

# UGECAM - La Gaude - Diagnostic Rénovation cuisine

MAÎTRISE D'OUVRAGE



ASSISTANCE TECHNIQUE A LA  
MAITRISE D'OUVRAGE



|     |            |                          |            |             |
|-----|------------|--------------------------|------------|-------------|
|     |            |                          |            |             |
| 2   | 02/04/2026 | Modification de projet   | MAs        | Lla         |
| 1   | 27/01/2026 | Modification de projet   | MAs        | Lla         |
| 0   | 25/08/2025 | Edition initiale         | MAs        | Lla         |
| IND | DATE       | NATURE DES MODIFICATIONS | Etabli par | Vérifié par |

## TABLE DES MATIERES

|       |                                         |    |
|-------|-----------------------------------------|----|
| 1     | GENERALITES .....                       | 3  |
| 1.1   | PREAMBULE .....                         | 3  |
| 1.2   | PRESENTATION DE LA CUISINE.....         | 3  |
| 2     | DIAGNOSTIC TECHNIQUE .....              | 4  |
| 2.1   | ZONE LAVERIE .....                      | 4  |
| 2.1.1 | Ventilation existante.....              | 4  |
| 2.1.2 | Relevés photographiques .....           | 5  |
| 2.1.3 | Mesures des débits de ventilation ..... | 7  |
| 2.2   | ZONE CUISSON.....                       | 8  |
| 2.2.1 | Ventilation existante.....              | 8  |
| 2.2.2 | Système de sécurité incendie.....       | 9  |
| 2.2.3 | Relevés photographiques .....           | 10 |
| 2.2.4 | Mesures des débits de ventilation ..... | 12 |
| 3     | SOLUTIONS TECHNIQUES .....              | 13 |
| 3.1   | CONTEXTE .....                          | 13 |
| 3.2   | SOLUTION .....                          | 14 |
| 3.2.1 | Zone laverie.....                       | 14 |
| 3.2.2 | Création local poubelle .....           | 15 |
| 3.2.3 | Zone de cuisson .....                   | 16 |
| 3.2.4 | Options.....                            | 18 |
| 4     | RECAPITULATIF FINANCIER .....           | 20 |

# 1 GENERALITES

---

## 1.1 PREAMBULE

Le site médico-social « Le Coteau », situé dans la métropole de Nice-Côte d'Azur, sur la commune de La Gaude et géré par l'UGECAM PACA-Corse, accueille des adolescents, des jeunes adultes et des adultes en situation de handicap dans le cadre des services et prestations orientés vers l'insertion socioprofessionnelle.

Le présent rapport a pour objectif de fournir à la Maîtrise d'Ouvrage un état des lieux détaillé des désordres et pathologies affectant les installations de ventilation au sein de la cuisine. Ce diagnostic s'inscrit dans une démarche d'amélioration et de mise en conformité des équipements techniques.

L'analyse a été réalisée sur la base des connaissances techniques actuelles, des normes en vigueur, ainsi que des constats effectués lors de nos investigations sur site.

Les recommandations formulées portent sur les points suivants :

1. L'analyse de la nature et de l'état des équipements de production, des réseaux de distribution et des émetteurs de ventilation ;
2. Les préconisations de mise en conformité selon les Documents Techniques Unifiés (DTU) applicables ;
3. Les solutions techniques proposées, leur faisabilité et les modalités de mise en œuvre, dans le respect des objectifs de performance, de sécurité et de durabilité.

## 1.2 PRESENTATION DE LA CUISINE

Dans le cadre de la présente étude, une visite sur site a été effectuée le 17 octobre 2025 en présence du cuisiniste afin d'observer et analyser les installations de la cuisine située dans le bloc T2 au rez-de-chaussée. Une visite du local technique a aussi été réalisée afin d'évaluer les équipements de ventilation et de traitement d'air desservant ces espaces.

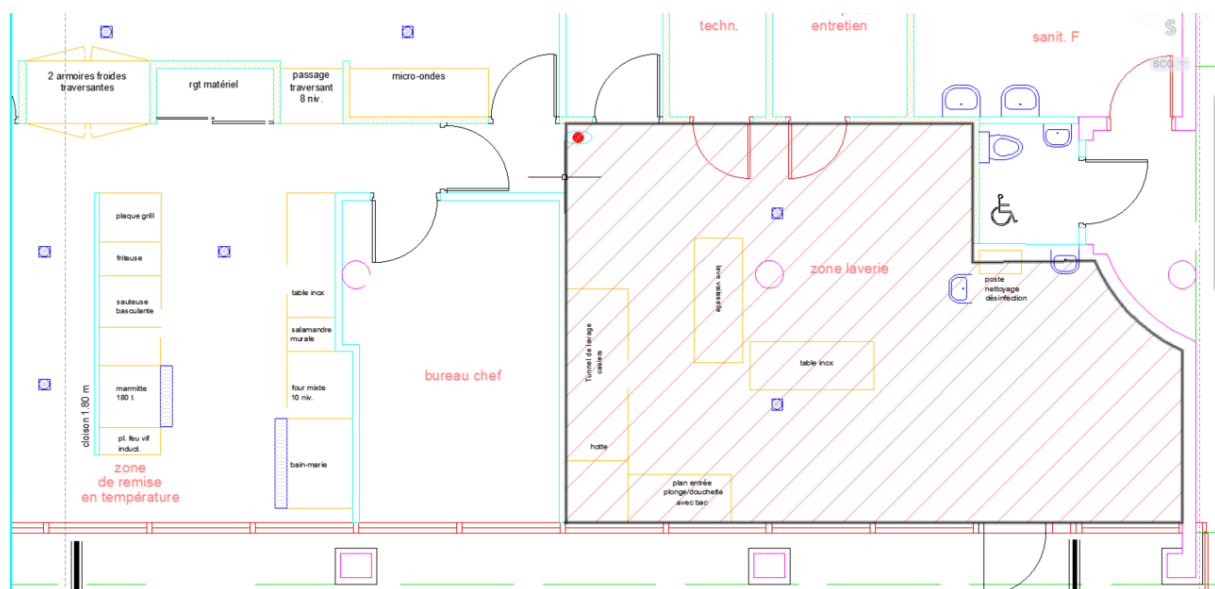
## 2 DIAGNOSTIC TECHNIQUE

Le diagnostic technique permet de caractériser et de rendre compte de l'état actuel des éléments. L'objectif du diagnostic est de présenter les diverses solutions techniques envisageables permettant le remplacement ou l'optimisation des installations assurant la ventilation dans la cuisine et la création d'un local poubelle.

