionnement (139-116)
Laverie chariot (139-109)
Plonge (139-105)
 4. Porte SAS ascenseur (145-113) / Hall ascenseur (152-110)
 5. Salle du conseil (162-099) - Local transformé en Allotissement en phase travaux
 6. Salle à manger/ Self (151-101)

TABLEAU DE SURFACES			
ZONE	NUMERO	LOCAL	SURFACE
Z01	098-114	Porte quai cuisine vers l'extérieur	210.9 m²
	114-115	Une partie du magasin alimentaire	
	112-108	Surgelé	
	117-108	Déboitage	
	117-101	Chambre froide Fruits et Légumerie	
	120-102	Frigo boucherie	
Z02	120-100	Boucherie	205.4 m²
	112-102	Détente	
	132-119	Hors d'oeuvre	
	139-116	Conditionnement	
	139-109	Laverie chariot	
	139-105	Plonge	

TABLEAU DE SURFACES			
ZONE	NUMERO	LOCAL	SURFACE
Z04	145-113	Porte SAS ascenseur	-
Z05	162-099	Salle du conseil	85.0 m²
Z06	151-101	Salle à manger/ Self	276.3 m²

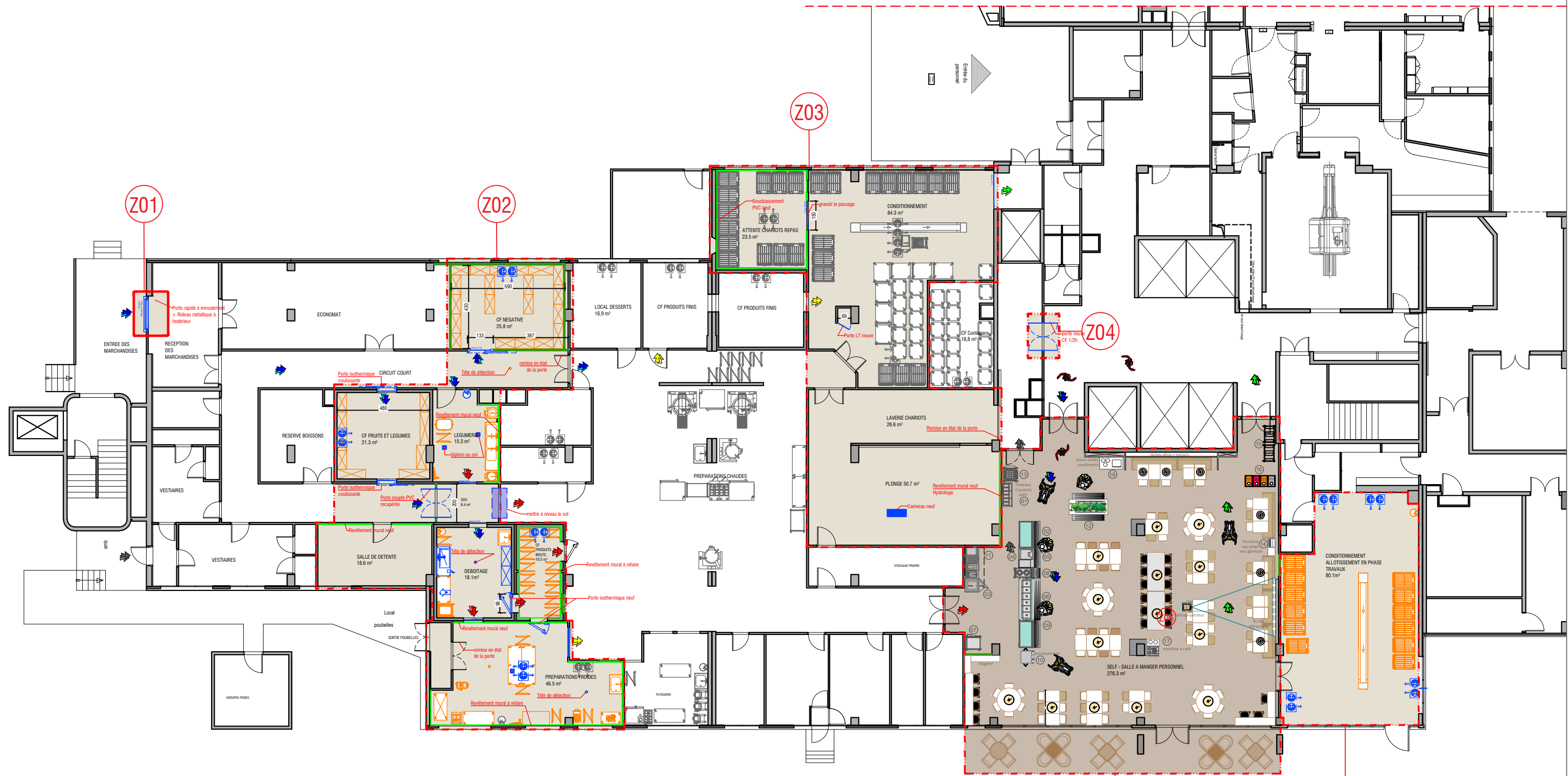
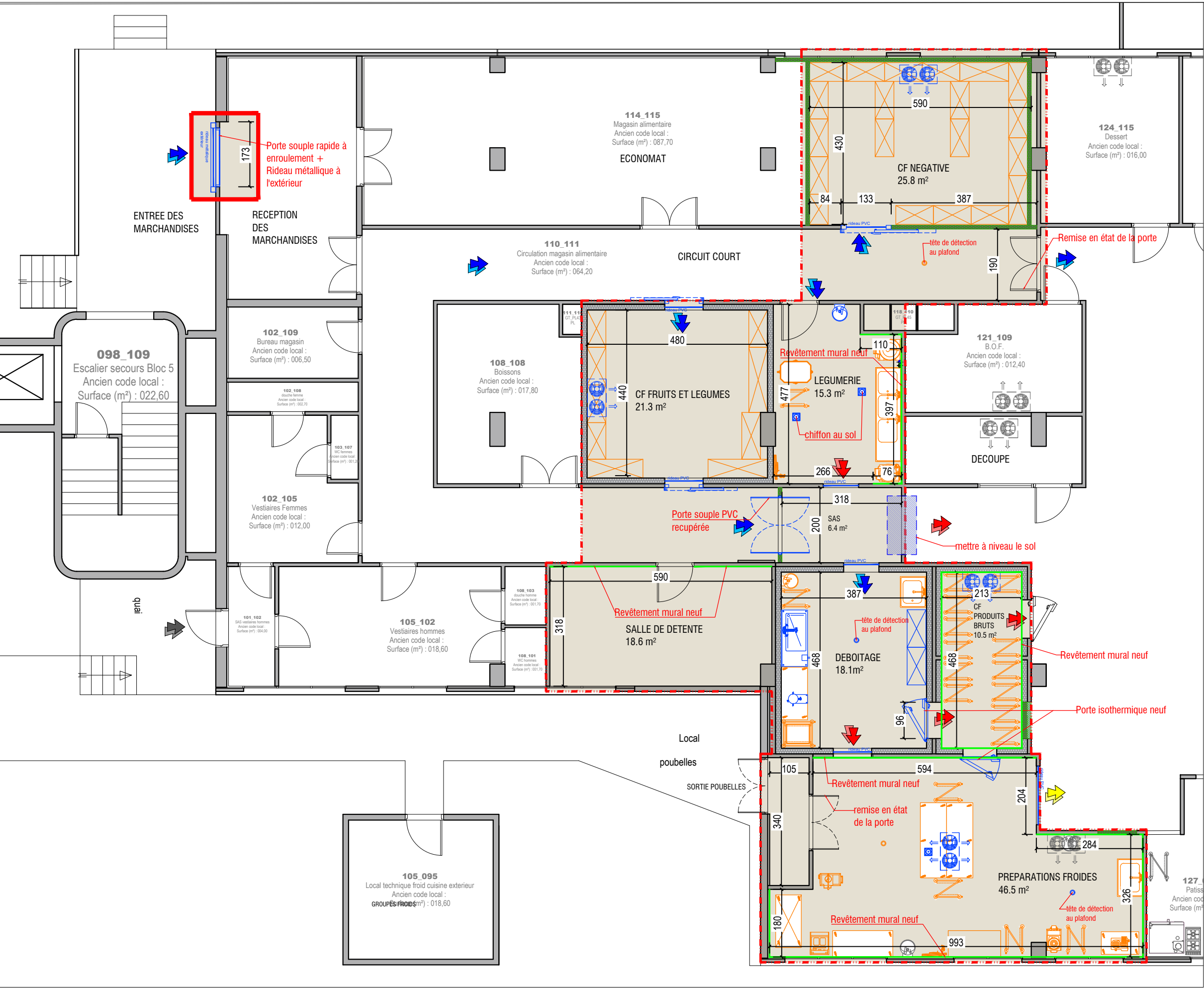


TABLEAU DE SURFACES

ZONE	LOCAL	SURFACE
Z01	Porte quai cuisine vers l'extérieur	
Z02	Chambre froide négative	25.8 m²
	Chambre froide Fruits et Légumes	21.3 m²
	Légumerie	15.3 m²
	SAS	6.4 m²
	Déboitage	18.1 m²
	CF produits bruts	10.5 m²
	Préparation froide	46.5 m²
	Salle détente	18.6 m²

Z03	Conditionnement	84.3 m²
	Attente chariot repas	23.5 m²
	Laverie chariots	26.6 m²
	Plonge	50.7 m²
Z04	Porte SAS ascenseur	-
Z05	conditionnement allotissement	85.0 m²
Z06	Salle à manger/ Self	276.3 m²

-  Equipement existant inchangé
-  Equipement existant déposé/ reposé
-  Equipement neuf
-  Cloison isolante neuf

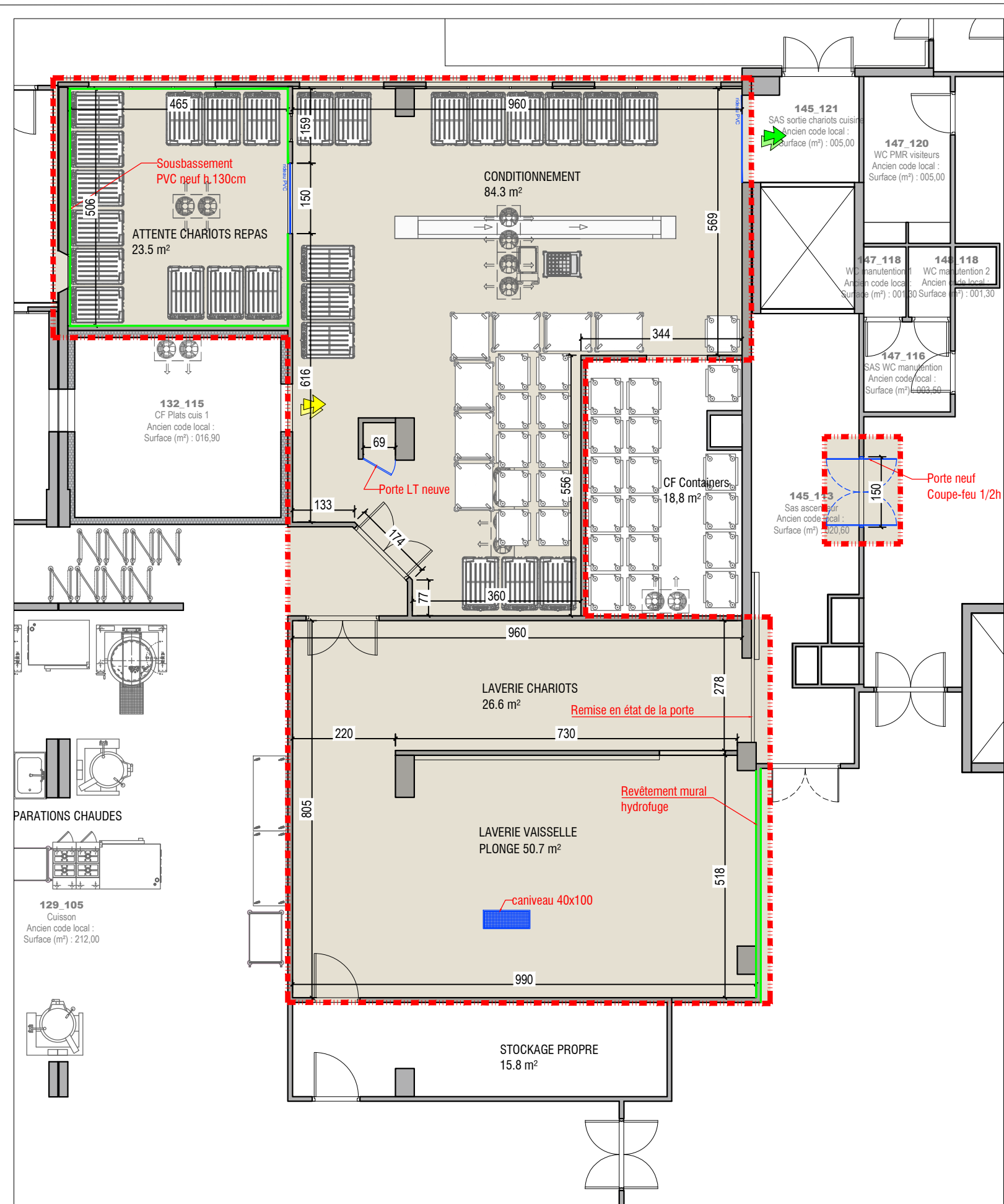


- Equipment existing unchanged
- Equipment existing deposited/ replaced
- New equipment
- New insulation partition

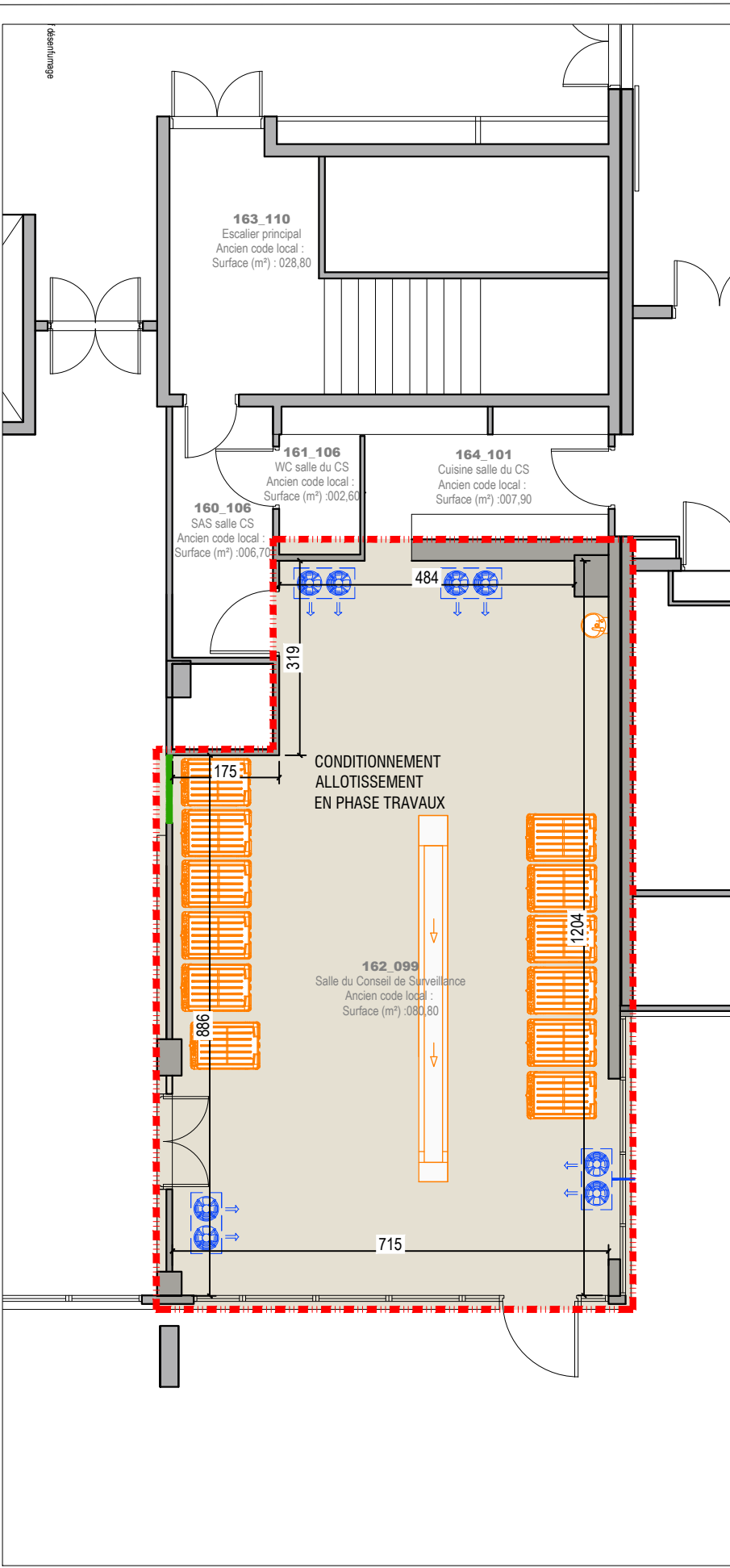
TABLEAU DE SURFACES

ZONE	LOCAL	SURFACE
Z01	Porte quai cuisine vers l'extérieur	
Z02	Chambre froide négative	25.8 m²
	Chambre froide Fruits et Légumes	21.3 m²
	Légumerie	15.3 m²
	SAS	6.4 m²
	Déboitage	18.1 m²
	CF produits bruts	10.5 m²
	Préparation froide	46.5 m²
	Salle détente	18.6 m²
Z03	Conditionnement	84.3 m²
	Attente chariot repas	23.5 m²
	Laverie chariots	26.6 m²
	Plonge	50.7 m²
Z04	Porte SAS ascenseur	-
Z05	conditionnement allotissement	85.0 m²
Z06	Salle à manger/ Self	276.3 m²

- circuit approvisionnement
- circuit personnel
- circuit propre
- circuit produits finis
- circuit envoi export



PLAN DE PROJET CUISINE ZONE 3 -4



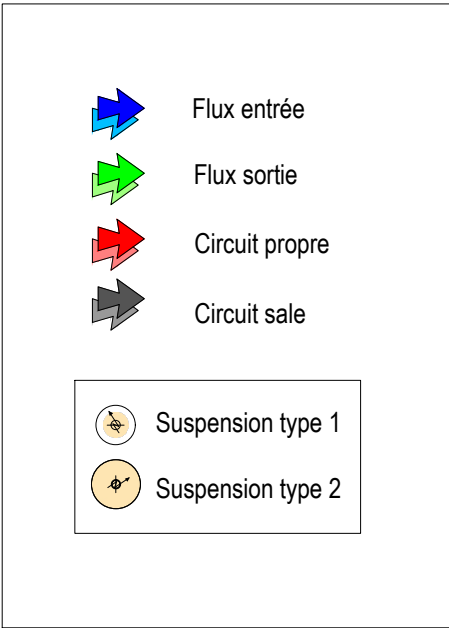
PLAN DE PROJET CUISINE ZONE 5

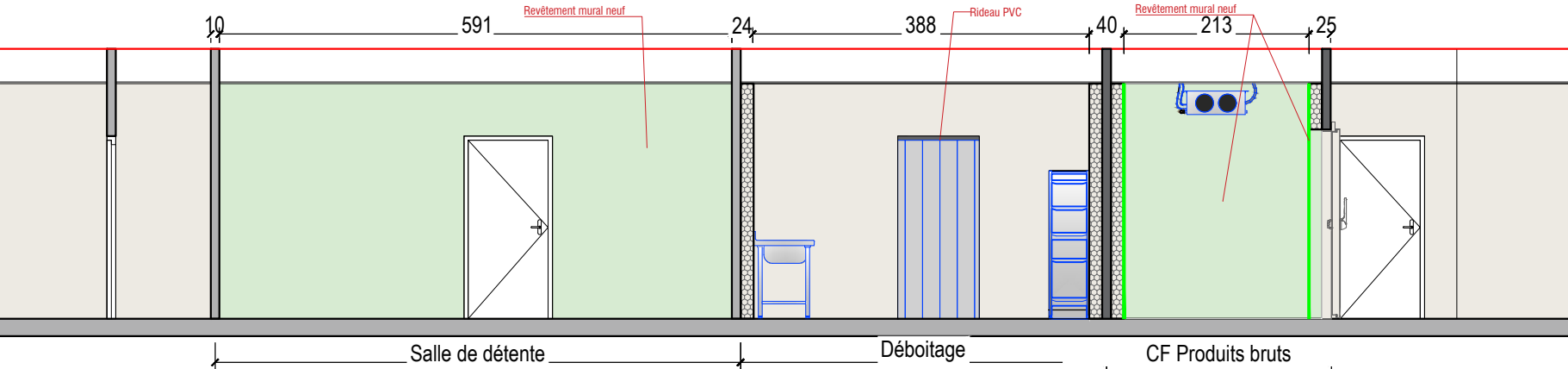
- Equipement existant inchangé
- Equipement existant déposé/ reposé
- Equipement neuf
- Cloison isolante neuf

