

6 DESCRIPTIF DES EQUIPEMENTS DE CUISINE

L'organisation spatiale de la cuisine permet de respecter la marche en avant des produits, du personnel et des déchets et permet la mise en œuvre de protocoles « HACCP » pour la maîtrise et la prévention des contaminations et des risques alimentaires.

Dans l'ignorance de l'identité de l'exploitant au stade de l'étude, une liste d'équipements est réalisée. **Certains équipements seront mis en œuvre par la Mairie, d'autres seront mis en œuvre par l'exploitant (éléments grisés sur la liste ci-dessous).**

De manière générale, les équipements mis en œuvre par la Mairie seront ceux qui sont fixés et solidaires de la construction.

Le tableau ci-dessous recense les équipements nécessaires (Hors mobilier : Tables, chaises, ...).

Repère / dénomination	Quantité	Repère / dénomination	Quantité
Vestiaires		Pass / Envoi	
VES 01 - Casier vestiaire double compartiment	7	PAS 01 - Meuble porte coulissante	1
Réception / Décartonnage / Stockage		PAS 02 - Lampes IR	2
REC 01 - Tue-insecte	1	Laverie	
REC 02 - Lave-mains inox	1	LAV 01 - Table + étagère basse	1
REC 03 - Table de décartonnage mobile	1	LAV 02 - Table d'entrée + TVO + bac dérochage + robinet col de cygne	1
REC 04 - Poubelle pince sac	1	LAV 03 - Lave-vaisselle à capot à condensation	1
Stockage		LAV 04 - Table de sortie	1
STO 01 - Armoire de stockage produits d'entretien	1	LAV 05 - Plonge batterie 2 bacs	1
STO 02 - Lave-mains inox	1	LAV 06 - Etagère stock batterie propre	1
STO 03 - Poste de désinfection	1	LAV 07 - Chariot 3 plateaux stock vaisselle propre	2
STO 04 - Armoire frigo négative double	1	LAV 08 - Poubelle pince sac	1
STO 06 - Etagère 4 niveaux larg. 500	1	Déchet	
STO 07 - Etagère 4 niveaux larg. 400	4	DEC 01 - Conteneur poubelle 240 litres	3
STO 08 - Etagère 4 niveaux larg. 300	2	DEC 02 - Tue-insectes	1
STO 09 - Unité extérieure groupe frigorifique	2	DEC 03 - Unité extérieure groupe frigorifique	1
STO 10 - Unité intérieure groupe frigorifique	2	DEC 04 - Unité intérieure groupe frigorifique	1
STO 11 - Chambre froide modulaire n° 1	1	Bar	
STO 12 - Chambre froide modulaire n° 2	1	Meuble bar + arrière bar + plan de travail + tablette bar + caissons sous bar à charge du lot Mobilier	PM
Légumerie		BA 01 - Caisse	1
LEG 01 - Table de travail	1	BA 02 - Meuble caisse 1 porte battante + 1 tiroir	PM
LEG 02 - Plonge 2 bacs	1	BA 03 - Poubelle sur glissière dans meuble	1
LEG 03 - Armoire à couteaux	1	BA 04 - Adoucisseur + bidon produit dans meuble 1 porte battante	1
Préparations froides		BA 05 - Lave-verres à ouverture frontale	1
PF 01 - Meuble froid 3 portes	1	BA 06 - Cuve évier inox sur meuble 1 porte battante	1
PF 02 - Meuble porte coulissante	1	BA 07 - Machine à glaçons + réserve glaçons	1
PF 03 - Meuble froid 3 portes	1	BA 08 - Rince-verre à poser sur meuble + fûts à 2 portes battantes + tireuse à bière	1
PF 04 - Armoire suspendu + 9 bacs GN inox	1	BA 09 - Cave à vin	1
PF 05 - Poubelle pince sac	1	BA 10 - Meuble réfrigéré 1 porte + 2 tiroirs	1
Cuisson		BA 11 - Meuble neutre 2 portes battante pour machine à café	PM
CUI 01 - Friteuse 2 x 7 litres	1	BA 12 - Meuble réfrigéré 2 portes + 2 tiroirs	1
CUI 02 - Neutre	1		
CUI 03 - Plaque 2 foyers induction	1		
CUI 04 - Cuisson pâtes	1		
CUI 05 - Neutre + bac évier	1		
CUI 06 - Braisière multifonction 2 x 25 litres	1		
CUI 07 - Four mixte GN 1/1 6 niveaux superposés + support	2		