MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

INSPECTION GÉNÉRALE

GROUPE ÉCONOMIE ET GESTION

FORMATIONS AUX MÉTIERS

DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

FORMATIONS DE
NIVEAUX V, IV et III

GUIDE D'ÉQUIPEMENT ACTUALISÉ

À PARTIR DU GUIDE CONÇU PAR

LA DIRECTION DES LYCÉES ET COLLÈGES

ÉDITION DE JUIN 2010

Repère

« pour un Guide d'équipement évolutif »

Préface de C. PETITCOLAS, IGEN

L'éducation nationale prépare à de nombreux diplômes de l'hôtellerie et de la restauration élaborés en 17ème commission professionnelle consultative. Du niveau V (CAP, BEP, MC), aux niveaux IV (Bac technologique, Bac professionnel, Brevets professionnels, MC) et III (BTS), tous ces diplômes s'inscrivent dans une logique d'insertion dans les métiers de la cuisine, du service en restauration ou en hébergement et de la gestion hôtelière. Ces métiers se fondent tous sur des connaissances générales très larges (français, langues vivantes étrangères, économie et gestion, sciences appliquées, humanités…), des savoir faire et des savoir être caractéristiques d'activités liant production et service en présence immédiate de clients à satisfaire. La nature de ces savoirs dépend du niveau de responsabilité et de la nature des activités à accomplir d'une part et du type d'entreprise dans lesquelles elles sont exercées.

Les lycées des métiers de l'hôtellerie implantés en réseau disposent d'espaces pédagogiques d'initiation (service d'élèves clients, ateliers expérimentaux, salles de communication, laboratoire de langues, centre de documentation et d'information, Intranet…) et d'application (service de clients réels) pour apprendre, comprendre et pratiquer les activités au cœur des métiers concernés.

En 1997, la Direction des Lycées et collèges avait constitué un groupe d'experts pour concevoir et diffuser un guide d'équipement des lycées hôteliers. Le service ayant été supprimé, ce repère modifie en profondeur ce document. Deux types de modifications caractérisent ce repère.

Les premières portent sur le contenu. Il s'agit :

- d'intégrer au mieux la diversité des concepts d'hôtellerie (de toute nature) et de restauration (commerciale, collective) et de proposer des espaces adaptés et modulables;
- d'actualiser les dispositions réglementaires qui les déterminent ;
- de proposer des équipements et des matériels adaptés aux exigences de la profession ;
- de suggérer des pistes d'utilisations (rotations des postes, exemples de plans…) ;
- de prendre en considération les technologies de l'information et de la communication.

Les secondes concernent le caractère évolutif de ce support pour l'actualiser de manière continue en y insérant les évolutions (réglementaires, développement durable, TIC…) mais aussi toute contribution apportée par des professionnels, des professeurs, des équipes de lycées qui contribuent à construire ou rénover des locaux, voire des lycées.

Merci à toutes celles et à tous ceux qui ont permis cette actualisation utile pour réussir à concilier les nécessaires rénovations dans des lycées rationnellement conçus, les contraintes budgétaires et l'intérêt des élèves, des apprentis et des auditeurs de formation continue utilisateurs.

Merci à celles et à ceux qui dans l'avenir apporteront leur expertise pour maintenir la pertinence de ce guide évolutif.

Christian PETITCOLAS

Inspecteur général de l'Éducation nationale
Groupe Économie et gestion

PRÉFACE (Document initial)

Le corollaire à la mise en place des mesures de déconcentration et de décentralisation est le renforcement nécessaire des missions de conseil et d'expertise assumées, dans le domaine des équipements des établissements, par l'administration centrale de l'éducation nationale. Ce renforcement est illustré notamment par l'élaboration de guides d'équipements conseillés, qui constituent des documents de référence et des outils d'aide à la décision à l'intention des responsables rectoraux, mais aussi, et à leur appréciation, des représentants des régions soucieux de disposer d'éléments de réponse aux attentes qu'ils expriment assez fréquemment à cet égard.

Leur réalisation en étroite concertation avec l'inspection générale de l'éducation nationale, au sein de commissions composées de spécialistes du domaine concerné, constitue une démarche exemplaire ; elle permet en effet la mise en relation rationnelle de l'ensemble des dimensions qui régissent l'installation des équipements et des locaux : dimensions pédagogique, technologique et économique, sans oublier les questions d'hygiène et de sécurité.

L'élaboration et la publication du présent guide, relatif à la filière **HÔTELLERIE-RESTAURATION** s'inscrivent par conséquent dans ce contexte où la fonction de conseil du ministère de l'éducation nationale, de la recherche et de la technologie se doit d'être assurée de façon satisfaisante dans le domaine de l'équipement pédagogique. On rappellera qu'un premier guide concernant cette filière avait déjà été publié en 1988.

Les indications apportées par le présent document sont exhaustives, car elles décrivent l'ensemble des équipements souhaitables. Toutefois, leur portée doit être bien précisée : en effet, si aucun des matériels n'est assurément superflu, il ne s'agit pas, pour autant, de se placer dans une logique de "tout ou rien". **Il est donc indispensable de prendre en compte l'existant**. De ce fait, un inventaire préalable s'impose en cas de restructuration ou de reconstruction.

Quant aux recommandations relatives aux locaux, ce guide ne prétend pas proposer des solutions universelles, qui apparaîtraient comme seules valablement envisageables : telle ou telle approche peut parfaitement être retenue, en fonction des considérations architecturales prévalant pour la construction ou l'aménagement d'un établissement donné, sous réserve du strict respect de la réglementation en vigueur (marche en avant des denrées). Il conviendra aussi de ménager, autour des postes de travail, des zones de circulation et d'intervention garantissant des conditions de travail optimales.

Les utilisateurs de ce guide sont enfin vivement encouragés à faire part à la direction des lycées et collèges de toutes remarques qui peuvent être de nature à améliorer la qualité du document et à faire progresser la réflexion sur les questions d'équipement pédagogique.

Alain BOISSINOT

Directeur des lycées et collèges

Ce guide a été élaboré

avec la participation de :

Georges	**KOUKIDIS**	Chargé de mission d'Inspection Générale
Christian	**PETITCOLAS**	Inspecteur Pédagogique Régional
Nicole	**LUDWICZAK**	Inspectrice de l'Éducation Nationale
Jean-Pierre	**GAUTHIER**	Chef de travaux
Philippe	**GIROUX**	Chef de travaux
Norbert	**PREVOT**	Chef de travaux
Marie-Thérèse	**AUDOUX**	Professeur
Monique	**BIAN**	Professeur
Richard	**DEMOULIN**	Professeur
Didier	**GALOPIN**	Professeur
Bernard	**MOULART**	Professeur

et le concours de :

Bernadette	**ENGERRAND**	Responsable de la Section Technique DLC C3
Guy	**THIBAUD**	Section Technique - DLC C3

Il est revu et actualisé au début de l'année 2010.
L'équipe rassemblée pour cette mise à jour est constituée de :

Christian	**PETITCOLAS**	Inspecteur général de l'Éducation nationale, groupe Économie et gestion, en charge des filières « hôtellerie-restauration » et « métiers de l'alimentation »
Marie-Josèphe	**BECKER**	IEN-ET de l'académie de Nancy-Metz
Jacky	**LEHUGEUR**	Proviseur du lycée d'Hérouville-Saint-Clair
Anne	**BOURDON**	Chef de travaux, lycée du Gosier - Guadeloupe
Denis	**DEROUIN**	Chef de travaux, lycée d'Hérouville-Saint-Clair
Philippe	**GIROUX**	Chef de travaux, lycée Nicolas-Appert, Orvault
Serge	**LAPLANCHE**	Chef de travaux, lycée Nord-Caraïbe - Martinique
Norbert	**PREVOT**	Chef de travaux, Lycée Raymond-Mondon de Metz
Gaël	**VOUTERS**	Professeur, lycée Stanislas, Nancy
Serge	**RAYNAUD**	Professeur et webmestre, CRDP de l'académie de Versailles

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DE LA VERSION ACTUALISÉE EN 2010

INTRODUCTION DU GUIDE *1*

FORMATIONS COUVERTES PAR LE GUIDE *2*

ORGANISATION DU GUIDE *3*

1. LA FILIÈRE HÔTELLERIE RESTAURATION ..... *4 - 11*

Exigences des formations ..... *4 - 10*

Schéma de la filière *11*

2. ORGANISATION PÉDAGOGIQUE DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL ..... *12 - 31*

Types d'enseignement *13*

Atelier expérimental ..... *13 -14*

Locaux conseillés ..... *15 -18*

Affectation des locaux par types de formations ..... *19 - 20*

Tableaux des horaires ..... *22 - 26*

Estimations des besoins en locaux professionnels ..... *27 - 30*

3. RAPPEL DE LA LÉGISLATION EN VIGUEUR ..... *31 - 35*

4. LES LOCAUX D'INITIATION ..... *36 – 97*

Schéma fonctionnel - La marche en avant des denrées ..... *37 - 39*

Ensemble initiation - Locaux de restaurant et de cuisine ..... *40 - 66*

Schémas et équipements des locaux de restaurant ..... *43 - 51*

Schémas et équipements des locaux de cuisine ..... *52 -71*

Ensemble initiation - Locaux d'hébergement ..... *72 - 97*

Schémas et équipements des locaux d'hébergement ..... *78 - 94*

Les chambres et locaux annexes ..... *95 - 97*

5. L'ENSEMBLE APPLICATION ..... *98 - 113*

Introduction et schémas fonctionnels 0 ..... *99 - 100*

Équipements des locaux d'application ..... *101 - 113*

6. L'ENSEMBLE DE RESTAURATION COLLECTIVE ..... *114 - 117*

La cuisine collective ..... *114 - 116*

Recommandations pour l'utilisation pédagogique de la cuisine ***117***

7. LES AUTRES LOCAUX ..... ***118 - 124***

8. FICHE SIGNALÉTIQUE DES LOCAUX ..... ***125 - 126***

9. LES TIC ..... ***127 - 129***

10. ANNEXES ..... ***130 – 172***

A1 : Santé et sécurité au travail ***130***

A2 : Législation sur les restaurants d'application ***131***

A3 : Schémas d'implantation par secteurs et par zones ..... ***132 – 172***

NOTA : Une table des matières détaillée figure à la fin de l'ouvrage.

Le présent guide d'équipement de l'hôtellerie et de la restauration s'adresse à tout décideur ou concepteur pour :

⇨ répondre en termes de fonctions, d'espaces, d'équipements et d'organisation aux besoins des formations en hôtellerie et en restauration,

⇨ éclairer les choix lors de l'élaboration des cahiers des charges pour les projets de construction, de rénovation, de réhabilitation, d'extension d'établissements de formation aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, ces projets étant sous-tendus par un programme pédagogique et une étude de l'environnement local.

FORMATIONS COUVERTES PAR LE GUIDE

♦ FORMATIONS DE NIVEAU V

CAP cuisine,

CAP restaurant,

CAP Services hôteliers

CAP Service en brasserie-café

CAP Agent Polyvalent de Restauration

BEP hôtellerie restauration avec ses **2** options en seconde année :

- cuisine,
- restaurant,

Les Mentions complémentaires :

- employé barman **(MC EB)**,
- sommellerie **(MC S)**,
- employé traiteur **(MC ET),**
- cuisinier en desserts de restaurant **(MC CDR)**,
- art de la cuisine allégée **(MC ACA)**

♦ FORMATIONS DE NIVEAU IV

Les brevets professionnels :

- cuisinier,
- restaurant,
- barman,
- sommelier,
- gouvernante.

Le baccalauréat professionnel restauration avec ses 2 approfondissements :

- approfondissement : organisation et production culinaire **(Bac Pro OPC)**,
- approfondissement : service et commercialisation **(Bac Pro SC)**.

Le baccalauréat technologique hôtellerie désigné par la suite par **Bac TH** (classes de seconde, première d'adaptation, première et terminale).

Les mentions complémentaires : accueil réception **(MC AR)** et Organisateur de réception **(MC OR)**

♦ FORMATIONS DE NIVEAU III

La classe de mise à niveau professionnelle d'hôtellerie-restauration probatoire à l'admission dans les sections de techniciens supérieurs d'hôtellerie restauration désignée par **MAN** dans la suite du document.

Le brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration avec ses 2 options :

- option A - mercatique et gestion hôtelière, désigné par **BTS A** par la suite,
- option B - art culinaire, art de la table et du service, désigné par **BTS B** par la suite.

Le brevet de technicien supérieur responsable de l'hébergement à référentiel commun européen (BTS RH)
FORMATIONS DE NIVEAU II (licences professionnelles) ET FORMATIONS DE NIVEAU I (mastère) en lien avec l'université

♦ AUTRES FORMATIONS

Le guide peut aussi répondre :

- **à des besoins de formations complémentaires d'initiative locale (FCIL)** destinés à satisfaire certains profils d'emploi,
- **à des projets de formations en cours d'études à la 17e CPC** (commission professionnelle consultative),

ORGANISATION DU GUIDE

En raison des objectifs visés (cf. introduction), et compte tenu des formations couvertes par le présent guide, celui-ci est organisé en 10 parties :

1. **LA FILIÈRE HÔTELLERIE-RESTAURATION**

2. **L'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE**

3. **RAPPEL DE LA LÉGISLATION EN VIGUEUR**

4. **LES LOCAUX D'INITIATION**

5. **L'ENSEMBLE APPLICATION**

6. **L'ENSEMBLE DE RESTAURATION COLLECTIVE**

7. **LES AUTRES LOCAUX**

8. **FICHE SIGNALÉTIQUE DES LOCAUX**

9. **LES TIC**

10. **ANNEXES**

1. LA FILIÈRE HÔTELLERIE-RESTAURATION

1.1. EXIGENCES DES FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Pour répondre aux demandes évolutives du marché de l'emploi, l'enseignement hôtelier se voit confier des missions élargies : assurer les formations traditionnelles en cuisine, restaurant, hébergement et s'adapter aux évolutions de l'hôtellerie et de la restauration.

Elles nécessitent un environnement professionnel adapté.

L'étude préalable des débouchés sur le marché de l'emploi de la région concernée doit révéler les besoins d'emplois qui correspondent aux niveaux de formations à dispenser.

L'existence d'un réseau d'entreprises d'hôtellerie et de restauration doit permettre par sa densité, d'accueillir un maximum d'élèves, par sa variété de couvrir l'ensemble des formations et par sa proximité de limiter les difficultés de déplacement et d'hébergement.

La forte implication de la profession dans les formations et sa contribution à leur validation exigent un nombre suffisant d'entreprises qui doivent :

- exercer des activités adaptées aux niveaux de formation conformes aux référentiels,
- offrir, à un degré moindre, des activités connexes : agro-alimentaire, secteur hospitalier,
- disposer de tuteurs compétents pour encadrer les périodes de formation en entreprise et les stages.

Une clientèle extérieure potentielle suffisante est nécessaire pour assurer le fonctionnement normal des ateliers d'application (cuisine, restaurant, chambres), ceci en accord avec les organisations professionnelles et en conformité avec la réglementation en vigueur.

Elles reposent sur des enseignements généraux, technologiques et professionnels étroitement liés.

La qualité de l'encadrement pédagogique doit se fonder sur un personnel enseignant dont la compétence correspond au niveau d'enseignement dispensé.

La capacité et les conditions d'hébergement (internats filles et garçons) doivent être adaptées aux effectifs à former et aux conditions locales de recrutement.