TABLEAU DE SURFACES		
ZONE	LOCAL	SURFACE
Z01	Porte quai cuisine vers l'extérieur	
Z02	Chambre froide négative	25.8 m²
	Chambre froide Fruits et Légumes	21.3 m²
	Légumerie	15.3 m²
	SAS	6.4 m²
	Déboitage	18.1 m²
	CF produits bruts	10.5 m²
	Préparation froide	46.5 m²
	Salle détente	18.6 m²
Z03	Conditionnement	84.3 m²
	Attente chariot repas	23.5 m²
	Laverie chariots	26.6 m²
	Plonge	50.7 m²
Z04	Porte SAS ascenseur	-
Z05	conditionnement allotissement	85.0 m²
Z06	Salle à manger/ Self	276.3 m²

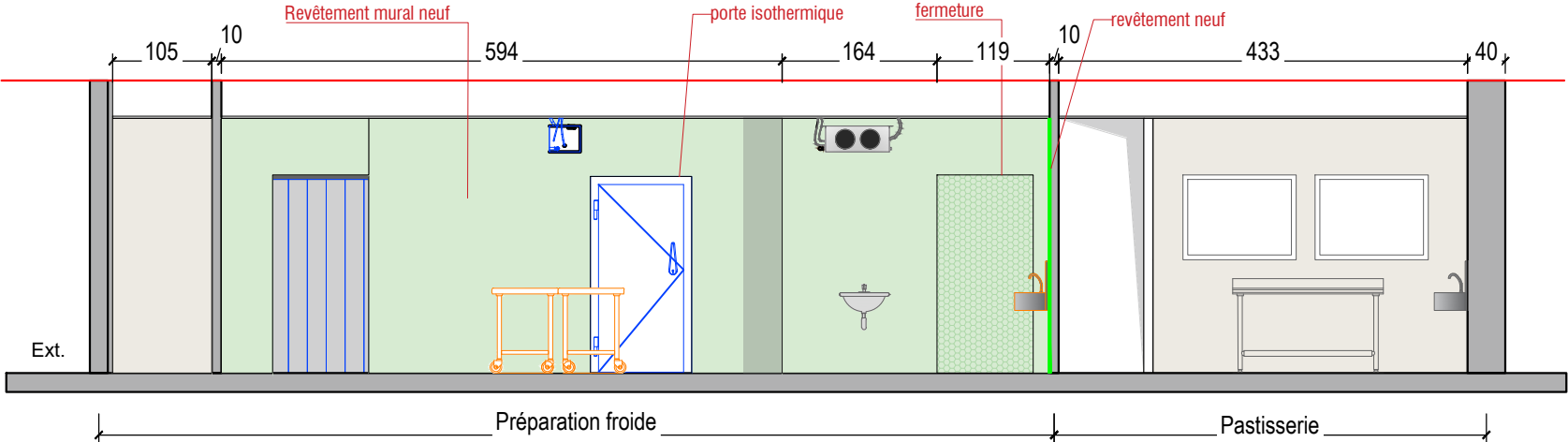
- circuit approvisionnement
- circuit personnel
- circuit propre
- circuit produits finis
- circuit envoi export

SELF DU PERSONNEL			
01	Meuble menuisé pour logement chariots plateaux à niveau constant et chariots couverts	agencement	1
	Chariot à couverts		2
	Chariot à niveau constant		2
02	Meuble vitrine réfrigérée 3 niveaux dessous libre dessus avec rampe pleine	Vauconsant	1
03	Armoire satellite réfrigérée		1
04	Meuble neutre ouvert avec rampe pleine	Vauconsant	1
05	Plaque de maintien en t°		2
06	Meuble vitrocéramique 6 GN 1/1 avec pare-haleine et dépose assiettes sur étuve	Vauconsant	1
07	Armoire satellite chauffante		1
08	Elément de façade		2
	Chariot assiettes chauffant		1
09	Meuble vitrine réfrigérée 3 niveaux dessous libre dessus avec rampe pleine	Vauconsant	1
10	Caisse automatique sur pied	location	1
11	Grillade lisse électrique à poser	gamme 700	1
	Grillade nervurée électrique à poser	gamme 700	1
	Friteuse 2 bacs 15 l + relevage auto + filtrage huile	gamme 700	1
	Bac de salage lampe infrarouge à poser	gamme 700	1
	Soubasement réfrigéré avec tiroirs		1
	Hotte existante	Prévoir désenfumage	1
	Système d'extinction incendie		1
12	Meuble salad'bar dessert'bar réfrigéré, pare-haleine central et avec rampes pleines	Vauconsant	1
13	Echelles à verres avec casiers fil inox		1
	Présentoir à verres 5 niveau avec tablette dépose plateaux		2
14	Lave-mains et micro-ondes	existants	1
15	Echelles de débarrassage	existants	2
16	Bornes de tri		4



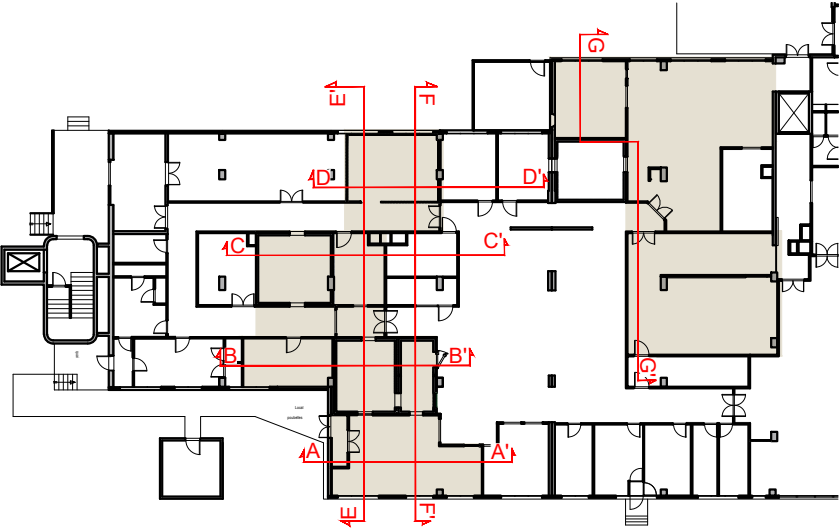


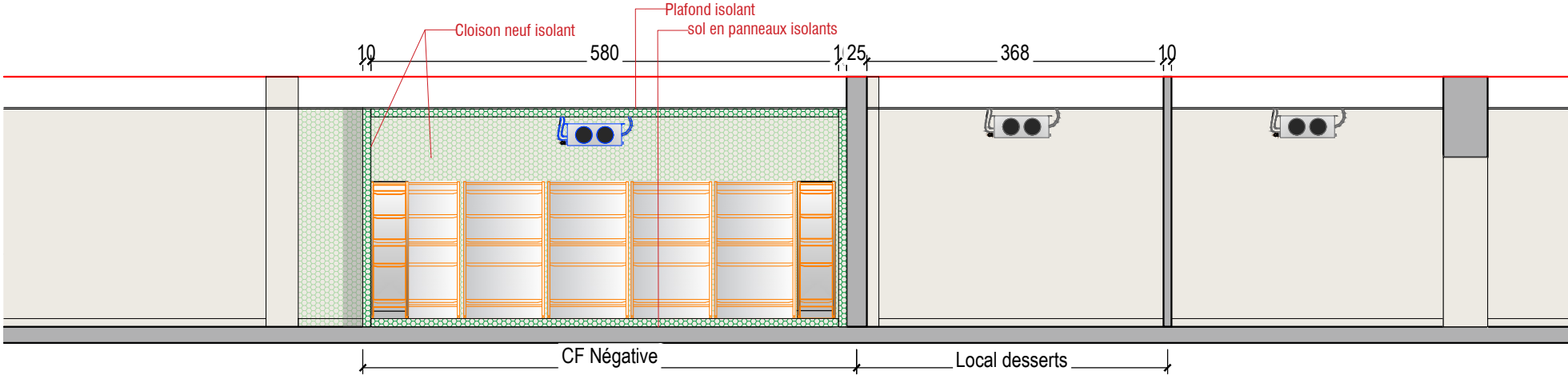
COUPE BB'- ZONE CUISINE - ECH. 1/50



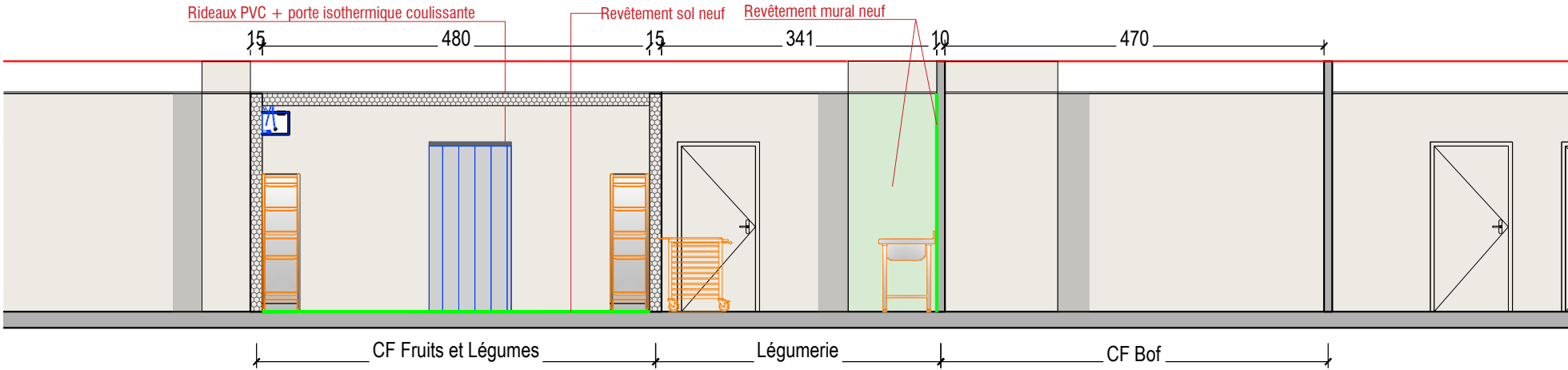
COUPE AA' - ZONE CUISINE-ECH. 1/50

- Equipement existant inchangé
- Equipement existant déposé/ reposé
- Equipement neuf
- Cloison isolante neuf
- Revêtement neuf
- Revêtement neuf



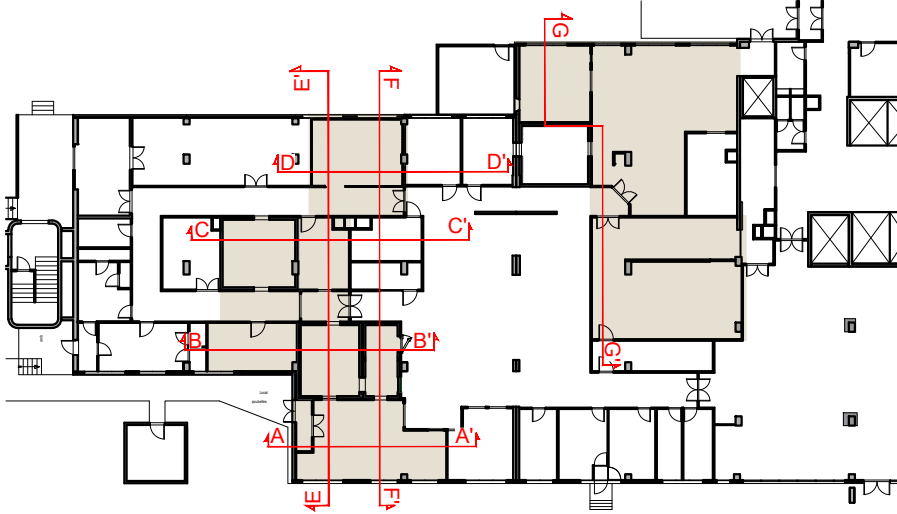


COUPE DD'- ZONE CUISINE - ECH. 1/75

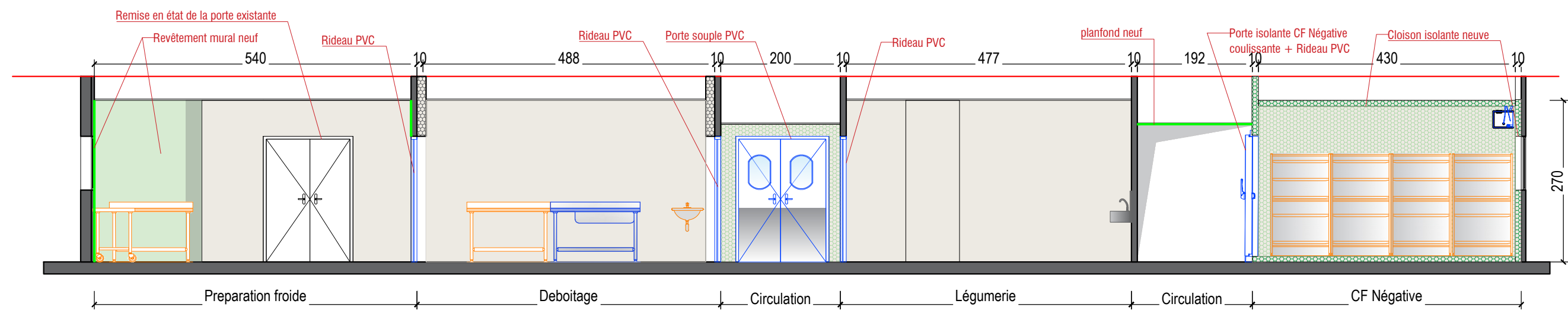


COUPE CC'- ZONE CUISINE - ECH. 1/75

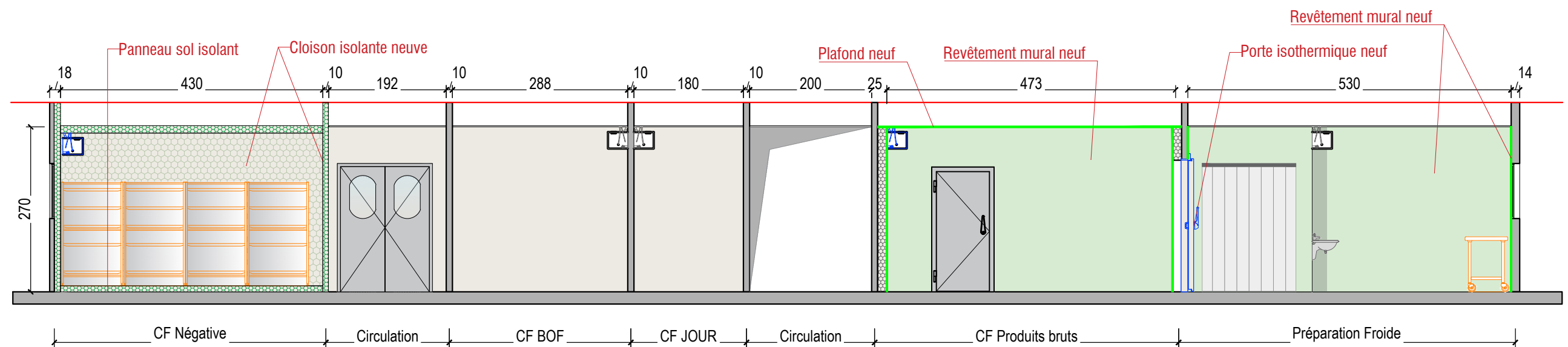
- Equipement existant inchangé
- Equipement existant déposé/ reposé
- Equipement neuf
- Cloison isolante neuf
- Revêtement neuf
- Revêtement neuf



NUMERO	NIVEAU
A.2.2.2	-
PHASE	ECHELLE
PRO	1/75
DATE	FORMAT
Mars 2026	A3

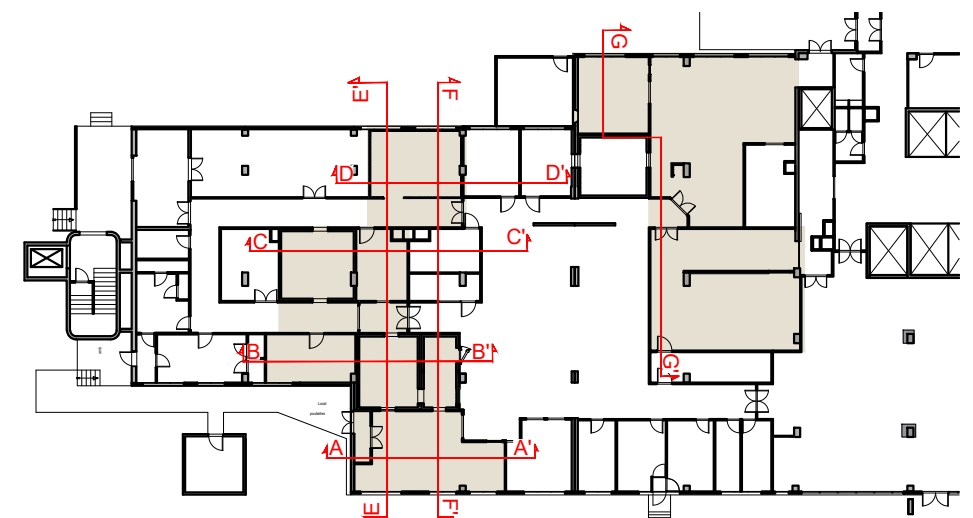


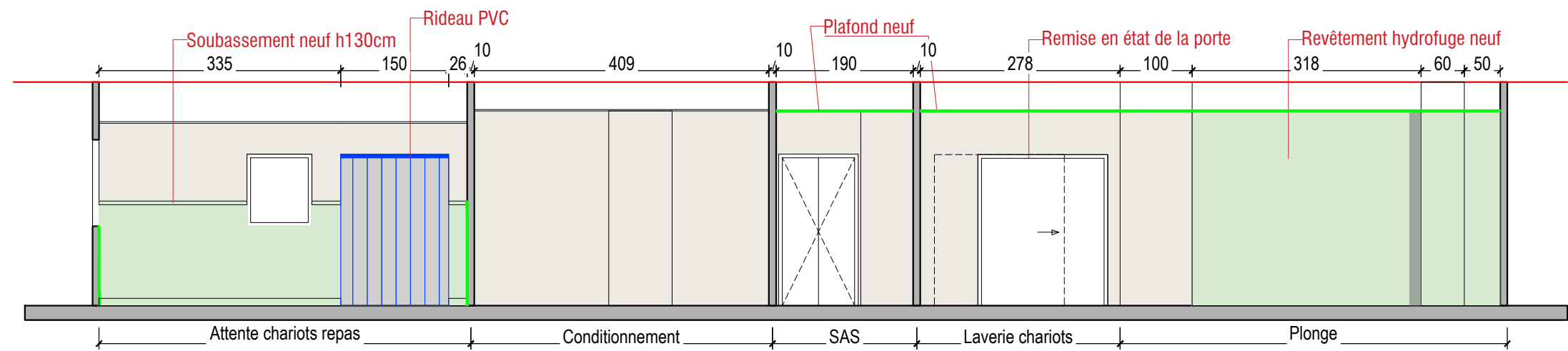
COUPE EE'- ZONE CUISINE - ECH. 1/75



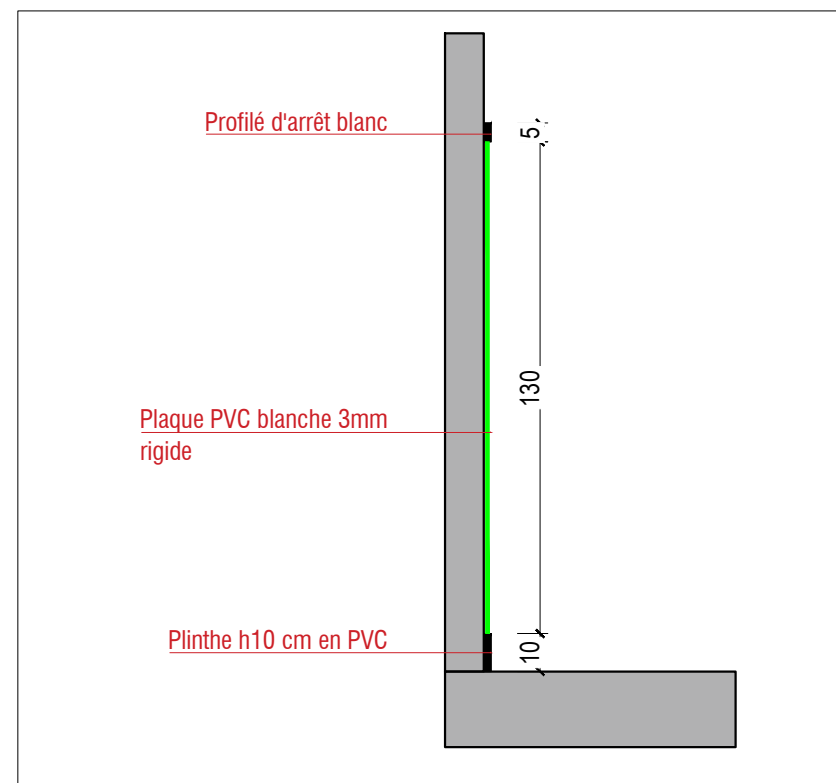
COUPE FF'- ZONE CUISINE - ECH. 1/75

-  Equipement existant inchangé
-  Equipement existant déposé/ reposé
-  Equipement neuf
-  Cloison isolante neuf
-  Revêtement neuf
-  Revêtement neuf



