



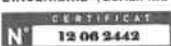
INGECOR

INGÉNIERIE
CONSEIL
ORGANISATION
RESTAURATION

**BUREAU D'ÉTUDES
RESTAUCONCEPTEUR®**

Immeuble Le Tertiel
113 Quai Jean Périquier
34070 MONTPELLIER
Tél : **04 67 13 86 86**
be.ingecor@ingecor.fr

SARI au capital de 11 520 €
RCS Montpellier B N° 421 349 713
Siret n° : 42134971300048
Code APE : 7112B



MAITRE D'OUVRAGE

VILLE DE FONTENAY AUX ROSES
DIRECTION DES SERVICES TECHNIQUES
8, PLACE DU CHATEAU SAINTE BARBE
92260 FONTENAY AUX ROSES



**DIAGNOSTIC
FONCTION RESTAURATION**



BTP Ingénierie
33, Avenue des Champs Elysées
75008 PARIS

RESTAUCONCEPTEUR : **BE INGECOR**
..... Immeuble Le Tertiel
..... 113, quai Jean Périquier
..... 34070 Montpellier
..... Tél. : 04.67.13.86.86

SOMMAIRE

1.	GÉNÉRALITÉS	3
1.1	OBJET DE LA MISSION	3
1.2	TEXTE DE REFERENCE	3
2.	PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT	4
2.1	IDENTITE	4
2.2	MODE DE FONCTIONNEMENT	4
2.2.1	Date d'Ouverture	4
2.2.2	Type de produits utilisés	4
2.3	EVOLUTION DE LA RESTAURATION	5
2.4	RESSOURCES HUMAINES	5
2.5	DOCUMENTS FOURNIS	5
3.	PLAN DE L'EXISTANT	6
4.	BILAN DES SURFACES (nets).....	7
5.	ÉTAT DES LIEUX/LISTING DES ÉQUIPEMENTS	8
5.1	ETAT DES LIEUX GENERAL DES LOCAUX.....	8
5.2	LISTING DES EQUIPEMENTS.....	9
6.	DOCUMENT PHOTOGRAPHIQUE	27
7.	RAPPEL DES POINTS importants.....	37
8.	CONCLUSION	38

1. GÉNÉRALITÉS

1.1 OBJET DE LA MISSION

Élaboration d'un diagnostic sur la fonction restauration :

L'ensemble des remarques stipulées dans le présent document, tient compte des indications formulées par le responsable du service restauration, rencontré lors de la visite d'état des lieux.

Les diverses indications d'état sont jugées sur les parties visibles des équipements et des locaux regroupés dans le bâtiment abritant la fonction restauration.

1.2 TEXTE DE REFERENCE

Hygiène fonctionnelle et des personnes :

- arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Hygiène des denrées alimentaires :

- règlement n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- règlement n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- règlement n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 relatif aux procédures de sécurité des denrées alimentaires.

La cuisine doit répondre à ces impératifs et les utilisateurs devront mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (arrêté du 8 juin 2006).

Hygiène du matériel :

Normes

NF U 60 010: aptitude au nettoyage

NF D 40 001: aptitude à la fonction

NF D 74 201: performances techniques des appareils frigorifiques de distributions

Code du travail

R 232-1 à R 232-1-14

R 232-5 à R 232-5-14

R 232-6-1

R 232-8 & 8-1

R 232-9

2. PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

2.1 IDENTITE

Identité de l'Etablissement :	UCP de Fontenay aux Roses
Adresse :	8, Place de Château Sainte Barbe
Ville :	Fontenay aux Roses
Code Postal :	92260
Reçu par :	
Cuisine, mise en service :	2007 prévu pour 1800 repas scolaires / jour

2.2 MODE DE FONCTIONNEMENT

Production des repas puis refroidi pour livraison en liaison froide.

Actuellement 2600 repas / jour.

Ecoles (1300 élémentaires et 750 maternelles sur 7 sites), centres aérées, crèches (200), portages à domiciles(80), adultes(200), traiteurs pour événements de la Mairie.

2.2.1 Date d'Ouverture

La cuisine est ouverte toute l'année :

- Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi.

2.2.2 Type de produits utilisés

- Tout produit frais environ 85 %. Bio 50 % environ, viandes labellisées.
- Produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme.
- Surgelés.

