

ARGUMENTAIRE POSTE 8.032

Nos ateliers cuisine ont prouvé leur efficacité pédagogique et technique tant sur le plan ergonomique que sur le plan hygiène et sécurité. C'est pourquoi les changements apportés dans le cadre des futurs ateliers seront une amélioration du système et non une refonte totale de notre fonctionnement.

Quels sont les principes qui guident notre action :

- 1- Ces cuisines ont été conçues avant la création des ateliers dit : Technologie Appliquée. Elles anticipent la réforme prochaine du baccalauréat technologie hôtellerie.
- 2- L'apport de la vidéo et des moyens TICE
- 3- Développement HQE et respect environnemental

Actuellement nos cuisines possèdent une surface de 120 m². Nous proposons d'agrandir la salle de préliminaire en salle de technologie appliquée afin de la rendre modulable pour l'ensemble des exercices pédagogiques, plutôt que de créer des salles de technologie appliquée indépendantes d'environ 40 à 50 m²

L'apport de la vidéo et des moyens techniques d'information et de communication dans l'enseignement, nous incite à moduler les postes de production de la manière la plus pertinente (pas de gêne visuelle à mi-hauteur, pas de parasites entre le poste de lancement de cours démonstration et les élèves, une acoustique parfaite) Ce qui implique des décalages de postes, un plafond filtrant peu sonore et une fermeture par porte vitrée coulissante des cuisines.

Un système de tri sélectif et déconditionnement en amont des cuisines, permettra de ne conserver que des déchets organiques et ainsi d'envisager le système le plus écologique et le plus fonctionnel dans le croisement des circuits.

Un souhait important émis par l'équipe : posséder un apport de lumière naturelle (éventuellement par puits de lumière).

Si les cuisines doivent être placées en rez-de-chaussée, elles ne doivent pas pour autant être placées au sud, la chaleur y étant déjà abondante

POSTE INTITULE	ARGUMENTAIRE	PRINCIPES A CONSERVER		PHOTOS et DOCUMENTS ANNEXES
		OUI	NON	
8.032 CUISINE	<p>1* actuellement 4 cuisines de 120 m² en forme d'îlots et 1 bureau commun pour deux cuisines.</p> <p>1* DEMANDE : 5 cuisines + 1 cuisine mention desserts en restaurant. (plan annexe 8.032.1)</p> <p>2* Le développement de la vidéo dans le futur lycée nécessite de revoir la place du pôle démonstration. (décalage poste chaud et vision panoramique) annexe 8.032.3</p> <p>3* Pas de salle de Technologie Culinaire (TA) indépendante, économie de surface, mais agrandissement de la salle de préliminaire et lancement de cours. Actuellement cuisine de 120m² . Il faut compter en 40 et 50 M² pour une norme salle TA cuisine.</p> <p>Demande d'un seul pôle cuisine de 170 M² par unité et un bureau pour deux professeurs.</p> <p>4* Demande de matériel suspendu pour les postes cuissons et sans four en partie basse pour un entretien plus facile et plus ergonomique.</p>	<p>PRINCIPES 3 ILOTS A CONSERVER MAIS DEFINITION MATERIEL CUISSON REVUE (annexe 8.032.2)</p>		

MODULE circuits



Entrées et sorties des personnes en tenues professionnelles. Entrée directe au bureau des professeurs possible, sans rentrer dans les ateliers.