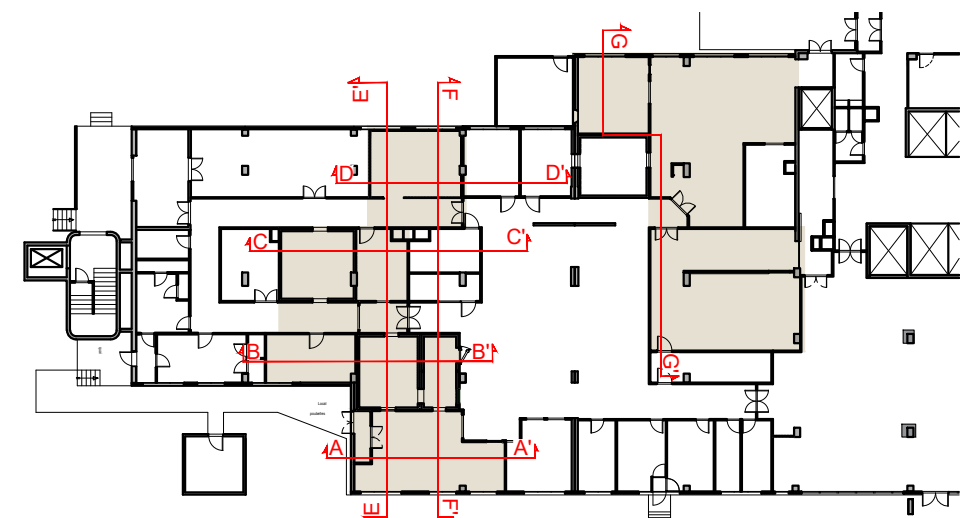


COUPE GG'- ZONE CUISINE - ECH. 1/75

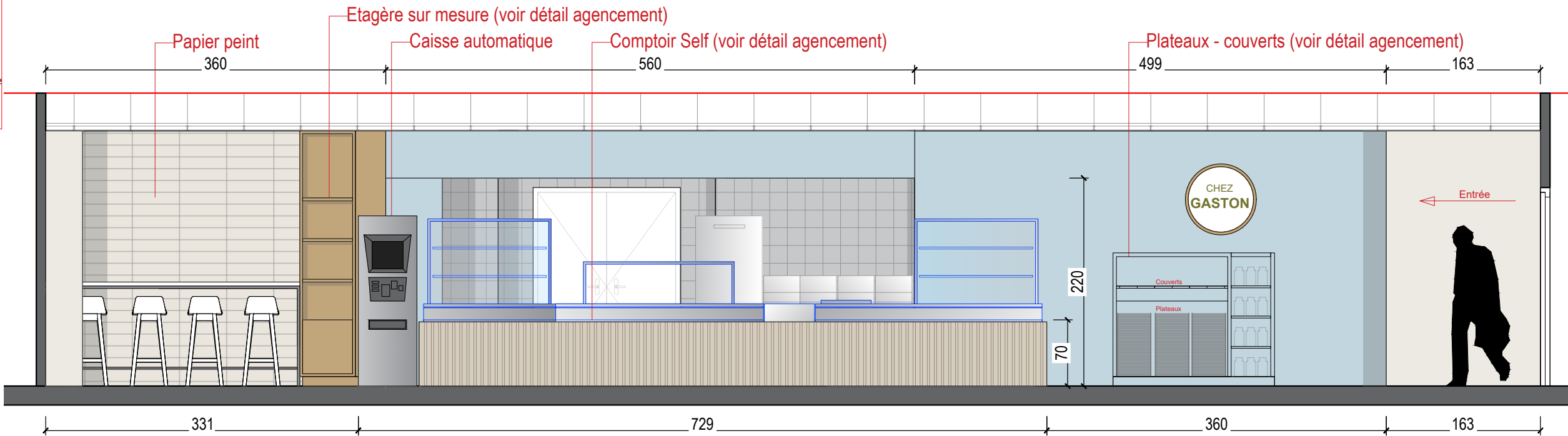
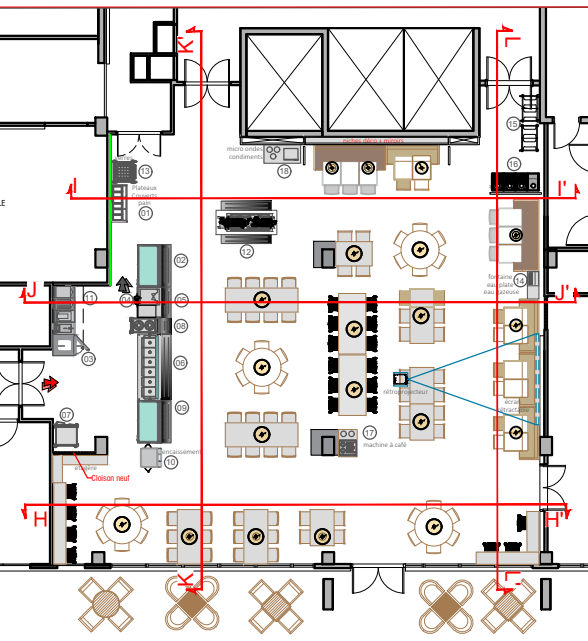


DETAIL SOUBASSEMENT PVC - ECH. 1/20

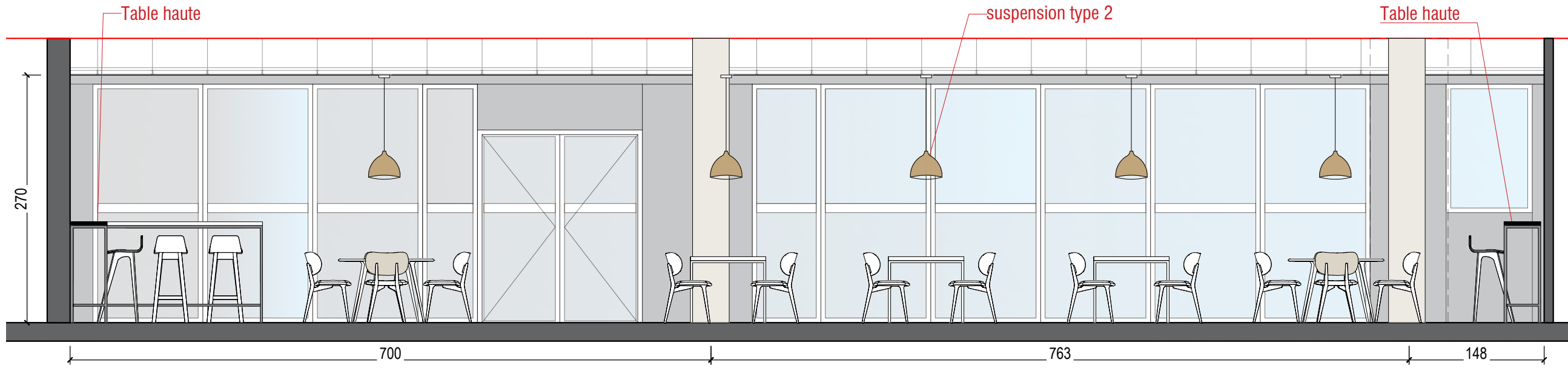
- Equipement existant inchangé
- Equipement existant déposé/ reposé
- Equipement neuf
- Cloison isolante neuf
- Revêtement neuf
- Revêtement neuf



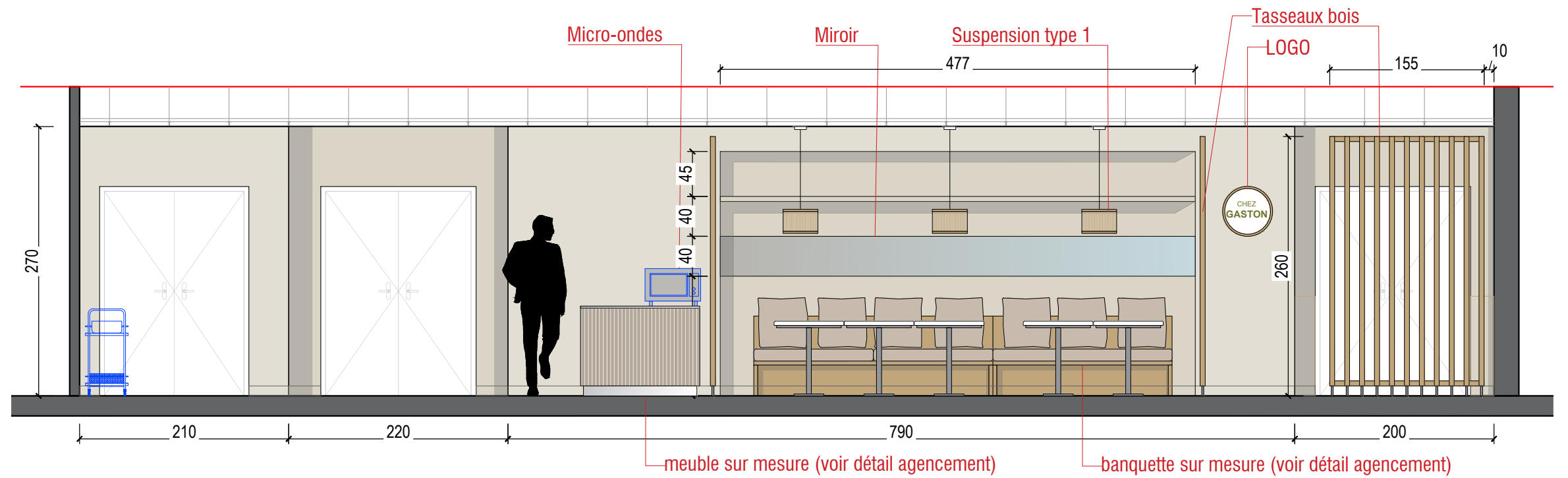
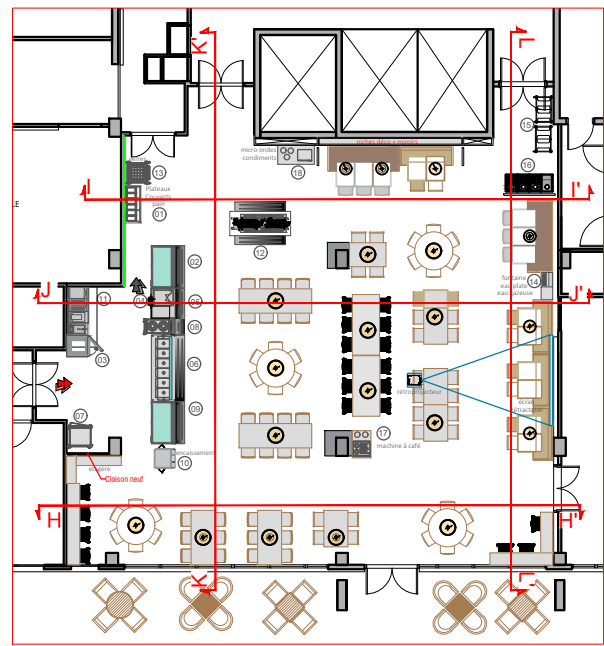
NUMERO	NIVEAU
A.2.2.4	-
PHASE	ECHELLE
PRO	1/75
DATE	FORMAT
MAI 2026	A3



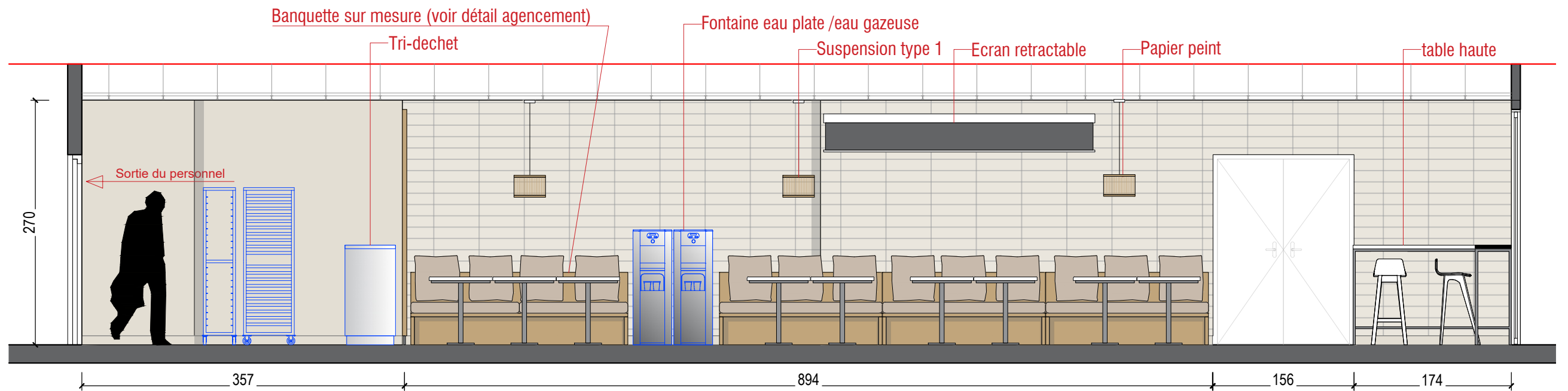
COUPE KK' - SELF-SALLE A MANGER - ECH. 1/50



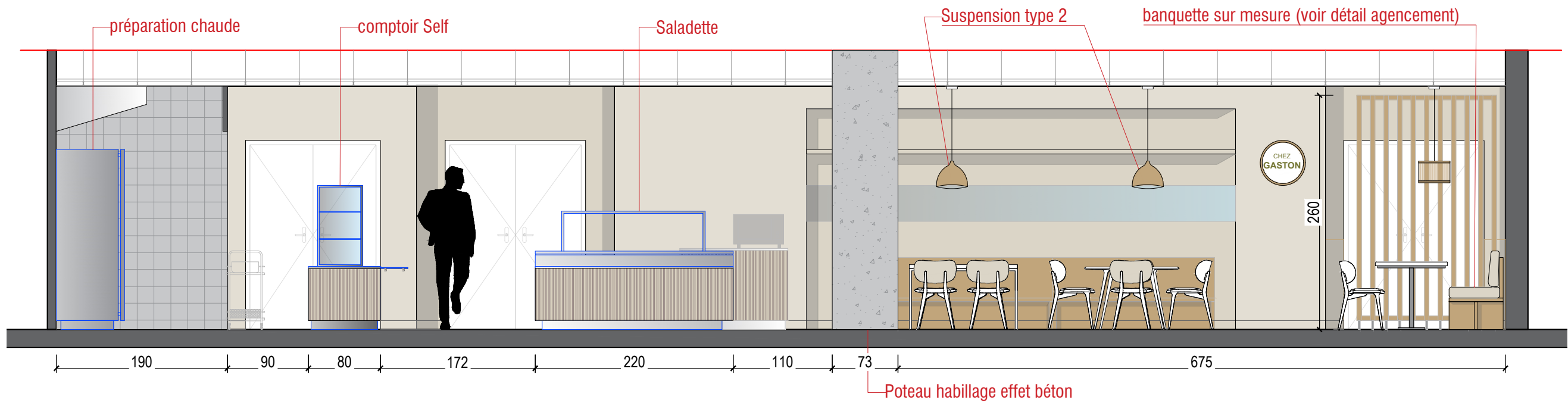
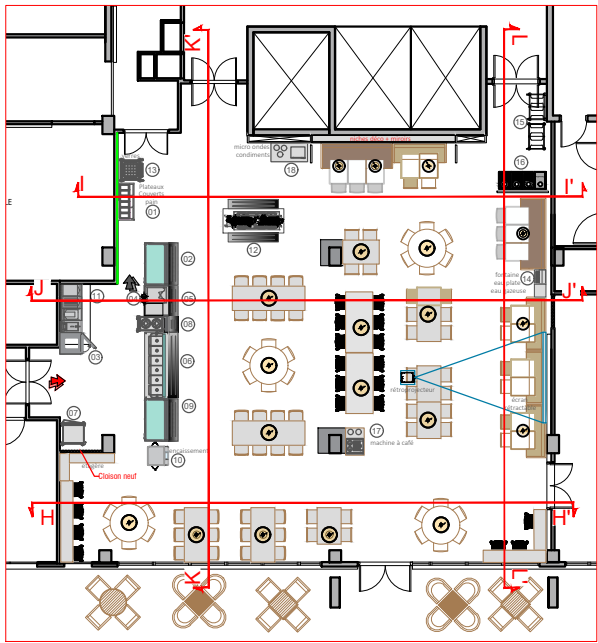
COUPE HH' - SELF-SALLE A MANGER - ECH. 1/50



COUPE II' - SELF/SALLE A MANGER - ECH. 1/50



COUPE LL' - SELF/SALLE A MANGER - ECH. 1/50



COUPE JJ' - SELF/SALLE A MANGER - ECH. 1/50

SOMMAIRE

A. VOLET ARCHITECTURE

A.1 EXISTANT

A.1.1	PLAN EXISTANT GENERAL	A3	ECH. 1/120
-------	-----------------------	----	------------

A.2 PROJET

A.2.1	PLAN GENERAL DE PROJET	A3	ECH. 1/200
A.2.1.1	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.2.1.2	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 3-4-5	A3	ECH.1/100
A.2.1.3	PLAN DE PROJET SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.2.2	COUPES DU PROJET ZONE CUISINE		
A.2.2.1	COUPE AA' -BB'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.2	COUPE CC'-DD'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.3	COUPE EE'-FF'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.4	COUP GG'	A3	ECH 1/75
A.2.3	COUPES DE PROJET ZONE SELF/SALLE A MANGER		
A.2.3.1	COUPE HH'-KK'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.2	COUPE II' - LL'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.3	COUPE JJ'	A3	ECH.1/50

A.3 DEMOLITON

A.3.1	PLAN DEMOLITION CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.3.2	PLAN DEMOLITON CUISINE ZONE 3-4-5-6	A3	ECH. 1/120

A.4 CLOISONNEMENT

A.4.1	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.4.2	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 3-4-5	A3	ECH. 1/100
A.4.3	PLAN CLOISONNEMENT SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.4.4	CARNET DETAILS - NICHE DECOR	A3	ECH. 1/30

A.5 PLAFOND

A.5.1	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.5.2	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 3-4	A3	ECH. 1/100
A.5.3	PLAN PLAFOND SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH.1/75

A.6 REVÊTEMENT SOL

A.6.1	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.6.2	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 3-4	A3	ECH. 1/100