### 2.1 ZONE LAVERIE

#### 2.1.1 Ventilation existante

La zone laverie est attenante à la cuisine, située dans le bloc T2, au rez-de-chaussée. À la suite de la démolition d'une cloison, cet espace intègre désormais l'ancien local poubelle.



*Zone laverie identifiée sur plan rez-de-chaussée*

L'amenée d'air neuf destinée à la laverie, à la zone cuisson et au réfectoire est assurée par un insufflateur d'une capacité de 6 500 m<sup>3</sup>/h d'après les plans, installée dans le local technique. L'air est acheminé via un réseau de gaines traversant la zone cuisson et est diffusé par un diffuseur au sein de la laverie.

L'extraction de l'air vicié, des buées et des graisses est assurée par un extracteur situé dans le même local technique, avec un débit de 1 500 m<sup>3</sup>/h. Le réseau de gaines d'extraction traverse initialement la zone cuisson pour se raccorder à l'ancienne hotte de la laverie, aujourd'hui hors service et condamnée. Ce réseau remonte ensuite sur deux niveaux, subit un dévoiement au niveau 2, puis est rejeté en toiture via des édicules.

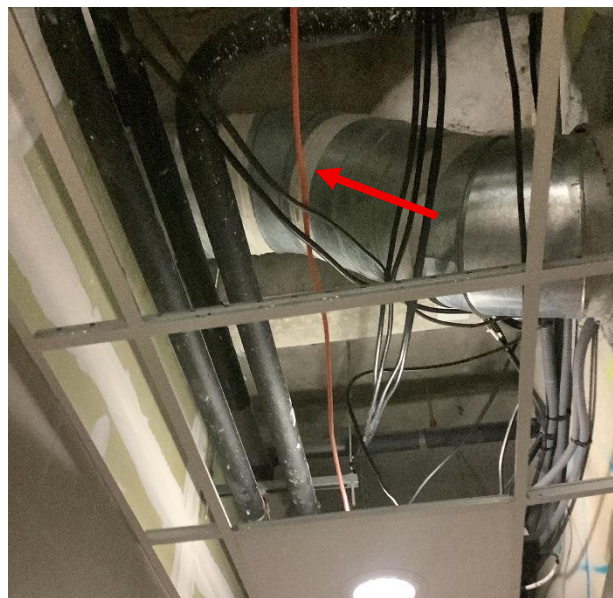
Deux nouvelles hottes, non représentées sur les plans disponibles, ont été installées. Elles sont raccordées au circuit d'extraction existant par l'intermédiaire d'un coude à 90°, puis le réseau se divise en deux gaines distinctes, chacune desservant une hotte. La première, de marque Winterhalter, assure l'aspiration d'un lave-vaisselle, permettant une évacuation efficace de la vapeur et de l'humidité générées lors des cycles de lavage. La seconde, de marque Saftair, est dédiée à l'aspiration d'un équipement de plonge, garantissant une extraction ciblée des vapeurs et des effluents liés aux opérations de nettoyage manuel. Les fiches techniques n'ont pas pu être fournies. L'extraction des hottes est pilotée par un interrupteur à l'entrée de la zone laverie. La compensation est asservie au démarrage des hottes.

## 2.1.2 Relevés photographiques

### Production d'air neuf :



*Caisson d'insufflation de l'air neuf de la zone laverie situé dans le local technique*



*Sortie de la gaine d'amenée d'air neuf du local technique qui dessert la zone cuisson, laverie et réfectoire*

Extraction air vicié :



*Caisson 'extraction de la zone laverie*



*Ancienne hotte hors service où se situe la gaine générale d'extraction*



*Raccordement des deux nouvelles hottes sur le réseau d'extraction générale situé au-dessus de l'ancienne hotte hors service*



Hotte non représentée sur plans dans la zone laverie

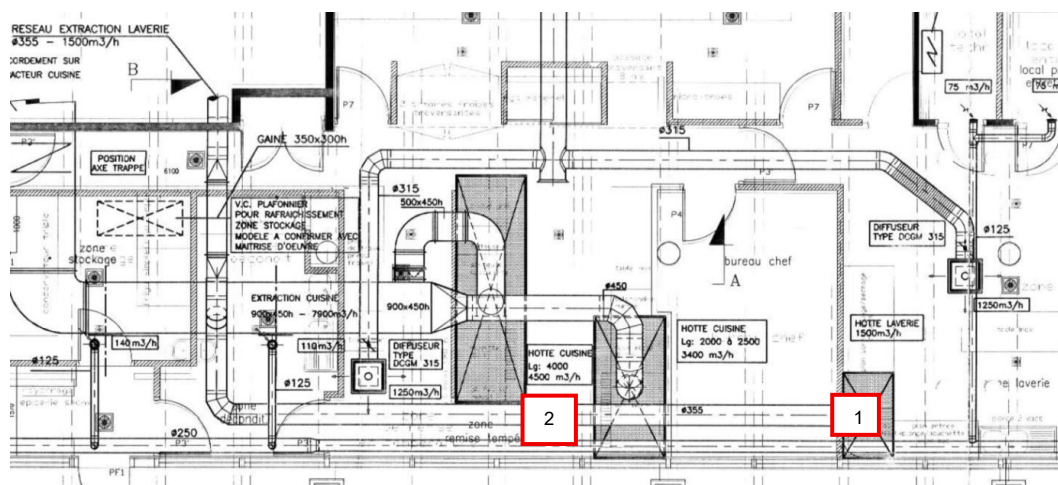


Coude à 90° de raccordement des deux nouvelles hottes sur le réseau d'extraction principal à modifier

