

# GROUPE SCOLAIRE

## ZAC DU PORT - PANTIN (93)

MAÎTRISE D'OUVRAGE	Maîtrise d'ouvrage <b>VILLE DE PANTIN</b>	84/88 Avenue du Général Leclerc 93 507 Pantin Cedex 01 49 15 40 00
BUREAU DE CONTRÔLE	RISK CONTROLE	38, rue de Villiers 92 300 Levallois Perret 01 83 75 00 00
BUREAU S.P.S.		

MAÎTRISE D'ŒUVRE	Architecte mandataire <b>Marjan Hessamfar &amp; Joe Vérons Architectes associés</b>	42 Place Gambetta 33 000 BORDEAUX tel : 05 56 48 66 20 fax : 05 56 51 33 01 info@hessamfar-verons.fr
	Bureau d'étude structure <b>KHEPHREN Ingénierie</b>	40 Rue de la Rousselle 33 000 Bordeaux tel : 05 57 10 26 13
	Bureau d'étude fluides <b>BETAFLUIDES</b>	2 Boulevard J.J. Bosc , Bat.B 4 <sup>e</sup> étage 33 130 Bègles tel : 05 35 54 07 47
	Bureau d'étude VRD <b>VIA INFRASTRUCTURE</b>	Caserne Niel , 87 Quai de Queyries 33 100 Bordeaux tel : 05 64 10 01 65
	Bureau d'étude cuisine <b>CUISINORME</b>	21 Rue Chanzy 33 110 Le Bouscat tel : 05 56 50 27 64
	Acousticien <b>EMACOUSTIC</b>	6bis Rue Claude Taffanel 33 800 Bordeaux tel : 05 56 85 96 89
	Economiste <b>EVALUE</b>	11 Rue d'Uzès 75 002 Paris tel : 01 40 41 11 10

### NOTICE DESCRIPTIVE EQUIPEMENTS DE CUISINE

INDICE	DATE	MODIFICATIONS	ÉTABLI PAR	VÉRIFIÉ PAR	VISÉ PAR
A	20-09-2016				

ECHELLE	N° AFFAIRE	CODE EMETTEUR	CODE LOT	REFERENCE DOCUMENT	INDICE	N° FOLIO	N° DOCUMENT
		CUIS			A		APS 05E



# APS

---

# *Equipement scolaire « ZAC du port » 93 – Pantin*

---

## *Notice d'organisation Prévisionnelle des locaux de restauration*

---

*Septembre 2016*



*Conception  
des cuisines professionnelles  
21 rue Chanzy 33110 Le Bouscat  
[contact@cuisinorme.com](mailto:contact@cuisinorme.com)  
<http://cuisinorme.com/>*

## **1. Organisation des locaux et procédures d'exploitation**

### **1.1. Généralités**

La présente notice décrit le fonctionnement prévisionnel du restaurant scolaire « ZAC du port » à Pantin pouvant servir environ 290 repas par jours répartis comme suit :

- 130 repas pour les maternelles avec un service à table sur 2 rotations.
- 160 repas pour les primaires distribués en self-service.

Le fonctionnement sera de type cuisine satellite livrée par une cuisine centrale agréée.

### **1.2. Approvisionnements stockage**

Les livraisons des repas seront effectuées via la zone de réception intérieure.

Les repas livrés seront stockés en attente de dressage et/ou de remise en température dans la chambre froide positive (Repère A1).

Le stockage des produits d'entretien s'effectuera dans un local spécifique.

En complément, un congélateur type bahut (Repère CG) permettra le stockage d'éventuels produits surgelés (glaces notamment).

### **1.3. Office préparations froides**

Les préparations froides livrées en multiportions seront dressées en portions unitaires pour les élémentaires et en plats de service pour les maternelles dans ce local qui sera équipé d'un système de rafraîchissement.

Pour les maternelles, les plats de service seront mis sur grilles et sur échelles puis entreposés en attente de service dans l'armoire froide à chariot (Repère G4) amenés et stockés en attente du service dans la salle de restaurant des maternelles.