L'établissement de formation, qui assure des enseignements en cuisine, restaurant et hébergement, doit disposer de locaux qui permettent la mise en œuvre des diverses situations professionnelles et pédagogiques durant la période de formation :

- un espace d'initiation (cuisines, restaurants, salles d'ateliers expérimentaux, espace de communication professionnelle) pour l'apprentissage des techniques de base,
- un espace d'application (cuisine(s), restaurant(s), chambres) pour accueillir et réaliser des prestations en présence d'une clientèle réelle,
- la possibilité d'utiliser les ateliers de restauration collective de l'établissement,
- des locaux professionnels annexes (préparations préliminaires, économat, atelier de productions sous vide, salle d'analyse sensorielle, espaces sécurisés de stockage des mobiliers et des matériels, vestiaires, douches, sanitaires, ...) conçus de manière à intégrer les éventuelles nouvelles technologies et à garantir les conditions d'hygiène et de sécurité.

La polyvalence de la formation, dans le respect des référentiels, doit être garantie par la création simultanée de formations en cuisine, en restaurant et en hébergement afin d'assurer productions et services conformément :

- **aux normes du métier**
- **aux règles d'hygiène (méthode HACCP) et de sécurité et aux principes de la marche en avant dans l'espace et/ou dans le temps des denrées en évitant le croisement des flux propres et souillés.**

Il est recommandé d'aménager des locaux en fonction de principes qui garantissent une unité de lieu :

- se reporter à l'organigramme fonctionnel des ateliers,
- mettre au même niveau la cuisine et le restaurant qui assure la distribution de ses productions,
- aménager les locaux de formations générales (salles banalisées, centre de documentation et d'information, salles informatiques...) dans une proximité qui évite au maximum le déplacement des élèves et renforce la collaboration des professeurs d'enseignement général, technologique et professionnel.

Elles imposent le respect de contraintes spécifiques.

Les formations dispensées sont dépendantes de l'implantation.

- Horizontalement, il faut veiller à la parfaite complémentarité des fonctions.

Exemples :

- ✓ la production en cuisine nécessite ensuite une distribution et une commercialisation en restaurant,
- ✓ les formations spécifiques de barman et de sommelier doivent s'intégrer dans le réseau restauration,
- ✓ les formations à l'étage dépendent de la lingerie.

- Verticalement, il faut construire une pyramide des diplômes dont la cohérence se fonde sur l'articulation du CAP-BEP au baccalauréat professionnel en lycées professionnels et du CAP-BEP au Bac TH/BTS en lycées technologiques et professionnels, du BTS au Mastère en passant par la licence professionnelle en lien avec l'université.

Les formations dispensées intègrent les exigences professionnelles.

- Le fonctionnement pédagogique de l'espace d'initiation et d'application génère entre autres :
  - ✓ une production à distribuer ou à stocker à l'aide des équipements appropriés et en respectant les normes d'hygiène et de sécurité,
  - ✓ des contraintes créées par l'existence d'une clientèle réelle (départ tardif du restaurant d'application, occupation des chambres d'application...),
- La tenue professionnelle obligatoire et une hygiène rigoureuse, aussi bien pour les élèves que pour les professeurs, imposent :
  - ✓ des vestiaires adaptés aux changements de tenue liés aux situations pédagogiques différentes,
  - ✓ des équipements sanitaires garantissant les conditions de propreté.
- Les activités de production culinaire et de services supposent la gestion de stocks de matières d'œuvre et de produits à stocker et à conserver sous des formes différentes (chambres froides, locaux divers...).

Les évolutions des formations (formations complémentaires d'initiative locale, nouveaux référentiels...) entraînent une stratégie prospective de l'utilisation des espaces et des équipements.

Elles sont adaptables aux modalités de formation

Les enseignements préparant aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration se déroulent en formation initiale, par la voie de l'apprentissage et en formation professionnelle continue. L'aménagement des locaux et la mise à disposition des équipements et des matériels doivent tenir compte de ces trois modalités de formations.

LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE

Des formations assurées par la voie de l'apprentissage peuvent être implantées dans les établissements hôteliers, il y a lieu dans ce cas de mener une étude sur l'utilisation des locaux en fonction de l'alternance choisie. Il est bon de rappeler que l'entreprise est un lieu de formation et d'application. Il est donc inutile de mettre en place des travaux pratiques en présence de clients extérieurs, à l'inverse des formations initiales sous statut scolaire.

LA FORMATION CONTINUE

Les établissements hôteliers peuvent être appelés à dispenser la formation continue ce qui implique une augmentation de surface de l'ordre de dix pour cent des locaux dédiés aux enseignements technologiques et professionnels et des locaux annexes (vestiaires par exemple).

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES D'INITIATIVE LOCALE (FCIL non diplômantes)

Les établissements hôteliers en partenariat avec les professionnels peuvent être sollicités pour construire des formations en alternance susceptibles de déboucher sur une embauche. L'utilisation des locaux est à prévoir en fonction de l'alternance retenue et du partage du contenu de la formation entre les partenaires.

LES FORMATIONS DIPLÔMANTES

Les référentiels des diplômes sont en vente dans les CRDP, CDDP, CLDP de chaque académie, à la librairie du CNDP 13 rue du Four 75006 PARIS et sont publiés en ligne sur le site CRNHR : **http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr**

NIVEAU V

CERTIFICATS D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)
CUISINE - RESTAURANT - SERVICES HÔTELIERS- SERVICE EN BRASSERIE CAFÉ -AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Le titulaire du **CAP Cuisine** est un employé qualifié apte à remplir les fonctions de commis cuisinier dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité selon ses formes traditionnelles et évolutives.

Le titulaire du **CAP Restaurant** est un employé qualifié apte à mettre en œuvre des techniques de préparation et de distribution, de vente et de communication, des compétences en hébergement, en sommellerie et en bar dans la restauration à vocation commerciale et à caractère social.

Le titulaire du **CAP Services Hôteliers** est un employé qualifié qui assure la remise en état des chambres, des lieux d'hébergement et des parties communes de l'établissement qui l'emploie : hôtels et résidences hôtelières, centres d'hébergement para hôteliers (résidences médicalisées, maisons de retraite, centres de cures, centres de loisirs...). Il participe à la gestion du linge et peut être amené à en effectuer l'entretien. Il prend en charge le petit déjeuner à l'étage et/ou en salle. Il contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère.

Le titulaire du **CAP Service en Brasserie-Café** est un employé qualifié capable de réaliser un service commercial de café-brasserie, en mettant en œuvre des techniques de base de préparation et de distribution de consommations, de production et de présentation de mets simples ainsi que les techniques de base de vente et de communication auprès de la clientèle.

Le titulaire du **CAP Agent Polyvalent de Restauration** est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire. Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur de mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle.

N I V E A U V

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (BEP)
MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
OPTION CUISINE - OPTION RESTAURANT

Le titulaire du **BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie** est un employé qualifié possédant une formation professionnelle à la fois théorique et pratique. Il a une pluricompétence dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie avec une dominante correspondant à l'option choisie. Il débute dans des emplois comparables à ceux accessibles aux titulaires du CAP.

MENTIONS COMPLÉMENTAIRES (MC)

EMPLOYÉ BARMAN, SOMMELLERIE, ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE,

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT, EMPLOYÉ TRAITEUR

Le titulaire de la mention complémentaire **Employé Barman** (MC EB) est un employé qualifié dont l'activité essentielle est de mettre à la disposition de la clientèle les types de boissons et cocktails répondant à ses désirs ; il participe à la mise en place du bar et veille à son entretien, il prépare des cocktails et conseille les clients.

Le titulaire de la mention complémentaire **Sommellerie** (MC S) exerce son activité dans les établissements de restauration, dans les chaînes de distribution et dans les magasins spécialisés qui souhaitent valoriser le service et la commercialisation des boissons en France et à l'étranger.

Le titulaire de la mention complémentaire **Art de la Cuisine Allégée** (MC ACA) est un professionnel qualifié en production culinaire spécialisé dans la cuisine équilibrée au plan nutritionnel, esthétique et gustatif. Dans le cadre de ce métier, il sera en mesure d'adapter les techniques culinaires, de choisir les produits appropriés à la prestation recherchée et de répondre aux attentes spécifiques de la clientèle.

Le titulaire de la mention complémentaire **Cuisinier en Desserts de Restaurant** (MC CDR) est un professionnel de la restauration et de la cuisine. C'est un employé qui, sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances, est capable de concevoir, de réaliser et d'assurer en hôtel et/ou restaurant le service des prestations d'entremets salés et sucrés et de desserts de restaurant. Il participe au travail de la brigade de cuisine en Hôtellerie-Restauration et doit adopter un comportement professionnel au sein de l'entreprise.

Le titulaire de la mention complémentaire **Employé Traiteur** (MC ET) est détenteur d'une formation professionnelle théorique et pratique dans l'activité traiteur. Cette activité consiste à la réalisation d'éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène et de sécurité en conformité avec la législation. Cette activité recouvre la commercialisation des produits en magasin, souvent leur conditionnement, leur livraison, leur remise à température et leur service à l'extérieur du lieu de préparation

NIVEAU IV

BREVETS PROFESSIONNELS (BP)
CUISINIER - RESTAURANT - BARMAN - SOMMELIER - GOUVERNANTE
(Diplômes préparés par la voie de la formation continue nécessitant une expérience professionnelle ou par la voie de l'apprentissage)

Le titulaire d'un Brevet professionnel de **Cuisinier** est un employé hautement qualifié qui travaille sous l'autorité du Chef de cuisine et dirige un ou plusieurs commis. Rapidement, en fonction de ses capacités personnelles, il peut devenir le collaborateur efficace capable de prendre des décisions, puis accéder aux fonctions de Chef de cuisine.

Le titulaire d'un Brevet professionnel de **Restaurant** est un employé hautement qualifié dont l'activité principale s'applique à l'organisation et à la réalisation du service des repas. Suivant l'importance et la catégorie de l'entreprise, il travaille sous l'autorité d'un Maître d'hôtel avec l'assistance d'employés de restaurant serveurs ou commis.

Le titulaire d'un Brevet professionnel de **Barman** est apte à approvisionner et mettre en place les produits du bar afin de commercialiser les boissons proposées à sa clientèle. Il assure la relation avec le client par un accueil et une ambiance personnalisés. Il contrôle et gère son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe.

Le titulaire d'un Brevet professionnel de **Sommelier** est un professionnel de la restauration. Il conseille la clientèle sur le choix des boissons et en assure le service. En relation avec sa hiérarchie, il achète, contrôle, gère et commercialise les boissons.

Le titulaire d'un Brevet professionnel de **Gouvernante** est capable d'assumer la responsabilité de la mise en état quotidienne de l'ensemble des chambres et des parties communes de l'établissement. Il gère, anime et contrôle son service afin de veiller au confort et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION
Approfondissement Organisation et production culinaire
Approfondissement Service et commercialisation

Le titulaire d'un baccalauréat professionnel **Restauration** est un professionnel polyvalent hautement qualifié immédiatement opérationnel et capable de s'adapter à l'évolution dans tous les secteurs et formes de la restauration. Ces professionnels seront appelés à exercer une activité salariée comme à fonder une entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

NIVEAU IV

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Le titulaire d'un baccalauréat technologique **Hôtellerie** est un généraliste ayant vocation à poursuivre des études (principalement en section préparant le BTS du secteur de l'hôtellerie-restauration, voire vers d'autres poursuites d'études supérieures ayant trait au tourisme, à la gestion hôtelière et permettre ainsi la préparation d'une licence d'hôtellerie, d'un mastère...) mais aussi dans une moindre part à s'insérer dans le monde professionnel.

Grâce à sa polycompétence dans le domaine professionnel (cuisine, restaurant et hébergement) et à sa formation générale et technologique (notamment dans le domaine de la gestion et de la communication), il aura éventuellement, après une première expérience et/ou les apports d'une formation continue, la possibilité de se situer à des postes intermédiaires entre l'encadrement supérieur et le personnel technique d'exécution. Il se place dans des postes d'assistance à l'encadrement technique.

MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

Le titulaire de la mention complémentaire **Accueil réception** assure la relation avec la clientèle. Il prend en charge toutes les activités afférentes au séjour du client, de la réservation au suivi du départ afin de satisfaire les attentes du client. Les fonctions accueil et commercialisation sont prépondérantes.

Le titulaire de la mention complémentaire **Organisateur de réceptions** est un professionnel qualifié en production culinaire et en service, chargé de coordonner l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration. Il assure les fonctions d'organisation, de coordination et de gestion. Dans le cadre de ce métier, il sera également amené à négocier une prestation et à participer à la recherche et au développement de nouveaux produits et concepts.

NIVEAU III

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR HÔTELLERIE-RESTAURATION
Option A mercatique et gestion hôtelière
Option B art culinaire, art de la table et du service

Le titulaire d'un **brevet de technicien supérieur Hôtellerie-Restauration** assume des fonctions d'encadrement (dit de maîtrise ou de supervision) dont le rôle est :

- d'assurer la responsabilité du service vis-à-vis de la clientèle et de la direction ;
- d'exercer son talent et son sens commercial en s'efforçant d'attirer, de fidéliser et de développer la clientèle ;
- d'organiser, diriger, contrôler, former et animer l'équipe ou la brigade ;
- de prendre toutes décisions tactiques en application des décisions stratégiques communiquées par la direction.

Il exerce son activité dans :

- les organisations productives de biens et de services hôteliers à vocation commerciale ou sociale,
- les organisations productives de l'agro-alimentaire,
- les entreprises de services connexes à l'industrie hôtelière.

Il peut occuper un poste évolutif d'encadrement dans les services opérationnels ou fonctionnels. Il peut aussi créer sa propre entreprise.
Ces activités s'exercent dans un contexte d'ouverture internationale.

NIVEAU III

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR Responsable de l'hébergement à référentiel commun européen

Né sous présidence française de l'Union européenne à la fin de l'année 2000, ce projet réunit neuf pays partenaires (Belgique, Espagne, France, Italie, Grèce, Hongrie, Pays-Bas, République Tchèque et Royaume Uni - signataires de l'accord du 21 février 2002). Il associe également la Commission européenne (cofinancement à hauteur de 40%) et quelques pays observateurs (Allemagne, Irlande, Danemark et Luxembourg).

Le titulaire d'un **brevet de technicien supérieur Responsable de l'hébergement à référentiel commun européen a pour mission principale de** gérer les services d'hébergement de grands hôtels , centres d'accueil (personnes âgées, handicapées, jeunes, etc.), croisières, campings, … de manière harmonieuse et efficace en respectant les normes, la politique et les procédures en usage dans ces établissements.

Dans le cadre de la gestion de l'accueil et de la réception, de la prise de contact au suivi du départ du client, ce responsable s'assure que les dispositions sont prises, tant à son poste de travail qu'auprès des autres services de l'établissement pour que le séjour du client réponde au mieux à ses attentes. Il coordonne les opérations de gestion relative à la facturation, veille à la qualité des prestations, s'appuie sur le poste d'accueil pour promouvoir l'image de l'établissement et s'assure du suivi du dossier du client pour le fidéliser.

Dans le cadre de la stratégie de valorisation de l'établissement, il est associé aux choix des orientations de la politique commerciale, il participe à l'élaboration des actions de promotion et contribue à la mise en place d'une démarche qualité.

Ces activités s'exercent dans un contexte d'ouverture internationale et d'harmonisation et de reconnaissance des diplômes et des qualifications.