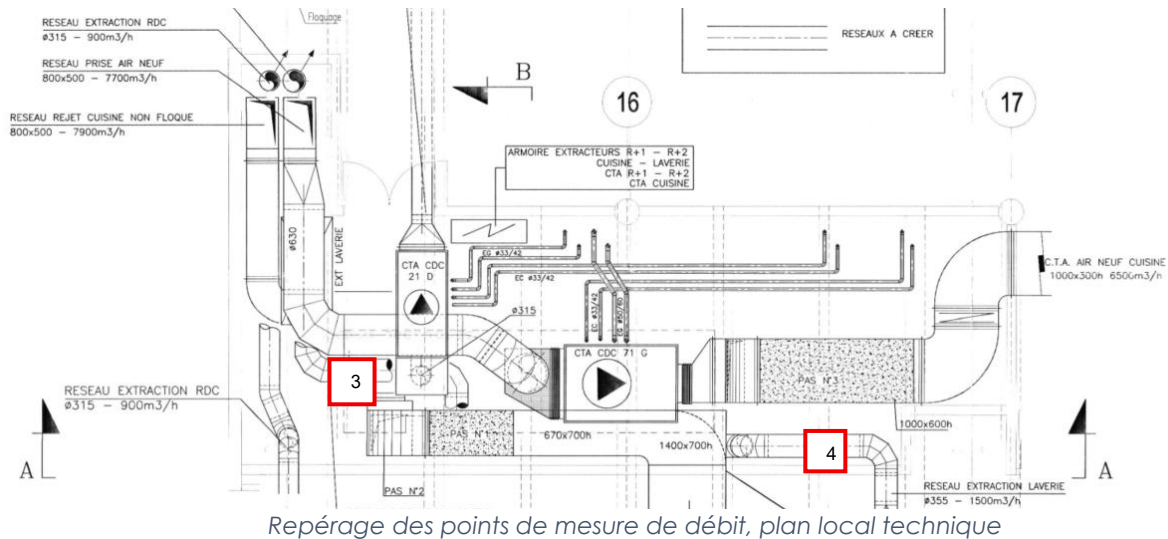
### 2.1.3 Mesures des débits de ventilation

Des mesures de débit d'air ont été réalisées lors de la visite sur site, afin d'évaluer la performance du système d'extraction. Les relevés ont été effectués à l'aide d'une sonde à fil chaud, permettant une mesure précise des vitesses d'air en environnement contrôlé. Les points de prise de mesure sont indiqués sur le plan ci-dessous, et concernent notamment :

- 1- La nouvelle hotte située à proximité du diffuseur d'air, après le coude à 90° a un débit moyen mesuré de : 600 m<sup>3</sup>/h
- 2- La gaine intermédiaire entre les deux hottes de la zone cuisson a un débit moyen mesuré de : 572 m<sup>3</sup>/h
- 3- La gaine de fin de parcours après l'entrée dans le local technique a un débit moyen de : 950 m<sup>3</sup>/h
- 4- La gaine de fin de parcours reliée par un coude 90° à l'extracteur dans le local technique a un débit moyen de : 760 m<sup>3</sup>/h



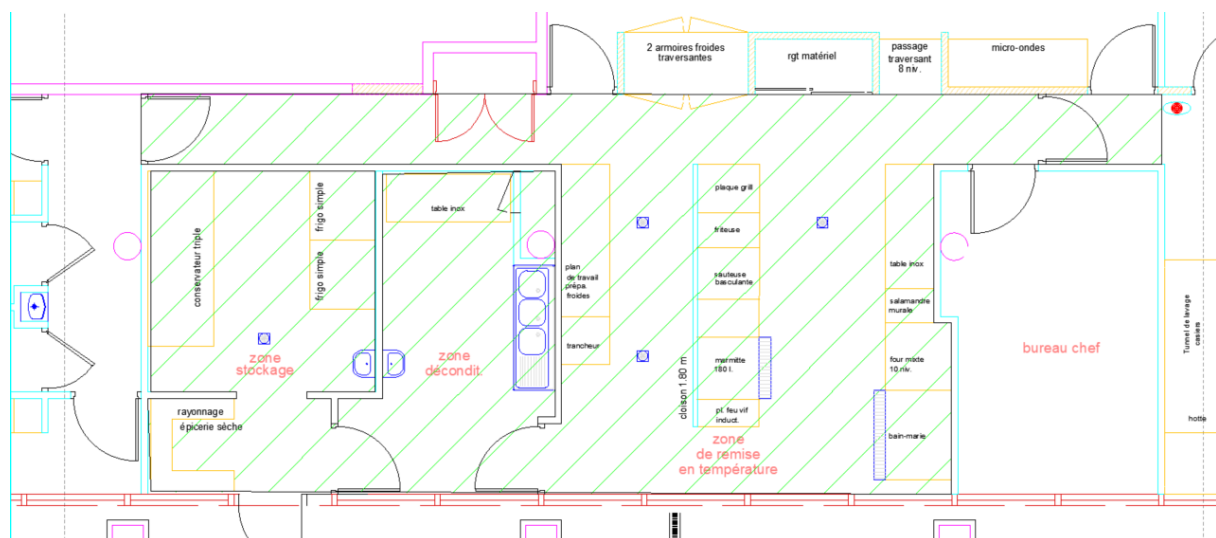
Repérage des points de mesures de débit, plan rez-de-chaussée



## 2.2 ZONE CUISSON

### 2.2.1 Ventilation existante

La cuisine est située au rez-de-chaussée du bloc T2. Elle comprend plusieurs espaces fonctionnels, notamment une zone dédiée à la cuisson, une chambre froide (zone de déconditionnement et une partie de la zone de remise en température), une zone de stockage, ainsi qu'un espace de circulation permettant l'accès aux vestiaires.