2.3 EVOLUTION DE LA RESTAURATION

La cuisine actuelle est à sa capacité maximum (2600 repas jour).

2.4 RESSOURCES HUMAINES

Prévu pour 20 personnes. 17 personnes actuellement.

2.5 DOCUMENTS FOURNIS

- Rapport de 2016
- Bureau de contrôle Qualiconsult.
- Plan de l'existant.

3. PLAN DE L'EXISTANT

4. BILAN DES SURFACES (NETS)

DESIGNATION DU LOCAL	PRODUCTION	RESERVES	PERSONNEL	CONVIVES
Rez de chaussée				
Réception		26,00		
Bureau de réception		8,5	X	
Local déchets		18,00		
Légumerie/Déconditionnement	31,50			
Préparation froide	17,00			
Chambre froide de jour	6,50			
Cuisson conditionnement	79,00			
Plonge batterie stockage	38,00			
Bureau du chef	7,00			
Allotissement produits finis	36,00			
Laverie retour	30,00			
Expédition	15,50			
Sous-sol				
Réserve sèche		23,00		
Cave		3,60		
Produits d'entretien		9,00		
Chambre froide BOF		15,50		
Chambre froide Fruits et Légumes		24,00		
Chambre froide viande		13,00		
Chambre froide négative		17,00		
Wc			6,00	X
Local technique groupes		44,00	X	
Circulations	X	86,00		
1er étage				
Vestiaires Hommes			25,00	
Vestiaires Femmes, wc visiteurs			31,00	
Bureaux salle de réunion, réserve			103,00	
Office			11,00	
Circulations Rde C	22,00		57,00	
Sous total				
	282,50	287,60	233,00	
Total général net		803,10		

Des escaliers pour chaque niveau, un escalier extérieur, un ascenseur, un monte plat pour l'office et un monte-charge accompagné permettent les circulations entre niveaux.

5. ÉTAT DES LIEUX/LISTING DES ÉQUIPEMENTS

5.1 ÉTAT DES LIEUX GENERAL DES LOCAUX

NATURE DES REVETEMENTS		
DESIGNATION	NATURE	ETAT
SOL	Résine dans la 1 ^{er} partie du r de c, sous-sol Carrelage 20x20 antidérapant Sol souple à l'étage	Résine correcte. Le carrelage est vétuste. L'antidérapant s'encrasse rapidement
PLINTHES	Remontée pour le sol souple et la résine Plinthes PVC carrelage	Plinthes PVC vétustes
MURS	Panneaux isothermes, parpaings peints Placoplâtres peint	Panneaux vétustes Parpaing correctes Placoplâtres parties vétustes suivants localisation et humidité
PLAFOND	Dalles 60x60cm Panneaux isothermes Dalle brute	Faux plafond, panneaux à reprendre suivant la zone
LUMINAIRES	Néons doubles étanches, néons encastrés dans dalles, en suspension	Blocs de secours à réparer
PORTES	Panneaux isolés tôle peinte, tôle peinte, bois	Etat moyen
CADRES DE PORTES	Bois, tôle, acier suivant localisation	Etat moyen ou vétuste
CHASSIS EXTERIEUR	Aluminium	Vétuste, attention à l'étanchéité, structure bois alu complexe au 1 ^{er} étage.

5.2 LISTING DES EQUIPEMENTS

1^{er} ETAGE

SALLE DE REUNION

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations		
					Tri+n+tt	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable	
Table 4 places			8					X					X	
Siège bois et tissus			30					X					X	
Table pliante			2					X					X	
Armoire haute			2					X					X	
Photocopieur	TOSHIBA		1	60x60x90				X					X	
Fontaine à eau réfrigérée	MISTRAL		1	40x40x90				X					X	

OFFICE

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations	
					Triphasé	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable
Poubelle			2	60x60x90				X				X	
Lave-mains à commande fémorale			1	60x50x90				X				X	
Table inox			1	83x64x90				X				X	
Four de remise en température	BTR-RTB423		1	70x64x60		X			X			X	4 GN1/1, 3kw
Four micro-ondes	MENUMASTER		1	50x40x32		X			X			X	
Machine à café	BRAVILOR 150		1	20x40x60		X			X			X	
Cuisinière 2 plaques + 1 bac			1	140x60x90		X				X			
Lave-vaisselle frontale	BONNET INO36		1	60x63x90		X				X		X	Et réhausse
Machine à café 10L			1	30x30x60		X				X		X	