TOUT NIVEAU

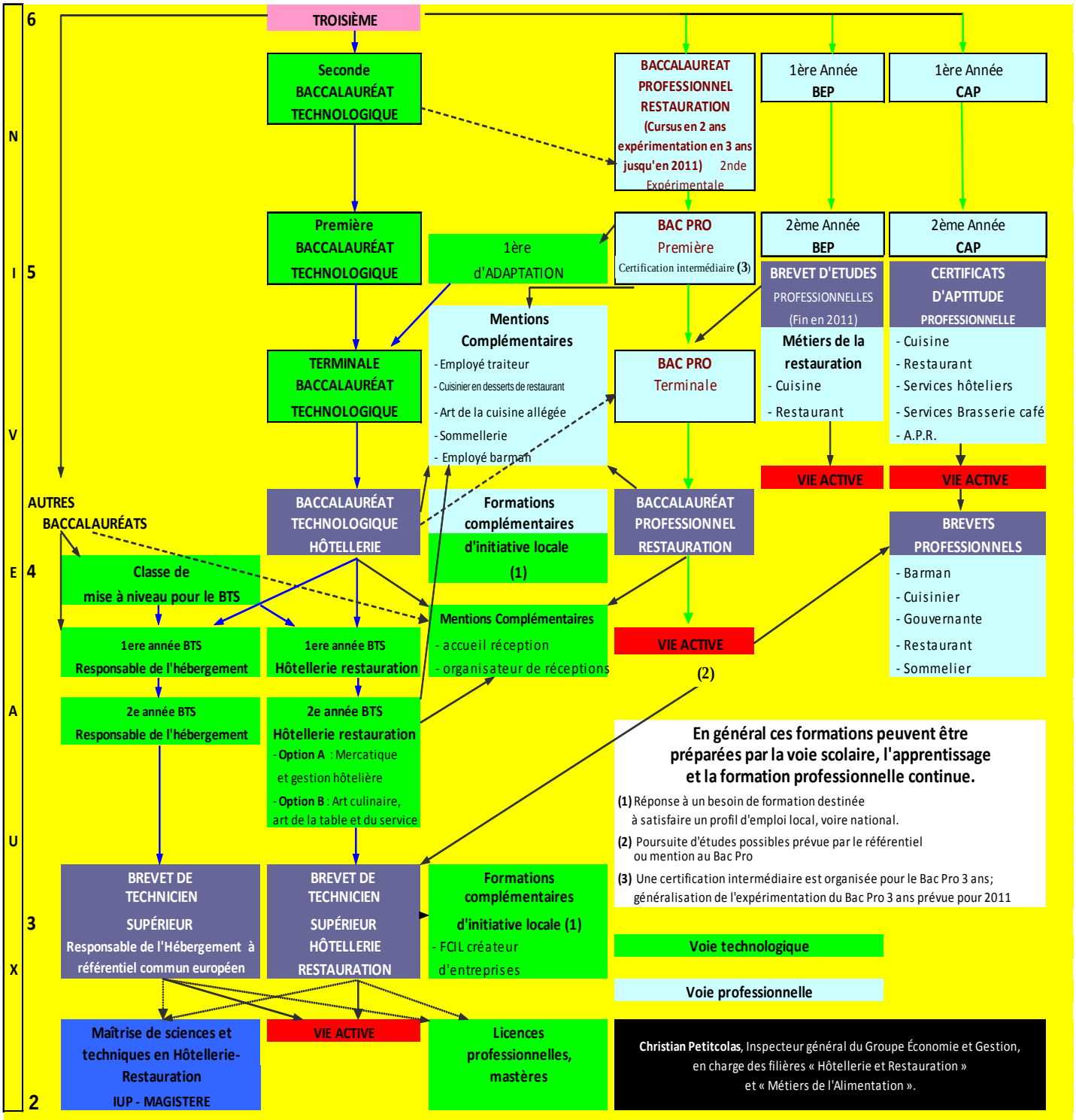
FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES D'INITIATIVE LOCALE (FCIL)

Ces formations visent, en partenariat avec les entreprises locales, à satisfaire les besoins de recrutement de niveaux 5, 4 et 3.

FORMATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Ce secteur d'activité spécifique offre une grande diversité d'emplois aux différents niveaux de formation.

1.2. UNE FILIÈRE DE FORMATION COHÉRENTE



2. ORGANISATION PÉDAGOGIQUE DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE

TYPES D'ENSEIGNEMENTS ***13***

L'ATELIER EXPÉRIMENTAL ..... ***13 - 14***

LOCAUX CONSEILLÉS ..... ***15 - 18***

AFFECTATION DES LOCAUX PAR TYPE DE FORMATION ..... ***19 - 20***

SCHÉMA FONCTIONNEL GLOBAL ***21***

TABLEAUX DES HORAIRES ET SÉANCES de T.P. et d'Ateliers Expérimentaux. ***22***

- en Lycée professionnel ***23***
- en Lycée technologique ***24***
- pour les mentions complémentaires ***25***
- pour les brevets professionnels ***26***

ESTIMATIONS DES BESOINS EN LOCAUX PROFESSIONNELS ***27***

- Structure de Lycée professionnel ***28***
- Structure de Lycée technologique ..... ***29 - 30***
- Conclusion ***31***

2.1. TYPES D'ENSEIGNEMENT

Les séances d'atelier expérimental, travaux pratiques, technologie impliquent de la part des professeurs un travail de préparation et de synthèse qui nécessite une utilisation d'espaces bureaux avant et après chaque séance.

Centre de documentation et d'information	- Apprentissage des techniques de recherche documentaire, - Acquisition de l'autonomie, - Développement de l'aptitude à l'autonomie

Salle d'atelier expérimental	
Atelier expérimental	
- analyses techniques, - démonstrations pratiques, - applications, - approfondissements.	- apprentissage ou approfondissement raisonné destiné à maîtriser une démarche ou une technique professionnelle, supposant des phases de démonstration et des applications immédiatement réalisées par les élèves.

Ateliers professionnels	
travaux pratiques	- mise en situation professionnelle.

Salle de Technologie		
Technologie et ingénierie		
- de cuisine, - de restaurant, - d'hébergement.		- apport de connaissances générales scientifiques et technologiques.
Synthèse	Évaluation	

Il est à noter que les acquis professionnels reposent :

- sur l'enseignement en centre de formation,
- sur l'expérience professionnelle vécue lors des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP), lors des périodes de formation en entreprise (PFE) ou lors des stages en entreprise.

2.2. L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

L'atelier expérimental constitue le maillon essentiel de l'enseignement professionnel. Elle doit être mise en œuvre en cohérence avec la progression des enseignements de technologie et de travaux pratiques. Elle doit permettre à l'élève, à partir de l'application qu'il réalise :

- de découvrir et d'analyser les caractéristiques de l'élément étudié (techniques, produits, situations),
- de déduire et d'énoncer des règles et les principes généraux correspondants.

Une séance d'atelier expérimental prépare à une application en autonomie lors des séances de travaux pratiques. Cependant, elle n'est pas nécessairement une séance préparatoire aux travaux pratiques mais une étude plus générale avec une application spécifique rapprochée.

La séance d'atelier expérimental doit se dérouler dans une salle spécialisée définie comme le lieu d'apprentissage ou d'approfondissement raisonné destiné à maîtriser une démarche ou une technique professionnelle.
Des documents, fiches, tableaux, etc., permettent de faire la synthèse des travaux réalisés.

En début de formation la séance d'atelier expérimental est essentiellement d'apprentissage. Elle comprend par exemple :

- **En cuisine,** la cuisine raisonnée qui s'appuie sur l'observation et qui conduit à la compréhension des phénomènes physico-chimiques culinaires : coagulation des protéines, émulsions, osmose, etc.

- **En cuisine, en restaurant et en hébergement,** l'analyse qui facilite l'assimilation des techniques de base et des gestes professionnels :

  . en cuisine : taillage, filetage, désossage, etc.,
  . en restaurant : bar, découpage, flambage, vente, accueil, etc.,
  . en hébergement : communication professionnelle, information (TIC)- techniques d'accueil, d'étages, savoir-être, etc.

Par la suite, elle devient davantage **approfondissement et élargissement.**

2.3. LOCAUX CONSEILLÉS

Afin que les activités pédagogiques se déroulent dans les meilleures conditions, il est recommandé de prévoir les locaux ci-après. Ils sont listés et regroupés selon quatre **ensembles** à savoir :

ENSEMBLE INITIATION,
ENSEMBLE APPLICATION,
ENSEMBLE RESTAURATION COLLECTIVE,
AUTRES LOCAUX.

2.3.1. ENSEMBLE INITIATION

LOCAUX DE RESTAURATION

- **Restaurant d'initiation avec office et annexes - 48 couverts -**
  La capacité d'accueil est de 12 élèves en séances de travaux pratiques. Ce restaurant doit faire partie d'un ensemble initiation comprenant la cuisine, la salle à manger, l'office, la réserve de matériels et les toilettes.

  Note : Dans le cas d'établissements ayant plusieurs ENSEMBLES INITIATION, le présent guide prévoit qu'**un des restaurants d'initiation peut être agencé pour les services de type Brasserie**. Les plages horaires libres doivent être mises à la disposition des autres formations, seuls le mobilier et les comptoirs de service doivent être adaptés.

- **Salle d'atelier expérimental de restauration (Salle d'A.E. de restauration)**
  Cette salle a une capacité d'accueil de 12 élèves. Elle doit permettre aux élèves de mettre en œuvre dans ce local des situations qu'ils rencontreront au restaurant d'application (salle de restaurant - bar - salon - cafeterie) et dans lequel ils pourront évoluer en dehors de la présence des clients.
  Une zone de **démonstration-synthèse** équipée d'un système de vidéo et d'un tableau interactif, connecté à internet doit permettre aux élèves et professeurs d'aborder les différentes phases techniques de situations professionnelles simulées.
  Les mobiliers et matériels spécifiques sont prévus.

- **Salle d'analyse sensorielle**
  La capacité d'accueil de cette salle est de 12 élèves. Elle permet d'aborder les différentes phases de découverte de l'analyse sensorielle. Son utilisation concerne le domaine de la cuisine et celui du restaurant (connaissance des boissons). Elle constitue l'outil indispensable aux formations de sommellerie et de bar (MC et BP). Mobiliers et matériels spécifiques sont prévus.
  Outre les postes de dégustation, cette salle doit disposer d'un local de préparation des échantillons.
  La ventilation et le traitement de l'air sont particulièrement soignés. La disposition de la salle doit permettre d'observer le groupe d'élèves.

LOCAUX DE CUISINE

- **Atelier de préparations préliminaires.**
  Cet atelier vient en complément d'une cuisine. Il n'est pas comptabilisé dans la capacité d'accueil instantanée, car un groupe de 12 élèves procédant à des préparations préliminaires (épluchage, écaillage, vidage et bridage de volailles, etc.) n'occupe pas ce local pendant une séance complète. La surface retenue dans le guide est de 50 m^2. Elle peut être augmentée de la moitié dans le cas d'atelier commun à plusieurs cuisines. Dans le cas d'établissement important, plusieurs ateliers sont nécessaires.

- **Cuisine d'initiation - 12 postes de cuisine.**
  Cet atelier, avec zone de lancement, est équipé de postes de cuisson et de préparation permettant le travail individuel des élèves. Les travaux réalisés par les élèves sont ceux d'un cuisinier traditionnel :
  - taille de légumes, cuissons selon les différentes techniques, griller, sauter, frire,... nettoyages,
  - production et envoi.

  La capacité d'accueil est de 12 élèves en séances de travaux pratiques.

Cette cuisine doit faire partie d'un **"ENSEMBLE D'INITIATION"** comprenant : cuisine, restaurant, office et annexes.
Note : Dans le cas d'établissement ayant plusieurs **ENSEMBLES D'INITIATION**, le présent guide prévoit qu'**une des cuisines d'initiation peut être agencée pour les services de type Brasserie**. Les plages horaires libres doivent être mises à la disposition des autres formations car seuls les appareils de cuisson sont différents.

- **Pâtisserie d'initiation - 12 postes de pâtisserie.**
  La capacité d'accueil est de 12 élèves en séances de travaux pratiques. Les élèves y réalisent des productions de pâtisserie classique (sauf la glacerie). Cet atelier est considéré comme un local autonome. Une pâtisserie de 12 postes ne peut être proposée qu'à partir d'un besoin de 4 cuisines au total, cuisine collective comprise.

- **Cuisine d'initiation mixte** avec zone de lancement, équipée de 9 postes de cuisine et de 3 postes de pâtisserie.
  Cet atelier est à préconiser à chaque fois que le taux d'occupation d'une pâtisserie, équipée de 12 postes, n'est pas significatif. La capacité d'accueil est de 12 élèves en séances de travaux pratiques.

- **Salle d'atelier expérimental de cuisine (Salle d'A.E. de cuisine)**
  Salle spécifique aux séances d'ateliers expérimentaux de cuisine. La capacité d'accueil à prévoir est de 12 élèves.

- **Cuisine pour préparations sous vide**
  Le présent guide propose deux versions de cuisine en fonction de la nature des produits, prêts ou non à l'emploi. Les équipements prennent en compte la réfrigération des produits finis. La capacité d'accueil à prévoir est de 12 élèves en séances de travaux pratiques.

- **Salle d'analyse sensorielle (cf. locaux de restauration d'initiation)**

LOCAUX D'HÉBERGEMENT

- **Atelier d'accueil clients**
  La capacité d'accueil est de 12 élèves. Il est équipé de 6 postes de travail réception/accueil informatisés en réseau avec accès Internet.

- **Salle de communication professionnelle**
  Cette salle est équipée de 12 postes de travail informatique en réseau, dont un poste maître, Internet, télécopieur et téléphone. Elle peut aussi être utilisée en libre service, pour les travaux personnels des élèves et étudiants de B.T.S. D'autres enseignements pourront y être dispensés.

- **Salle de lancement de T.P. et unité d'étages**
  Salle permettant les travaux de préparation et d'organisation du service des étages ainsi que l'analyse et l'étude des revêtements, du linge, des produits d'entretien, des produits d'accueil, des fleurs. Une attention particulière sera apportée à l'espace "préparation fleurs" dans lequel évolueront les élèves lors de leurs travaux d'hébergement ou de restaurant ; il devra permettre la réception des produits, leur conservation et leur entretien.

- **Chambres**
  Le nombre minimum conseillé est de 3 chambres (Prévoir le double si l'établissement a une section CAP SH et/ou BTS RH. Elles répondent aux normes hôtelières et s'intègrent dans un **ENSEMBLE** comprenant :
  . un hall d'accueil, ayant une sortie directe vers l'extérieur avec un portier électronique,
  . un office de petit déjeuner de 6 m^2 environ,
  . un office de rangement de 8 m^2, avec point d'eau,
  . un office d'entretien du linge de 10 m^2 environ,
  . un local pour le linge sale de 4 m^2 environ.

2.3.2. ENSEMBLE APPLICATION

RESTAURANT D'APPLICATION - Office et annexes

- **Restaurant d'application avec office et annexes**

Le guide propose deux types d'agencements :

Un agencement de 48 à 70 couverts pour les établissements dits moyens, prenant en compte :
. la salle à manger, l'office et la réserve de matériels,
. la zone d'accueil, le bar, la caisse, la salle de réunion, le vestiaire et les toilettes clients.

Un agencement de 70 à 110 couverts pour les établissements plus importants.
Dans ce cas, il y est prévu en plus un salon de 16 couverts.

Note : les conditions de fonctionnement des restaurants d'application des établissements de formation hôtelière publics ou privés sous contrat sont stipulées dans le B.O.E.N. N° 43 du 23 novembre 1995. (voir annexe)

CUISINE D'APPLICATION

Cette cuisine doit faire partie de l'**ENSEMBLE APPLICATION** comprenant le restaurant d'application avec son office et ses annexes.

- **Cuisine d'application** pour le travail en brigade. Cet atelier est composé des zones suivantes :
  - zone de stockage en chambres froides,
  - zone de garde-manger et de préparations froides,
  - zone de pâtisserie,
  - zone glacerie,
  - zone de légumerie,
  - zone de cuisson,
  - zone de plonge batterie et de rangement du matériel propre,

  La capacité d'accueil est aussi de 12 élèves en séances de travaux pratiques.