Zone cuisine identifiée sur plan rez-de-chaussée

Le démarrage du système d'extraction/soufflage est assuré par un commutateur rotatif triposition situé à l'entrée de la cuisine. Ce dispositif permet une gestion souple et hiérarchisée du fonctionnement du système selon les besoins d'exploitation :

- Position ARRET : arrêt complet du système, aucune ventilation n'est assurée.
- Position AUTO : mise en service automatique selon les scénarios définis par la GTB ou une horloge locale.
- Position GV (Grande Vitesse) : activation manuelle en régime forcé, permettant une extraction maximale en cas de forte sollicitation thermique ou olfactive.
- Position PV (Petite Vitesse) : activation manuelle en régime réduit, permettant de maintenir un confort hygiénique minimal et d'adapter la ventilation à une sollicitation modérée de la cuisine.

Deux commutateurs sont présents : l'un à l'entrée de la cuisine et l'autre près de la grande hotte de la zone cuisson, indiquant une priorité d'usage réservée au personnel encadrant pour le contrôle de la ventilation selon l'activité. Ce dispositif s'inscrit dans une logique de sécurité, de confort thermique et de qualité d'air, tout en assurant la conformité aux exigences réglementaires en matière de ventilation des locaux de préparation alimentaire.

Dans le cadre de la gestion des installations de traitement d'air en cuisine professionnelle, un tableau divisionnaire est implanté dans la zone circulation attenante. Ce tableau regroupe l'ensemble des protections et commandes associées aux équipements techniques de la cuisine.

La production d'air neuf destinée à la cuisine dessert aussi la laverie et le réfectoire. Elle est assurée par un insufflateur d'une capacité de 6 500 m<sup>3</sup>/h d'après les plans, installée dans le local technique. L'air est acheminé via un réseau de gaines et diffusé par des diffuseurs.

L'extraction de l'air vicié est assurée par un extracteur mécanique, débit nominal 7 900 m<sup>3</sup>/h, alimentant un réseau de gaines destiné à desservir deux hottes de cuisine (marque FranceAir). En sortie de l'extracteur, le réseau présente une section rectangulaire au sein du local technique, puis franchit la zone de circulation via une section réduite (1 200 × 350 mm) non floquée. Le cheminement se poursuit à travers les zones de stockage et de déconditionnement, avant de se terminer par une section circulaire raccordée à la petite hotte de cuisine. Le réseau de rejet de la zone cuisson s'élève sur deux niveaux, subit un dévoiement au niveau 2, puis est évacué en toiture via des édicules. À noter que l'ancien réseau d'extraction du local poubelle se rejette également dans cette même gaine.

La zone de cuisson est équipée de deux hottes distinctes assurant l'extraction des fumées et vapeurs générées par les équipements thermiques :

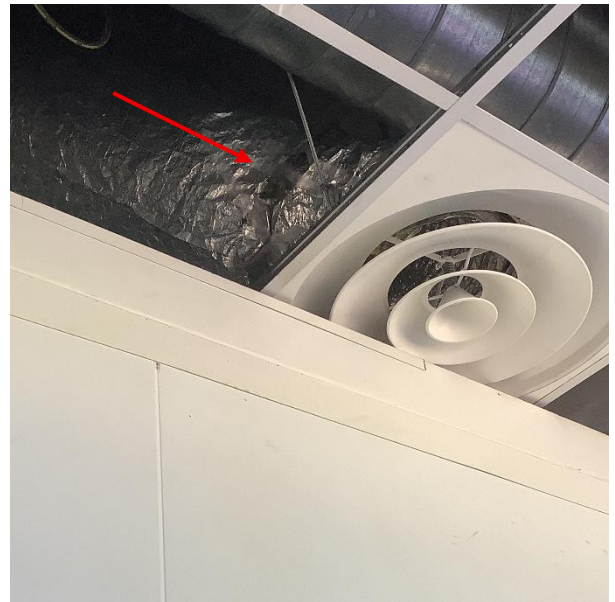
- La grande hotte (marque FranceAir), d'une longueur de 3,5 mètres, est dotée d'une gaine d'aspiration unique. Elle prend en charge l'extraction des appareils suivants :
  - Plaque électrique grill (Hobart)
  - Friteuse (Bonnet)
  - Module de cuisson plaque (HMI Thirode)
  - Sauteuse basculante (Capic)
  - Marmite (Capic)
- La petite hotte de 3 mètres de long est dédiée à l'aspiration des équipements suivants :
  - Chauffe plat (Hobart)
  - Four mixte à dix niveaux (Rosinox)

## 2.2.2 Système de sécurité incendie

La cuisine dispose de 3 détecteurs automatiques optiques, dont deux se situent au niveau du coin laverie et un dans la zone cuisson.

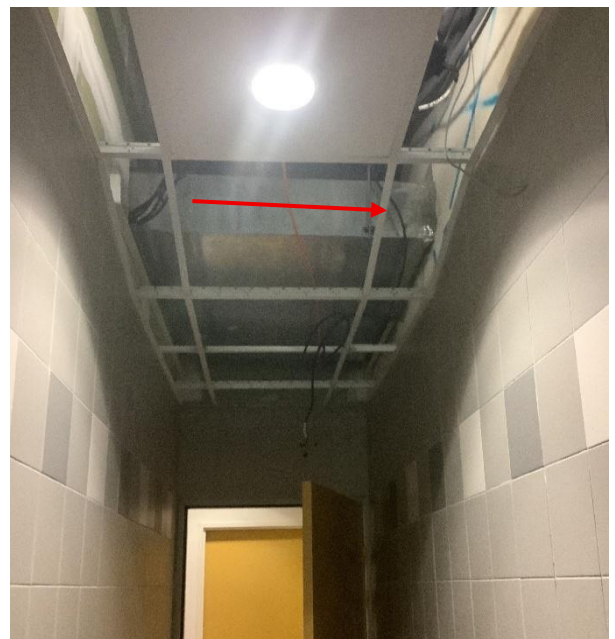
### 2.2.3 Relevés photographiques

#### Production d'air neuf



*Gaine flexible d'amenée d'air détériorée située à la sortie de la chambre froide*

#### Extraction d'air vicié :



*Identification de la zone d'étranglement du réseau d'extraction non réglementaire*



Grande hotte de 3,5 mètres de long de la zone cuisson



Petite hotte de 3 mètres de long située dans la zone cuisson



Ensemble des équipements situés sous la grande hotte en zone cuisson



Tableau divisionnaire situé dans la zone de passage regroupant l'ensemble des protections et commandes associées aux équipements techniques de la cuisine.