BUREAU N°2

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations	
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable
Ensemble mobilier			1					X					
Imprimante étiquettes	ZEBRA		1			X							X

BUREAU N°3

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations	
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable
Ensemble mobilier + PC			1					X					
													X

BUREAU CHEF

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations	
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable
Ensemble mobilier + PC			1					X					
													X

VESTIAIRES HOMMES

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW		Etat				Observations	
					tr+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais		Non Conforme
Lave-mains	BOURGEAT		2	50x40x60					X			
Vestiaire 3 cases + banc			2	120x50x210					X			Penté
Vestiaire 2 cases + banc			3	80x50x210					X			Penté, voir porte et serrure
Vestiaire 1 case + banc			1	40x50x200					X			Penté
Poubelle			1									

VESTIAIRES FEMMES

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW		Etat				Observations	
					tr+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais		Non Conforme
Lave-mains	BOURGEAT		2	50x40x60					X			
Vestiaire 3 cases + banc			1	120x50x210					X			Penté, verrou à réparer
Vestiaire 2 cases + banc			3	80x50x210					X			Penté
Porte cintres			2	150x50x190				X				
Poubelle			1					X				

RDC**BUREAU RECEPTION**

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations	
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable
Ensemble mobilier			1					X				X	
Ensemble interphone	AIPHONE		1					X				X	A réviser

RECEPTION

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations	
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable
Désinsectiseur	TOURNUS		1					X				X	
Transpalette	FENWICK		1	60x120x90						X			Rouille
Rolls	TRANS-GOUR MET		8										Dépôt
Chariot lourd aluminium			1	60x120x90					X			X	
Lave-mains à commande fémorale			1	60x120x90					X			X	Réglage évacuation
Evaporateur	SEARLE		1						X			X	vérifier conformité du gaz
Poste de désinfection	DIVERSEY		1						X			X	

LOCAL DEPART

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations	
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable
Socles rouleurs			18	60x40x20					X				Manque désinsectiseur
Ensemble de bac de transport			1						X				
Poste de désinfection	DIVERSEY		1						X				
Evaporateur	SEARLE		1						X				

LOCAL DECHETS

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations		
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable	
Broyeur cartons, poubelle 660L	ECP-901-02003		1	160x115x220	X									Manque désinsectiseur
Chariot de service 3 niveaux			1	60x60x90						X				Peu de place
Aspirateur à eau	NILFISK		1	60x60x60		X						X		
Armoire inox fermée			1	60x60x180				X					X	
Evaporateur			1											

DEBOITAGE / LEGUMERIE

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations	
					Triphasé	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable
Eplucheuse	ROBOT COUPE 25		1	80x80x110	X			X				X	
Essoreuse	ROBOT COUPE ES10		1	60x60x100	X			X				X	
Plonge 2 bacs avec douche	HMI		1	180X70X90					X			X	
Ouvre-boîte manuel			1	20x40x60					X			X	
Table inox mobile			1	140x70x90					X				Trous
Lave-mains à commande féminale	BOURGEAT		1										
Table de reconditionnement			1	190x70x90					X			X	Réviser douche
Chariot de service 3 plateaux			1	60x90x90					X				Roulettes
Plonge 2 bacs	HMI		1	195x90x90					X			X	
Stérilisateur de couteaux	SOFINON		1					X				X	Changer vitre
Poubelle			2						X			X	Pas de groupe froid
Pose de désinfection	DIVERSEY		1						X			X	Porte des vestiaires à ce niveau
Rayonnage 4 niveaux			1	174x46x170					X			X	
Chariot lourd			1	70x100					X			X	

PREPARATION FROIDE

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations		
					triph	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Réparable	
Cassette intégrée en plafond	FRIGIBOHN		1						X				X	
Lave-mains à commande féminale	BOURGAT		1						X				X	
Table inox fixe			1	160x70x90					X				X	
Coupe légumes	ROBOT COUPE CL60		1	50x70x90	X			X					X	
Stérilisateur de couteaux	SOFINOR		1	50x70x10		X			X				X	Glace à changer
Table du chef 1 bac			1	150x70x90					X				X	Robinet ménager
Table mobile			1	100x70x90					X				X	
Armoire 2 portes coulissantes			1	140x70x90					X				X	Beaucoup de pièces murales à réparer
Balance	SATRUE		1	31x35x20			X		X				X	
Table mobile			1	140x70x90					X				X	
Thermo soudeuse de table	MECAPACK		1	43x50x60			X		X				X	Attention Loi Egalim
Poubelle			1						X				X	
Poste de désinfection	DIVERSEY		1						X				X	