- **Salle d'analyse sensorielle (cf. locaux de restauration d'initiation)**

CHAMBRES D'APPLICATION

L'implantation d'un hôtel d'application au sein d'un établissement n'est pas traitée dans ce guide. Les chambres présentées dans l'ensemble d'initiation peuvent accueillir de la clientèle durant les périodes scolaires.

2.3.3. ENSEMBLE DE RESTAURATION COLLECTIVE

- **Cuisine collective de l'établissement**
  La cuisine de l'unité de restauration collective est un atelier où sont préparés les repas destinés à l'alimentation de l'ensemble des élèves et du personnel de l'établissement. Même si la cuisine dispose de son propre personnel (agents de l'État ...) et fonctionne en autonomie, les installations doivent néanmoins permettre l'accueil d'un groupe d'élèves encadré par le professeur. Cette disposition particulière offre l'avantage de placer les élèves en situation de production.

2.3.4. AUTRES LOCAUX

Ils font l'objet d'une réflexion approfondie en fin de document.

LOCAUX COMMUNS

- **Salle commune de technologie (cuisine, restaurant, hébergement)**
- **Vestiaires élèves**

AUTRES LOCAUX A PRÉVOIR

- **Centre de documentation et d'information**
- **Salles pour la formation générale et salle informatique**
- **Économat - Magasin général**
- **Caves à vins, alcools et autres boissons**
- **Réserve de produits d'entretien**
- **Réserves de matériels**
- **Lingerie générale**
- **Locaux de rangement des matériels d'entretien** (chariots, auto-laveuse ...)

BUREAUX A PRÉVOIR

- **Bureau " Chef de travaux"**
- **Bureau "Secrétariat chef de travaux"**
- **Bureau "Adjoint chef de travaux"**
- **Bureaux des professeurs**

2.4. AFFECTATION DES LOCAUX PAR TYPE DE FORMATION

ACTIVITÉS	LOCAUX	BTS Option		BAC TH	Bac Pro		CAP - BEP				MENTIONS COMPLÉMENTAIRES						
		A	B		OPC	SC	C	R	SH	BC	Trai	Som	AR	Bar	OR	ACA	CDR
DÉPARTEMENT CUISINE																	
- TP de cuisine : travail individuel	- Cuisine d'initiation mixte	X	X	X	X		X				X					X	
- TP de cuisine : travail individuel	- Cuisine d'initiation (12 postes)	X	X	X	X		X				X					X	
- TP de cuisine : travail individuel	- Cuisine d'initiation : service brasserie		X	X	X		X			X	X					X	
- TP de cuisine : travail en brigade	- Cuisine d'application		X		X		X									X	
- Préparations préliminaires	- Atelier de préparations préliminaires	X	X	X	X		X				X					X	
- TP de pâtisserie	- Pâtisserie d'initiation (12 postes)		X	X	X		X				X					X	X
- Travaux recherches : nouvelles techniques	- Cuisine pour préparation sous vide		X		X		X				X					X	X
- Atelier expérimental	- Salle d'A.E. de cuisine	X	X	X	X		X				X					X	X
DÉPARTEMENT RESTAURANT																	
- TP de salle : travail individuel, agencement mobilier, vestiaire, nettoyage	- Restaurant d'initiation classique 12 postes, et annexes* (Stockage mobilier, Vestiaire, Toilettes)	X	X	X		X		X				X			X		
- TP de salle : travail individuel, agencement mobilier, vestiaire, nettoyage	- Restaurant d'initiation : service brasserie, et annexes* (Stockage mobilier, Vestiaire, Toilettes)	X	X	X		X		X		X		X			X		
- TP de salle : travail en brigade	- Restaurant d'application et ses annexes		X			X		X				X			X		
	- Cave du jour		X	X		X		X				X					
- Travaux d'office	- Office de restaurant	X	X	X		X		X				X			X		
- Atelier expérimental	- Salle d'A.E. de restaurant	X	X	X		X		X				X			X		
- Travail de bar	- Salle de bar ou bar d'application		X	X		X		X				X		X			
- Décoration florale	- Local Fleurs	X	X	X		X		X	X		X	X		X	X		
- Dégustation	- Salle d'analyse sensorielle	X	X	X	X	X	X	X			X	X		X			

Légende :

A : Mercatique et Gestion hôtelière
B : Génie culinaire, Art de la table et du service
OPC : Organisation et- Production culinaire
CDR : Cuisinier en dessert de restaurant
SC : Service et Commercialisation
C : Cuisine
R : Restaurant
SH : Service hôtelier
BC : Brasserie-Café
Trai : Traiteur
Som : Sommellerie
AR : Accueil et Réception
Bar : Barman
OR : Organisateur de Réceptions
ACA : Art de la Cuisine Allégée

* Ces annexes peuvent être communes ou non à plusieurs restaurants d'initiation

2.4 AFFECTATION DES LOCAUX PAR TYPE DE FORMATION (suite)

ACTIVITÉS	LOCAUX	BTS Option		BAC TH	CAP Services Hôteliers	MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	
		A	B			Accueil et Réception	Organisateur de Réceptions
DÉPARTEMENT HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE							
- Travaux pratiques/Atelier expérimental d'Accueil Client	- Atelier de T P et d'A E d'accueil client avec zone d'accueil client (réception/hôtel)	X	X	X	X	X	X
- T P et A E d'Étages :							
- Lancement des travaux – Décoration florale	- Salle de lancement des T P et unité d'étages	X	X	X	X		X
- Travaux pratiques – Femmes de chambres	- Chambres d'application	X	X	X	X	X	
- Travaux pratiques – Gouvernante	- Office de rangement	X	X	X	X		
- Service du petit déjeuner	- Office de petit déjeuner	X	X	X	X		
- Travaux pratiques – Entretien du linge	- Office entretien du linge et local linge sale	X	X	X	X		X
- T P et A E d'Hébergement et de Communication Professionnelle :							
- Secrétariat, micro-informatique	- Salle de communication professionnelle	X	X	X	X	X	X
- Technologie hôtelière	- Salle de cours polyvalente	X	X	X	X	X	X

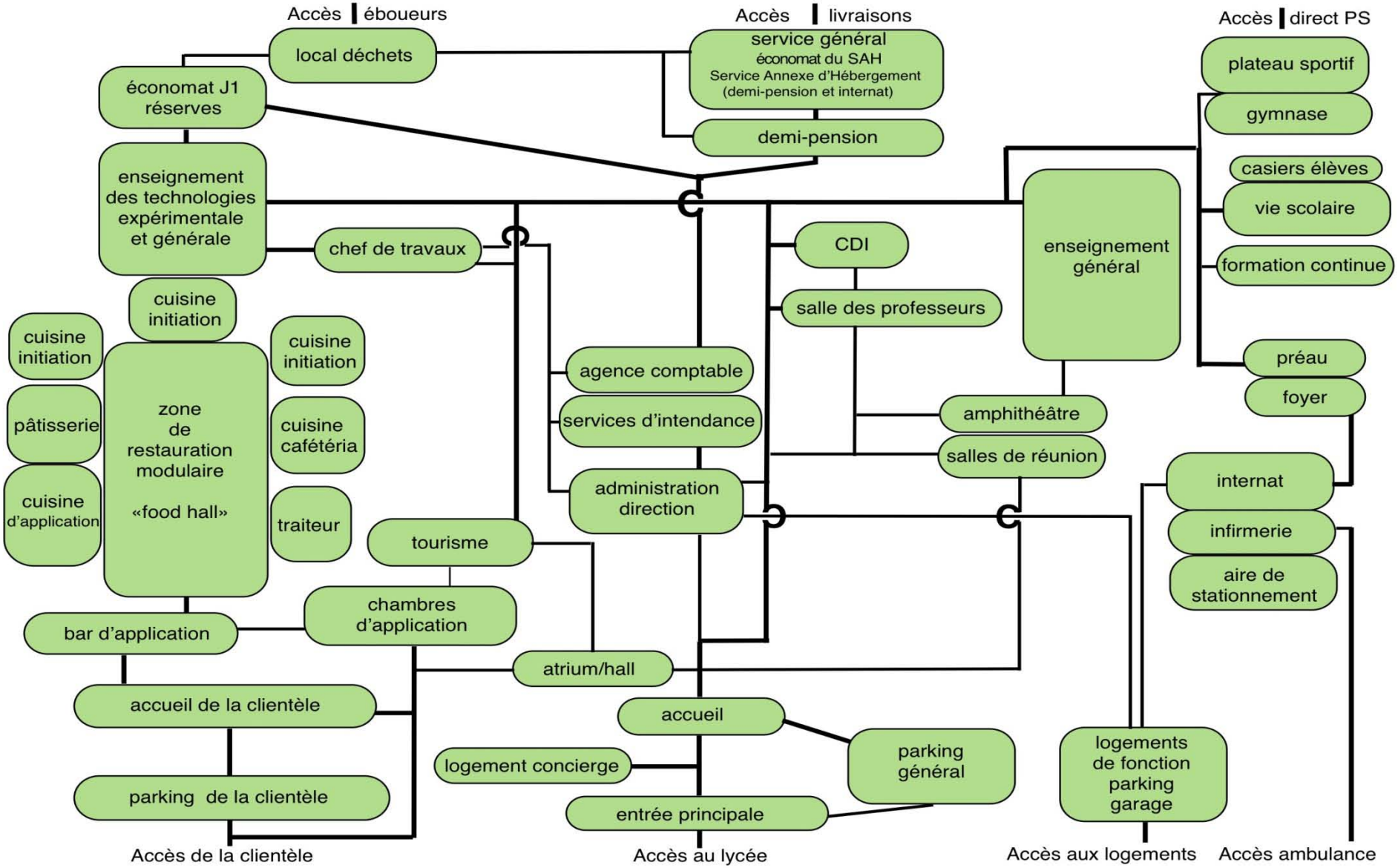
AFFECTATION DES LOCAUX COMMUNS PAR TYPE DE FORMATION

ACTIVITÉS	LOCAUX	BTS Option		BAC TH	Bac Pro		CAP - BEP				MENTIONS COMPLÉMENTAIRES					
		A	B		OPC	SC	C	R	SH	BC	Trai	Som	AR	Bar	OR	ACA
	LOCAUX COMMUNS															
Technologie professionnelle	- Salle de Technologie commune	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	AUTRES LOCAUX															
- Travaux personnels élèves, étudiants BTS	- Salle de communication professionnelle	X	X	X	X	X	X	X	X				X		X	
- Mise en tenue professionnelle	- Vestiaires	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Légende :

A : Mercatique et Gestion hôtelière
B : Génie culinaire, Art de la table et du service
OPC : Organisation et- Production culinaire
SC : Service et Commercialisation
C : Cuisine
R : Restaurant
SH : Service hôtelier
BC : Brasserie-Café
Trai : Traiteur
Som : Sommellerie
AR : Accueil et Réception
Bar : Barman
OR : Organisateur de Réceptions
ACA : Art de la Cuisine Allégée

2.5. SCHÉMA FONCTIONNEL GLOBAL (Voir les schémas par secteurs et par zones en annexe A3 page 133)



2.6. TABLEAUX DES HORAIRES ET SÉANCES de T.P. et d'A.E. (Atelier expérimental) et PÉRIODES de FORMATION en ENTREPRISE

Les tableaux des pages 23 – 24 – 25 et 26 permettent une approche horaire globale pour les cycles d'enseignement professionnel :

1. en lycée professionnel page 23
2. en lycée technologique page 24
3. pour les mentions complémentaires page 25
4. pour les brevets professionnels page 26

Les répartitions horaires relèvent de l'autonomie de chaque établissement (BO Spécial N° 2 du 14 février 2009). À titre purement indicatif, une répartition vous est proposée. Elle prend en compte une dimension pédagogique basée sur l'articulation A.E., T.P. et activités professionnelles et technologie. Une colonne P.F.E./P.F.M.P. montre l'importance attachée à la formation en entreprise.

Les horaires des Travaux Pratiques suggérés déterminent les nombres de séances de Travaux Pratiques et d'Atelier expérimental. Ainsi dans l'exemple des BEP 2ième année, l'horaire peut être le suivant :

- 2 séances de 5 heures en Travaux Pratiques (T.P.),
- 1 séance de 2 heures en Atelier expérimental (A.E.) par quinzaine en alternance avec une séance de 2 heures en valence inverse.

2.6.1. TABLEAU DES HORAIRES ET SÉANCES de T.P. et d'A.E. et PÉRIODES de FORMATION en ENTREPRISE - LYCÉE PROFESSIONNEL -

Diplômes/Années			Horaires T P et A E				Nombre de séances de T P par groupe de 12 élèves				Nombre de séances D'atelier expérimental par groupe de 12 élèves				Horaires Technologie (1) Approfondissement (2)				Horaires Activités professionnelles et personnelles				P F E P.F.M.P.
			Cuis	Rest	S.H.	Bar	Cuis	Rest	S.H	Bar	Cuis	Rest	S.H	Bar	Cuis	Rest	S.H	Bar	Cuis	Rest	S.H	Bar	
C A P	1re année	Cuisine	13 h				2				1				4 h								8 semaines
		Restaurant		13 h				2				1				3 h	1 h						8 semaines
		Hébergement			13 h				2				1			1 h	3 h						8 semaines
		Brasserie-Café		7 h		6 h		1		1		1		1		2 h		2 h					8 semaines
	2ème année	Cuisine	13 h				2				1				4 h								4 semaines
		Restaurant		13 h				2				1				3 h	1 h						4 semaines
		Service hébergement			13 h				2				1			1 h	3 h						4 semaines
		Brasserie-Café		7 h		6 h		1		1		1		1		2 h		2 h					4 semaines
BEP Hôtellerie Restauration		**1re année commune**	6 h	6 h	2 h		1	1	1		1	1			1 h	1 h	1 h		⇦ 3 h ⇨				4 semaines
		Option Cuisine	12 h				2				1				2 h	½ h	½ h		3 h				4 semaines
		Option Restaurant		12 h				2				1			½ h	2 h	½ h			3 h			4 semaines
Bac Pro Restauration		**1ère année commune**																	3 h à 6 h				12 semaines
		S C		5 h				1							1 h								
		O P C	5 h				1									1 h							
	2ème année	**S C**	2 h	5 h				1			1				1 h	2 h			3 h à 6 h				8 semaines
		O P C	5 h	2 h			1					1			2 h	1 h			3 h à 6 h				8 semaines
Bac Pro 3 ans	1ère année	S.C																					4 semaines
		O.P.C.																					
	2ème année	S.C.																					10 semaines
		O.P.C.																					
	3ème Année	S.C.																					8 semaines
		O.P.C.																					