A.7 MENUISERIE

A.7.1	PLAN MENUISERIE	A3	ECH. 1/200
-------	-----------------	----	------------

A.8 AGENCEMENT

A.8.1	PLAN AGENCEMENT ZONE SELF / SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.8.2	CARNET DETAIL	A3	

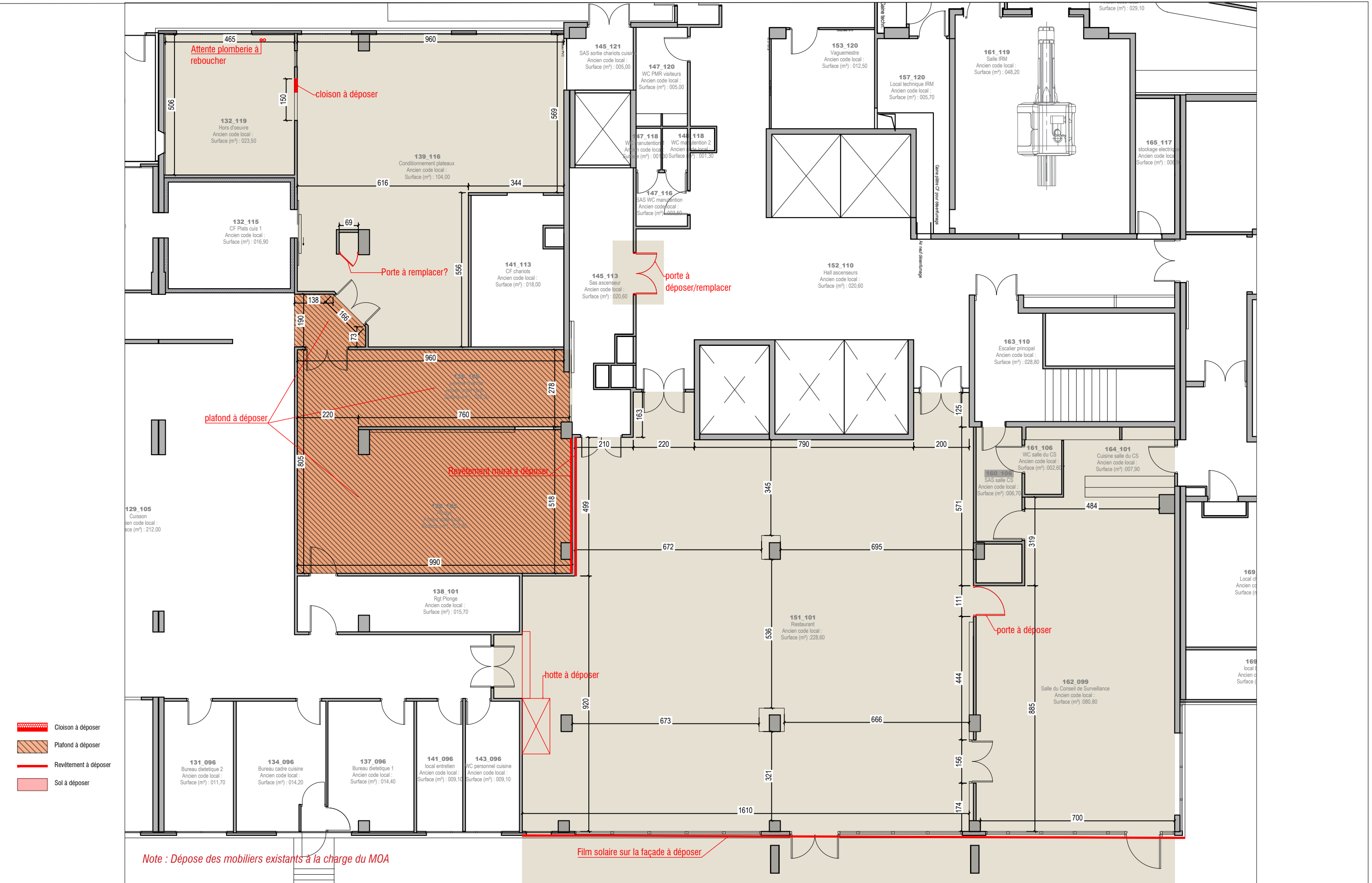
A.9 MOBILIERS

B. VOLET TECHNIQUE

B.1	PLAN ELECTRICITE	A3	ECH.1/100
B.2	PLAN PLOMBERIE	A3	ECH.1/100
B.3	PLAN ECLAIRAGE	A3	ECH.1/100

C. PHASAGE

C.1	PLAN PHASAGE - PHASE 1	A3	ECH. 1/200
C.2	PLAN PHASAGE - PHASE 2	A3	ECH. 1/200
C.3	PLAN PHASAGE - PHASE 3	A3	ECH. 1/200



SOMMAIRE

A. VOLET ARCHITECTURE

A.1	EXISTANT		
A.1.1	PLAN EXISTANT GENERAL	A3	ECH. 1/120
A.2	PROJET		
A.2.1	PLAN GENERAL DE PROJET	A3	ECH. 1/200
A.2.1.1	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.2.1.2	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 3-4-5	A3	ECH.1/100
A.2.1.3	PLAN DE PROJET SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.2.2	COUPES DU PROJET ZONE CUISINE		
A.2.2.1	COUPE AA' -BB'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.2	COUPE CC'-DD'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.3	COUPE EE'-FF'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.4	COUP GG'	A3	ECH 1/75
A.2.3	COUPES DE PROJET ZONE SELF/SALLE A MANGER		
A.2.3.1	COUPE HH'-KK'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.2	COUPE II' - LL'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.3	COUPE JJ'	A3	ECH.1/50
A.3	DEMOLITON		
A.3.1	PLAN DEMOLITION CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.3.2	PLAN DEMOLITON CUISINE ZONE 3-4-5-6	A3	ECH. 1/120
A.4	CLOISONNEMENT		
A.4.1	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.4.2	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 3-4-5	A3	ECH. 1/100
A.4.3	PLAN CLOISONNEMENT SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.4.4	CARNET DETAILS - NICHE DECOR	A3	ECH. 1/30
A.5	PLAFOND		
A.5.1	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.5.2	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 3-4	A3	ECH. 1/100
A.5.3	PLAN PLAFOND SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH.1/75
A.6	REVÊTEMENT SOL		
A.6.1	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.6.2	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 3-4	A3	ECH. 1/100
A.7	MENUISERIE		
A.7.1	PLAN MENUISERIE	A3	ECH. 1/200
A.8	AGENCEMENT		
A.8.1	PLAN AGENCEMENT ZONE SELF / SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.8.2	CARNET DETAIL	A3	
A.9	MOBILIERS		

B. VOLET TECHNIQUE

B.1	PLAN ELECTRICITE	A3	ECH.1/100
B.2	PLAN PLOMBERIE	A3	ECH.1/100
B.3	PLAN ECLAIRAGE	A3	ECH.1/100

C. PHASAGE

C.1	PLAN PHASAGE - PHASE 1	A3	ECH. 1/200
C.2	PLAN PHASAGE - PHASE 2	A3	ECH. 1/200
C.3	PLAN PHASAGE - PHASE 3	A3	ECH. 1/200

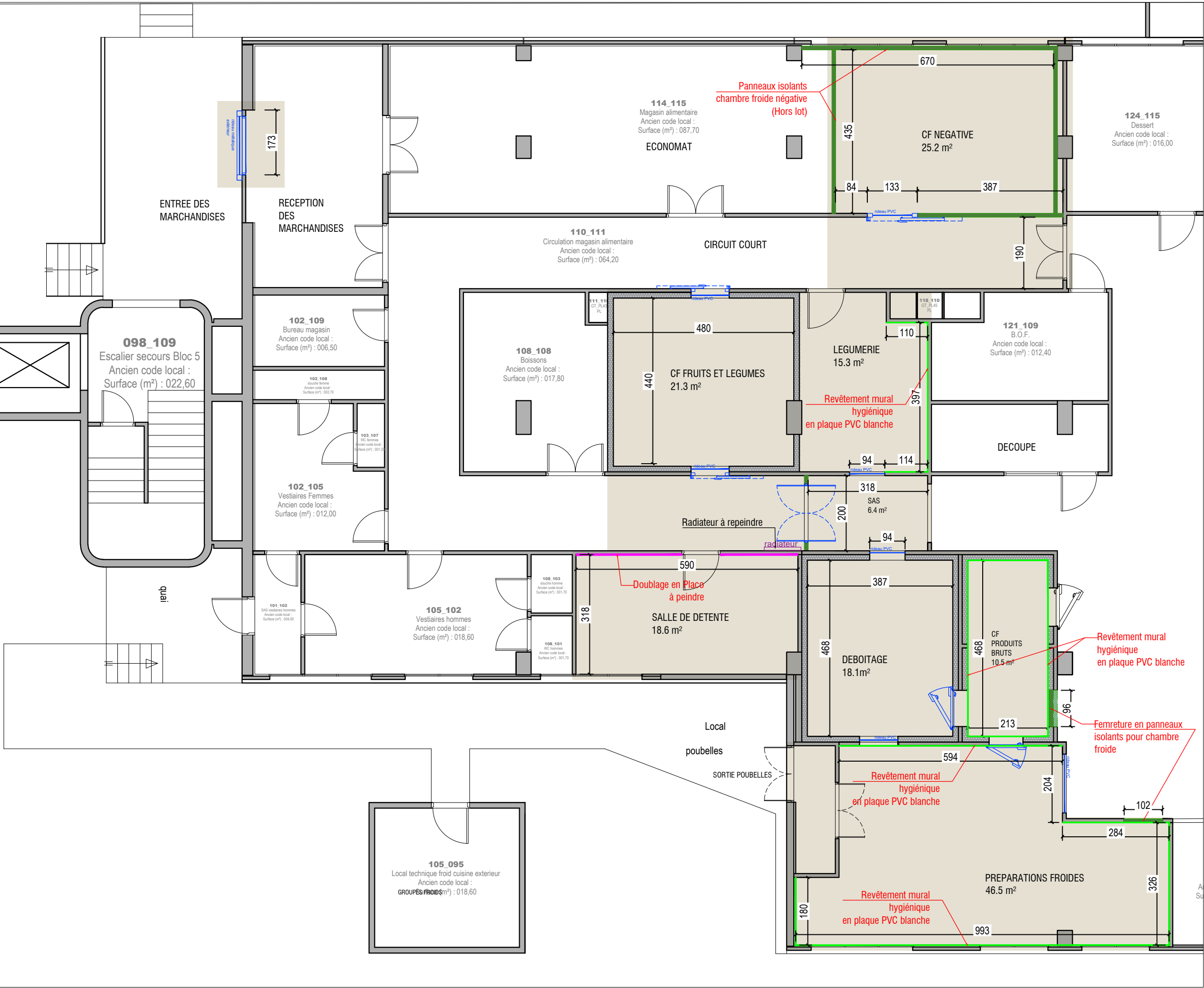
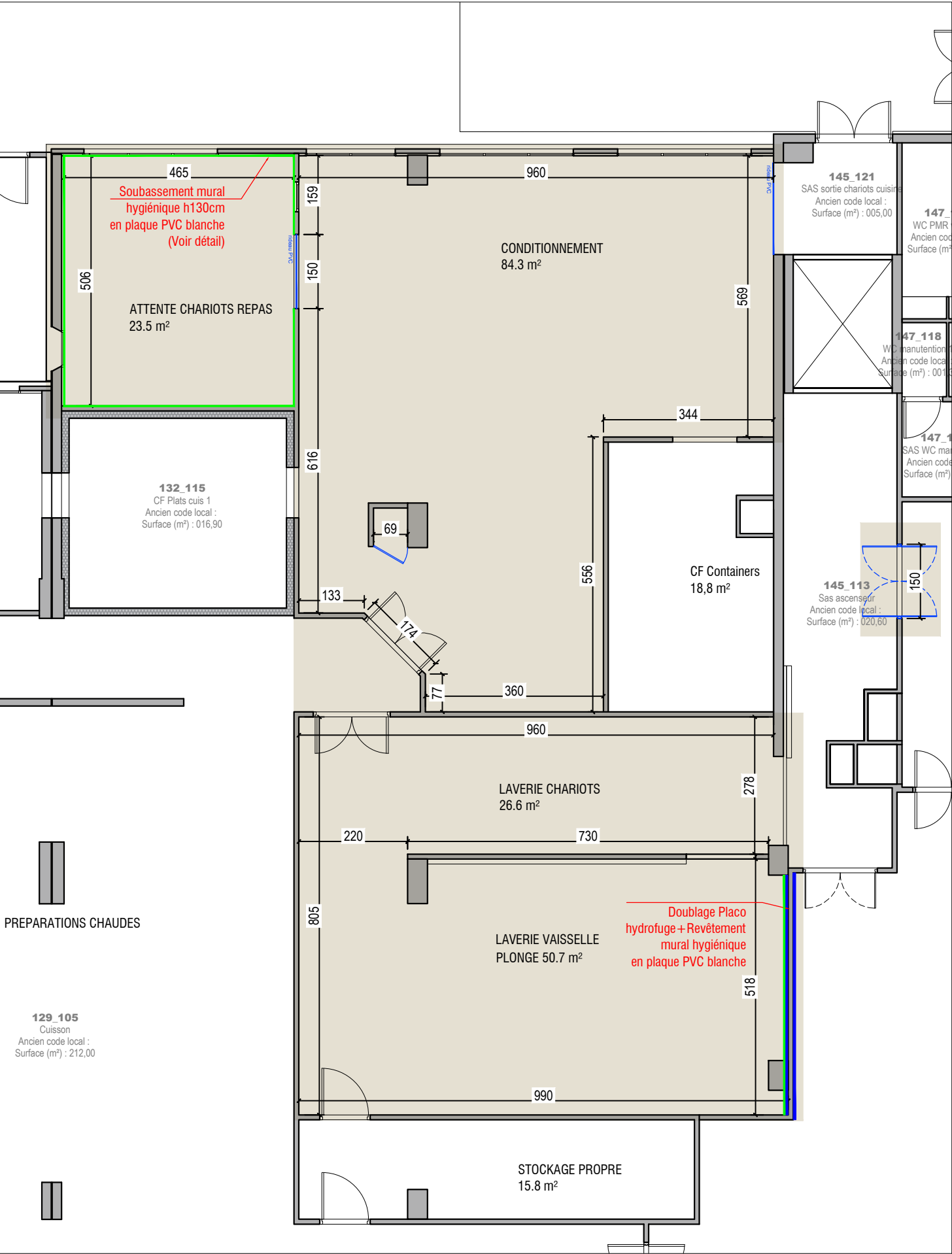


TABLEAU DE SURFACES		
ZONE	LOCAL	SURFACE
Z01	Porte quai cuisine vers l'extérieur	
	Chambre froide négative	25.8 m²
	Chambre froide Fruits et Légumes	21.3 m²
	Légumerie	15.3 m²
	SAS	6.4 m²
	Déboitage	18.1 m²
	CF produits bruts	10.5 m²
	Préparation froide	46.5 m²
Z02	Salle détente	18.6 m²
	Conditionnement	84.3 m²
	Attente chariot repas	23.5 m²
	Laverie chariots	26.6 m²
Z03	Plonge	50.7 m²
	Porte SAS ascenseur	-
Z04	conditionnement allotissement	85.0 m²
Z05	Salle à manger/ Self	276.3 m²

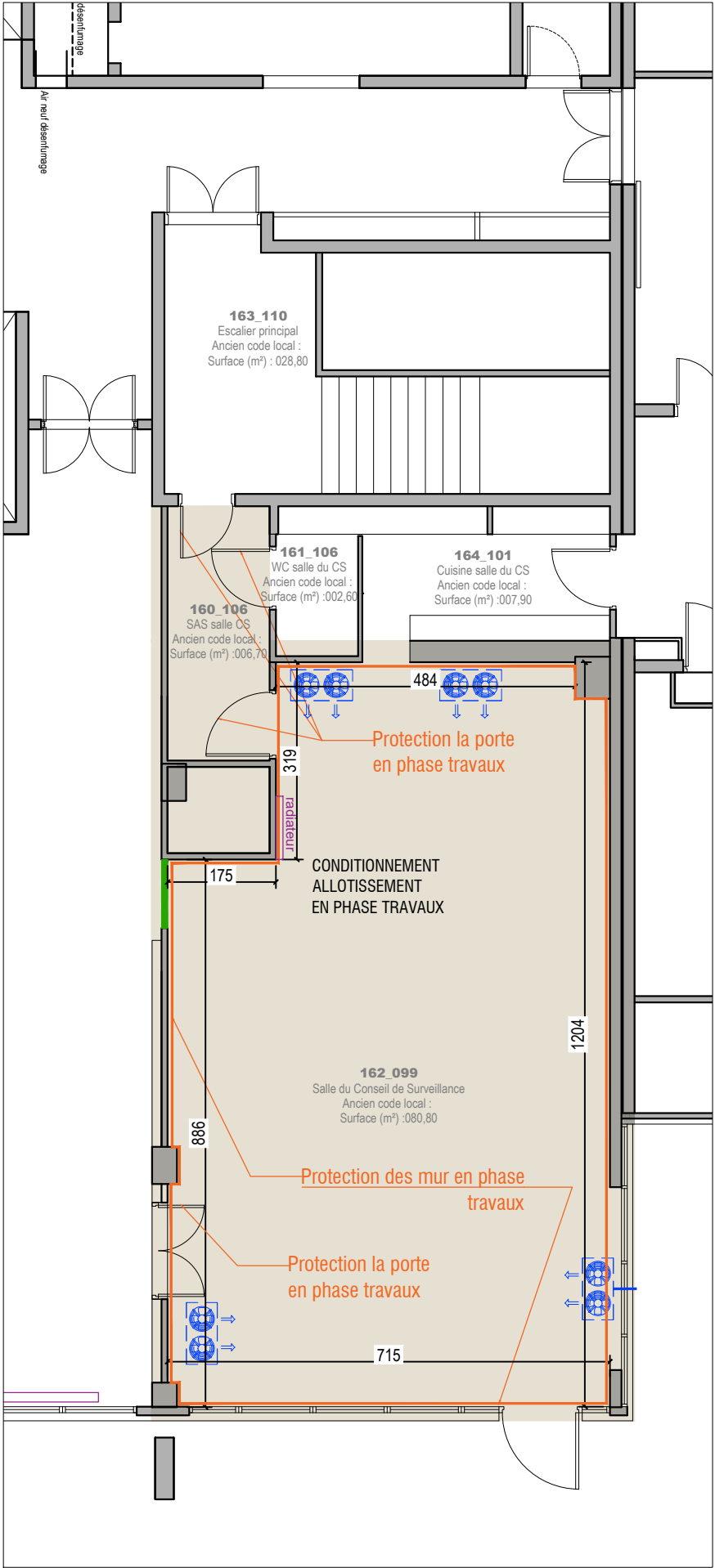
- Zone d'intervention
- Cloison isolante neuf
- Revêtement mural neuf
Ref. plaque PVC rigide type GLASBORD FX
- Doublage en Placo BA13 standard à peindre
- Doublage en Placo hydrofuge
Ref. BA13 résistance à l'eau

Note :
Dans la zone d'intervention, la mission consiste à remettre en état les parties abimées du mur (revêtement, plinthes etc.)

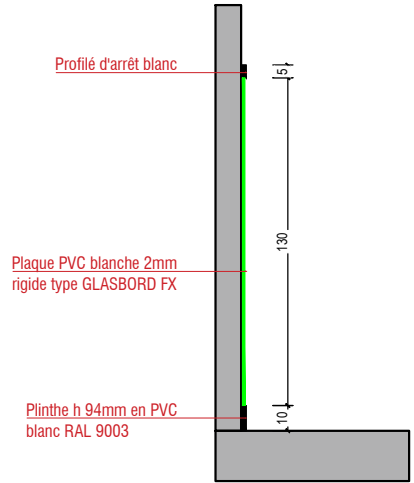




PLAN CLOISONENEMT/ DOUBLAGE - CUISINE ZONE 3-4



PLAN CLOISONENEMT/ DOUBLAGE - CUISINE ZONE 5



Détail soubassement PVC- ECH 1/30

- Zone d'intervention
- Cloison isolante neuf
- Revêtement mural neuf
Ref. plaque PVC rigide type GLASBORD FX
- Doublage en Placo BA13 standard à peindre
- Doublage en Placo hydrofuge
Ref. BA13 résistance à l'eau

Note :
Dans la zone d'intervention, la mission consiste à remettre en état les parties abimées du mur (revêtement, plinthes etc.)