PLONGE BATTERIE

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations		
					Triphasé	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable	
Poste de désinfection	DIVERSEY		1						X				X	
Lave-mains à commande féminale			1							X				X
Poubelle			1					X						X
Lave batterie	GRANULDISK 4D 900	2019	1			X			X					X
Table inox fixe			1	200x70x90							X			X
Plonge 2 bacs	TOURNUS		1	200x70x90						X				X
Table inox mobile	HMI		1	140x70x90						X				X
Chariot de service 3 plateaux			5	60x90x90						X				X
Rayonnage aluminium	FERMOD		1	46x200x180						X				X
Girafe	DITO		1	80x100x180						X				X
Echelle GN2/1 20 niveaux			2	50x60x200						X				X
Armoire de maintien en température	TOURNUS		1	80x80x200			X							X

CUISSON / COULOIR

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations	
					Tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable
Thermoscelleuse de table	RESCASET		1	60x80x80		X				X			MANUPACK
Friteuse de table			1	40x70x50		X				X			Poignée cassée
Trancheur	DADAUX		1	40x70x70				X					
Mixeur plongeant			3			X							A évacuer si HS
Rayonnage aluminium			2	140x46x180					X				
Trancheur	DELCOUPE P350		1	60x60x50		X				X			
Armoire inox 2 portes			1	120x50x180						X			
Four mixte 20GN2/1	RATIONAL I CLASSIC	2020	1	112x105x190	X				X				68kw
Four mixte 20GN2/1	RATIONAL CMP202		1	112x105x180	X					X			68kw
Ilot central avec placard neutre inox			1	30x90x90						X			
Marmite 150L	CAPIC		1	100x90xx90						X			
Marmite 150L	CHARVET VO 3033		1	120x100x90	X								
4 feux gaz sur placard	HMI		1	80x90x90					X				
Electrovanne gaz asservie plafond filtrant			1										

CUISSON / COULOIR suite

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations	
					Tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable
Plafond filtrant et compensation neutre sur placard			1			X				X			
Sauteuse 80dm ² 9900V	CHARVET VO1510		2	128x90x90			X			X			XXX
Poubelle			4					X					
Table du chef	HMI		1	140x70x90					X				
Placard 2 portes	HMI		1	140x70x90					X				
Table inox fixe			1	200x70x90					X				
Balance de table 20kg	SATRUE		1	50x40x70		X			X				
Lave-mains à commande fémorale			1						X				
Stérilisateur de couteaux	SOFINOR		1	60x15x70		X							
Table inox mobile	HMI		2	100x70x90					X				
Trancheuse de table	SLICER 350G		1	60x60x70		X							
Table inox fixe			1	180x70x90					X				
Table inox mobile			2	140x70x90					X				
Girafe	DYNAMIC GIGAMIX		1	80x100x150				X					

CUISSON / COULOIR suite

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations		
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable	
Tapis d'allotissement	GECAM-CONV	2020	1	400x50x90		X		X						
Thermoscelleuse mobile	USAPACK 345	2020	1	60x110x170		X		X						
Poste de désinfection	DIVERSEY		1						X					
Cellule de refroidissement traversante	ACFRI	1997	1	150x140x220	X				X					Chariot 20GN2/1
Cellule de refroidissement traversante	ACFRI	2015	1	150x140x220	X			X						Chariot 20GN2/1

CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS / ALLOTISSEMENT

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations		
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable	
Table inox fixe			2	190x70x90					X					
Echelle GN2/1 20 niveaux			4	60x54x180										
Socle rouleur			11	60x40x20						X				
Cagette			40	60x50x30					X					
Evaporateur	SEARLE		2											