Des propositions d'horaires et de nombre de séances sont publiées en ligne. Voir l'expérimentation des académies de Bordeaux et Versailles : http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?rubrique321

T.P. = Travaux Pratiques
A.E. = Atelier Expérimental
O. P. C. = Organisation et production culinaire
S .C. = Service et Commercialisation
P.F .E. = Période de formation en entreprise

(1) Technologie pour les CAP et les BEP
(2) Approfondissement en Baccalauréat professionnel
(3) Période de Formation en Milieu Professionnel

2.6.2. TABLEAUX DES HORAIRES ET SÉANCES de T.P. et d'A.E. et PÉRIODES de FORMATION en ENTREPRISE - LYCÉE TECHNOLOGIQUE -

Diplômes/Années		Horaires T P et A E			Nombre de séances de T P et d'A E par groupe de 12 élèves			Horaires						Stages
								Technologie (1) Ingénierie (2)			Activités professionnelles			
		Cuis	Rest	Héb	Cuis	Rest	Héb	Cuis	Rest	Héb	Cuis	Rest	Héb	
B T n Hôtellerie	Seconde	3 h	3 h	1 h*	1	1	1	½ h	½ h		⇦ 30 h année ⇨			8 semaines
	Première	3 h ½	3 h ½	1 h*	1	1	1	½ h	½ h	1 h	⇦ 30 h année ⇨			8 semaines
	Terminale	3 h ½	3 h ½	1 h*	1	1	1	½ h	½ h	1 h	⇦ 30 h année ⇨			
Classe de mise à niveau	B+accalauréats autres que B T n	8 h	4 h	3 h	2	1	1	1 h	1 h	1 h				16 semaines
B T S Hôtellerie Restauration	Première année	2 h ½	2 h ½	1 h	1	1	1	1 h ½	½ h	1 h	⇦ 2 h ⇨ Facultatives			16 semaines à 20 semaines
	Deuxième année Option A : Mercatique et Gestion Hôtelière	2 h	2 h	3 h	1	1	1			½ h	⇦ 2 h ⇨ Facultatives			
	Deuxième année Option B : Art Culinaire Art de la table et du Service	8 h	3 h		2	1		1 h	1 h	1 h	⇦ 2 h ⇨ Facultatives			
B T S Responsable de l'hébergement à référentiel commun européen	Première année						6			3				
	Deuxième année						6			3				

* À ces horaires sont affectées en plus : 2 heures en seconde et 1 heure en première et en terminale pour la communication professionnelle

T.P. = Travaux Pratiques
A.E. = Atelier Expérimental

(1) Technologie en BTn et en BTS
(2) Ingénierie en BTS

2.6.3. TABLEAU DES HORAIRES ET SÉANCES de T P S et PÉRIODES de FORMATION en ENTREPRISE - MENTIONS COMPLÉMENTAIRES -

D'après les textes suivants :

Mention complémentaire Accueil Réception	**Arrêté du 15 / 09 / 1995 modifié le 31 mars 2008**
Mention complémentaire Employé Barman	**Arrêté du 26 / 09 / 1994 modifié le 3 avril 2008**
Mention complémentaire Sommellerie	**Arrêté du 31 juillet 1996 modifié le 1 avril 2008**
Mention complémentaire Employé Traiteur	**Arrêtés du 13 novembre 1989 et 20 octobre 1993 modifiés le 10 mai 2004**
Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant	**Arrêté du 31 juillet 1997 modifié le 4 avril 2008**
Mention complémentaire Organisateur de réception	**Arrêté du 9 mai 2005 modifié le 26 juin 2007**
Mention complémentaire Art de la Cuisine Allégée	**Arrêté du 24 mars 2006**

T.P.S. = **Travaux Pratiques Spécifiques**

P.F.M.P. = **Période de Formation en Milieu Professionnel**

Diplômes		HORAIRES de Travaux Pratiques Spécifiques							Nombre de séances de T P S par groupe de 12 élèves	Horaires de Technologie	P.F.M.P.
		Cuis	Cave	Héberg	Bar	Pât	O R	A C A			
M C	**Accueil Réception**			14 h					2	6 h	14 semaines
	Employé Barman				16 h				4	4 h	12 semaines
	Sommellerie		16 h						4	4 h	12 semaines minimum
	Employé Traiteur	16 h							4	4 h	12 semaines
	Cuisinier en desserts de restaurant					16 h			4	4 h	12 semaines
	Organisateur de réceptions						20 h		4	4 h	16 semaines
	Art de la Cuisine Allégée							16	4	4 h	15 semaines

Horaire d'enseignement professionnel conseillé pour les M C : 20 à 24 heures semaine.

2.6.4. TABLEAUX DES HORAIRES ET SÉANCES de T P
- BREVETS PROFESSIONNELS –

D'après les textes suivants :

Brevet Professionnel Barman	**Arrêté du 23 juillet 1998**	**T.P. = Travaux Pratiques**
Brevet Professionnel Cuisinier	**Arrêté du 31 juillet 1989**	
Brevet Professionnel Gouvernante	**Arrêté du 03 septembre 1997**	
Brevet Professionnel Restaurant	**Arrêté du 03 septembre 1997**	
Brevet Professionnel Sommelier	**Arrêté du 03 septembre 1997**	

Diplômes/Années			Horaires de Travaux Pratiques					Nombre de séances de T P par groupe de 12 élèves					Horaires de Technologie					Le Brevet professionnel se prépare en formation continue et en apprentissage
			Bar	Cuis	Gouv	Rest	Som	Bar	Cuis	Gouv	Rest	Som	Bar	Cuis	Gouv	Rest	Some	
B	1re année	Barman	4 h					1					2 h					
		Cuisinier		4 h					1					2 h				
		Gouvernante			4 h					1					2 h			
		Restaurant				4 h					1					2 h		
		Sommelier					4 h					1					2 h	
P	2ième année	Barman	4 h					1					2 h					
		Cuisinier		4 h					1					2 h				
		Gouvernante			4 h					1					2 h			
		Restaurant				4 h					1					2 h		
		Sommelier					4 h					1					2 h	

2.7. ESTIMATIONS DES BESOINS EN LOCAUX PROFESSIONNELS

Les exemples des pages suivantes présentent des structures acceptables compte tenu des coûts d'investissement et du bon fonctionnement de l'établissement.

En dessous d'un certain seuil d'élèves, l'investissement se révèle trop important. Les structures légères sont donc à écarter.

IMPORTANT

- L'implantation des ateliers correspondant à l'exemple A met en évidence la nécessité de 2 ateliers cuisine et restaurant **et aussi la nécessité d'une salle d'atelier expérimental de cuisine et une autre de restaurant** de façon à permettre l'approche pédagogique préconisée en pages 13 et 14. Cet exemple montre bien le souci d'éviter une surcharge financière liée à la construction d'ateliers ou de salles qui n'auraient pas un taux d'utilisation convenable. La séance d'Atelier expérimental induit, de fait, des locaux spécifiques équipés d'un matériel de base indispensable aux travaux des élèves ; cependant, si la structure d'un Lycée Professionnel ou Technologique permet l'utilisation des ateliers laissés libres pour effectuer des travaux d'Atelier expérimental (A.E.), il est jugé inopportun de prévoir des locaux supplémentaires lorsqu'un travail pédagogique de qualité peut être effectué dans les locaux laissés libres.

  L'exemple A est le reflet de cette préoccupation :

  - Si nous appliquions à la lettre la structure pédagogique, il y aurait lieu de doubler le nombre de salles d'atelier expérimental.

  - Les cours du lundi matin, par exemple, qui peuvent être considérés dans cet exemple comme des cours d'A.E seraient dispensés dans quatre salles d'atelier expérimental alors que les ateliers seraient inoccupés.

- Le nombre de locaux est directement relié à la structure pédagogique de l'établissement. Un nombre d'élèves quasiment identique peut nécessiter un nombre de locaux différent
  L'implantation des ateliers est conçue pour un groupe de 12 élèves. Une classe de 24 élèves nécessite donc obligatoirement 2 ateliers qui peuvent se répartir entre les ateliers d'initiation, d'application et/ou une salle d'A.E. (Atelier expérimental).

- Il convient toutefois dans les établissements déjà créés d'éviter toute transformation s'il est possible d'effectuer cet enseignement dans les locaux existants, réaménagés selon les normes pour cette circonstance.

2.7.1. ESTIMATIONS DES BESOINS EN LOCAUX
STRUCTURE DE LYCÉE PROFESSIONNEL

Exemple A

Division	Nombre d'élèves	Nombre de groupes	Travaux Pratiques		Atelier Expérimental	
			Cuisine	Restaurant	Cuisine	Restaurant
			Total de séances	Total de séances	Total de séances	Total de séances
CAP 1re année Cuisine	24	2	4		2	
CAP 1re année Restaurant	24	2		4		2
CAP 2e année Cuisine	24	2	4		2	
CAP 2e année Restaurant	24	2		4		2
BEP 1re année	24	2	2	2	2	2
Terminale BEP Cuisine	12	1	2		1	
Terminale BEP Restaurant	12	1		2		1
1re Bac Pro 2 ans	24	2	2	2		
Term Bac Pro 2 ans S C	12	1		1	1	
Term Bac Pro 2ans O P C	12	1	1			1
1re Bac Pro 3 ans	24	2	2	2		
2nde BacPro 3 ans	24	2				
Term Bac Pro 3 ans	24	2				
Totaux	**264**	**22**	**15**	**15**	**8**	**8**

Conclusion :

De façon à permettre aux élèves d'évoluer dans de bonnes conditions, il est nécessaire de les répartir dans des ateliers conçus pour des groupes de 12 élèves maximum.

Nous avons donc en dehors des autres locaux :

a) Cuisine : **2 ateliers pouvant être répartis en :**
1 cuisine d'initiation mixte,
(ou éventuellement 1 cuisine d'initiation + 1 pâtisserie,
1 cuisine d'application,
1 salle d'atelier expérimental.

b) Restaurant : **2 ateliers pouvant être répartis en :**
1 restaurant d'initiation,
1 restaurant d'application,
1 salle d'atelier expérimental.

2.7.2. ESTIMATIONS DES BESOINS EN LOCAUX
STRUCTURE DE LYCÉE TECHNOLOGIQUE ET DE LYCÉE PROFESSIONNEL

Exemple B

Division	Nombre d'élèves	Nombre de groupes	Travaux Pratiques			Atelier Expérimental	
			Cuisine	Restaurant	Hébergement	Cuisine	Restaurant
			Total de séances	Total de séances	Total de séances	Total de séances	Total de séances
CAP 1re année Cuisine	24	2	6			3	
CAP 1re année Restaurant	24	2		6			3
CAP 1re année Services Hôteliers	12	1			3		
CAP 2e année Cuisine	24	2	6			3	
CAP 2e année Restaurant	24	2		6			3
CAP 2e année Services Hôteliers	12	1			3		
BEP 1re année Hôtellerie-Restauration	24	2	2	2	3	3	3
Terminale BEP Cuisine (Term BEP)	12	1	2			1	
Terminale BEP Restaurant (Term BEP)	12	1		2			1
Bac Pro 1re année	24	2	2	2			
Term Bac Pro O P C	12	1	1				1
Term Bac Pro S C	12	1		1		1	
MC AR	12	1			2		
MC Traiteur	12	1	3			1	
MC Barman	12	1		3			1
MC Sommellerie	12	1		3			1
2nde Bac TH (2nde TH1)	24	2	1	1	2	1	1
2nde Bac TH (2nde TH2)	24	2	1	1	2	1	1
1re Bac TH (1re TH1)	24	2	1	1	2	1	1
1re Bac TH (1re TH2)	24	2	1	1	2	1	1
1re Adaptation (1re Adap)	24	2	1	1	2	1	1
Term Bac TH (Term TH1)	24	2	2	2	2	1	1
Term Bac TH (Term TH2)	24	2	2	2	2	1	1
Classe de mise à niveau (MAN)	12	1	2	1	1		
1re BTS (1re BTS1)	24	2	1	1	2		
1re BTS (1re BTS2)	24	2	1	1	2		
Term BTS A	24	2	2	2	2		
Term BTS B	24	2	4	2			
1re BTS-RH (1re BTS-RH)	12	1			6 + 3 A E		
Term BTS-RH (1re BTS-RH)	12	2			6 + 3 A E		
Totaux	**564**	**48**	**41**	**41**	**52**	**19**	**20**

Conclusion :

De façon à permettre aux élèves d'évoluer dans de bonnes conditions, il est nécessaire de les répartir dans des ateliers conçus pour des groupes de 12 élèves maximum.
Nous avons donc en dehors des autres locaux :

a) Cuisine : 7 ateliers répartis en : 4 cuisines d'initiation + 1 pâtisserie (ou éventuellement 4 cuisine d'initiation mixtes), 1 cuisine d'application, 1 salle d'atelier expérimental.

b) Restaurant : 6 ateliers répartis en : 4 restaurants d'initiation et leur office, 1 restaurant d'application et son office, 1 salle d'atelier expérimental.

c) Hébergement : 3 ateliers répartis en : 1 atelier d'accueil réception, 1 atelier (3 chambres – 6 si CAP SH), 1 salle de lancement de T P et unité d'étages.

La prévision des effectifs de BTS propose une proportion souhaitable de recrutement de MAN (24 élèves) et de titulaires de Bac Technologique (48 élèves). Toute augmentation de MAN induit, pour respecter cette proportion, d'importants moyens supplémentaires.

2.7.3. CONCLUSION DE L'IMPLANTATION DES ATELIERS

Cette implantation met en évidence l'utilisation rationnelle des locaux :

1. Les locaux ne sont pas bloqués par ½ journée mais utilisés en fonction des plages horaires de cours. Ainsi l'atelier d'hébergement où se déroulent des cours d'une ou deux heures pourra être occupé deux fois dans la même matinée ou la même soirée.

2. Les travaux pratiques de cuisine ou de restaurant débouchent habituellement sur une production permettant aux élèves d'effectuer un service les préparant aux réalités professionnelles. Si le service reste le point cardinal d'un T.P., il convient de s'interroger sur la finalité de celui-ci : acquisition des techniques de base, application des réflexions menées en atelier expérimental et production en plus ou moins grande quantité. De ce fait, il est possible d'adapter le T.P. à chaque niveau de classe et à sa progression. La stratégie globale de formation doit mettre en avant la réflexion menée par l'équipe pédagogique à ce sujet.

3. Chaque fois que cela sera possible, il conviendra de faire travailler en parallèle différents niveaux de classe en T.P./A.P.S.

4. Les cours d'Atelier Expérimental (A.E.) doivent se dérouler de façon à ne pas nuire à l'organisation générale et favoriser une utilisation maximale des locaux. Ainsi, dans cet exemple, afin de permettre aux élèves internes de retourner sans difficulté à leur domicile, les cours du vendredi soir sont des cours d'Atelier Expérimental. Des séances de travaux pratiques peuvent y être mises en œuvre. Cela suppose de réorganiser l'utilisation hebdomadaire des ateliers.

5. Les classes BTS première année ont cours une semaine sur deux en cuisine et en restaurant soit 5 heures tous les quinze jours. Le complément horaire correspond aux séances d'A.E.

6. Les cours d'A.E. pour la classe de BEP doivent être dissociés des séances de T.P.

7. Malgré le nombre d'ateliers, cette implantation est une estimation basse. L'expérience montre qu'il faut impérativement permettre l'adaptation des ateliers aux modifications possibles des programmes de l'enseignement initial ou de la formation continue.

8. Les plages où les ateliers sont laissés libres par les formations initiales pourront être occupées pour la remise en état des locaux ou pour des cours dispensés aux Formations Complémentaires d'Initiative Locale, aux Mentions Complémentaires ou aux Brevets Professionnels.