NUMERO	NIVEAU
A.4.2	-
PHASE	ECHELLE
PRO	1/100
DATE	FORMAT
Mai 2026	A3

Cloison neuf
Ref. Placo BA13 type standard

Cloison hydrofuge neuf
Ref. Placo BA13 hydrofuge

Doublage mural en Placo

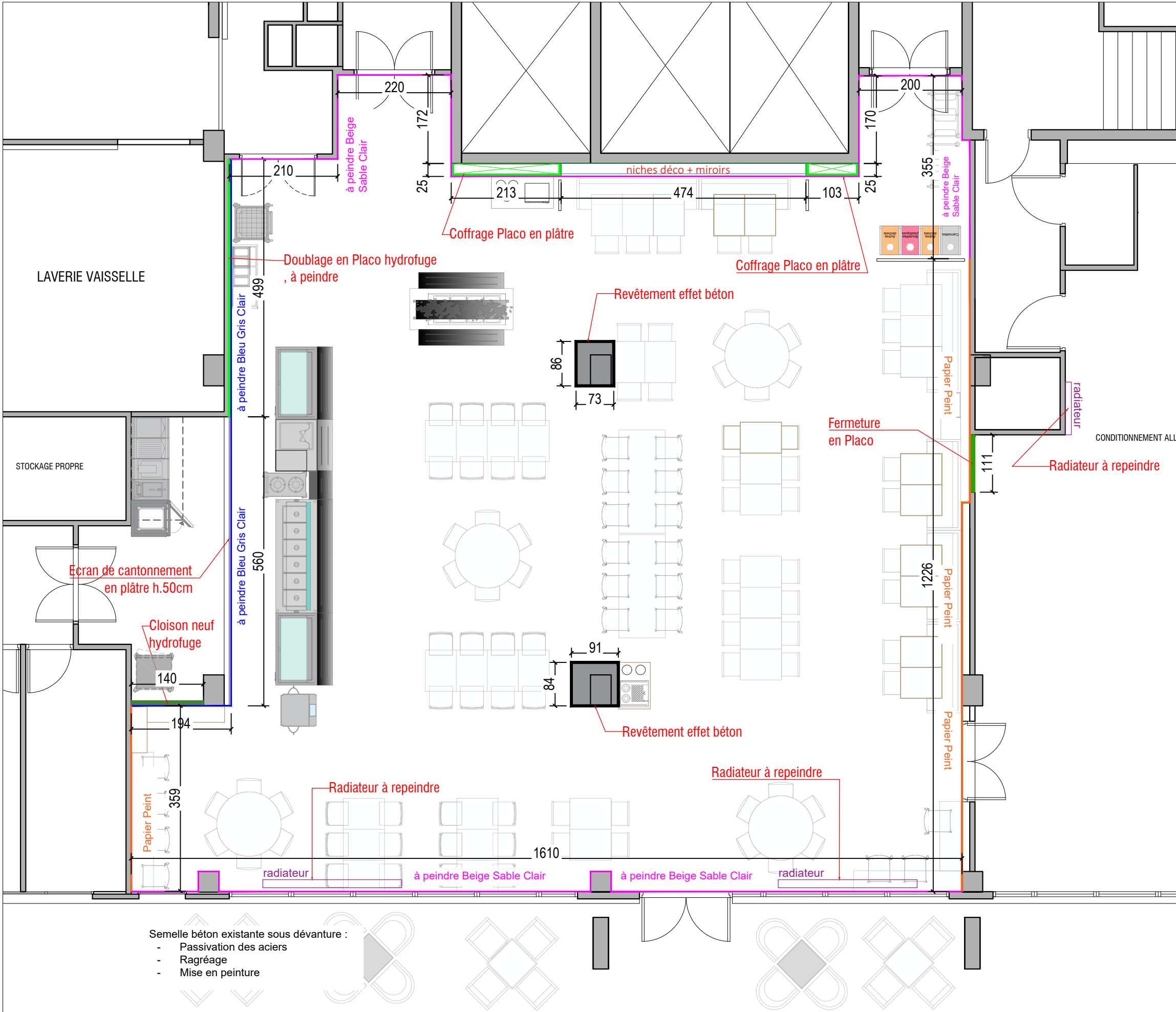
Doublage mural effet béton
Ref. CONCRETE EFFECT - LIGHT GREY, EPODEX

Peinture en bleu gris clair
Ref. Tollens T2013-6

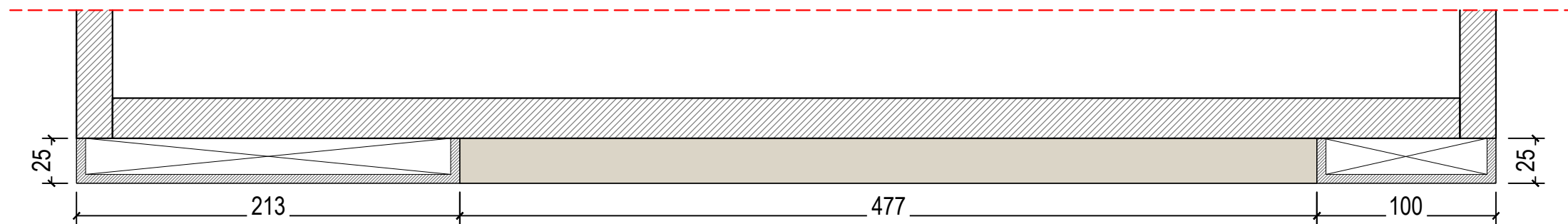
Peinture en beige sable clair
Ref. Tollens T2168-1

Papier peint
Ref. Bistro-Briques cassées chez MURAL CONCEPT

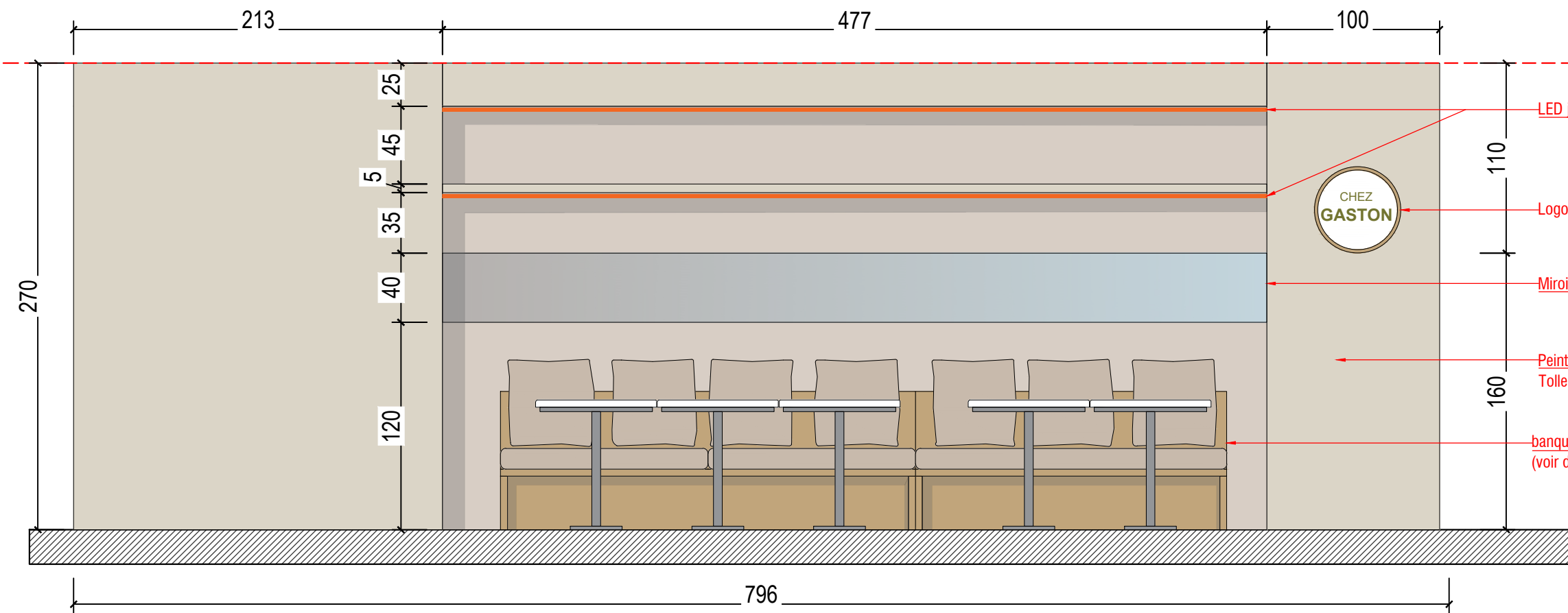
Note: Mise en peinture des façade des cassettes de climatisation plafonnières dans la salle de self



- Semelle béton existante sous devanture :
- Passivation des aciers
 - Ragréage
 - Mise en peinture



PLAN - ECH 1/30



ELEVATION - ECH 1/30

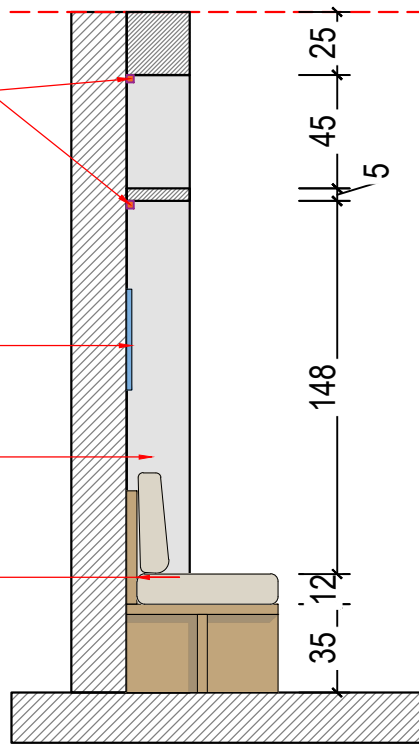
LED jaune

Logo CHEZ GASTON

Miroir

Peinture Beige Sable
Tollens T2168-1

banquette sur mesure
(voir détail agencement)



COUPE - ECH 1/30

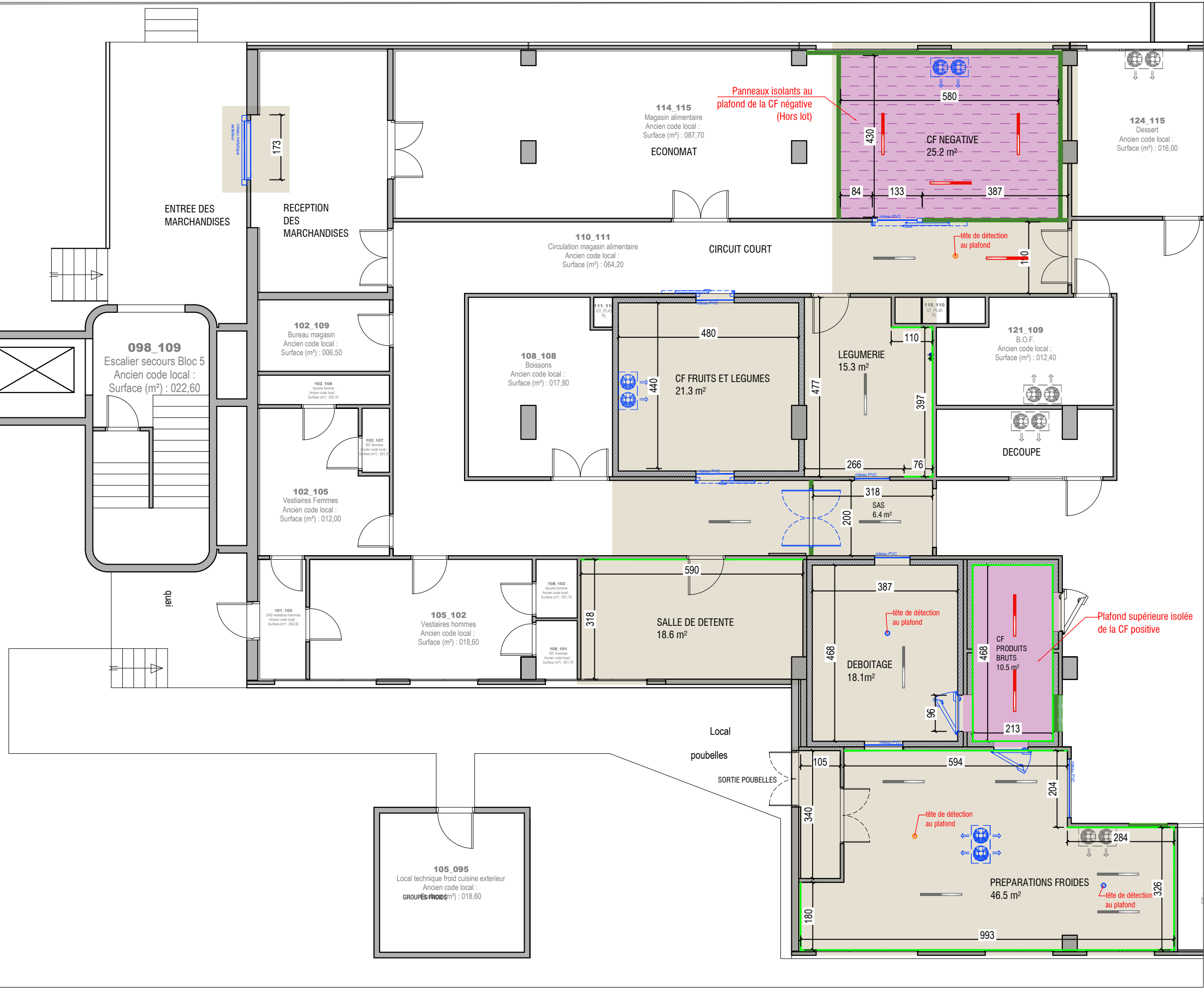
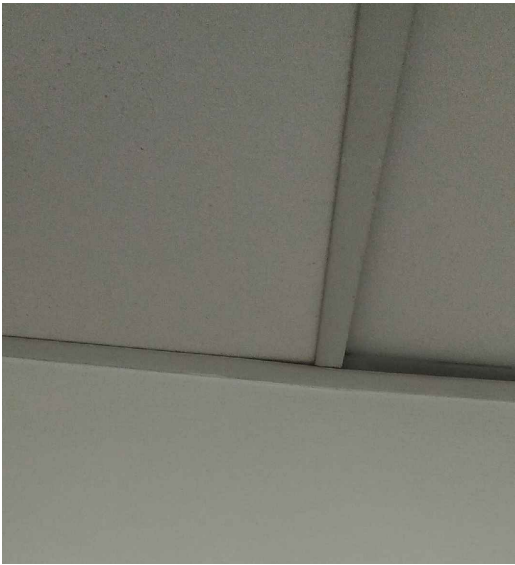


TABLEAU DE SURFACES		
ZONE	LOCAL	SURFACE
Z01	Porte quai cuisine vers l'extérieur	
Z02	Chambre froide négative	25.8 m²
	Chambre froide Fruits et Légumes	21.3 m²
	Légumerie	15.3 m²
	SAS	6.4 m²
	Déboitage	18.1 m²
	CF produits bruts	10.5 m²
	Préparation froide	46.5 m²
Z03	Salle détente	18.6 m²
	Conditionnement	84.3 m²
	Attente chariot repas	23.5 m²
	Laverie chariots	26.6 m²
	Plonge	50.7 m²
Z04	Porte SAS ascenseur	-
Z05	conditionnement allotissement	85.0 m²
Z06	Salle à manger/ Self	276.3 m²

- Zone d'intervention
- Plafond dalle 60x60 hygiène
Ref. Plafond en dalles 60x60 Résine Polyester
- Plafond isolant CF négative (hors lot)
- Plafond supérieure isolée CF positive
- Plafonnier existant
- Plafonnier neuf

Note :
Dans la zone d'intervention, la mission consiste à remettre en état les parties abimées du plafond .



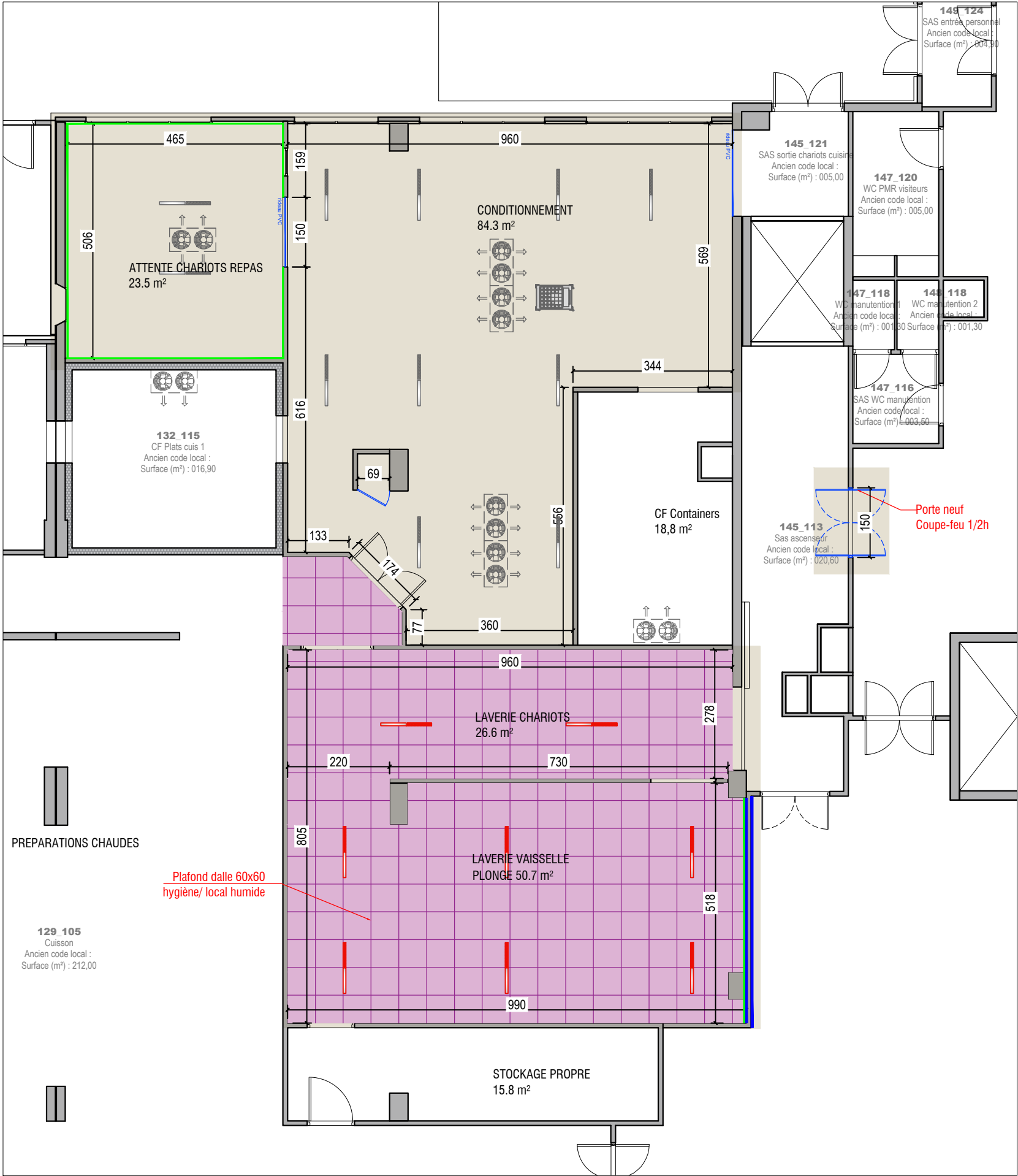


TABLEAU DE SURFACES

ZONE	LOCAL	SURFACE
Z01	Porte quai cuisine vers l'extérieur	
Z02	Chambre froide négative	25.8 m²
	Chambre froide Fruits et Légumes	21.3 m²
	Légumerie	15.3 m²
	SAS	6.4 m²
	Déboitage	18.1 m²
	CF produits bruts	10.5 m²
	Préparation froide	46.5 m²
Z03	Salle détente	18.6 m²
	Conditionnement	84.3 m²
	Attente chariot repas	23.5 m²
	Laverie chariots	26.6 m²
Z04	Plonge	50.7 m²
Z04	Porte SAS ascenseur	-
Z05	conditionnement allotissement	85.0 m²
Z06	Salle à manger/ Self	276.3 m²

- Zone d'intervention
- Plafond dalle 60x60 hygiène
Ref. Plafond en dalles 60x60 Résine Polyster
- Plafond isolant CF négative (hors lot)
- Plafond supérieure isolée CF positive
- Plafonnier existant
- Plafonnier neuf

Note :
Dans la zone d'intervention, la mission consiste à remettre en état les parties abimées du plafond.