RETOUR LAVAGE

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations	
					tr+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable
Cagettes			1						X			X	
Socle rouleur			1						X			X	
Casiers à XXX			1	50x50					X			X	
Convoyeur à doigts	COMENDA NG602	2006	1	105x420x200	46				X			X	Gros nettoyage, calcaire, convoyeur, entretien
Rayonnage aluminium	FERMOD		1	200x40x190					X			X	
Machine à café + 8 verseuses	ANIMO		1	30x30x80			X		X			X	A stocker ailleurs
Poste de désinfection	DIVERSEY		1						X			X	
Rolls à containers isothermes			2	60x80x180					X			X	
Désinsectiseur			1	60x10x40				X	X			X	
Hotte d'extraction			1	500x150			X		X			X	

RESERVES SOUS-SOL

EPICERIE

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW				Etat				Observations	
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme	Récupérable		
Rayonnage aluminium 4 niveaux	FERMOD		1	1500x43x200					X				X	
Rolls			6											Dépôt

CAVE EXTRAS

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW				Etat				Observations	
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme	Récupérable		
Rayonnage aluminium			2	100x43x180					X				X	
Rayonnage acier			1	150x40x180					X				X	

COULOIR

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations	
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable
Poubelle			1					X				X	
Lave-mains à commande féminale			1						X			X	
Adoucisseur	TSF		1					X				X	
Adoucisseur + bac sel	PERMO		1					X				X	
Poste de désinfection	DIVERSEY		1						X			X	
Transpalette			1								X		Rouille

LOCAL PRODUITS ENTRETIEN

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations	
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable
Rayonnage alu 4 plateaux	FERMOD		1	500x43x180					X			X	
Socle rouleur			1						X			X	
Bac pour produits entretien			1						X			X	

GROUPES

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW				Etat				Observations
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme	Récupérable	
Condenseur extérieurs			2				X					X	
Centrale 2 groupes cloche	COPELAND		2					X				X	
Centrale 3 groupes cloche	PROFROID		1					X				X	
Centrale 1 groupe cloche			1						x				

CHAMBRE FROIDE SAS VIANDE

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW				Etat				Observations
					tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme	Récupérable	
Rayonnage alu			1	600x43x180					X				X
Evaporateur	SEARLE		1										

CHAMBRE FROIDE NEGATIVE

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations		
					tr+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable	
Evaporateur 3 ventilations	FRIGA BOHN													
Rayonnage alu 4 niveaux			2	300x43x180					X				X	prise de glace

CHAMBRE FROIDE FRUITS ET LEGUMES

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations		
					tr+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable	
Evaporateur 2 ventilations	SEARLE		1						X					
Rayonnage alu 4 niveaux			1	400x43x180					X				X	
Rayonnage alu 4 niveaux			1	300x49x180					X				X	

CHAMBRE BOF

Désignation	Type et Marque	Année	Qté	Dimensions (en cm)	Puissance en kW			Etat				Observations		
					Tri+n+t	Mono	Gaz	Bon	Moyen	Mauvais	Non Conforme		Récupérable	
Evaporateur	SEARLE		1						X					
Rayonnage alu 4 niveaux			1	10Mx43x180					X					

6. DOCUMENT PHOTOGRAPHIQUE

Extérieur :



Le local déchets étant trop petit, les poubelles sont stockées à l'extérieur.



La cour n'est pas prévue pour les semi-remorques, il y a un seul quai départ et un seul expédition.



Le personnel accède aux vestiaires via un escalier par l'extérieur. (Non PMR) Attention aux marches abimées.



Le bac à graisse est prévu pour une cuisine de 1900 couverts / jour.

Sous-sol :

Local technique :



Le local technique regroupe les centrales de production de froid. Une cour Anglaise amène de l'air (de manière insuffisante)
Après construction, Des condenseurs ont été installé à l'extérieur, afin de diminuer la température du local et améliorer le fonctionnement. En revanche, en cas de forte chaleur, il faut laisser la porte du local ouverte (afin d'éviter les pannes). Prise d'air au rez du sol....



Les centrales ont 15 ans, vérifier la conformité des gaz. En effet, la réglementation des gaz ont changé.



Les prises d'air de la cour anglaise sont remplies de débris...