3. RAPPEL DE LA LÉGISLATION EN VIGUEUR ET DES DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Pour toutes les dispositions relatives à la sécurité et à l'hygiène, il convient de se rapprocher des sources officielles, sans présager des dispositions préconisées en 1997, mais dont certaines sont obsolètes :
Sécurité incendie dans les écoles et les ERP (Établissements Recevant du Public) :
Ministère de l'Intérieur, de l'Outre-mer et des Collectivités territoriales, Direction nationale de la Sécurité Civile
http://www.interieur.gouv.fr/sections/a_l_interieur/defense_et_securite_civiles/presentation

Sécurité alimentaire :
Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, Direction Générale de l'ALimentation
http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire

Textes mis à jour pour les Systèmes de Sécurité Incendie (SSI):
Association Française de Normalisation (AFNOR) : **http://www.afnor.org/**

Règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public, arrêtés du 25 juin 1980 et du 4 juin 1982 et autres arrêtés le complétant.
Et notamment :
-Conception de la distribution intérieure et stabilité au feu des structures
-Largeur des dégagements
-Portes
-Escaliers

- **Prescriptions relatives aux établissements** : **http://www.sitesecurite.com/flash.html**
  - de type R (établissements d'enseignement et de formation) **http://www.sitesecurite.com/Menu/ERPR/R_Def.asp**
  - de type N (restaurants et débits de boissons) **http://www.sitesecurite.com/Menu/ERPN/N_Def.asp**
  - de type O (hôtels et pensions de familles). **http://www.sitesecurite.com/Menu/ERPO/O_Def.asp**
- **Prescriptions spécifiques relatives aux établissements scolaires et de formation.**

Réglementation spécifique relative aux cuisines, arrêtés du 25 juin 1980 et du 4 juin 1982, notamment :
. obligation de prévoir l'extraction d'air vicié, des buées et des graisses avec dispositif devant être utilisable en cas d'incendie pour assurer le désenfumage,
. entretien et ramonage des conduits d'évacuation et entretien régulier des filtres.
. nettoyage du circuit d'extraction d'air vicié, des buées et des graisses,
. examens périodiques par la commission de sécurité,
. taux de renouvellement d'air

- **Dispositions particulières** aux matériels utilisant un combustible gazeux et aux appareils électriques, articles GC 8 et GC 9 du règlement de sécurité rappelant les dispositions des installations aux gaz combustibles et aux hydrocarbures liquéfiés, et les dispositions des installations électriques.
- **Règles techniques : (on peut s'aider de sites spécialisés)**

http://www.sitesecurite.com/V2/R/index.html
http://www.protectionincendie.com/

- **Paquet hygiène :**
- **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 : **http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021573483**

. le nettoyage et l'entretien des locaux et des équipements,
. l'évacuation des eaux résiduaires et leur prétraitement par décantation si nécessaire,
. l'aération, la ventilation des locaux,
. les lave-mains, distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires,
. les déchets.

Normes hôtelières : arrêté du 14 février 1985 modifié par les arrêtés du 27 avril 1988 et 7 avril 1989 et 10 avril 1991.

Règlement sanitaire départemental type.

Directive européenne 93/43 du 14 juin 1993 sur l'hygiène des denrées alimentaires.

Principe de la marche en avant dans l'espace et dans le temps explicité en pages suivantes.

Conditions de fonctionnement des restaurants d'application : note de service 95-249. B.O.E.N. N° 43 du 23 novembre 1995.

Réglementation spécifique aux appareils de cuisson, en particulier :

- la norme NF D 32-725 : appareils de grande cuisine utilisant les combustibles gazeux,
- la norme NF C 79-500 : appareils électriques de grande cuisine - règles générales de sécurité,
- la norme NF C 73-837 : friteuses à usage des collectivités - prescriptions,
- la norme NF C 73-836 : cuisinières, fours et foyers de cuisson à usage des collectivités - prescriptions,
- la norme NF C 73-838 : plaques à griller électriques à usage collectif,
- la norme NF C 73-839 : sauteuse électrique à usage général,
- la norme NF C 73-846 : cuiseurs à vapeur électriques à usage collectif,
- la norme NF C 73-847 : marmites électriques à usage collectif,
- la norme NF C 73-848 : grils et grille-pain électriques à usage collectif,
- la norme EN 60335-1 : sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - prescriptions générales.

Liste des normes applicables aux matériels ou appareils électriques en application du décret n° 95-1081 du 03.10.1995 relatif à la sécurité des personnes, des animaux et des biens, (dernière mise à jour publiée au J. O. R. F. du 12.01.1996).

Normes européennes, relatives à la sécurité et à l'hygiène :

- la norme EN 453 : machines pour les produits alimentaires - Pétrins,
- la norme EN 454 : machines pour les produits alimentaires - Batteurs-mélangeurs,
- la norme EN 1674 : machines pour les produits alimentaires - Laminoirs à pâte,
- la norme EN 1678 : machines pour les produits alimentaires - Coupe-légumes.

Matériels marqués "NF Hygiène alimentaire " certifiant selon la norme NF U 60-010 leur aptitude au nettoyage et le respect des normes en matière de performances frigorifiques ou thermiques.

Marquages "NF - électricité" pour tous les petits matériels électriques et **"N.F. Gaz"** pour ceux utilisant le gaz.

Installations frigorifiques : norme NF E 35-400, règles de sécurité.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

SÉCURITÉ CHAUFFAGE - VENTILATION - AÉRATION

Dans le but d'améliorer la sécurité dans les cuisines ou ateliers, prévoir pour ces locaux : un système d'asservissement de toute arrivée de gaz avec le fonctionnement du ventilateur (extracteur) mécanique. De plus, les robinets de tous les brûleurs ouverts doivent être fermés avant que le courant ne revienne ; à cet effet les locaux sont équipés d'un dispositif lumineux signalant la panne de courant. A noter, que le système d'asservissement n'est utilisable que lorsque la ventilation est mécanique.
En atelier de cuisine et en salle de technologie, **un bouton d'arrêt d'urgence**, placé de façon judicieuse, doit permettre d'intervenir à la fois sur les circuits gaz et électricité sans interrompre le fonctionnement des ventilateurs d'extraction (article GC 4 du règlement de sécurité).

ALIMENTATION, ÉVACUATION : EAU, GAZ

- INSTALLATION D'ALIMENTATION EN EAU

La vitesse de l'eau dans les canalisations n'atteindra en aucun cas 2 m/s dans les conduites posées en sous-sol et 1,5 m/s dans les colonnes montantes.
Des dispositifs anti bélier seront prévus sur l'installation.
L'eau stagnante dans une canalisation risque d'être la cause d'une prolifération de bactéries qui peuvent essaimer dans la distribution, dans cette hypothèse, il est recommandé sur l'installation d'eau "consommable" :
- de supprimer les piquages en "bras mort" résultant d'une modification de l'installation,
- de faire circuler périodiquement l'eau dans les piquages alimentant des circuits où le puisage est peu fréquent.

- INSTALLATIONS GÉNÉRALES D'ÉVACUATION DES EAUX ET MATIÈRES USÉES

La mise en œuvre de ces installations devra être réalisée conformément aux Documents Techniques Unifiés en vigueur : D.T.U. 6O-1 et 60-2.
Pour les cuisines ces installations devront résister à des fluides présentant des pH (potentiel d'hydrogène) compris entre 4 et 12, et aussi résister à des températures de 80° C en continu.
Le réseau d'évacuation doit comporter des bacs à graisse et à fécule assurant la séparation et la décantation des rejets volontaires ou accidentels : huiles, graisse, fécule, effluents.

- INSTALLATIONS DE GAZ

L'extension du réseau intérieur de distribution de gaz sera limitée au minimum nécessaire et conforme aux dispositions des articles GZ du règlement de sécurité et des D.T.U. relatifs aux installations de gaz.

- PROTECTION EAU ET GAZ

Des robinets d'arrêt à carré pour l'eau et le gaz, non accessibles aux élèves, doivent être prévus sur chaque poste de travail.
De plus, des robinets d'arrêt à tête cachée, à l'arrivée de l'eau et du gaz, facilement accessibles au professeur doivent être installés. Il sera prévu un robinet d'arrêt pour l'ensemble du réseau sur chaque fluide (eau froide, eau chaude, gaz).

- PRODUCTION D'EAU CHAUDE

La production et le stockage d'eau chaude sanitaire devront être calculés et aménagés de façon à satisfaire les besoins journaliers et de pointe sans que la température de l'eau baisse de 10 degrés entre le début et la fin du soutirage pour l'utilisateur.
En cuisine, les besoins minima en eau mitigée à 45 degrés sont de 6 à 8 litres par repas préparé.
La production se fera à 55 degrés lorsqu'il y a un risque d'entartrage.

ÉLECTRICITÉ

- GÉNÉRALITÉS

L'ensemble de l'installation doit répondre aux règles générales de la norme NF C 15-100. Les normes d'installation relatives aux équipements conseillés sont à respecter au même titre que le **règlement de sécurité et le code du travail.**

- ALIMENTATION

L'alimentation électrique générale des ateliers de cuisine et annexes ainsi que la salle d'atelier expérimental de cuisine s'effectuera en triphasé 380/220 V depuis le tableau général basse tension, et en monophasé 220 V pour les autres salles d'enseignement, restaurants, chambres d'hôtel. Une armoire sera prévue par local ou atelier. Cette armoire générale placée de préférence hors des conditions d'influences ambiantes du ou des locaux regroupera tous les organes de sectionnement, de protection, de commande, destinés à l'alimentation des appareils qui y sont implantés.
La constitution de l'armoire doit permettre à l'exploitant d'avoir accès après ouverture de la porte à tout organe de commande ou de protection sans qu'il puisse entrer en contact avec toute partie conductrice électriquement sous tension. L'équipement contenu ne doit occuper que les 4/5 environ de la capacité utile de l'armoire.

- CIRCUIT DE TERRE

En plus des appareils électriques de toute nature disposés dans les cuisines et ateliers, conformément à la norme NF C 15-100 toutes les gaines et conduits métalliques seront mis à la terre par l'intermédiaire d'un conducteur d'équipotentialité. De plus, pour chacun des interrupteurs de commande de l'éclairage, le conducteur de protection sera prévu en vue d'une mise à la terre du boîtier éventuellement métallique de l'interrupteur.

- ASSERVISSEMENT - ALARME

L'exploitation des éléments chauffants et des divers autres appareils sera sur le plan électrique, liée à la mise en, ou hors service d'un contacteur général commandé par des boutons Marche/Arrêt disposés sur l'armoire générale.
Une alarme générale d'évacuation déclenchée dans l'établissement doit provoquer l'ouverture du contacteur général et entraîner :
- l'arrêt du fonctionnement des éléments chauffants,
- l'arrêt du fonctionnement des divers appareils (essoreuse, éplucheuse, etc.),
- le maintien en fonctionnement de la ventilation mécanique contribuant au désenfumage des locaux en cas d'incendie.

Une action sur **les boutons d'arrêt d'urgence** placés en atelier de cuisine et en salle de technologie aura les mêmes conséquences mais sera sans effet sur l'alarme d'évacuation de l'établissement.

VENTILATION

- RENOUVELLEMENT D'AIR - règlement de sécurité et règlement sanitaire type.

Valeurs des taux :

- 300 litres par seconde et par m^2 de surface des appareils de cuisson (ateliers de cuisine ou de salle de technologie),
- 5 litres par seconde et par occupant potentiel pour les douches et cabinet d'aisance groupés,
- 8 litres par seconde pour les W-C isolés.

CHAMBRES ET ARMOIRES FROIDES

- TEMPÉRATURES

Voir arrêté du 21/12/2009 :
http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021573483

- DEGRÉ HYGROMÉTRIQUE

. Viandes	:	75 %
. Légumes, fruits	:	85 %
. Poissons	:	100 %
. Beurre, œufs, lait	:	85 %
. Chambre froide de jour	:	85 %

- RÉFRIGÉRATION

. Local légumerie traité à + 15° C,
. Local préparation froide traité à + 15° C,
. Local déchets (poubelles) traité à + 8° C.

4. LES LOCAUX D'INITIATION

INTRODUCTION AU SCHÉMA FONCTIONNEL DES ATELIERS ***37***

SCHÉMA FONCTIONNEL DES ATELIERS ***38***

LA MARCHE EN AVANT DES DENRÉES ***39***

ENSEMBLE INITIATION - LOCAUX DE RESTAURANT ET DE CUISINE ***40- 65***

Présentation de l'ensemble d'initiation ***40***
Schéma fonctionnel et exemple de disposition ***42***
Introduction aux plans d'un ensemble restaurant et office d'initiation ***43***

SCHÉMAS ET ÉQUIPEMENTS DES LOCAUX DE RESTAURANT ***43- 51***

SCHÉMAS ET ÉQUIPEMENTS DES LOCAUX DE CUISINE ..... ***52 - 71***

ENSEMBLE INITIATION - LOCAUX D'HÉBERGEMENT ..... ***72 - 97***

4.1. INTRODUCTION GÉNÉRALE AU SCHÉMA FONCTIONNEL DES ATELIERS

L'enseignement technologique et professionnel dans les différentes formations se répartit en :

- T.P. : séances de travaux pratiques (production et distribution),
- A.E. : atelier expérimental,
- T.K. : technologie,

et ceci pour les 3 grands domaines :

- Cuisine (production culinaire),
- Restaurant (service de salle et commercialisation),
- Hébergement (technique d'accueil).

Pour ces domaines, il faut penser à prendre en compte, les salles dédiées et les équipements nécessaires à l'enseignement de certains cours spécifiques comme les sciences appliquées à l'hygiène, et pour certaines sections les cours d'ingénierie.

Compte tenu des contraintes de sécurité, d'hygiène et de pédagogie pour les ateliers cuisine et restaurant, il est très important de veiller à ce que l'organisation soit fonctionnelle. Par exemple, il faut veiller à implanter la cuisine et la salle de restauration au même niveau et à proximité l'une de l'autre pour limiter les trajets trop longs.
Il est vivement recommandé de prévoir chaque cuisine et restaurant comme un ensemble indépendant. Ceci favorise, le travail d'équipe entre les professeurs (tant au niveau des progressions qu'au niveau des commandes de marchandises) et la prise de conscience chez les élèves que ces deux secteurs sont totalement complémentaires.

Ces recommandations s'appliquent aux ateliers d'accueil réception en hébergement. Les objectifs pédagogiques imposent des allers et venues entre les ateliers.

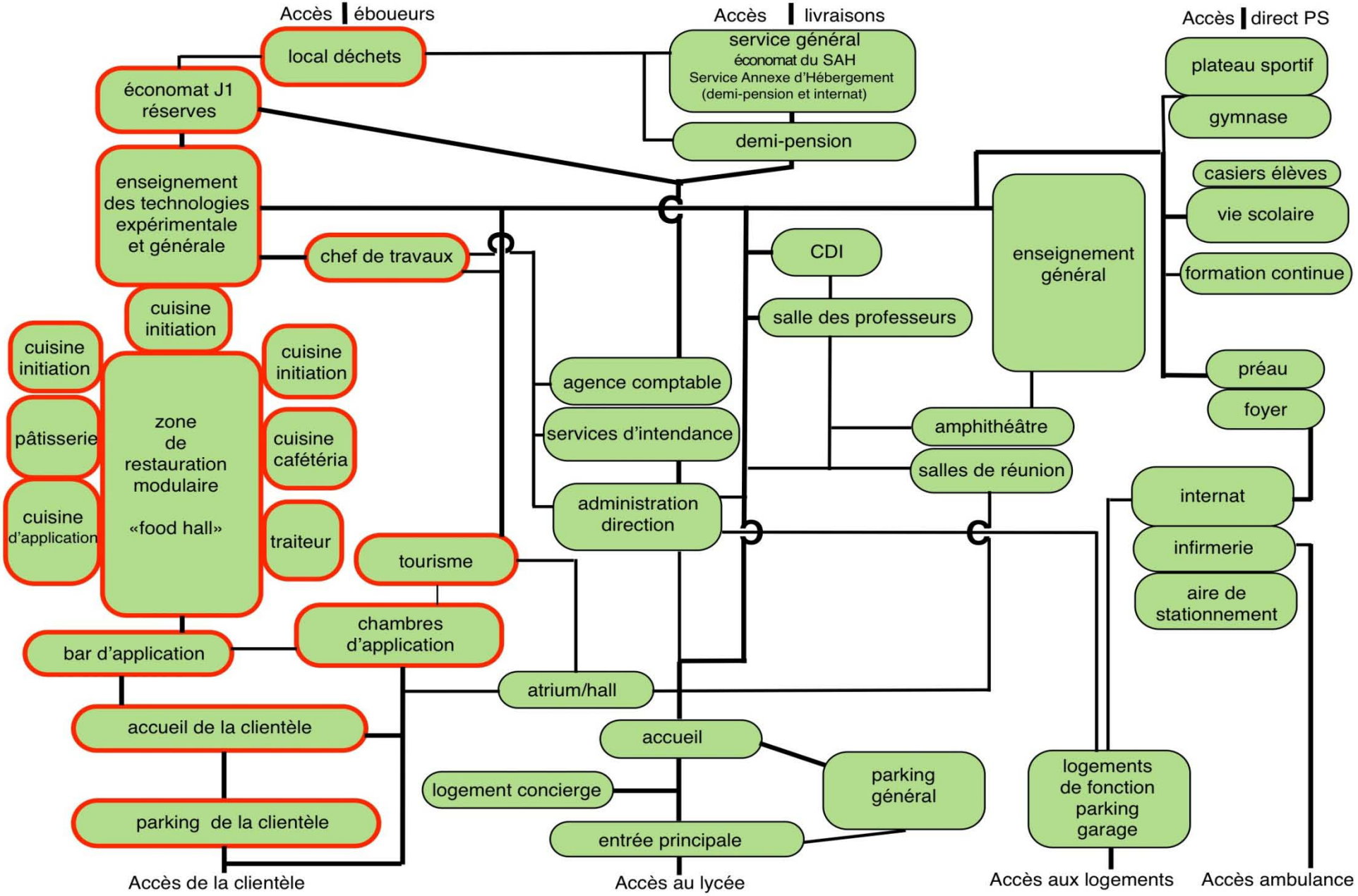
RECOMMANDATIONS

- La prise en compte des exigences de la réglementation en matière d'hygiène doit obliger les concepteurs à beaucoup de rigueur (voir en pages suivantes : le schéma fonctionnel des ateliers et le schéma de la marche en avant des denrées).