Commutateur et bouton triposition extraction/soufflage situés à l'entrée de la cuisine



## 3 SOLUTIONS TECHNIQUES

---

### 3.1 CONTEXTE

L'ensemble des dispositions réglementaires présentées dans ce document concerne un local classé en tant que « grande cuisine », c'est-à-dire un local comportant des appareils de cuisson et de remise en température dont la puissance utile totale est supérieure à 20kW. Ce classement entraîne l'application stricte des prescriptions du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP). Plus précisément, il s'agit des dispositions de la section I, couvrant les articles GC 1 à GC 10, qui définissent les conditions de conception, d'aménagement et d'exploitation des grandes cuisines afin de limiter les risques d'incendie et de garantir la sécurité des personnes.

Dans le cadre de notre étude, la cuisine concernée est isolée conformément aux exigences réglementaires. Elle est protégée par des cloisons et murs coupe-feu présentant une résistance de 1 heure (validé par le bureau de contrôle présent lors de la visite), permettant de contenir un éventuel sinistre et de limiter sa propagation vers les autres locaux. Les ouvertures sont quant à elles équipées de portes pare-flammes d'une résistance de 30 minutes, assurant une continuité de la protection passive et renforçant la compartimentation des espaces.

Ces mesures constructives visent à garantir, en cas d'incident, à la fois la protection des occupants de l'établissement, la maîtrise de la propagation d'un départ de feu et la sécurisation des conditions d'intervention des services de secours.

Une première estimation des débits à prendre en compte a été réalisée pour vérifier la concordance entre les équipements de ventilation installés et les appareils de cuisson en place. Selon les recommandations transmises par le cuisiniste, un débit d'extraction de 1 000 m<sup>3</sup>/h sera retenu pour chaque mètre linéaire de longueur de hotte. Cette approche permet d'estimer les besoins aérauliques de manière cohérente avec les pratiques professionnelles et les exigences sanitaires.

Ces données feront l'objet d'une vérification par un bureau d'études Cuisiniste sur les phases ultérieures du projet.

## 3.2 SOLUTION

### 3.2.1 Zone laverie

Suite à notre dernière visite et aux données d'entrée fourni par le BET Cuisiniste, les installations semblent insuffisantes vis-à-vis des équipements présents dans la laverie.

D'après les recommandations du cuisiniste, il est nécessaire d'installer une nouvelle hotte de 1,50 mètres de largeur et 4 mètres de longueur pour le tunnel de lavage, afin d'assurer une captation efficace des équipements qui génèrent une importante quantité de buée. Cette hotte devra garantir un débit d'extraction de 3 000 m<sup>3</sup>/h. Une attention particulière devra être portée à la protection de la zone située côté façade vitrée.

Par ailleurs, la hotte actuelle du lave-vaisselle devra être remplacée par une hotte de 1,40 mètres de largeur et 1,80 mètres de longueur, avec une hauteur de 2,70 m. Ces dimensions intègrent un débord de 40 cm sur tous les côtés par rapport aux équipements concernés, conformément aux bonnes pratiques de captation. Cette hotte devra permettre un débit d'extraction de 2 000 m<sup>3</sup>/h.

Le remplacement des deux hottes pour un débit demandé de 5000 m<sup>3</sup>/h nous oblige à revoir l'ensemble de l'installation, depuis la laverie jusqu'en toiture. Nous préconisons donc le remplacement des deux hottes et l'ensemble de l'installation d'extraction jusqu'en toiture, pour assurer un débit minimal de 5000 m<sup>3</sup>/h. Dans ce cadre, la gaine technique existante sera déposée puis recrée à l'identique.

Cela impliquera des travaux à réaliser en dehors du périmètre du local technique et de la cuisine, notamment au niveau R+2 et dans les gaines techniques où chemine le rejet du réseau laverie. En effet, au niveau R+2, le remplacement du faux plafond existant ainsi que des luminaires actuels est à prévoir. Le faux plafond existant, actuellement composé de dalles rectangulaires disposées en longueur, ne permet pas un accès satisfaisant aux réseaux en plénum.

Les luminaires en place seront remplacés par des dalles lumineuses au format 600 × 600 mm, et le faux plafond sera entièrement repris avec des dalles de même format, afin de faciliter l'accès au réseau de rejet de la laverie dans une logique de maintenance.

Cette solution restera à valider en fonction du nouvel aménagement de la cuisine et nouveaux équipements installés.