Réserves :

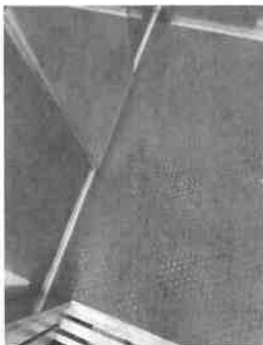
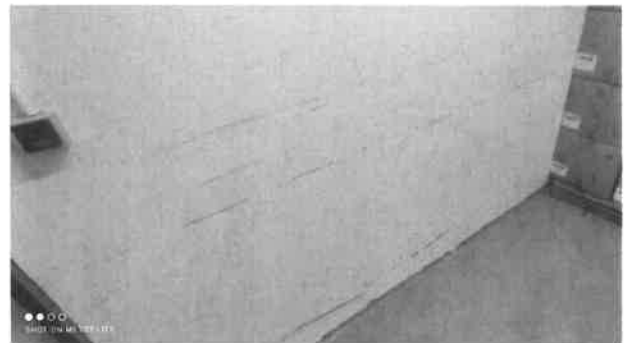


Plus de place dans la réserve épicerie.



Les réserves n'ont pas la place suffisante pour stocker les consommables. Ils sont entreposés dans le couloir.

Reprises peintures à réaliser.



Sol souple du monte-charge à reprendre.

L'ensemble des huisseries des portes des chambres froides est à revoir. Prise en glace de la porte et de l'évaporateur de la négative. Les chambres froides ne peuvent pas accueillir une capacité supplémentaires de repas.



Rez de chaussée :

Réception :



Après le quai, la réception marchandise reste limitée.



Les transpalettes ne sont pas conformes (rouille)



Bas de murs à reprendre

Déchets

Le local déchets reste trop petit. Bien qu'il soit réfrigéré, il ne peut accueillir pratiquement aucune poubelle. Il sert de dépôt pour les cartons et quelques matériel.



La zone est brute, difficile à nettoyer.

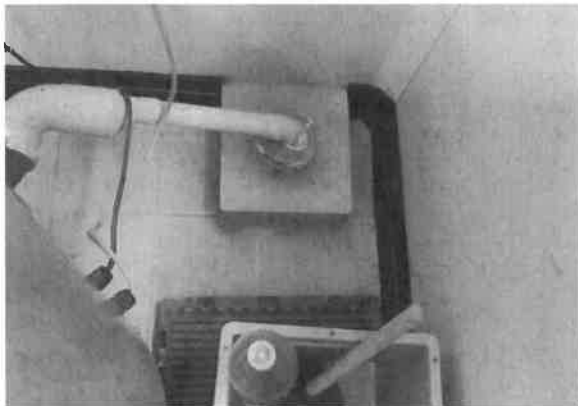
Bureau réception :



Reprises cloisons faux plafond à réaliser.

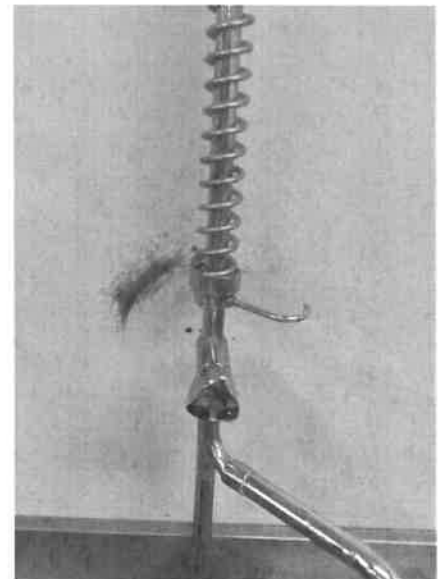


Cuisines :



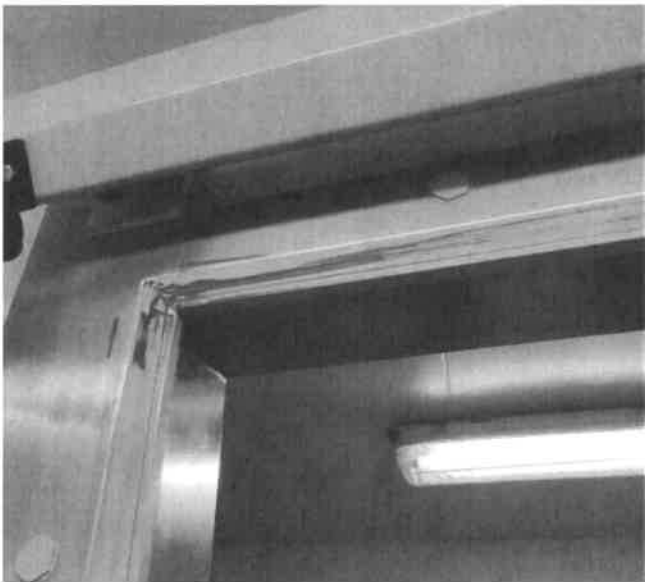
Toutes les évacuations ont été installé avec des plots bétons. Cela occasionne des difficultés pour le nettoyage.