Pour les élémentaires les préparations seront stockées sur grilles et sur échelles et entreposées en attente de distribution dans l'armoire à chariots (Repère C3) en liaison directe avec le self-service et les meubles réfrigérés de présentation des entrées et desserts.

### **1.4. Remise en température**

Les plats principaux seront remis en température dans les fours de remise en température (Repères D3).

En complément de ces équipements, une armoire chauffante (Repère F9) assurera la liaison et le stockage tampon des plats réchauffés en attente de distribution dans le restaurant maternelle.

### **1.5. Office distribution maternelles**

Les maternelles accéderont au restaurant en transitant par une zone d'accueil disposant de sanitaires relais.



Une zone office intégrée à la salle à manger maternelle permettra le stockage des plats de services dans les armoires froides et chaudes correspondantes (Repères G4 et F9).

La distribution des repas en salle de restaurant se fera en chariot de service.

### **1.6. Distribution  l mentaire**

La distribution des repas sera effectuée par le biais d'une ligne de distribution spécifiquement adaptée aux enfants de primaire et comprendra 2 meubles réfrigérés pour la présentation des entrées et desserts et d'un meuble chauffant bain marie à air pour les plats chauds. Un meuble neutre permettra la distribution du pain, des couverts et des serviettes.

Les verres seront présentés sur un meuble spécifique type « présentoir fils inox inclinés », les plateaux sur des chariots spécifiques à niveaux constant.

### **1.7. Laverie**

Ce local dispose de liaisons avec l'office et le local déchets.

Les élémentaires déposeront leurs plateaux sales sur des chariots de débarrassage qui seront ramenés en laverie au fur et à mesure pour traitement.

Pour les maternelles, la vaisselle sale sera entreposée sur chariot de service, stockée dans l'office relais spécifique ou un prétraitement pourra être effectué afin que les assiettes soient décrochées. Puis elles seront ramenées en fin de service en laverie pour traitement.

La laverie permettra également le nettoyage des bacs et différents ustensiles utilisés dans l'office.

Les déchets collectés en sacs poubelles fermés seront évacués vers le local déchets attenant.

### **1.8. Vestiaires sanitaires du personnel**

Les vestiaires seront conformes à la réglementation et équipés de lave mains à commande non manuelle.

### **1.9. Bureau du Chef**

Ce local sera situé au niveau de l'aire de réception des marchandises. Il disposera d'une vision sur l'extérieur.

### **1.10. Nettoyage des locaux**

Des postes de lavage et désinfection seront répartis dans les différents locaux qui seront équipés de siphons ou caniveaux de sol.



## 2. Détail des équipements pris en compte

MATERIEL	REP	Q.	SPECIFICATIONS PARTICULIERES
----------	-----	----	------------------------------

### *RECEPTION - D8*

LAVE MAINS	L	1	Forme arrondie - Commande fémorale
POSTE DE LAVAGE	P	1	Modèle 2 produits - 15 mètre du tuyau - Enrouleur automatique
BAC DE PLONGE	BA	1	Dimensions 120*60 cm - Bac de 50*40 cm
DESTRUCTEUR D'INSECTES	DI	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>

### *VESTIAIRES - D14*

LAVE MAINS	L	2	Forme arrondie - Commande fémorale
CASIER VESTIAIRE	VS	10	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>

### *RESERVE ENTRETIEN - D12*

RAYONNAGE	R	Ens	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
-----------	---	-----	-----------------------------

### *LOCAL DECHET - D16*

POSTE DE LAVAGE	P	1	Modèle 2 produits - 15 mètre du tuyau - Enrouleur automatique
CONTENEUR A DECHETS 240 LITRES		3	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
CANIVEAU		1	Dimensions 40*40 cm

### *STOCKAGE REFRIGERE*

CHAMBRE FROIDE POSITIVE	A1	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
GROUPE FRIGORIFIQUE POSITIF	GP	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>

### *BUREAU DU CHEF - D7*

ARMOIRE DE RANGEMENT	AR	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
----------------------	----	---	-----------------------------