Suspension type 2
Coast Corde Brun 1 ampoule 34 cm
Leroy Merlin - Ref. 86781447



Suspension type 1
Filaire en bambou
Maison du monde



Plafond existant à modifier
Dalle 60x60 à conserver
Remplacer tous les plaques colorés par des
plaques blanches TONGA A22 - EUROCOUSTIC



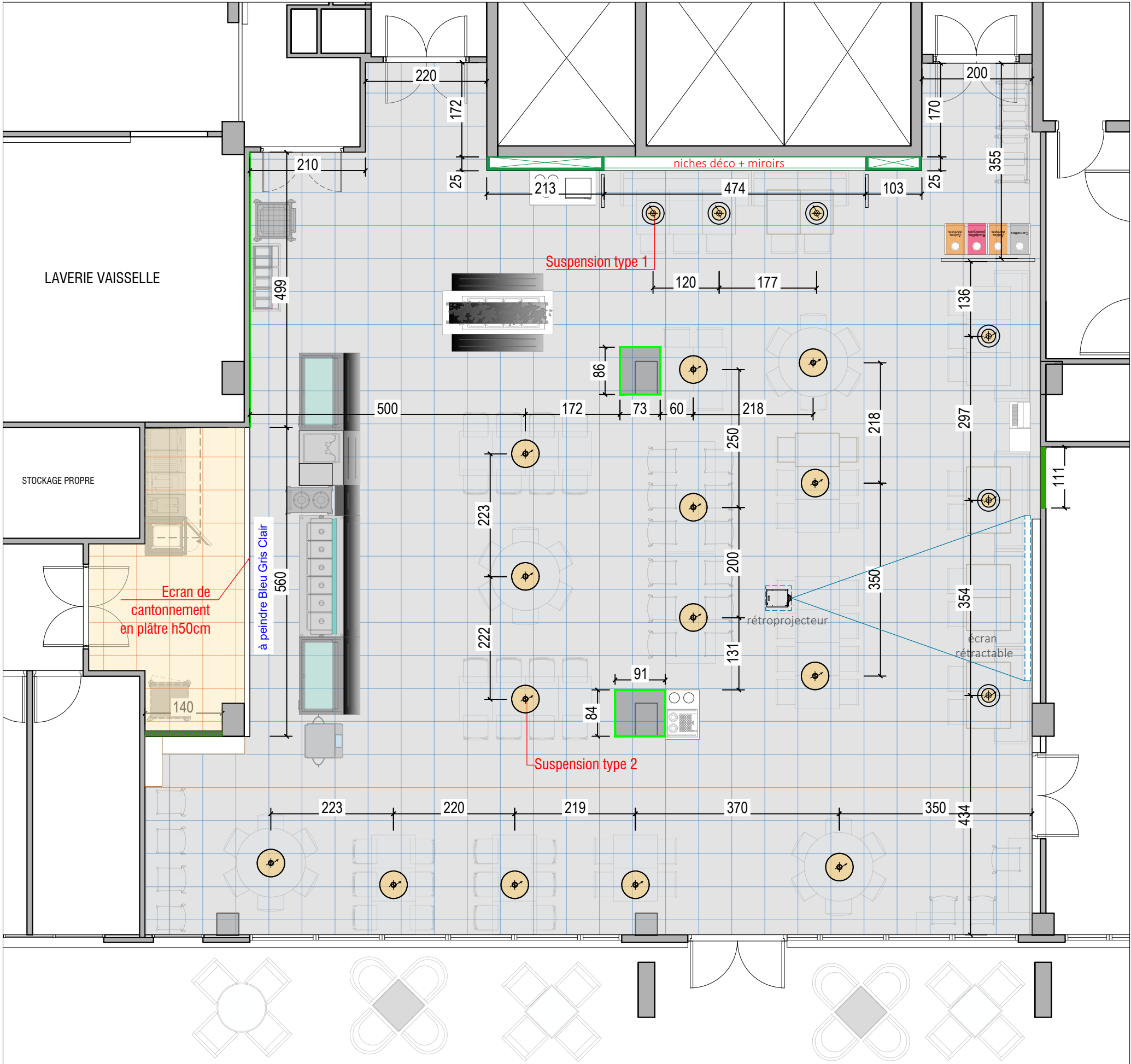
Plafond neuf hygiène
Remplacer tous les plaques et l'ossature
Ref. Hygiène Performance A chez ECOPHON



Suspension type 1



Suspension type 2



NUMERO	NIVEAU
A.5.3	RDC
PHASE	ECHELLE
PRO	1/75
DATE	FORMAT
Mai 2026	A3

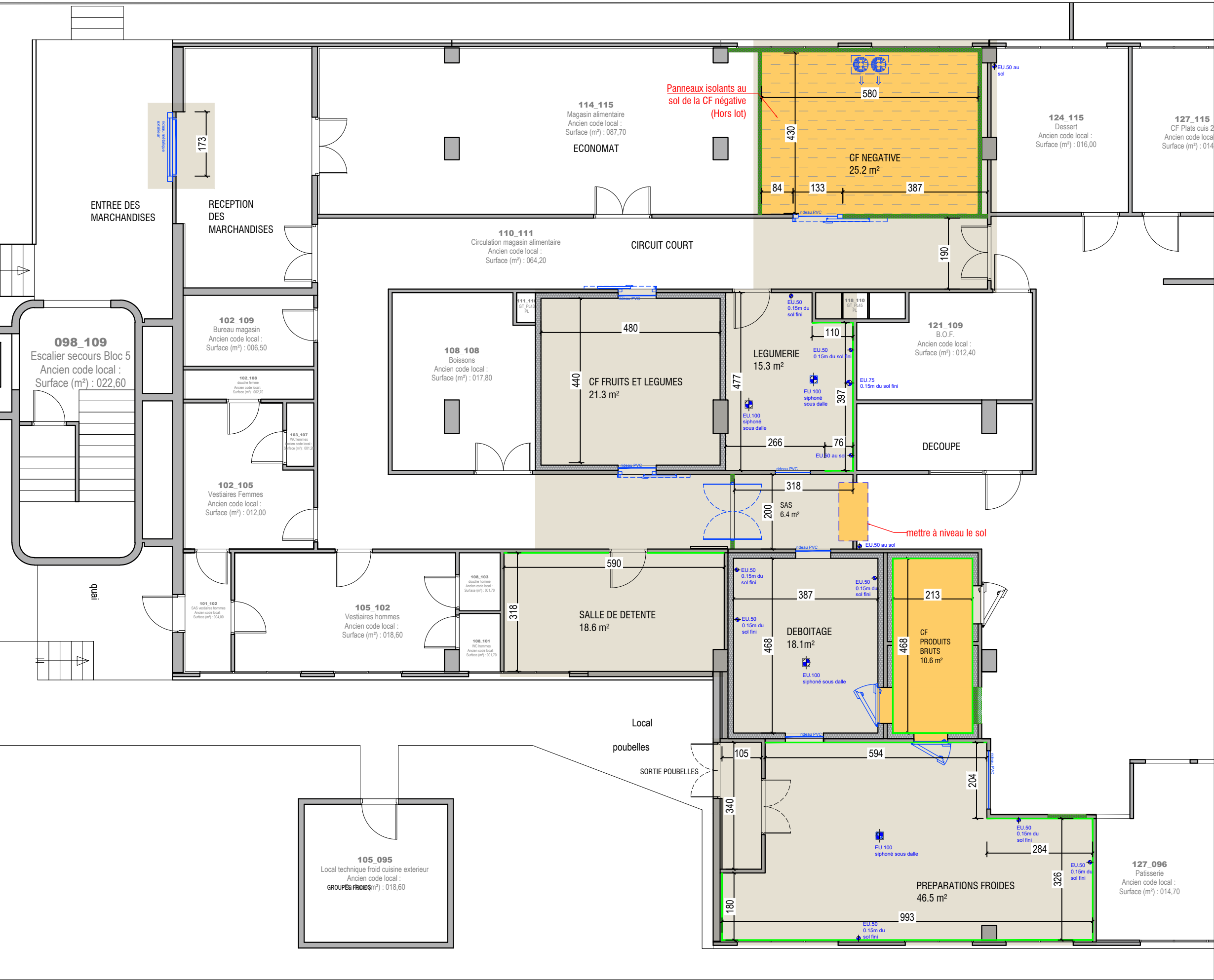


TABLEAU DE SURFACES		
ZONE	LOCAL	SURFACE
Z01	Porte quai cuisine vers l'extérieur	
	Chambre froide négative	25.8 m²
	Chambre froide Fruits et Légumes	21.3 m²
	Légumerie	15.3 m²
	SAS	6.4 m²
	Déboitage	18.1 m²
	CF produits bruts	10.5 m²
	Préparation froide	46.5 m²
Z02	Salle détente	18.6 m²
	Conditionnement	84.3 m²
	Attente chariot repas	23.5 m²
	Laverie chariot	26.6 m²
	Plonge	50.7 m²
Z03	Porte SAS ascenseur	-
Z04	conditionnement allotissement	85.0 m²
Z05	Salle à manger/ Self	276.3 m²

- Zone d'intervention
- Sol en panneaux isolants CF négative (Hors lot)
- Sol à refaire en Résine PU ciment
- EU 50
- EU 75
- EU 100 siphonné

Note :
Dans la zone d'intervention, la mission consiste à remettre en état les parties abimées du sol.



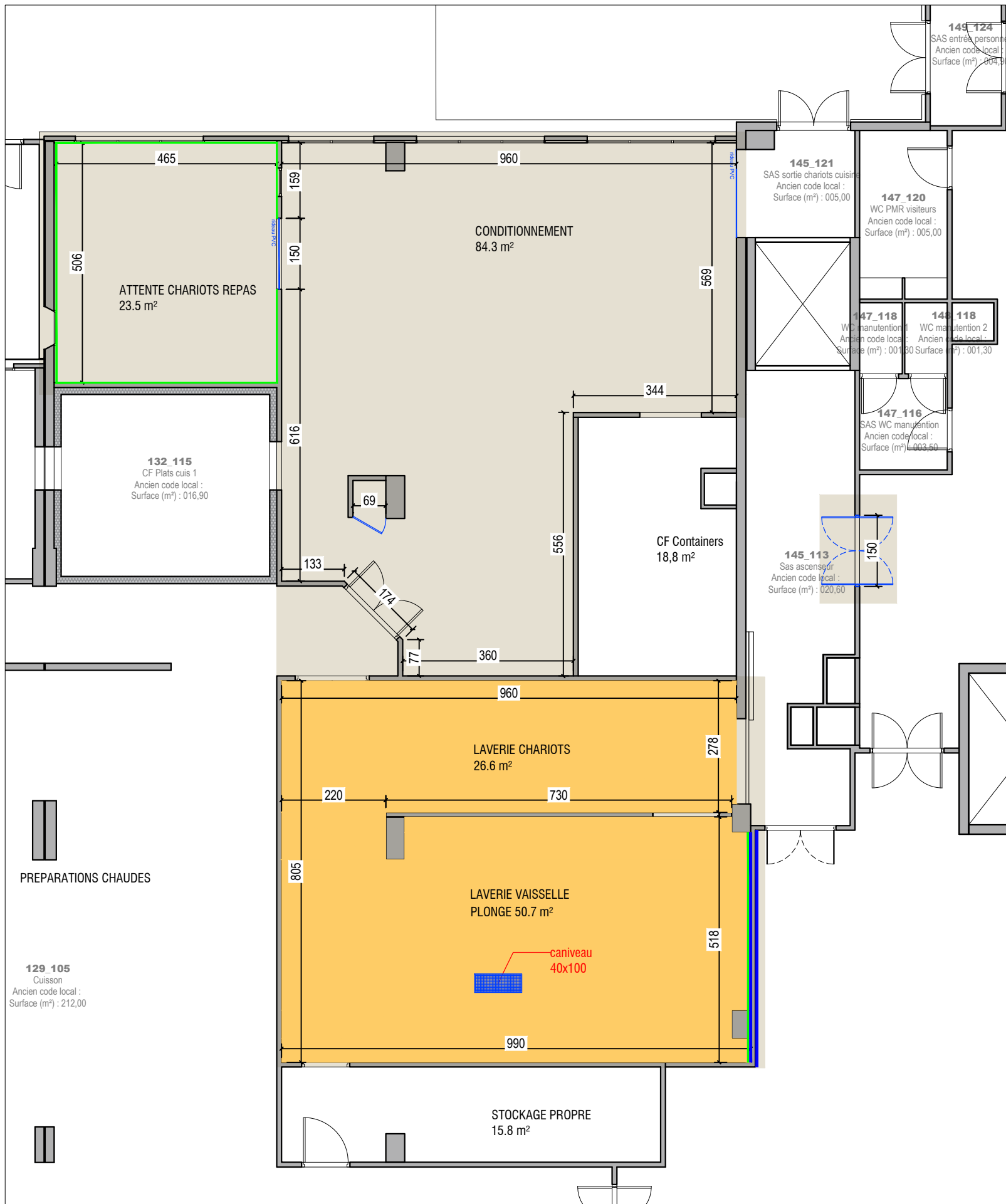


TABLEAU DE SURFACES

ZONE	LOCAL	SURFACE
Z01	Porte quai cuisine vers l'extérieur	
Z02	Chambre froide négative	25.8 m²
	Chambre froide Fruits et Légumes	21.3 m²
	Légumerie	15.3 m²
	SAS	6.4 m²
	Déboitage	18.1 m²
	CF produits bruts	10.5 m²
	Préparation froide	46.5 m²
Z03	Salle détente	18.6 m²
	Conditionnement	84.3 m²
	Attente chariot repas	23.5 m²
	Laverie chariots	26.6 m²
Z04	Plonge	50.7 m²
Z04	Porte SAS ascenseur	-
Z05	conditionnement allotissement	85.0 m²
Z06	Salle à manger/ Self	276.3 m²

- Zone d'intervention
- Sol en panneaux isolants CF négative (Hors lot)
- Sol à refaire en Résine PU ciment
- EU 50
- EU 75
- EU 100 siphonné

Note :
Dans la zone d'intervention, la mission consiste à remettre en état les parties abimées du sol.



SOMMAIRE

A. VOLET ARCHITECTURE

A.1	EXISTANT		
A.1.1	PLAN EXISTANT GENERAL	A3	ECH. 1/120
A.2	PROJET		
A.2.1	PLAN GENERAL DE PROJET	A3	ECH. 1/200
A.2.1.1	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.2.1.2	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 3-4-5	A3	ECH.1/100
A.2.1.3	PLAN DE PROJET SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.2.2	COUPES DU PROJET ZONE CUISINE		
A.2.2.1	COUPE AA' -BB'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.2	COUPE CC'-DD'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.3	COUPE EE'-FF'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.4	COUP GG'	A3	ECH 1/75
A.2.3	COUPES DE PROJET ZONE SELF/SALLE A MANGER		
A.2.3.1	COUPE HH'-KK'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.2	COUPE II' - LL'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.3	COUPE JJ'	A3	ECH.1/50
A.3	DEMOLITON		
A.3.1	PLAN DEMOLITION CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.3.2	PLAN DEMOLITON CUISINE ZONE 3-4-5-6	A3	ECH. 1/120
A.4	CLOISONNEMENT		
A.4.1	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.4.2	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 3-4-5	A3	ECH. 1/100
A.4.3	PLAN CLOISONNEMENT SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.4.4	CARNET DETAILS - NICHE DECOR	A3	ECH. 1/30
A.5	PLAFOND		
A.5.1	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.5.2	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 3-4	A3	ECH. 1/100
A.5.3	PLAN PLAFOND SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH.1/75
A.6	REVÊTEMENT SOL		
A.6.1	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.6.2	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 3-4	A3	ECH. 1/100
A.7	MENUISERIE		
A.7.1	PLAN MENUISERIE	A3	ECH. 1/200
A.8	AGENCEMENT		
A.8.1	PLAN AGENCEMENT ZONE SELF / SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.8.2	CARNET DETAIL	A3	
A.9	MOBILIERS		

B. VOLET TECHNIQUE

B.1	PLAN ELECTRICITE	A3	ECH.1/100
B.2	PLAN PLOMBERIE	A3	ECH.1/100
B.3	PLAN ECLAIRAGE	A3	ECH.1/100

C. PHASAGE

C.1	PLAN PHASAGE - PHASE 1	A3	ECH. 1/200
C.2	PLAN PHASAGE - PHASE 2	A3	ECH. 1/200
C.3	PLAN PHASAGE - PHASE 3	A3	ECH. 1/200

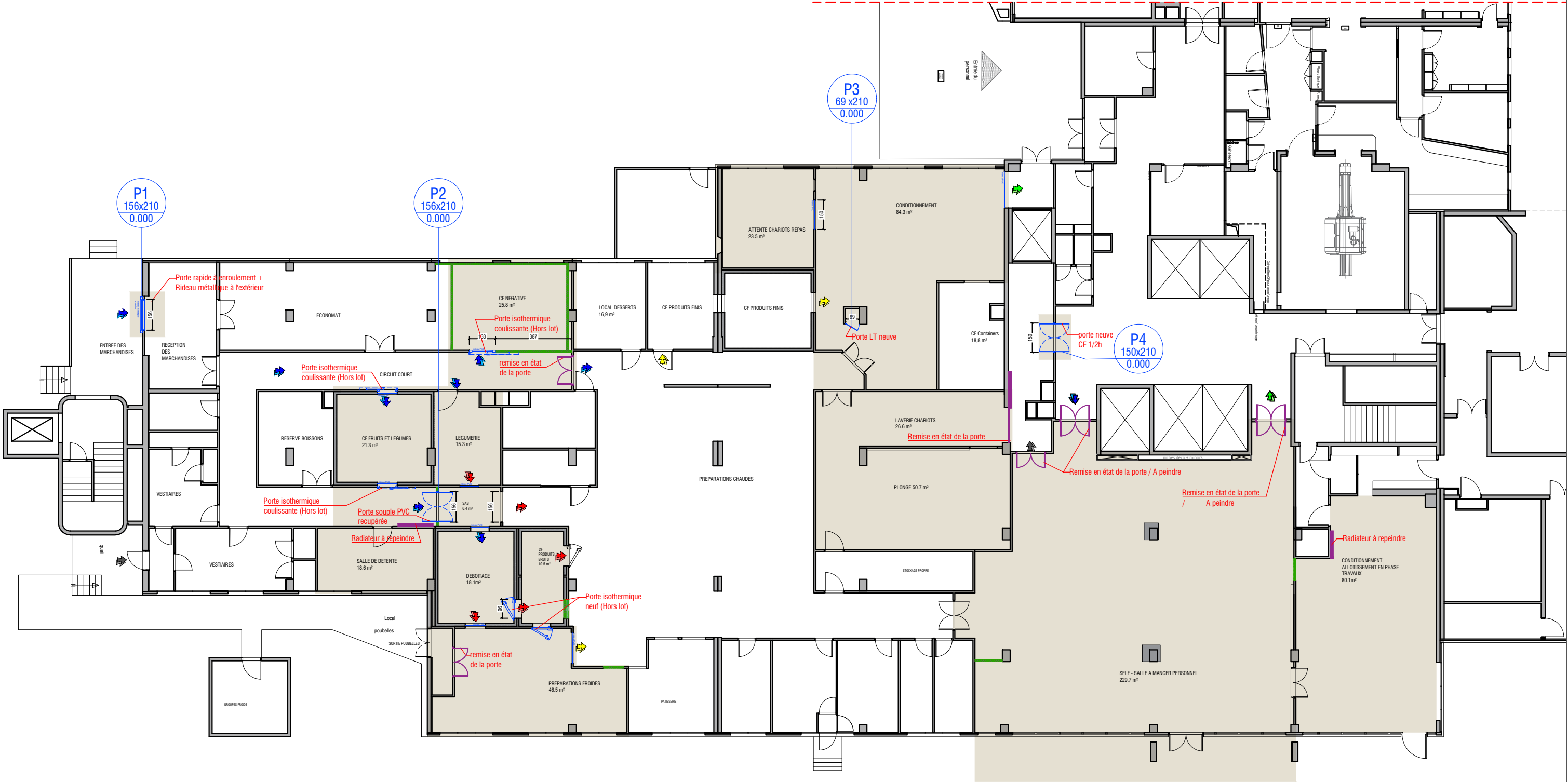
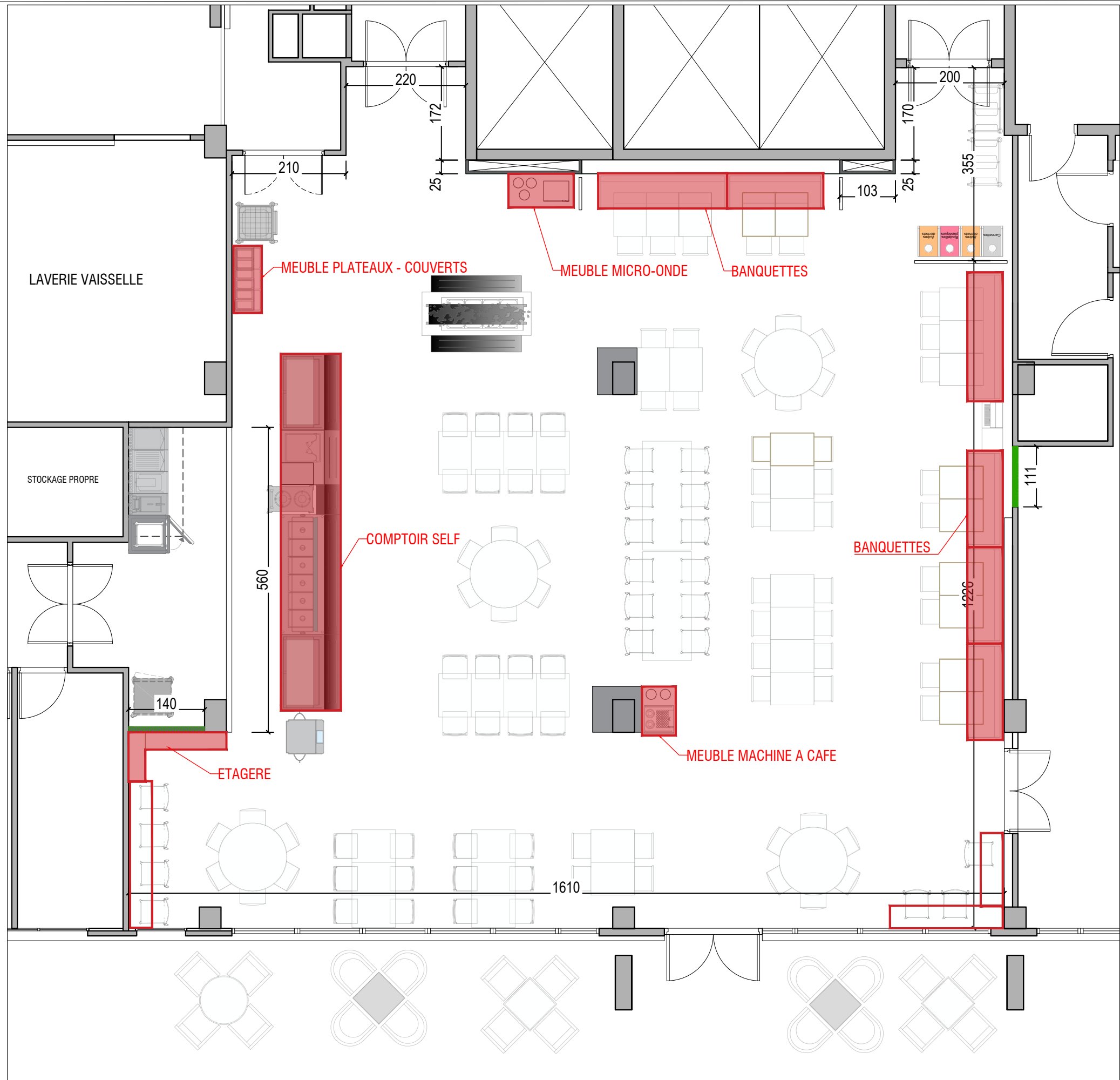