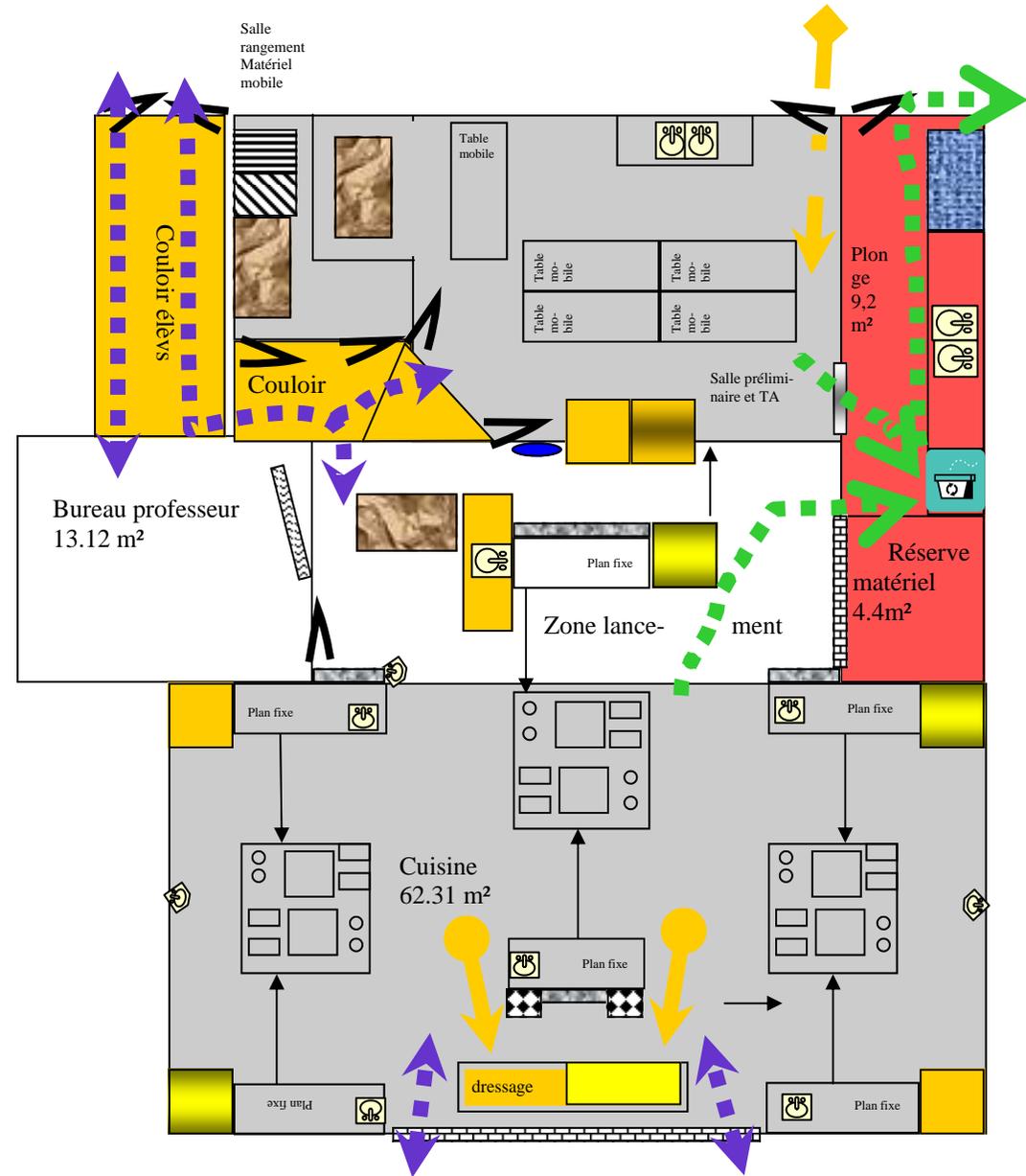
Circuits denrées propres après déboîtage et tri sélectif.



Circuits denrées confectionnées froides et chaudes.