#### **Descriptif travaux sommaires à réaliser :**

- Installation de chantier, approvisionnement des matériaux ;
- Etudes d'exécution ;
- Dépose et repose du faux-plafond en cuisine et sur le dévoiement au R+2 ;
- Dépose et évacuation des gaines, hottes et extracteur ;
- Fourniture et pose d'un nouvel extracteur de 5000 m<sup>3</sup>/h, du nouveau réseau de gaines et des deux hottes ;
- Raccordement électrique et Mise en service ;
- Remise en état de la gaine technique ;
- Fourniture et pose du nouveau faux plafond et des luminaires au R+2.

|                                                                                                       | Unité | Quantité | Prix unitaire | Prix total  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|---------------|-------------|
| Etudes d'exécution                                                                                    | ens   | 1        | 1 500,00 €    | 1 500,00 €  |
| Installations de chantier                                                                             | ens   | 1        | 1 000,00 €    | 1 000,00 €  |
| Dépose et repose du faux plafond en cuisine, y compris dans les locaux du R+2                         | ens   | 1        | 4 000,00 €    | 4 000,00 €  |
| Remplacement du faux plafond au R+2 y compris dépose                                                  | ens   | 1        | 20 659,00 €   | 20 659,00 € |
| Dépose et évacuation de l'ensemble des gaines, de l'extracteur et deux hottes                         | ens   | 1        | 3 000,00 €    | 3 000,00 €  |
| Fourniture et pose des gaines d'extraction, y compris raccordement et carottage si nécessaire         | ens   | 1        | 30 000,00 €   | 30 000,00 € |
| Fourniture et pose du nouvel extracteur, y compris raccordement aéraulique sur existant et électrique | U     | 1        | 8 500,00 €    | 8 500,00 €  |
| Restauration de la gaine technique toute hauteur                                                      | Ens   | 1        | 3 000,00 €    | 3 000,00 €  |
| Fourniture et pose des deux nouvelles hottes type ATRIA LAVAIR                                        | U     | 2        | 5 500,00 €    | 11 000,00 € |
| Fourniture et pose des nouveaux luminaires au R+2 y compris raccordement électrique                   | ens   | 1        | 9 094,00 €    | 9 094,00 €  |
| Modification électrique du tableau pour branchement du nouvel extracteur et hotte                     | U     | 1        | 2 500,00 €    | 2 500,00 €  |
| Mise en service et essai                                                                              | ens   | 1        | 1 000,00 €    | 1 000,00 €  |

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| <b>TOTAL HT</b>  | <b>95 253,00 €</b>  |
| <b>TVA (20%)</b> | <b>19 050,60 €</b>  |
| <b>TOTAL TTC</b> | <b>114 303,60 €</b> |

### 3.2.2 Création local poubelle

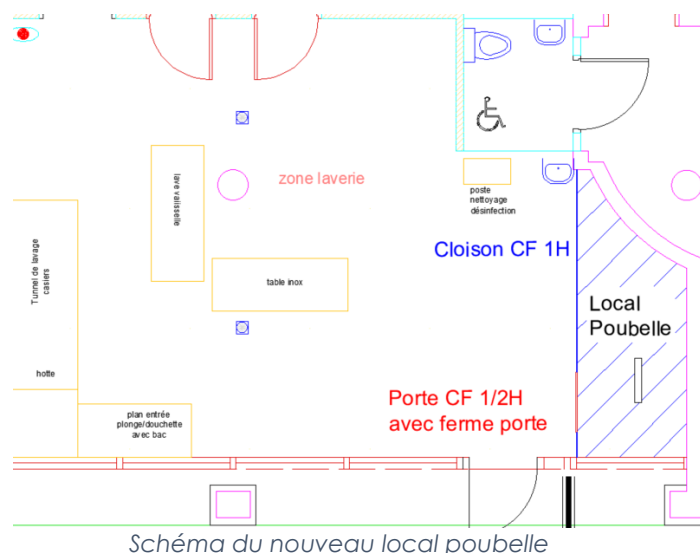
Le fond de la laverie sera aménagé pour recréer un local poubelle. Une cloison WAB CF 1 heure sera installée immédiatement après le lave-mains. Cette cloison devra être continu de la dalle au sol jusqu'au plafond afin d'assurer le coupe-feu demandé. Il devra donc également être prévu la réalisation d'une tranchée dans le faux plancher.

Cette cloison sera associée à un SPEC (Système de Protection à l'Eau sous Carrelage) et équipée d'une plinthe à talon pour la protéger contre l'humidité. Une porte CF ½ heure avec ferme-porte et protections contre les chocs sur ses deux faces sera posée, donnant directement dans la laverie. Un siphon sera mis en place dans le nouveau local poubelle et se raccordera au réseau existant de la zone laverie.

Le luminaire existant sera conservé et déplacé pour s'adapter à la nouvelle configuration. Un interrupteur devra être ajouté pour cette lumière, accessible depuis le local poubelle.

Un débit d'extraction de 90 m³/h sera maintenu via la mise en place d'une gaine avec une bouche d'extraction reliée à un caisson d'extraction en toiture en veillant à respecter la distance réglementaire de 8 mètres entre le refoulement et les ouvrants du bâtiment.

Enfin, une climatisation sera installée pour limiter les mauvaises odeurs, ralentir la dégradation des déchets, réduire la prolifération bactérienne et respecter les normes HACCP.



### **Descriptif travaux sommaires à réaliser :**

- Installation de chantier, approvisionnement des matériaux ;
- Etudes d'exécution ;
- Fourniture et pose siphon de sol et raccordement ;
- Reprise du sol en limite du local poubelles ;
- Adaptation et reprise de l'ossature du faux-plafond existant ;
- Déplacement luminaires et ajout interrupteur ;
- Fourniture et pose de la nouvelle cloison et porte, y compris étanchéité et peinture ;
- Installation d'un mono-split avec groupe extérieur pour rafraîchissement du local ;
- Ajout d'une ventilation dédiée pour le local poubelle depuis les gaines existantes ;
- Mise et en service et essai.