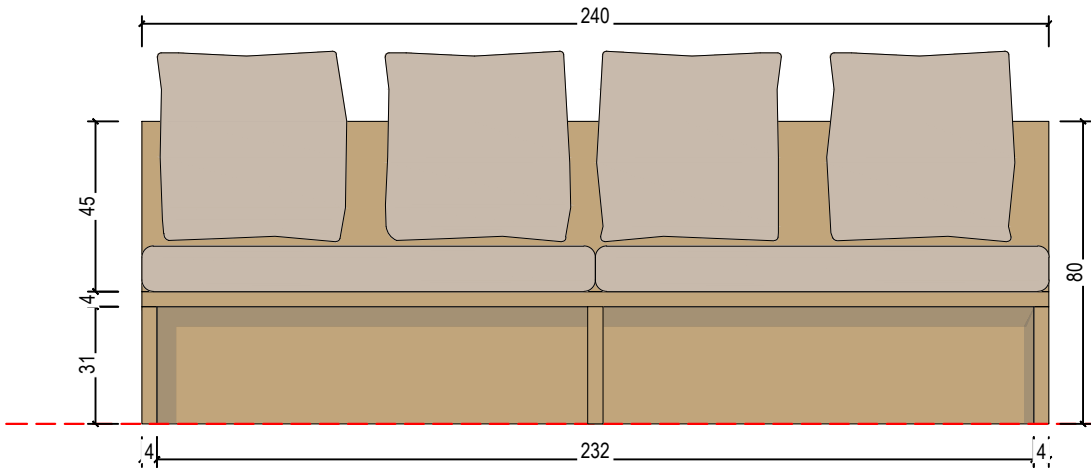
TABLEAU MENUISERIE

NOM	DIMENSION	QUANT.	DESCRIPTION
P1	156x210	01	Entrée/Reception des marchandise - Porte souple rapide à enroulement + Rideau métallique à l'extérieur
P2	156x210	01	Circulation/ SAS Légumerie - Porte double souple PVC récupérée, deux sens avec oculus
P3	69 x 210	01	Porte LT dans Conditionnement - Porte simple battante métallique, à tirer
P4	150 x 210	01	SAS Ascenseur - Porte double battante, deux sens avec oculus, coupe feu 1/2 H

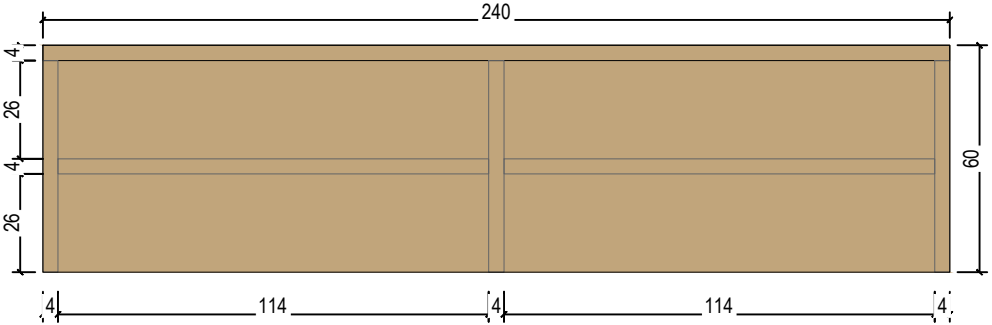
Pour toutes les portes seront remplacées par des portes neuves, les ouvertures sont existantes.
Les dimensions devront être vérifiées sur chantier.



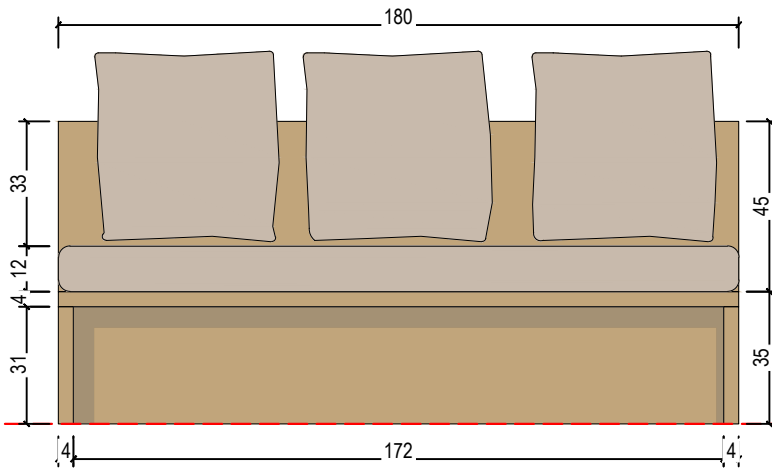
NUMERO	NIVEAU
A.8.1	RDC
PHASE	ECHELLE
PRO	1/75
DATE	FORMAT
Mai 2026	A3