### *PREPARATIONS FROIDE - D9*

LAVE MAINS	L	1	Forme arrondie - Commande fémorale
MEUBLE DE RANGEMENT	C1	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
MEUBLE DE RANGEMENT	C2	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
ARMOIRE FROIDE POSITIVE TRAVERSANTE	C3	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
TABLE MOBILE	TM	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE	SP	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
RAFRAICHISSEMENT DU LOCAL A 10°		1	Raccordé sur groupe frigorifique GP - Evaporateur type cassette encastrée

### *REMISE EN TEMPERATURE - D9*

LAVE MAINS	L	1	Forme arrondie - Commande fémorale
TABLE AVEC BAC	D1	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
MEUBLE DE RANGEMENT	D2	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
FOUR REMISE EN TEMPERATURE 10 GN 2/1	D3	2	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
ARMOIRE CHAUDE MOBILE 20 NIV GN 1/1	F9	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>



*Equipement scolaire « ZAC du port »*

*93 – Pantin*

MATERIEL	REP	Q.	SPECIFICATIONS PARTICULIERES
TABLE MOBILE	TM	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
STERILISATEUR A COUTEAUX	ST	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
PLACARD MURAL	PL	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>

*SELF - D4*

CHARIOT PLATEAUX NIVEAUX CONSTANT	F1	3	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
MEUBLE GLISSE VERRES	F2	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
MEUBLE VITRINE REFRIGERE	F3	2	Dessus vitrine réfrigérée sur baie libre - Longueur 150 cm
MEUBLE BAIN MARIE A AIR	F4	1	Capacité 3 bacs GN1/1 longueur 130 cm - Bain marie à air - Sur baie libre
ELEMENT DE FACADE	FC	1	Longueur 170 cm
MEUBLE NEUTRE	F5	1	Longueur 150 cm - Support distributeur couverts et pains
PRESENTOIR PAIN	F6	1	2 niveaux 1 bac GN2/1
PRESENTOIR COUVERTS	F7	1	2 niveaux 3 bacs GN1/3
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	CA	2	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
CONGELATEUR BAHUT	CG	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
COUPE PAIN	CP	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>

*LAVERIE - D13*

LAVE MAINS	L	1	Forme arrondie - Commande fémorale
POSTE DE LAVAGE	P	1	Modèle 2 produits - 15 mètre du tuyau - Enrouleur automatique
TABLE DE TRI AVEC TVO	E1	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
ETAGERE LAVERIE	E2	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
TABLE D'ENTREE A ROULEAUX AVEC BAC	E3	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
MACHINE A LAVER	E4	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
TABLE DE SORTIE A ROULEAUX	E5	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
COURBE A ROULEAUX	E6	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
TABLE DE SORTIE A ROULEAUX	E7	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
PLONGE	E8	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
CANIVEAU		1	Dimensions 40*40 cm

*SAM ELEMENTAIRE - D3*

FONTAINE D'EAU TEMPEREE	G2	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
-------------------------	----	---	-----------------------------

*OFFICE RELAIS SAM MATERNELLE - D2*

TABLE AVEC BAC ET TVO	G3	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
ARMOIRE FROIDE A CHARIOT	G4	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
ARMOIRE CHAUDE MOBILE GN 1/1	F9	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
MEUBLE DE RANGEMENT AVEC BAC	G5	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
FOUR MICRO ONDES	G6	1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>

*MATERIEL DIVERS*

SIPHON DE SOL		8	Siphon inox avec panier déchets de récupération - Débit 2 litres/sec
CHARIOT GN 1/1		1	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>
CHARIOT DE SERVICE	CS	6	<b>MATERIEL HORS MARCHÉ</b>