- La gestion des vestiaires en particulier est un élément à ne pas à négliger (voir pages 130 - 133).

- La livraison des marchandises nécessite des aires de manœuvre pour les camions.

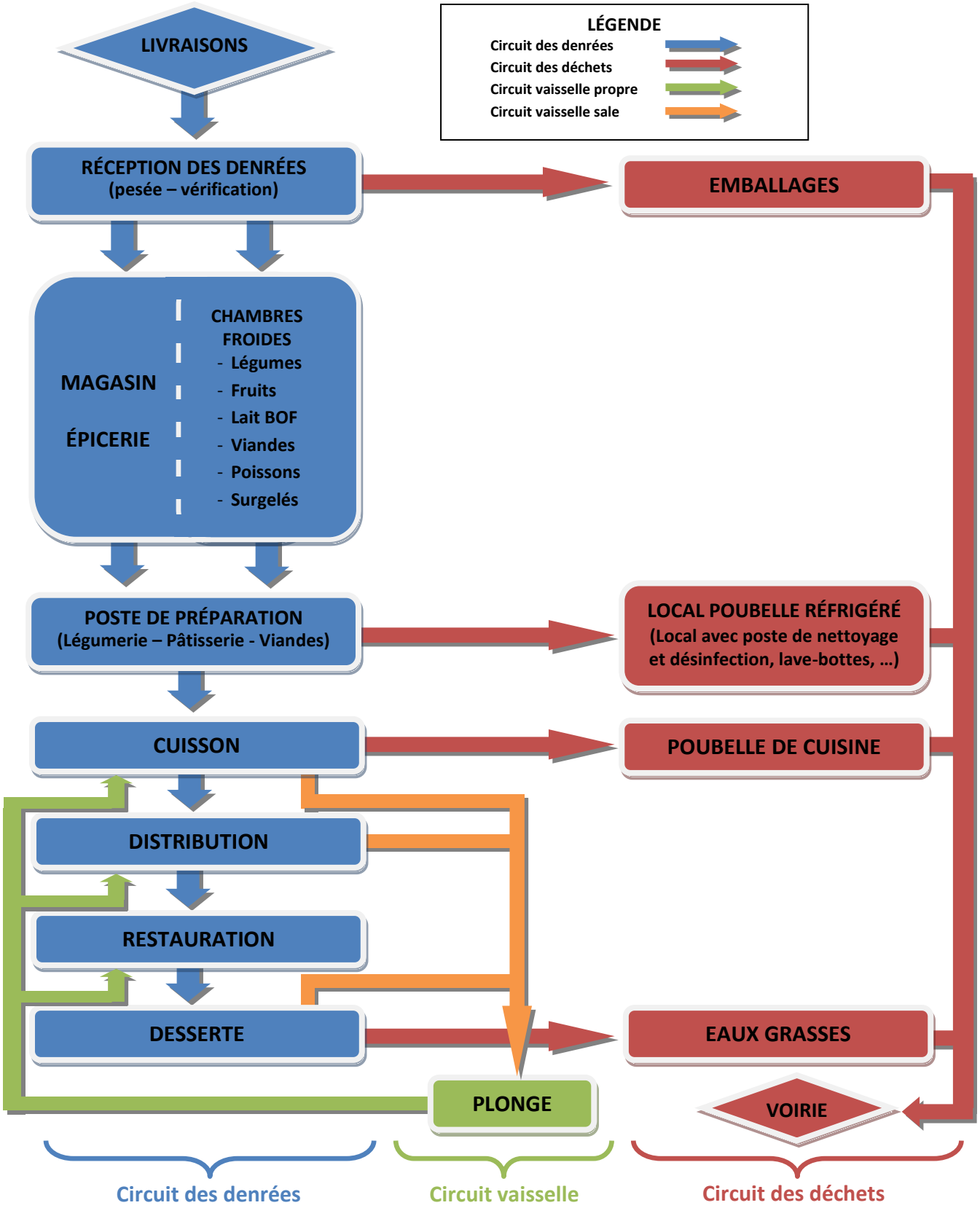
4.2. SCHÉMA FONCTIONNEL GÉNÉRAL ET DES ATELIERS



4.3 LA MARCHE EN AVANT DES DENRÉES

La réglementation relative à l'hygiène alimentaire inscrit parmi ses exigences les principes de la marche en avant des denrées (Flux des denrées : processus et organisations spatiale et temporelle). Il convient donc de les respecter :

- Absence de croisement entre circuits propres et circuits sales,
- Circuits les plus courts possibles
- Sectorisation des activités et des différentes zones de travail
- Organisation chronologique des différentes tâches qui peuvent se succéder dans un même lieu, tâches séparées strictement par des opérations de nettoyage, de désinfection et nettoyage des mains du personnel : on parlera dans ce cas de **marche en avant dans le temps.**



4.4. ENSEMBLE INITIATION

Les locaux dédiés à l'initiation permettent de pratiquer les 3 principales activités : **cuisine, restaurant et hébergement.**

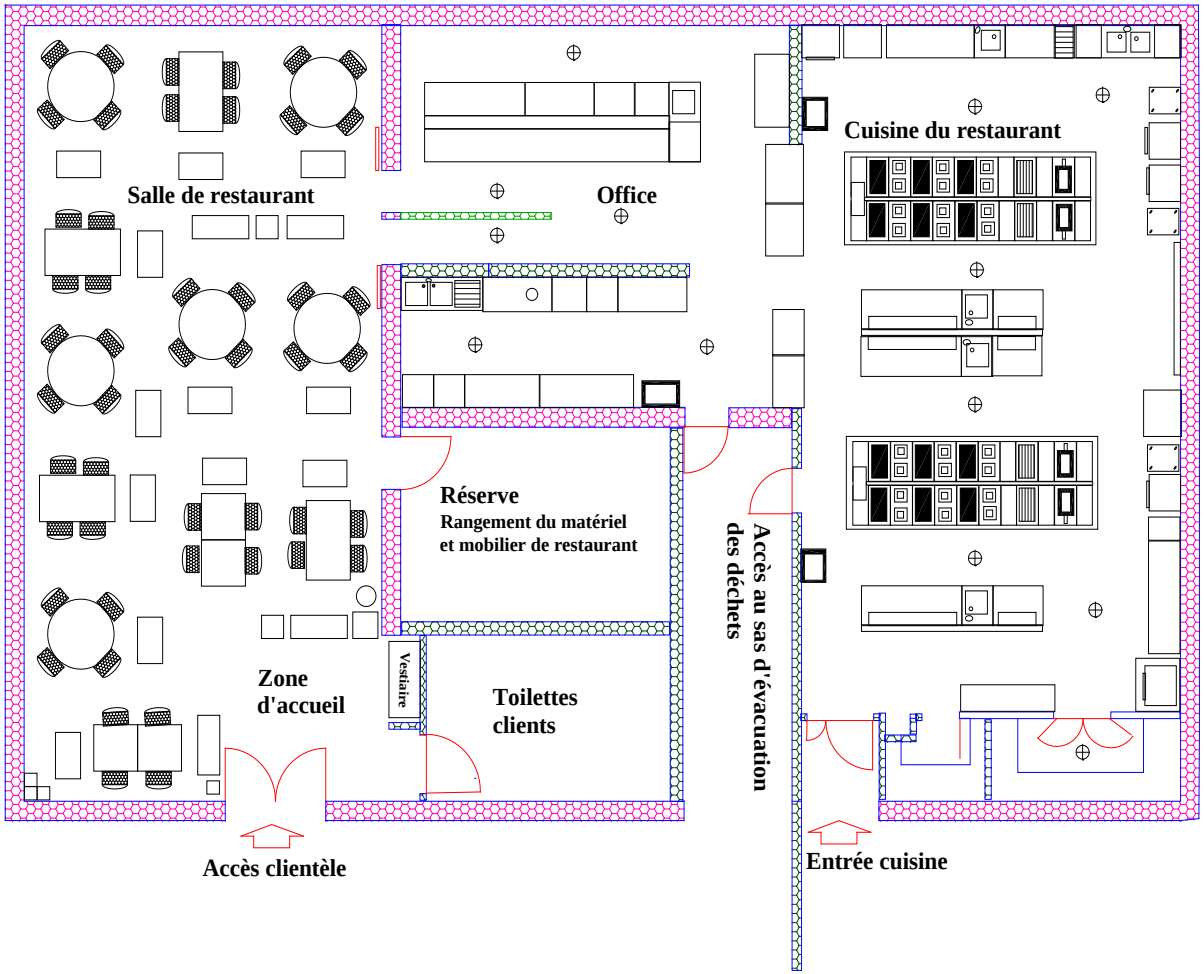
Dans ces locaux, les élèves en groupe de 12, apprennent les bases des savoirs professionnels qu'ils auront à mettre en pratique dans les locaux d'application ou en entreprises.

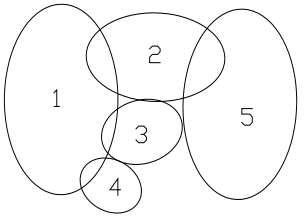
L'organisation générale des locaux implique que les deux secteurs cuisine et restaurant travaillent obligatoirement ensemble afin de déboucher sur une production proche de la réalité professionnelle.

Le troisième secteur HÉBERGEMENT travaille de manière indépendante.

4.4.1. ENSEMBLE INITIATION

- Restaurant et cuisine –
- Schéma fonctionnel et exemple de disposition –





1 – Salle de restaurant
2 – Office
3 – Réserve matériel et mobilier
4 – Toilettes clients
5 - Cuisine

4.4.2. INTRODUCTION AUX PLANS D'UN ENSEMBLE RESTAURANT ET OFFICE D'INITIATION

Les ensembles d'initiation **(CUISINE et RESTAURANT)** sont prévus pour permettre un travail en complète autonomie. Ils autorisent tous types d'organisation : en table individuelle, banquets, buffets etc.
Le plan des ensembles **OFFICE / RESTAURANT** a été conçu pour un groupe de 12 élèves maximum.

L'OFFICE

Il s'articule autour de deux grandes zones :

- **la zone « plonge » (vaisselle, platerie, verrerie),**
- **la zone « office ».**

La zone « plonge » (vaisselle, platerie, verrerie)

Le schéma mentionné permet de travailler en ligne. En bout de ligne, de nombreux rangements sont prévus afin de répondre aux nouvelles exigences de stockage du matériel dans des meubles clos.
Deux élèves suffisent pour faire fonctionner les arrières lors des séances de travaux pratiques.

La zone « office »

Un grand plan de travail, en inox, permet de réaliser avec un groupe de 12 élèves maximum les différents travaux d'office.
Des meubles de stockage en froid positif sont prévus pour le stockage des préparations d'office.
Les éléments tels que : armoire à vins, machine à glaçons, meubles bas réfrigérés, placards bas à portes coulissantes sont implantés sous le plan de travail. Ils permettent le stockage et la distribution de denrées pendant le service.

Nota : Chaque fois que cela sera possible, les différents équipements mobiliers seront suspendus sur des murets porteurs prévus à cet effet.

LE RESTAURANT

Il se compose de 4 sous parties :

- **la salle à manger,**
- **la réserve de matériels,**
- **les toilettes,**
- **le vestiaire.**

La salle à manger

Elle permet de faire évoluer un groupe de 12 élèves. La répartition prévue des tables est de 12 fois 4 couverts.

La réserve de matériels

La réserve de matériel mentionnée sur les différents plans d'ensemble est **PRIMORDIALE** et **INDISPENSABLE**. En effet un stockage de proximité immédiate à la salle de restaurant permet d'accroître la longévité des mobiliers en évitant des manipulations trop nombreuses, des disparitions et des stockages près des salles de restaurant qui présenteraient des risques d'obstruction de passages sensibles, et en particulier pour les zones d'évacuation.

Les toilettes

Les toilettes sont intégrées dans le restaurant afin que leur utilisation soit uniquement réservée à la clientèle du restaurant d'initiation. Ces toilettes sont sous la responsabilité du groupe de travaux pratiques.

Le vestiaire

Il est souhaitable de prévoir un coin vestiaire pour ranger en toute sécurité les vêtements des clients (responsabilité). Il se situera à proximité de la caisse.