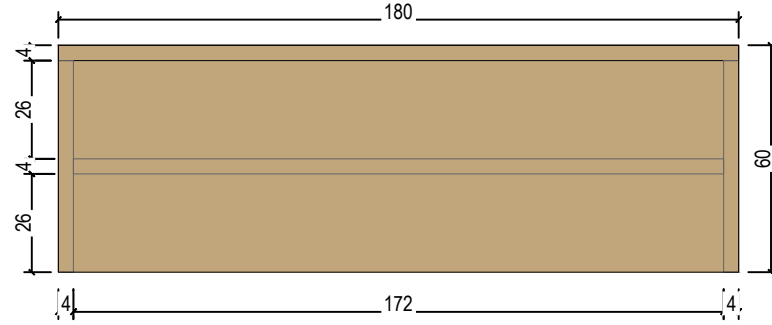
ELEVATION BANQUETTE 4 PLACE - ECH 1/20



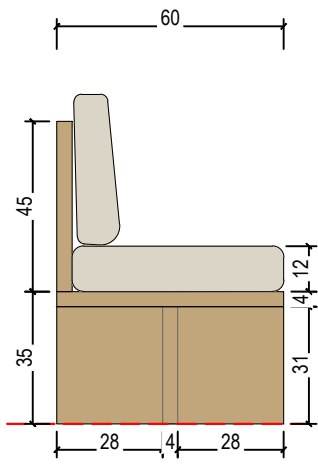
PLAN BANQUETTE 4 PLACE - ECH 1/20



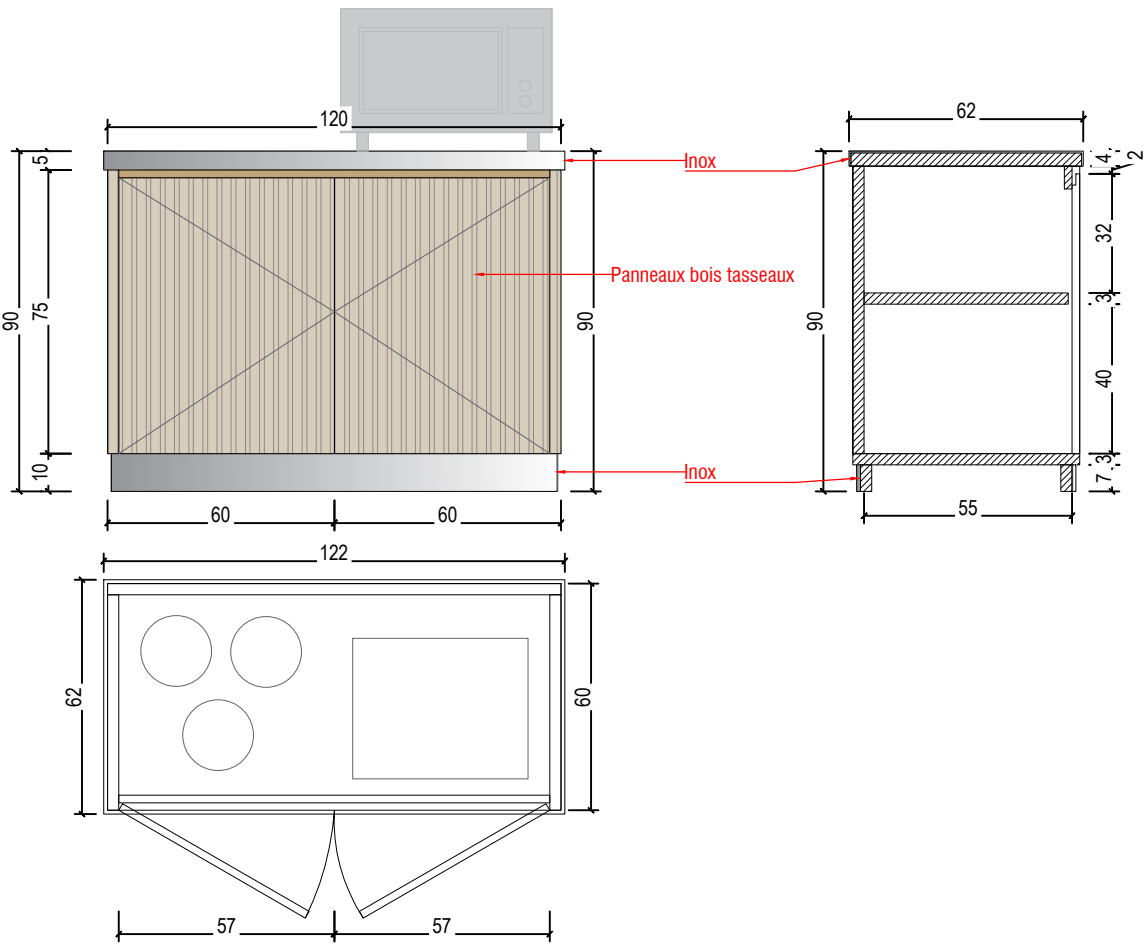
ELEVATION BANQUETTE 3 PLACE - ECH 1/20



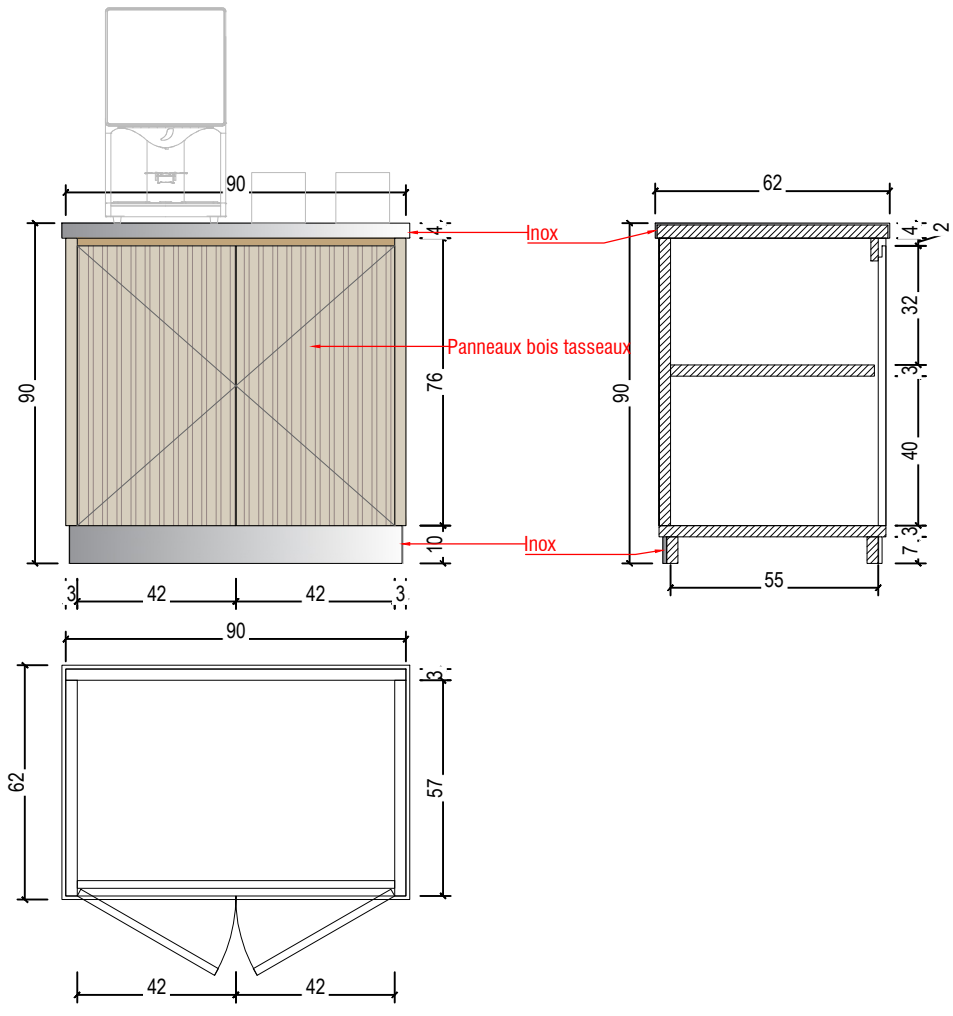
PLAN BANQUETTE 3 PLACE - ECH 1/20



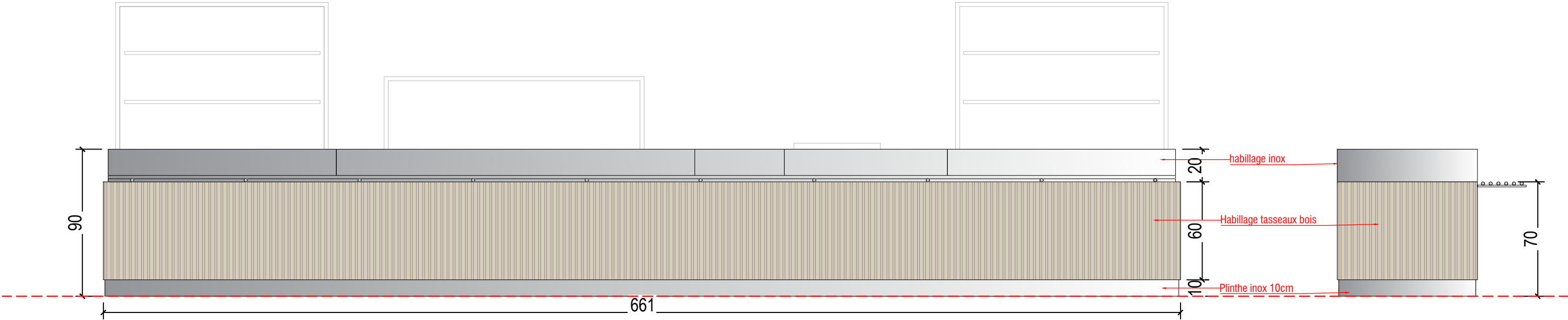
COUPE BANQUETTE - ECH 1/20



DETAIL MEUBLE MICRO-ONDE - ECH 1/20

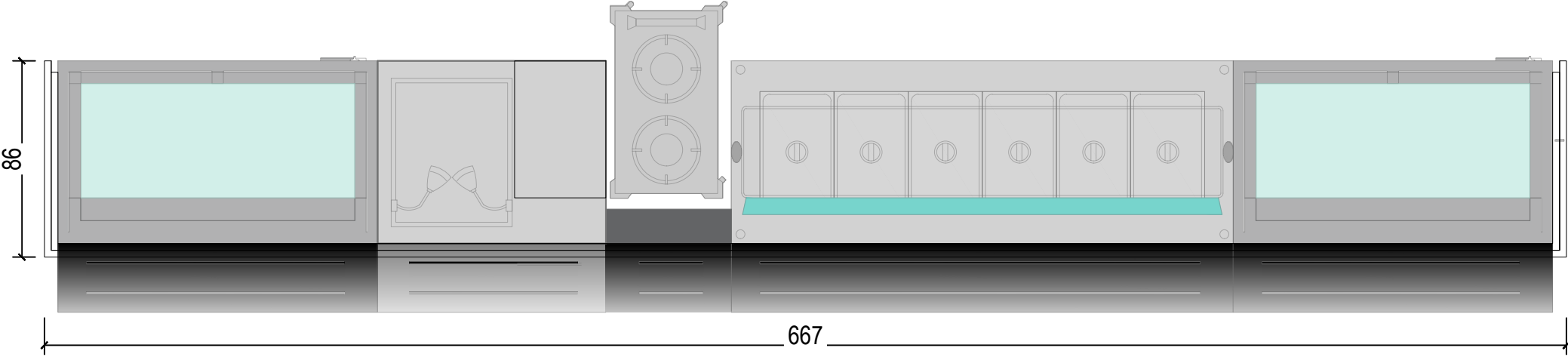


DETAIL MEUBLE MACHINE CAFE - ECH 1/20

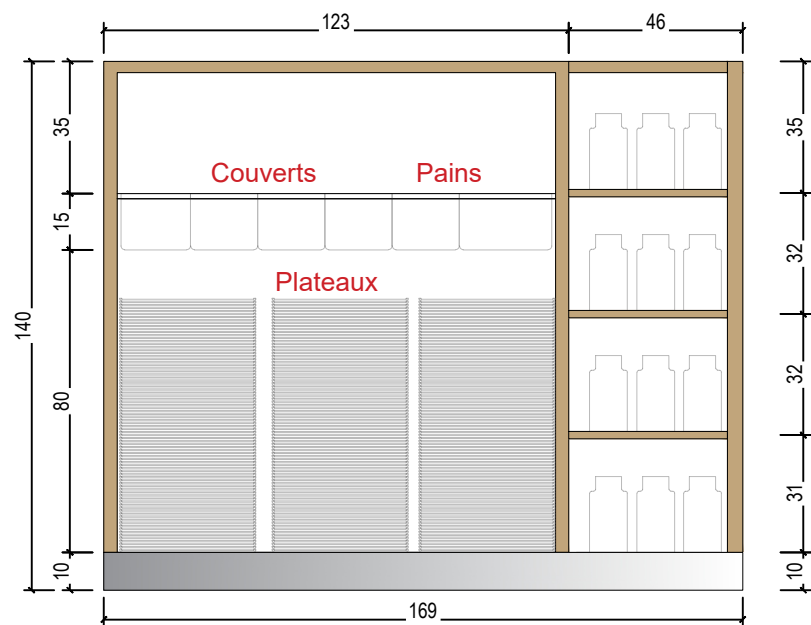


ELEVATION COMPTOIR SELF - ECH 1/20

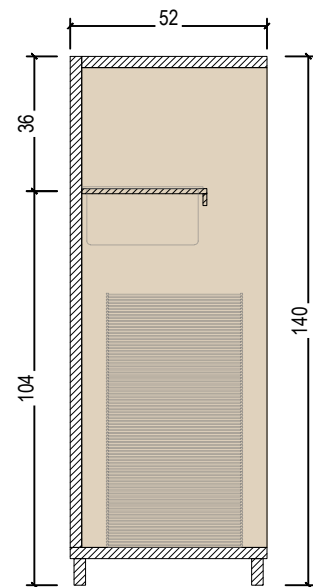
COUPE BANQUETTE - ECH 1/20



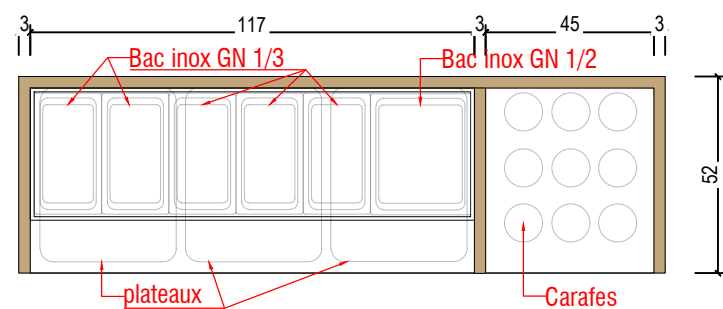
PLAN COMPTOIR SELF - ECH 1/20



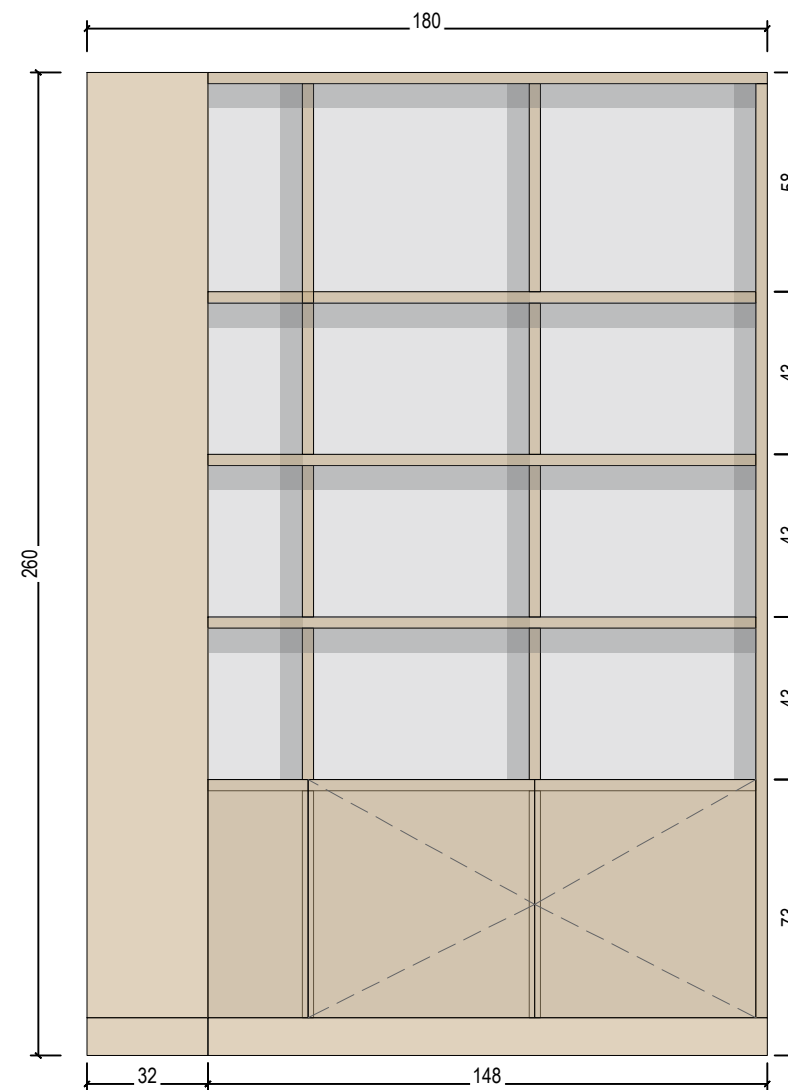
ELEVATION MEUBLE PLATEAUX - COUVERTS - ECH 1/20



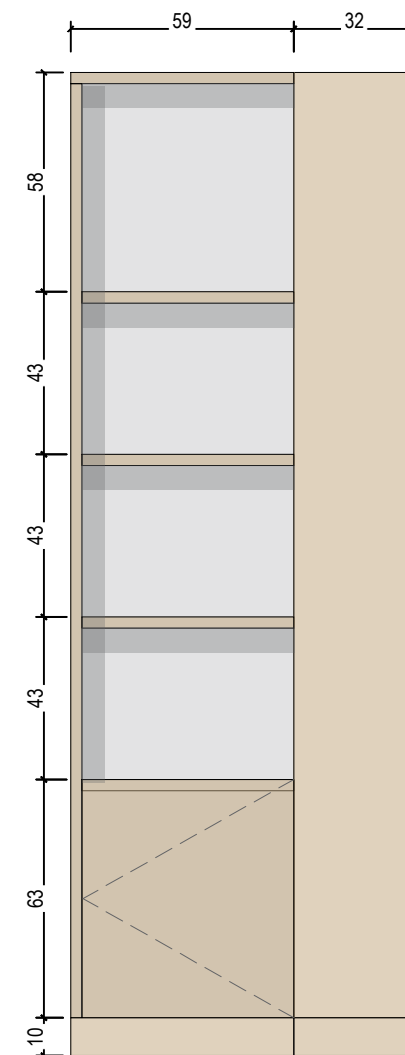
COUPE - ECH 1/20



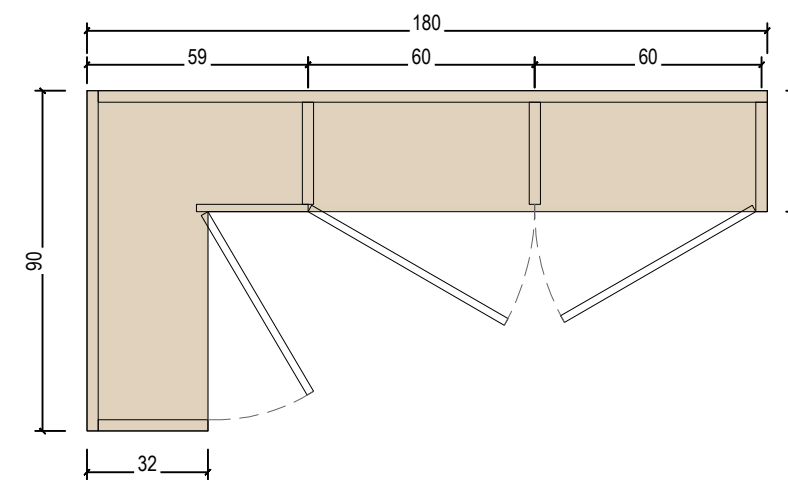
PLAN MEUBLE PLATEAUX - COUVERTS - ECH 1/20



ELEVATION A - ETAGERE SALLE A MANGER - ECH 1/20



ELEVATION B - ETAGERE SALLE A MANGER - ECH 1/20



ELEVATION A

ELEVATION B

PLAN ETAGERE SALLE A MANGER - ECH 1/20



- 2 Banquettes sur mesure
5 Tables bistro 700x700 - inox 4402H- PEDRALI
5 Chaise bois clair chêne et tissu - Dove Miliboo
- 1 Table 4 pers. - 1190x790 - Kuadro FEDERALI
1 Chaise bois clair chêne et tissu - Lucia Miliboo
3 Chaise bois clair chêne - Dove Miliboo
- 1 Banquettes sur mesure
3 Tables bistro 700x700 - inox 4402H- PEDRALI
3 Chaise bois clair chêne et tissu - Dove Miliboo
- 1 Table ronde D137 - bois clair chêne - Dita Miliboo
4 Chaise bois clair chêne et tissu - Lucia Miliboo
2 Chaise bois clair chêne et tissu - Dove Miliboo
- 2 Table 4 pers. - 1190x790 - Kuadro FEDERALI
4 Chaise bois clair chêne et tissu - Lucia Miliboo
4 Chaise bois clair chêne - Dove Miliboo
- 3 Tables bistro 700x700 - inox 4402H- PEDRALI
2 Chaise bois clair chêne et tissu - Lucia Miliboo
4 Chaise bois clair chêne - Dove Miliboo
- 1 Table ronde D137 - bois clair chêne - Dita Miliboo
4 Chaise bois clair chêne et tissu - Lucia Miliboo
2 Chaise bois clair chêne et tissu - Dove Miliboo
- 3 Banquettes sur mesure
6 Tables bistro 700x700 - inox 4402H- PEDRALI
6 Chaise bois clair chêne et tissu - Dove Miliboo
- 3 Tables bistro 700x700 - inox 4402H- PEDRALI
2 Chaise bois clair chêne et tissu - Lucia Miliboo
- 2 Tables hautes - 2000x790 - Arki FEDERALI
5 Chaises hautes - Clay H75cm- AAS32- HAY
7 Chaises hautes - Blanc H75cm- AAS32- HAY
- 2 Table 4 pers. - 1190x790 - Kuadro FEDERALI
4 Chaise bois clair chêne et tissu - Lucia Miliboo
4 Chaise bois clair chêne - Dove Miliboo
- 2 Table ronde D137 - bois clair chêne - Dita Miliboo
8 Chaise bois clair chêne et tissu - Lucia Miliboo
4 Chaise bois clair chêne et tissu - Dove Miliboo
- 3 Tables 4 pers - 1190x790- Kuadro FEDERALI
9 Chaise bois clair chêne - Dove Miliboo
7 Chaise bois claire chêne et tissu - Lucia Miliboo
- 3 Tables hautes bar sur mesure
4 Chaise hautes AAS38- Clay- HAY
4 Chaise hautes AAS38- Blanc- HAY
- TERRASSE :
12 Chaises Coney 3645 FEDERALI
8 Chaises Coney 3640 FEDERALI
2 tables rondes Elliot 5470 FEDERALI
2 tables carrées Elliot 5470 FEDERALI

SOMMAIRE

A. VOLET ARCHITECTURE

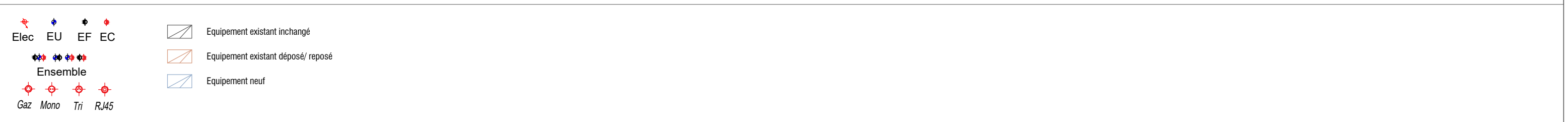
A.1	EXISTANT		
A.1.1	PLAN EXISTANT GENERAL	A3	ECH. 1/120
A.2	PROJET		
A.2.1	PLAN GENERAL DE PROJET	A3	ECH. 1/200
A.2.1.1	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.2.1.2	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 3-4-5	A3	ECH.1/100
A.2.1.3	PLAN DE PROJET SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.2.2	COUPES DU PROJET ZONE CUISINE		
A.2.2.1	COUPE AA' -BB'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.2	COUPE CC'-DD'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.3	COUPE EE'-FF'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.4	COUP GG'	A3	ECH 1/75
A.2.3	COUPES DE PROJET ZONE SELF/SALLE A MANGER		
A.2.3.1	COUPE HH'-KK'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.2	COUPE II' - LL'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.3	COUPE JJ'	A3	ECH.1/50
A.3	DEMOLITON		
A.3.1	PLAN DEMOLITION CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.3.2	PLAN DEMOLITON CUISINE ZONE 3-4-5-6	A3	ECH. 1/120
A.4	CLOISONNEMENT		
A.4.1	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.4.2	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 3-4-5	A3	ECH. 1/100
A.4.3	PLAN CLOISONNEMENT SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.4.4	CARNET DETAILS - NICHE DECOR	A3	ECH. 1/30
A.5	PLAFOND		
A.5.1	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.5.2	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 3-4	A3	ECH. 1/100
A.5.3	PLAN PLAFOND SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH.1/75
A.6	REVÊTEMENT SOL		
A.6.1	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.6.2	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 3-4	A3	ECH. 1/100
A.7	MENUISERIE		
A.7.1	PLAN MENUISERIE	A3	ECH. 1/200
A.8	AGENCEMENT		
A.8.1	PLAN AGENCEMENT ZONE SELF / SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.8.2	CARNET DETAIL	A3	
A.9	MOBILIERS		

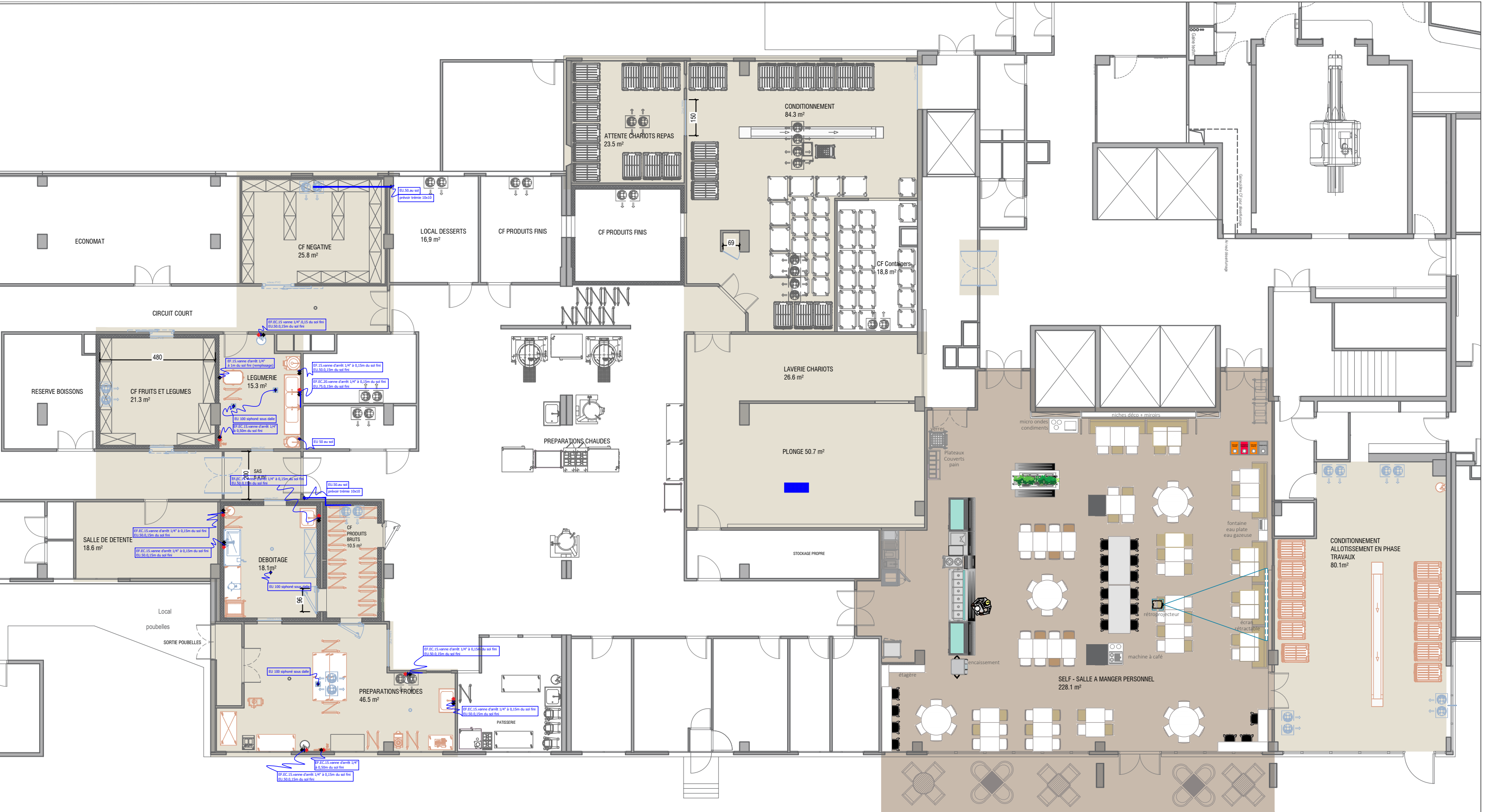
B. VOLET TECHNIQUE

B.1	PLAN ELECTRICITE	A3	ECH.1/100
B.2	PLAN PLOMBERIE	A3	ECH.1/100
B.3	PLAN ECLAIRAGE	A3	ECH.1/100

C. PHASAGE

C.1	PLAN PHASAGE - PHASE 1	A3	ECH. 1/200
C.2	PLAN PHASAGE - PHASE 2	A3	ECH. 1/200
C.3	PLAN PHASAGE - PHASE 3	A3	ECH. 1/200





Elec

EU

EF

EC

Ensemble

Gaz

Mono

Tri

RJ45

Equipement existant inchangé

Equipement existant déposé/ reposé

Equipement neuf



- Plafonnier existant
- Plafonnier neuf
- Suspension type 1
- Suspension type 2
- Spot
- Equipement existant inchangé
- Equipement existant déposé/ reposé
- Equipement neuf

SOMMAIRE

A. VOLET ARCHITECTURE

A.1	EXISTANT		
A.1.1	PLAN EXISTANT GENERAL	A3	ECH. 1/120
A.2	PROJET		
A.2.1	PLAN GENERAL DE PROJET	A3	ECH. 1/200
A.2.1.1	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.2.1.2	PLAN DE PROJET ZONE CUISINE 3-4-5	A3	ECH.1/100
A.2.1.3	PLAN DE PROJET SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.2.2	COUPES DU PROJET ZONE CUISINE		
A.2.2.1	COUPE AA' -BB'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.2	COUPE CC'-DD'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.3	COUPE EE'-FF'	A3	ECH. 1/75
A.2.2.4	COUP GG'	A3	ECH 1/75
A.2.3	COUPES DE PROJET ZONE SELF/SALLE A MANGER		
A.2.3.1	COUPE HH'-KK'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.2	COUPE II' - LL'	A3	ECH. 1/50
A.2.3.3	COUPE JJ'	A3	ECH.1/50
A.3	DEMOLITON		
A.3.1	PLAN DEMOLITION CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.3.2	PLAN DEMOLITON CUISINE ZONE 3-4-5-6	A3	ECH. 1/120
A.4	CLOISONNEMENT		
A.4.1	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.4.2	PLAN CLOISONNEMENT CUISINE ZONE 3-4-5	A3	ECH. 1/100
A.4.3	PLAN CLOISONNEMENT SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.4.4	CARNET DETAILS - NICHE DECOR	A3	ECH. 1/30
A.5	PLAFOND		
A.5.1	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.5.2	PLAN PLAFOND CUISINE ZONE 3-4	A3	ECH. 1/100
A.5.3	PLAN PLAFOND SELF/ SALLE A MANGER	A3	ECH.1/75
A.6	REVÊTEMENT SOL		
A.6.1	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 1-2	A3	ECH. 1/100
A.6.2	PLAN REVÊTEMENT SOL ZONE CUISINE 3-4	A3	ECH. 1/100
A.7	MENUISERIE		
A.7.1	PLAN MENUISERIE	A3	ECH. 1/200
A.8	AGENCEMENT		
A.8.1	PLAN AGENCEMENT ZONE SELF / SALLE A MANGER	A3	ECH. 1/75
A.8.2	CARNET DETAIL	A3	
A.9	MOBILIERS		

B. VOLET TECHNIQUE

B.1	PLAN ELECTRICITE	A3	ECH.1/100
B.2	PLAN PLOMBERIE	A3	ECH.1/100
B.3	PLAN ECLAIRAGE	A3	ECH.1/100

C. PHASAGE

C.1	PLAN PHASAGE - PHASE 1	A3	ECH. 1/200
C.2	PLAN PHASAGE - PHASE 2	A3	ECH. 1/200
C.3	PLAN PHASAGE - PHASE 3	A3	ECH. 1/200

- ZONE TRAVAUX
Phase 1.1
- ZONE TRAVAUX
Phase 1.2
- CIRCULATION CHANTIER
- CONTRAINER VERS ALLOTISSEMENT
- ENTREE PERSONNEL