|                                                                                                          | Unité | Quantité | Prix unitaire | Prix total |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|---------------|------------|
| Etudes d'exécution                                                                                       | ens   | 1        | 1 000,00 €    | 1 000,00 € |
| Installations de chantier                                                                                | ens   | 1        | 1 000,00 €    | 1 000,00 € |
| Installation nouveau siphon et raccordement à l'existant                                                 | ens   | 1        | 1 200,00 €    | 1 200,00 € |
| Reprise du sol de la laverie et local poubelle                                                           | ens   | 1        | 1 000,00 €    | 1 000,00 € |
| Dépose de faux plafond et adaptation de l'ossature                                                       | ens   | 1        | 300,00 €      | 300,00 €   |
| Fourniture et pose d'une cloison CH1H, SPEC, peinture, protection murale et plinthe à talon              | ens   | 1        | 4 800,00 €    | 4 800,00 € |
| Fourniture et pose d'une porte CF½ heure avec ferme porte et protection                                  | u     | 1        | 2 500,00 €    | 2 500,00 € |
| Installation d'une climatisation avec groupe extérieur                                                   | U     | 1        | 3 500,00 €    | 3 500,00 € |
| Reprise et rallongement du réseau d'extraction existant avec installation de tourelle/caisson en toiture | ens   | 1        | 4 000,00 €    | 4 000,00 € |
| Mise en en service et essaie                                                                             | ens   | 1        | 1 000,00 €    | 1 000,00 € |

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| <b>TOTAL HT</b>  | <b>20 300,00 €</b> |
| <b>TVA (20%)</b> | <b>4 060,00 €</b>  |
| <b>TOTAL TTC</b> | <b>24 360,00 €</b> |

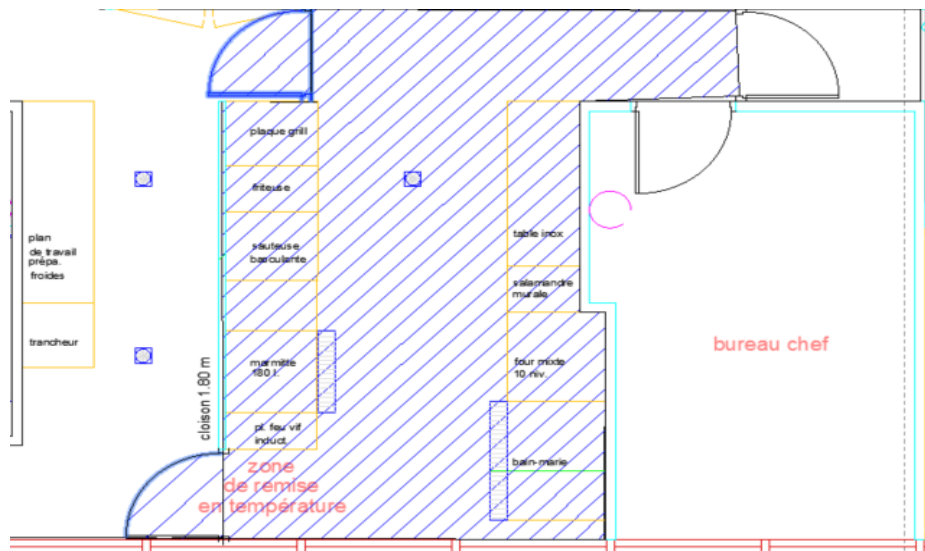
NOTA : Les travaux prévus ci-dessus sont prévus dans le cadre des travaux prévus dans l'article 3.2.1 afin de limiter les coûts liés à la dépose/repose des faux plafonds

### **3.2.3 Zone de cuisson**

Les constats effectués lors de la visite ainsi que les mesures réalisées ont mis en évidence une vétusté du réseau d'extraction ainsi que du caisson d'extraction existant (7 900 m³/h sur plan). Celui-ci dispose d'une puissance suffisante pour assurer une extraction efficace de l'air vicié mais les mesures de débit nous montrent un fonctionnement anormal de l'extracteur. Il semble donc nécessaire de procéder à son remplacement, ainsi qu'au renouvellement complet du réseau de gaines associé, afin de garantir une ventilation conforme aux exigences d'hygiène et de sécurité. Le réseau de gaines sera adapté en fonction de la nouvelle implantation des équipements de cuisine.

Un étranglement de la gaine en sortie du local technique a également été identifié. Cette section présente une forme non réglementaire, avec une longueur supérieure à plus de trois fois sa largeur (dimensions : 1200 mm x 350 mm), générant des pertes de charge importantes et une réduction significative du débit. Cette configuration est contraire aux règles de l'art et doit être modifiée afin de rétablir une performance aérodynamique acceptable. Afin de permettre le passage de la nouvelle gaine dans des conditions optimales, la modification du faux plafond sera nécessaire afin d'augmenter la hauteur du plenum.

Il est également nécessaire de remplacer les gaines flexibles d'amenée d'air dans la zone cuisson et la laverie, celles-ci étant détériorées (présence de déchirures) et ne permettant plus une distribution correcte de l'air neuf.



*Repérage cloisonnement zone de cuisson et rajout de deux portes en bleu*

Dans le cadre de l'amélioration des installations de ventilation et de sécurité de la cuisine, et à la demande du bureau de contrôle, il est prévu de procéder au re-cloisonnement de la zone de cuisson représentée en bleu sur le plan, par l'ajout de deux portes CF 1H.

Le cloisonnement de la zone de cuisson permettra de limiter les contaminations croisées entre les zones propres et les zones à risque, en cohérence avec les principes de la marche en avant. Il contribue également à la sécurité incendie en contenant les fumées et les flammes en cas d'incident, ce qui facilite l'évacuation et l'intervention des secours. Pour la partie aéraulique, l'isolation de la zone optimise le fonctionnement des systèmes d'extraction et de soufflage, en évitant les perturbations de flux entre zones chaudes et tempérées.

**NOTA :** Toutes les préconisations sont provisoires et établies sur la base de la configuration actuelle de la cuisine. Les solutions proposées sont susceptibles d'évoluer, la disposition des équipements devant être modifiée suite à l'étude de faisabilité du cuisiniste.