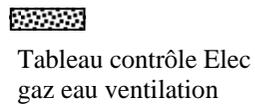
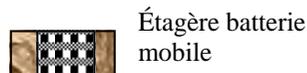
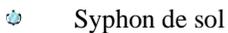
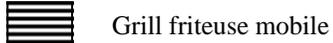
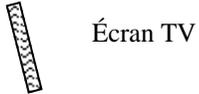
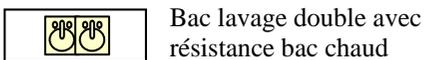
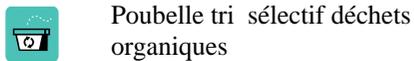
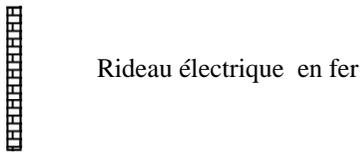
Circuits déchets.



MODULE détail

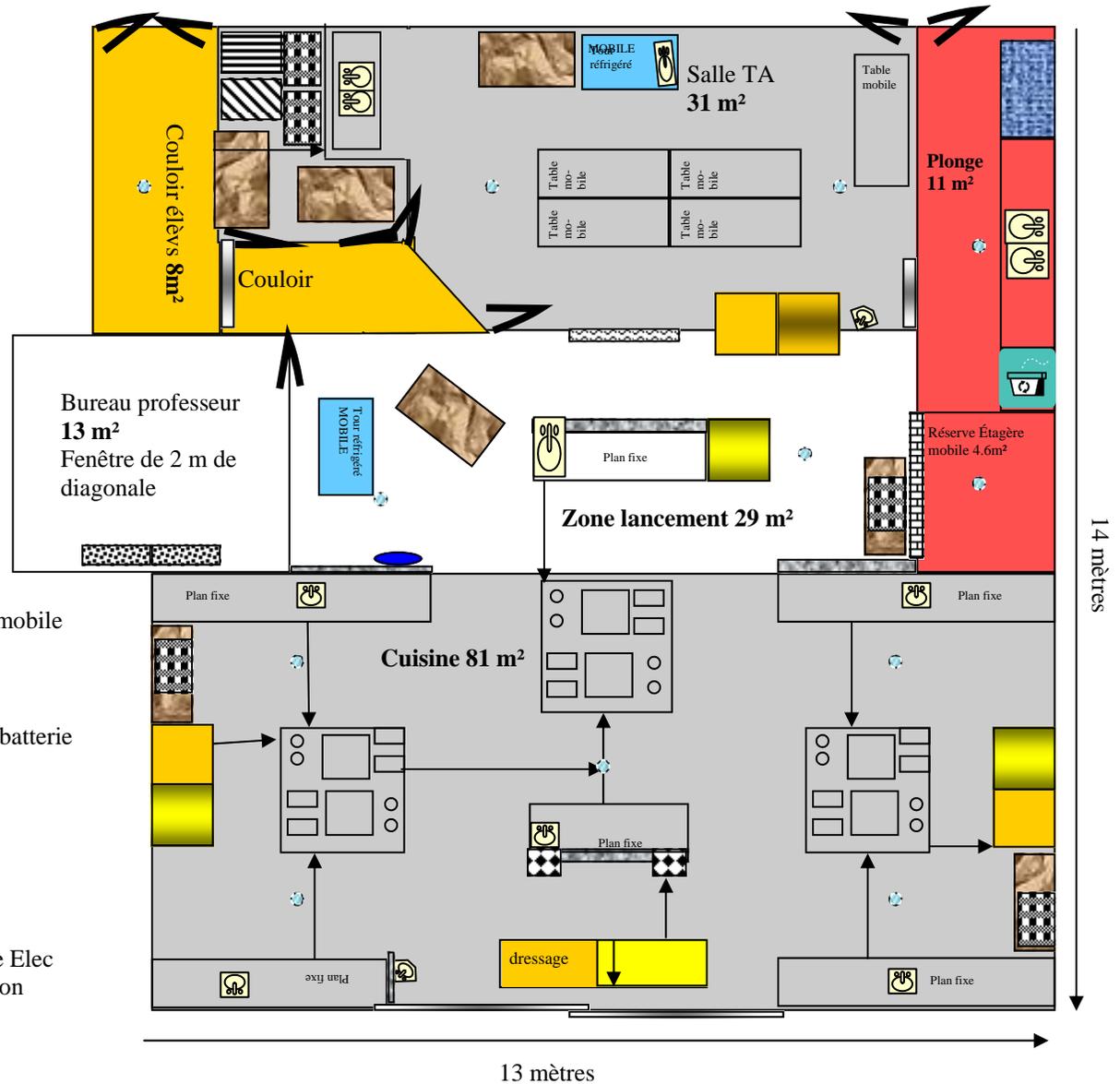
Surface nécessaire 175 m²

- Salle TA 31 m²
- Salle lancement vidéo 29 m²
- Bureau 2 cuisines 13 m²
- Cuisine 81 m²
- Stockage matériel 5+5 10m²
- Plonge 11 m²
- Couloir 2 accès 2 cuisines 8m²