Reprises à réaliser à de nombreux endroits au niveau des panneaux isothermes.





Revoir les menuiseries extérieures. Les plinthes



Usure de l'ensemble des portes, huisseries des chambres froides.



L'espace pour le lave batteries ainsi que la taille de la hotte sont trop insuffisants.

Les caniveaux commencent à s'abimer en périphérie ou non adaptée. Glissance sur la partie supérieure.



Manque d'espace de stockage dans l'ensemble de la cuisine. Certains matériel destiné aux offices ne devrait pas être dans ces zones.



Le piano de cuisson est hétéroclite et est limité en capacité de production.



Le plafond filtrant présente de nombreuses fuites. Il est à remplacer

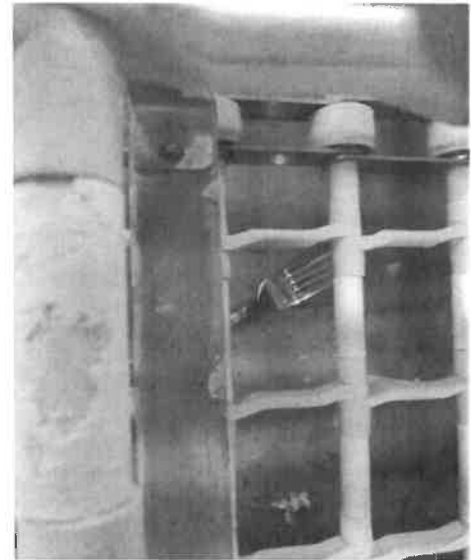


Panneaux avec des traces d'usures et/ou détériorés.

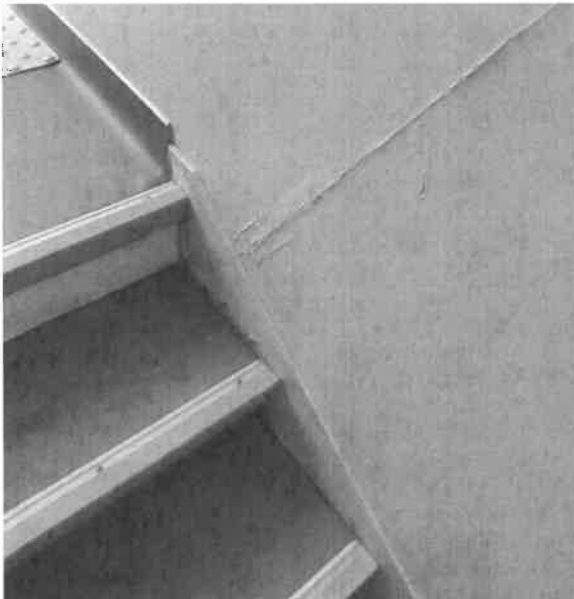


Le local retour plonge batterie est trop petit.

Convoyeur du tunnel de lavage Vétuste
Centrer le convoyeur sous sa hotte



1^{er} étage, bureaux vestiaires :



Reprise de cloisons à réaliser

7. RAPPEL DES POINTS IMPORTANTS

Pas de local déchets suffisamment grand. Les poubelles sont à l'extérieur

Pas de sectorisation entre les pré-traitements et la cuisson ?.

Les zones sont trop petites. Le manque de place oblige à stocker dans des zones de passages, ou non adaptées.

La cuisine est sur 3 niveaux. Les réserves au sous-sol oblige plus de manutention.

Matériel avec une vétusté importante. Le piano de cuisson (gaz et électrique) est formé de matériel hétéroclite et non adapté à la production.

Les thermoscelleuses sont sous dimensionnées. Le plafond filtrant est vétuste et possède de nombreuses fuites (perte de charge).

Au moins un des fours mixte a été remplacé depuis l'ouverture du site.