### **Descriptif travaux sommaires à réaliser :**

- Installation de chantier, approvisionnement des matériaux ;
- Etudes d'exécution ;
- Dépose et repose du faux plafond ;
- Dépose et évacuation des gaines et de l'extracteur ;
- Fourniture et pose des nouvelles gaines aérauliques ;
- Fourniture et pose du nouvel extracteur ;
- Raccordement électrique et mise en service
- Installation des portes de recoupement de la zone cuisson

|                                                                                                       | Unité | Quantité | Prix unitaire | Prix total  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|---------------|-------------|
| Etudes d'exécution                                                                                    | ens   | 1        | 1 000,00 €    | 1 000,00 €  |
| Installations de chantier                                                                             | ens   | 1        | 1 500,00 €    | 1 500,00 €  |
| Dépose et repose du faux plafond                                                                      | ens   | 1        | 2 000,00 €    | 2 000,00 €  |
| Dépose et évacuation de l'ensemble des gaines et de l'extracteur                                      | ens   | 1        | 2 200,00 €    | 2 200,00 €  |
| Fourniture et pose des gaines d'extraction, y compris raccordement et carottage si nécessaire         | ens   | 1        | 13 500,00 €   | 13 500,00 € |
| Fourniture et pose du nouvel extracteur, y compris raccordement aéraulique sur existant et électrique | u     | 1        | 10 000,00 €   | 10 000,00 € |
| Modification électrique du tableau pour branchement du nouvel extracteur et des nouveaux commutateurs | U     | 1        | 4 900,00 €    | 4 900,00 €  |
| Mise en service et essai y compris asservissement compensation                                        | ens   | 1        | 2 200,00 €    | 2 200,00 €  |
| Remplacement des gaines terminales des amenées d'air                                                  | ens   | 1        | 700,00 €      | 700,00 €    |
| Installation de porte de recoupement entre la zone cuisson et les zones adjacentes                    | ens   | 1        | 11 800,00 €   | 11 800,00 € |

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| <b>TOTAL HT</b>  | <b>49 800,00 €</b> |
| <b>TVA (20%)</b> | <b>9 960,00 €</b>  |
| <b>TOTAL TTC</b> | <b>59 760,00 €</b> |

### 3.2.4 Options

Les solutions optionnelles présentées ci-dessous sont basées sur la disposition actuelle de la zone cuisine. Sans l'étude de faisabilité du cuisiniste, elles peuvent être modifiées.

#### 3.2.4.1 Option 1 : Déplacement des alimentations des équipements de ventilation

Suite à la visite du bureau de contrôle, une demande spécifique a été faite pour ramener les alimentations des équipements de ventilation (hotte laverie, hotte cuisson, Compensation) sur le tableau principal de la cuisine. Cette requête consisterait à remplacer l'ensemble des câbles électriques existants jusqu'au TD Cuisine et ajouter les protections nécessaires dans le TD existant.

Toutefois, afin de respecter l'article GC 4 du règlement de sécurité ERP, une modification considérable sera nécessaire sur le tableau de la Cuisine. Il est en effet demandé : « *Le dispositif d'arrêt d'urgence de l'énergie électrique ne doit pas couper les circuits d'éclairage ni les dispositifs de ventilation contribuant à l'évacuation des fumées en cas d'incendie.* »

Actuellement une bobine MX est présente afin de permettre la coupure des alimentations des appareils de cuisson via des arrêts d'urgence présents dans la cuisine. Les alimentations des appareils de ventilation devront donc être câblés en amont de cette bobine afin de permettre le désenfumage de la zone en cas d'arrêt d'urgence.

|                                                                                                                | Unité | Quantité | Prix unitaire | Prix total  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|---------------|-------------|
| Déplacement des alimentations électriques des équipements de ventilation, y compris modification du TD Cuisine | ens   | 1        | 15 000,00 €   | 15 000,00 € |

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| <b>TOTAL HT</b>  | <b>15 000,00 €</b> |
| <b>TVA (20%)</b> | <b>3 000,00 €</b>  |
| <b>TOTAL TTC</b> | <b>18 000,00 €</b> |

### 3.2.4.2 Option 2 : Remplacement des détecteurs incendie Zone Cuisson

Une option supplémentaire consiste à remplacer les trois détecteurs automatiques optiques actuellement en place par des détecteurs thermiques, plus adaptés à l'environnement de la cuisine.

En effet, les détecteurs optiques sont sensibles aux particules de fumée, mais peuvent être perturbés par la présence de vapeur, de graisse ou de poussière, fréquente en cuisine. Les détecteurs thermiques, quant à eux, réagissent à une élévation rapide de la température ou à un seuil fixe, ce qui les rend plus fiables dans les environnements à forte charge calorifique et humidité élevée.

|                                                    | Unité | Quantité | Prix unitaire | Prix total |
|----------------------------------------------------|-------|----------|---------------|------------|
| Modification des détecteurs SSI et mise en service | ens   | 1        | 3 500,00 €    | 3 500,00 € |

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| <b>TOTAL HT</b>  | <b>3 500,00 €</b> |
| <b>TVA (20%)</b> | <b>700,00 €</b>   |
| <b>TOTAL TTC</b> | <b>4 200,00 €</b> |

## 4 RECAPITULATIF FINANCIER

---

Vous trouverez ci-dessous le récapitulatif financier détaillant les coûts décrits dans les précédents paragraphes. Ces prix reprennent l'ensemble des modifications des zones cuisson et laverie (y compris les modifications au niveau 2), ainsi que les montants des deux options.

|                              | Prix Total          |
|------------------------------|---------------------|
| Zone Laverie                 | 95 253,00 €         |
| Local Poubelles              | 20 300,00 €         |
| Zone Cuisson                 | 49 800,00 €         |
| Option 1                     | 3 500,00 €          |
| Option 2                     | 15 000,00 €         |
| <b>TOTAL Sans Options HT</b> | <b>165 353,00 €</b> |
| <b>TVA (20%)</b>             | <b>33 070,60 €</b>  |
| <b>TOTAL TTC</b>             | <b>198 423,60 €</b> |
| <b>TOTAL Avec Options HT</b> | <b>183 853,00 €</b> |
| <b>TVA (20%)</b>             | <b>36 770,60 €</b>  |
| <b>TOTAL TTC</b>             | <b>220 623,60 €</b> |