Salle rangement Matériel mobile

PLAN CUISINE DROITE AVEC LEGENDE



14 mètres

13 mètres

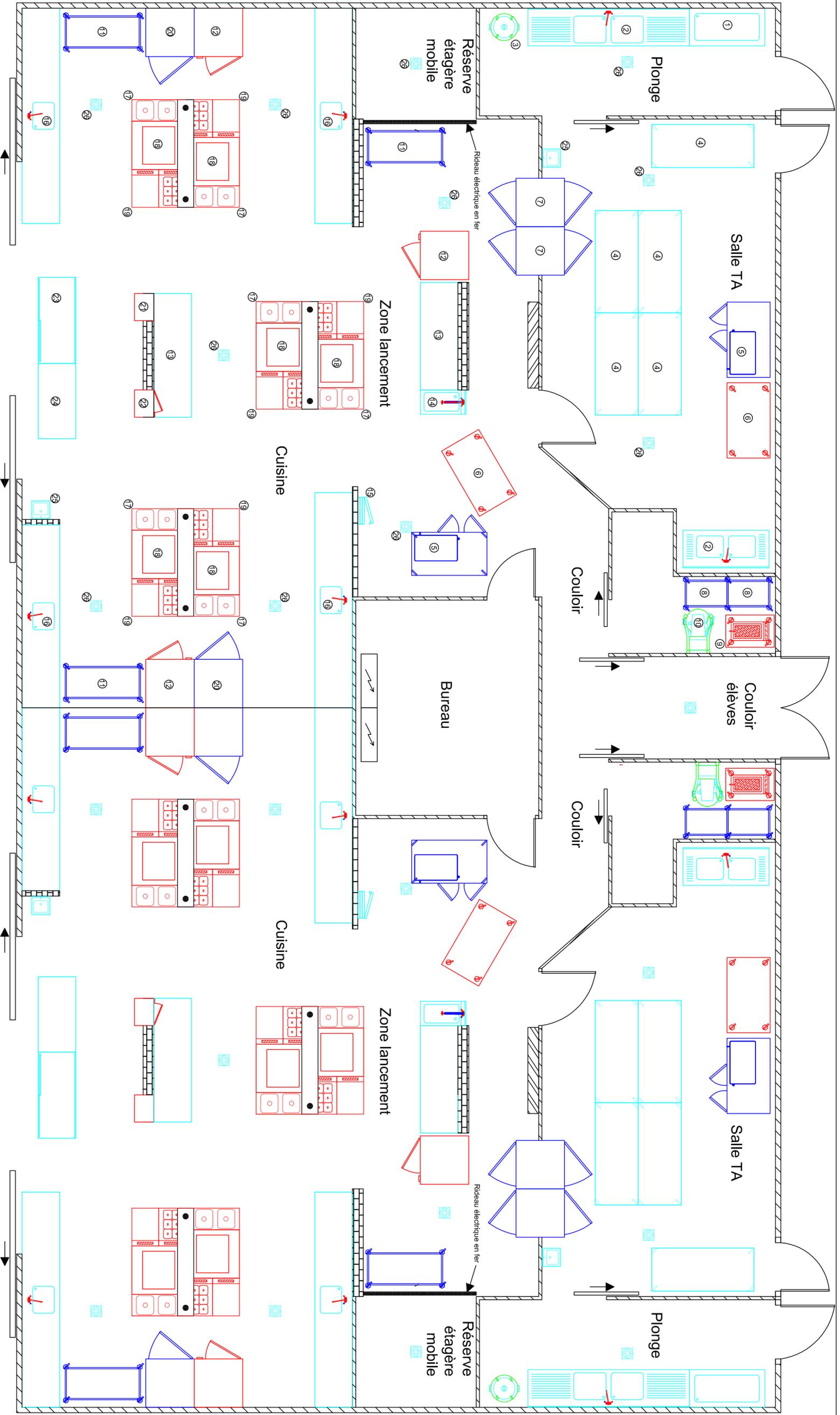


LEGENDE DU PLAN
8.032 Cuisines

<p>LEGENDE DU PLAN 8.032 -Cuisines</p>	<p>MATERIEL EXISTANT ET DIMENSION</p>		<p>A CONSERVER OUI/NON</p>	
<p align="center">  Grill friteuse mobile </p>	<p align="center">  43/80 </p>	<p align="center">  43/80 </p>	<p>NON 10 ANS DE SERVICE EN 2009/20010</p>	
<p align="center">  Échelle mobile </p>	<p align="center">  66/74 </p>	<p align="center">  45/62 </p> <p align="center">  45/62 </p>		<p>OUI</p>

 <p>LAVEUSE BATTERIE INOX</p>	 <p>96/80</p>		<p>Oui 1 pour toutes les cuisines</p>
 <p>Étagère batterie mobile</p>	 <p>60/130</p>		<p>oui actuellement 14 chariots</p> <p>le complément matériel inox batterie sera a effectué</p>
 <p>PETIT MATERIEL PRÊT A BRANCHER BATTEUR</p>	 <p>70/100</p>	<p>NON 10 ANS DE SERVICE EN 2009/2010</p>	

 <p>MACHINE SOUS VIDE</p>	 <p>80/60</p>		<p>Oui mais révision pompe</p>