Deux cellules de refroidissement ACFRI, de bonne facture, au moins l'une d'elle a été visiblement remplacée depuis la création

Cuisine en surcapacité. Problème de place, et problème pour le passage à la loi EGALIM (Obligation de ne plus utiliser de barquettes plastiques / remplacement par du bio dégradable* ou bacs inoxydable.

*Les barquettes biodégradables sont au stade d' essais.

Local technique en sous-sol difficile d'accès pour le remplacement des centrales. Mal ventilé.

Cour de livraisons trop petite.

Accès vestiaire par l'extérieur à l'étage par escalier et terrasse en bois (quelques marches détériorés, non PMR). Pas de sas mais les escaliers donnant sur le déboitage légumerie.

Le monte plats pour l'office de l'étage ne sert pas ou peu

Escaliers intérieurs, non désenfumés.

Attention au revêtement plastique de sol de l'étage. Escalier avec nez de marches à revoir, rampes en bois et ou acier.

Moins de 8 m entre la cuisine et le bâtiment mitoyen (isolation incendie).

Le bac à graisse date de la construction, pour une capacité définie au départ. Etat non connu.

La chaufferie est située en toiture ainsi que les moteurs d'extractions des hottes et plafonds. Attention à la bonne tenue des skydomes en cas de chute.

Compte tenu de la complexité de la toiture. Une vigilance et une maintenance doit être prévu.(Enfoncements, percement)

Etanchéité à l'air des portes sectionnelles de réception non tenu.

Infiltrations d'eau, condensation en façade de l'étage, pouvant abimer les bois de la structure de soutien des châssis.

Le traitement architectural des façades du rez de chaussée à l'aide de lames noires verticales rend difficile les opérations éventuels de maintenance et de nettoyage.

Réalisation de plots bétons pour traiter les évacuations. L'eau stagne et le nettoyage est difficile.

Suite à des gros problèmes d'étanchéités, une grande partie du revêtement PVC a été remplacé en 2012 par du carrelage 20x20 antidérapant structuré. Ce type de carrelage s'encrasse rapidement.

Isolation thermique sous les locaux réfrigérés, réalisé à postériori.

Attention à la bonne tenue des coupes feux entre les locaux le nécessitant.

Au sous-sol, diversités de cloisons (maçonnés, panneaux, ..)

Rapport initiale des installations électriques Qualiconsult de 2021, Rapport du code du travail 2021 : Blocs de secours à réparer ou insuffisants, balisage des issues, dispositif de coupure TGBT compresseur, TGBT ventilation contre surintensités, TGBT prises camions, TGBT non identifiés, Prise cassé, problème sur onduleur, problème sur le départ Hager,

Quelques observations mineures pour les ascenseurs, moyens de secours, Gaz

8. CONCLUSION

Le bâtiment a vieilli rapidement. Il a subi des réhabilitations afin de le maintenir. L'accès aux poids lourds est difficile. Attention aux limites de propriétés et aux risques d'incendie (salle de sport en limite mitoyenne).

Une bonne partie du matériel sera à remplacer ou est à remplacer. L'îlot de cuisson est hétéroclite et vétuste.

La cuisine a une marche en avant correcte. Elle est cependant sous dimensionnée et sa capacité de production maximum est atteinte.

Sans augmenter la capacité de production, la cuisine devrait être dotée d'un local déchets plus important (20m²). D'une réserve matériel (15 m²), d'une zone stockage des consommables (12 m²). D'une zone stockage des caisses et socles rouleurs (12m²). Compte tenu de la surface du terrain, cela paraît compliqué.

Concernant le matériel :

le piano de cuisson devrait être remplacé. Prévoir à minima , 2 sauteuses multifonctions de 80 dm², 2 marmites agitatrices 300 litres ou de sauteuses à racleurs. D'un cuiseur de féculents 120 litres et de sa cuve refroidisseuse. D'une machine de production de glace type nuggets. Le plafond filtrant doit être remplacé. La hotte du lave batterie doit être adaptée.

Dans le cadre de la nouvelle loi EGALIM, il faudra ajouter aussi du stockage (rayonnage), pour les nouveaux contenants des repas livrés (bacs inox par exemple).

. Un certain nombre d'inox (tables, plonges,...) doit être changé.

Des caniveaux fait pour le sol souple sont à remplacer.

Une bonne partie des panneaux isothermes, plinthes, huisseries (chambres froides), sont à réparer, rénover, remplacer.