*Equipement scolaire « ZAC du port »  
93 – Pantin*

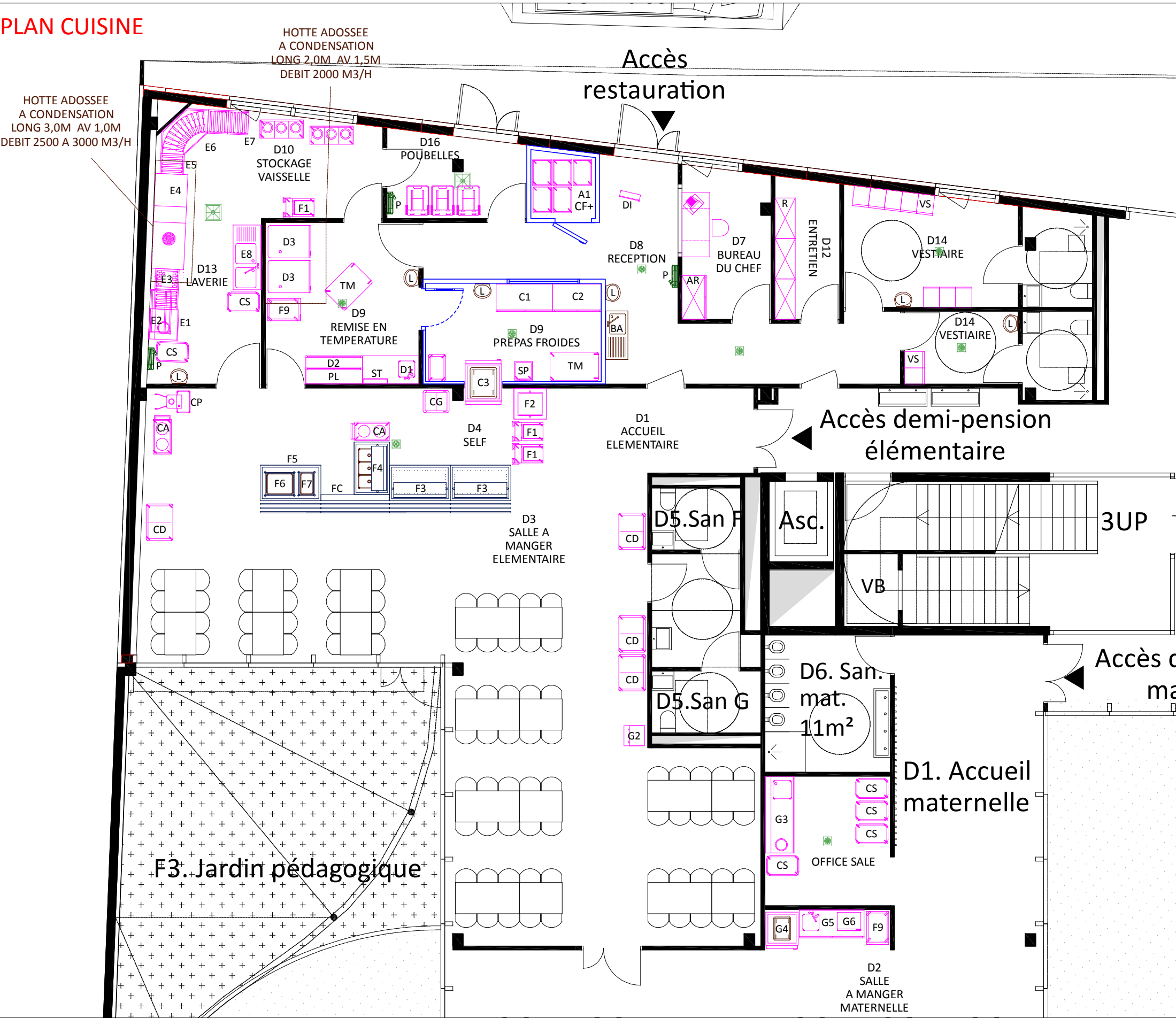
MATERIEL	REP	Q.	SPECIFICATIONS PARTICULIERES
CHARIOT DE DEBARASSAGE	CD	4	MATERIEL HORS MARCHE
CHARIOT 200 ASSIETTES		2	MATERIEL HORS MARCHE
POUBELLE MOBILE		1	MATERIEL HORS MARCHE
CHARIOT NIVEAU CONSTANT PLATEAUX		3	MATERIEL HORS MARCHE