 <p>MEUBLE CHAUD MOBILE INDUCTION WOK ECO TOP/ PLANCHA MOBILE</p>	 <p>LIBERO LINE</p> <p>133/80 N'EXISTE PAS ACTUELLEMNT AU LYCEE</p>		
 <p>Étagère batterie mobile</p>	 <p>40/ 92</p>		<p>OUI 8 POSTES ACTUELLE MENT</p>



NOMENCLATURE PARTIE CUISINE

- Rep 1 : Plonge batterie
- Rep 2 : Plonge 2 bacs
- Rep 3 : Poubelle
- Rep 4 : Tables mobiles
- Rep 5 : Tours réfrigérés mobiles
- Rep 6 : Meubles chauds mobiles induction wok eco top/plancha mobile
- Rep 7 : Armoires froides traversantes positives
- Rep 8 : Echelles mobiles
- Rep 9 : Grill friteuse mobile
- Rep 10 : Bâilleur robot cutter mobile
- Rep 11 : Étagère batterie mobile
- Rep 12 : Fours mixtes GN 6/6 + cellules
- Rep 13 : Plan de travail

- Rep 14 : Eviers inox
- Rep 15 : Poste de désinfection
- Rep 16 : Plan de travail + bac
- Rep 17 : Modules 2 feux vifs gazs
- Rep 18 : Ecotherm 4 zones
- Rep 19 : Module bain-marie - 1 induction
- Rep 20 : Armoires froides positives
- Rep 21 : Salamandre
- Rep 22 : Micro-ondes
- Rep 23 : Passe froid
- Rep 24 : Passe chaud
- Rep 25 : Lave-mains
- Rep 26 : Siphons