NOMENCLATURE

MATERIEL	REP	Q.
RECEPTION - D8		
LAVE MAINS	L	1
POSTE DE LAVAGE	P	1
BAC DE DESINFECTION DES ALIMENTS	BA	1
DESTRUCTEUR D INSECTES	DI	1
VESTIAIRES - D14		
LAVE MAINS	L	2
CASIER VESTIAIRE	VS	10
RESERVE ENTRETIEN - D12		
RAYONNAGE	R	Ens
LOCAL DECHET - D16		
POSTE DE LAVAGE	P	1
CONTENEUR A DECHETS 240 LITRES		3
CANIVEAU		1
STOCKAGES REFRIGERES		
CHAMBRE FROIDE POSITIVE	A1	1
GROUPE FRIGORIFIQUE POSITIF	GP	1
BUREAU DU CHEF - D7		
ARMOIRE DE RANGEMENT	AR	1
PREPARATIONS FROIDE - D9		
LAVE MAINS	L	1
MEUBLE DE RANGEMENT	C1	1
MEUBLE DE RANGEMENT	C2	1
ARMOIRE FROIDE POSITIVE TRAVERSANTE	C3	1
TABLE MOBILE	TM	1
SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE	SP	1
RAFRAICHISSEMENT DU LOCAL A 10°		1
REMISE EN TEMPERATURE - D9		
LAVE MAINS	L	1
TABLE AVEC BAC	D1	1
MEUBLE DE RANGEMENT	D2	1
FOUR REMISE EN TEMPERATURE 10 GN2/1	D3	2
ARMOIRE CHAUDE MOBILE GN 1/1	F9	1
TABLE MOBILE	TM	1
STERILISATEUR A COUTEAUX	ST	1
PLACARD MURAL	PL	1
SELF - D4		
CHARIOT PLATEAUX NIVEAUX CONSTANT	F1	3
MEUBLE GLISSE VERRES	F2	1
MEUBLE VITRINE REFRIGERE	F3	2
MEUBLE BAIN MARIE A AIR 3 BACS	F4	1
ELEMENT DE FACADE	FC	1
MEUBLE NEUTRE	F5	1
PRESENTOIR PAIN	F6	1
PRESENTOIR COUVERTS	F7	1
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	CA	2
CONGELATEUR BAHUT	CG	1
COUPE PAIN	CP	1
LAVERIE - D13		
LAVE MAINS	L	1
POSTE DE LAVAGE	P	1
TABLE DE TRI AVEC TVO	E1	1
ETAGERE LAVERIE	E2	1
TABLE D'ENTREE A ROULEAUX AVEC BAC	E3	1
MACHINE A LAVER	E4	1
TABLE DE SORTIE A ROULEAUX	E5	1
COURBE A ROULEAUX	E6	1
TABLE DE SORTIE A ROULEAUX	E7	1
PLONGE	E8	1
CANIVEAU		1
SAM ELEMENTAIRE - D3		
FONTAINE D'EAU TEMPEREE	G2	1
OFFICE RELAIS SAM MATERNELLE - D2		
TABLE AVEC BAC ET TVO	G3	1
ARMOIRE FROIDE A CHARIOT	G4	1
ARMOIRE CHAUDE MOBILE GN 1/1	F9	1
MEUBLE DE RANGEMENT AVEC BAC	G5	1
FOUR MICRO ONDES	G6	1
MATERIEL DIVERS		
SIPHON DE SOL		8
CHARIOT 600*400		5
CHARIOT GN 1/1		1
CHARIOT DE SERVICE	CS	6
CHARIOT DE DEBARASSAGE	CD	4
CHARIOT 200 ASSIETTES		2
POUBELLE MOBILE		1
CHARIOT NIVEAU CONSTANT PLATEAUX		3

PLAN CUISINE



SAS CRITAIR  
21 rue Chanzy - 33110 LE BOUSCAT  
Tél : 05 56 50 27 64  
contact@cuisinorme.com

RESTAURANT SCOLAIRE  
ZAC DU PORT  
93 - PANTIN

PLAN CUISINE  
Phase APS

N° PLAN  
PANTINAPS

DATE  
14/09/2016

ECHELLE  
1/100