SCHÉMAS ET ÉQUIPEMENTS DES LOCAUX DE RESTAURANT

Office et Restaurant d'initiation ..... ***44 - 47***

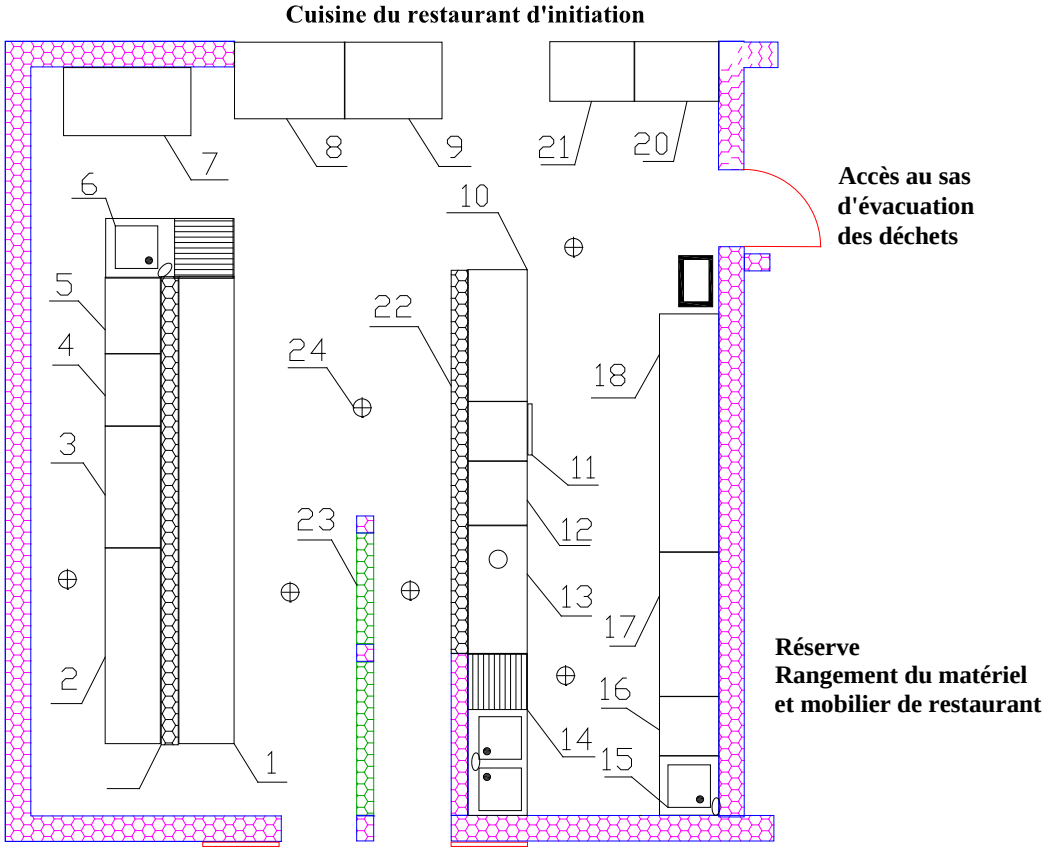
Salle d'atelier expérimental de restaurant ..... ***48 - 49***

Salle d'analyse sensorielle ..... ***50 - 51***

OFFICE DU RESTAURANT D'INITIATION

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 53 m^2 (7,6 m x 7 m)

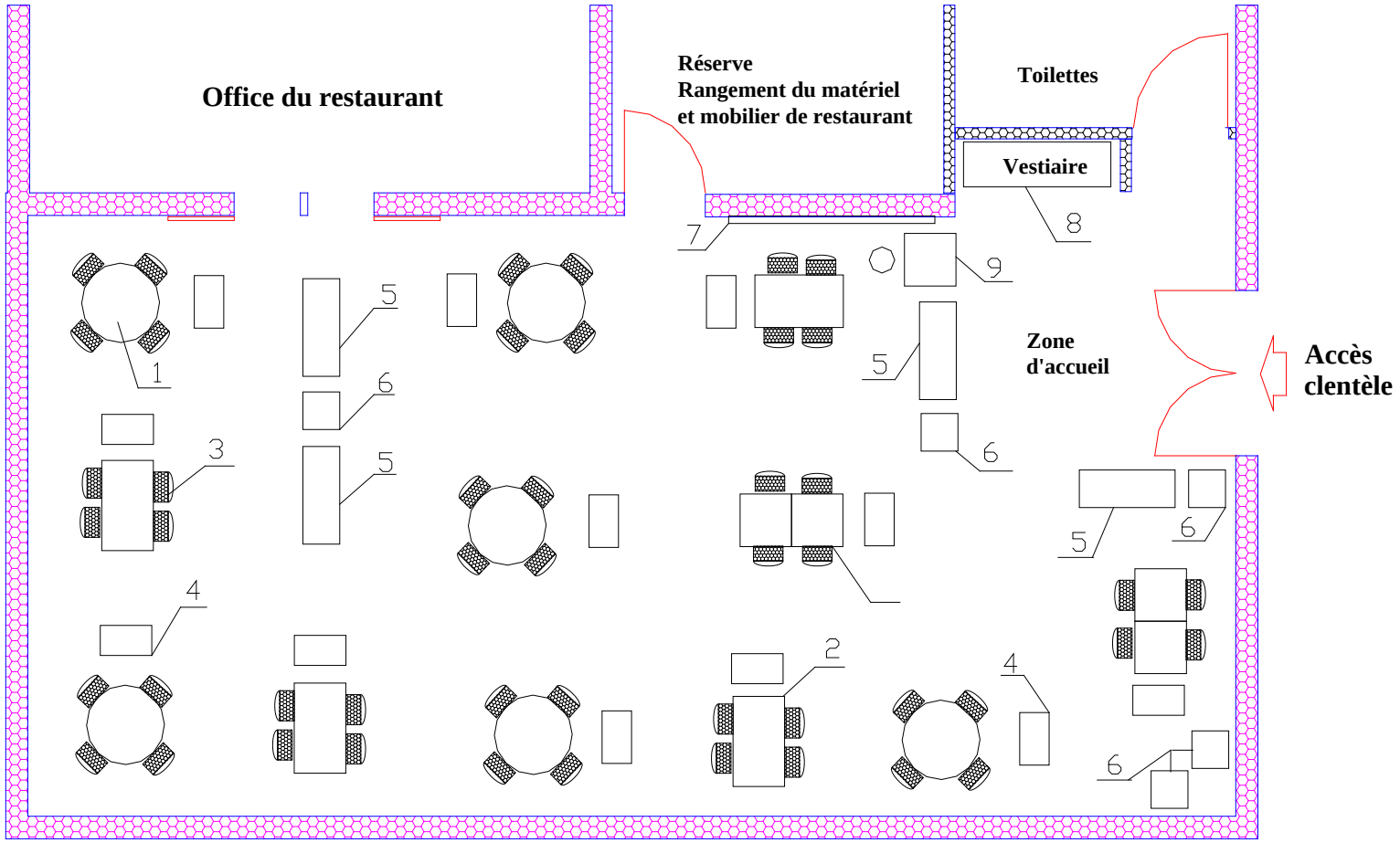


1	Meuble bas, portes coulissantes – inox	7	Armoire réfrigérée haute	13	Table de dépose avec goulotte – inox	19	Lave-mains (non manuel)
2	Meuble bas, portes coulissantes – inox	8	Table froide simple accès	14	Plonge inox –2 bacs– 1 égouttoir, étagère	20	Placard du sol au plafond, 2 accès
3	Meubles bas réfrigéré – inox	9	Table chaude thermostatée double accès	15	Plonge inox – 1² bac avec douchette	21	Placard du sol au plafond, 1 accès
4	Cave à vin basse	10	Meuble bas, portes coulissantes – inox	16	Table de dépose – inox – 1 étagère basse	22	Muret porteur de 0,90 m de hauteur
5	Machine à glaçons – placard meuble	11	Machine à laver les verres	17	Table de dépose – inox – 1 étagère basse	23	Cloison vitrée à 1,20 m du sol
6	Plonge inox – 1 bac – 1 égouttoir	12	Table de dépose avec étagère oblique	18	Meuble bas, portes coulissantes - inox	24	Siphon de sol

RESTAURANT D'INITIATION de 48 COUVERTS

- exemple de disposition -

Superficie : de l'ordre de 95 m^2 (14 m x 6,8 m)



1	Table ronde de 1 m de Ø	4	Guéridon (1 pour chaque table)	7	Tableau blanc + tableau interactif	10	Table carrée de 0,80 m
2	Table rectangulaire de 1,20 m x 0,80 m	5	Console	8	Meuble penderie	11	
3	Chaise empilable	6	Bac à fleurs	9	Ordinateur + logiciel réseau de gestion de caisse et stock	12	

OFFICE DU RESTAURANT D'INITIATION

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Meuble bas tout inox, à portes coulissantes et étagère centrale. Longueur totale : 4,60 m environ. Largeur de l'ordre de 0,60 m. Qualité NF hygiène alimentaire.	1
2	Meuble bas tout inox, à portes coulissantes et étagère centrale. Longueur totale : 1,80 m environ. Largeur de l'ordre de 0,60 m. Qualité NF hygiène alimentaire.	1
3	Meuble bas réfrigéré tout inox à deux portes. Régulation électronique de la température. Encombrement au sol : 1,40 m × 0,60 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.	1
4	Cave à vin basse à température réglable. Capacité de l'ordre de 60 bouteilles.	1
5	Machine à glaçons. Production journalière : de l'ordre de 20 kg avec réserve incorporée de 12 kg. Refroidissement par air de préférence. Dimensions : H. 0,50 m × L. 0,40 m × P. 0,50 m environ. Prévoir arrivée d'eau et écoulement.	1
	Placard meuble avec emplacement pour machine à glaçons ci-dessus.	1
6	Plonge en inox - 1 bac - 1 égouttoir - 1,60 m × 0,60 m environ. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	1
7	Armoire réfrigérée haute à 2 portes. Encombrement au sol de l'ordre de 1,20 m × 0,60 m.	1
8	Table froide simple accès (passe-plats neutre). Encombrement au sol : 1 m × 0,70 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.	1
9	Table chaude double accès (passe-plats chaud). Encombrement au sol : 1 m × 0,70 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.	1
10	Meuble bas tout inox, à portes coulissantes et étagère centrale. Longueur totale : 1,40 m environ. Largeur de l'ordre de 0,60 m. Qualité NF hygiène alimentaire.	1
11	Machine à laver les verres avec osmoseur. Durée du cycle de l'ordre de 2 à 5 minutes. Prévoir arrivée d'eau et écoulement. Privilégier une machine avec un système de séchage à air pulsé	1
	Placard meuble avec emplacement pour la machine à laver les verres ci-dessus.	1
12	Table de dépose en inox, avec étagère oblique. 0,70 m × 0,60 m environ.	1
13	Table de dépose en inox, avec goulotte. 1m × 0,60 m environ.	1
14	Plonge en inox - 2 bacs - 1 égouttoir. 1,80 m × 0,60 m environ. Alimentation en eau froide et en eau chaude. **Note : Dans le but d'éviter le bruit émis de la plonge vers la salle de restaurant il est prévu, face à cette plonge, un mur du sol au plafond (voir schéma).**	1
15	Plonge en inox avec douchette - 1 bac - 1 égouttoir. 0,60 m × 0,60 m environ. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	1
16	Machine à laver la vaisselle. Modèle frontal. Prévoir alimentation en eau froide et écoulement.	1
17	Table de dépose en inox, avec étagère basse. 1,40 m × 0,60 m environ.	1
18	Meuble bas tout inox, à portes coulissantes et étagère centrale. Longueur totale : 2,40 m environ. Largeur de l'ordre de 0,60 m. Qualité NF hygiène alimentaire.	1

OFFICE DU RESTAURANT D'INITIATION

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
19	Lave-mains mural non manuel, avec distributeurs de savon liquide et d'essuie-mains non tissés. Alimentation en eau chaude et eau froide, préréglage de la température.	1
20	Placard du sol au plafond, double accès. Encombrement au sol : 0,80 m × 0,60 m environ.	1
21	Placard du sol au plafond, simple accès. Encombrement au sol : 0,80 m × 0,60 m environ.	1
22	Muret porteur, de 0,90 m de hauteur, pour suspendre les équipements, par exemple : tables, plonges... (pour mémoire).	2 selon schéma
23	Cloison vitrée à 1,20 m du sol environ (pour mémoire).	1
24	Siphon de sol (pour mémoire).	6 ou plus
	Hotte aspirante au-dessus de la zone plonge/laverie (pour mémoire).	1
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire).	1

RESTAURANT D'INITIATION de 48 COUVERTS

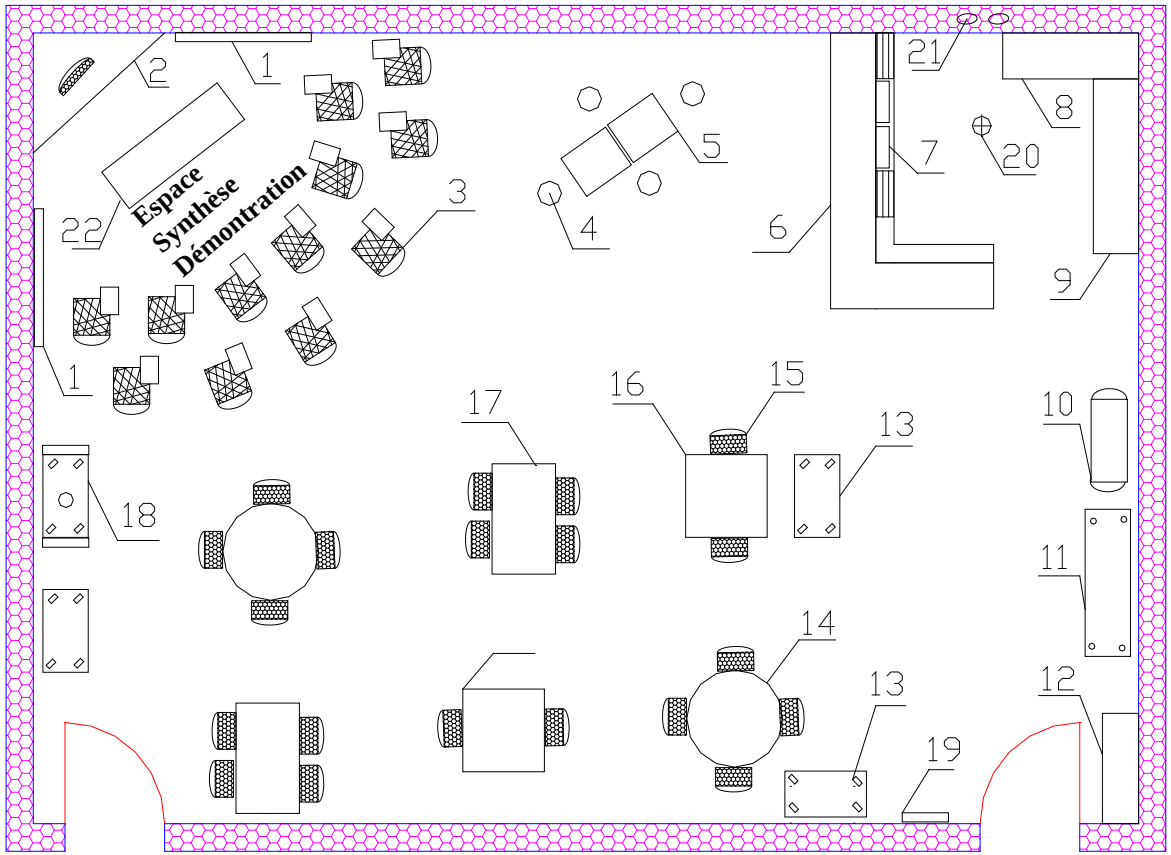
LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Table ronde de 1 m de diamètre.	5
2	Table rectangulaire de 1,20 m × 0,80 m environ.	5
3	Chaise empilable.	48
4	Guéridon de 0,80 m × 0,40 m environ.	12
5	Console de 1,20 m × 0,40 m environ.	4
6	Bac à fleurs de formes diverses.	Selon les besoins
7	Tableau blanc de 2 m de largeur environ.	1
8	Meuble penderie de 1,50 m × 0,50 m environ.	1
9	ordinateur avec logiciel de gestion de restaurant (avec table support et siège).	1
10	Table carrée de 0,80 m environ.	4
11	Tableau interactif	
12	Meuble vidéo avec caméscope	
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire).	(une si cela est nécessaire)
	Note : On veillera à l'harmonisation des différents mobiliers.	

SALLE D'ATELIER EXPÉRIMENTAL de RESTAURANT

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 75 m² (10,4 m x 7,2 m)



1	Tableau blanc + tableau interactif	7	Plonge – 2 bacs – 2 égouttoirs	13	Guéridon roulant	19	Tableau électrique
2	Ensemble audiovisuel	8	Zone caféterie	14	Table ronde pliante de 1 m de Ø	20	Siphon de sol
3	Chaise empilable avec écritoire	9	Ensemble meuble bar	15	Chaise empilable	21	Extraction sur conduit
4	Pouf	10	Chariot à digestifs	16	Table carrée pliante de 0,80 m	22	Table d'analyse et miroir d'analyse
5	Table basse rectangulaire	11	Console mobile	17	Table rectangulaire pliante	23	
6	Comptoir de bar agencé	12	Armoire électrique	18	Voiture à trancher	24	

SALLE D'ATELIER EXPÉRIMENTAL de RESTAURANT

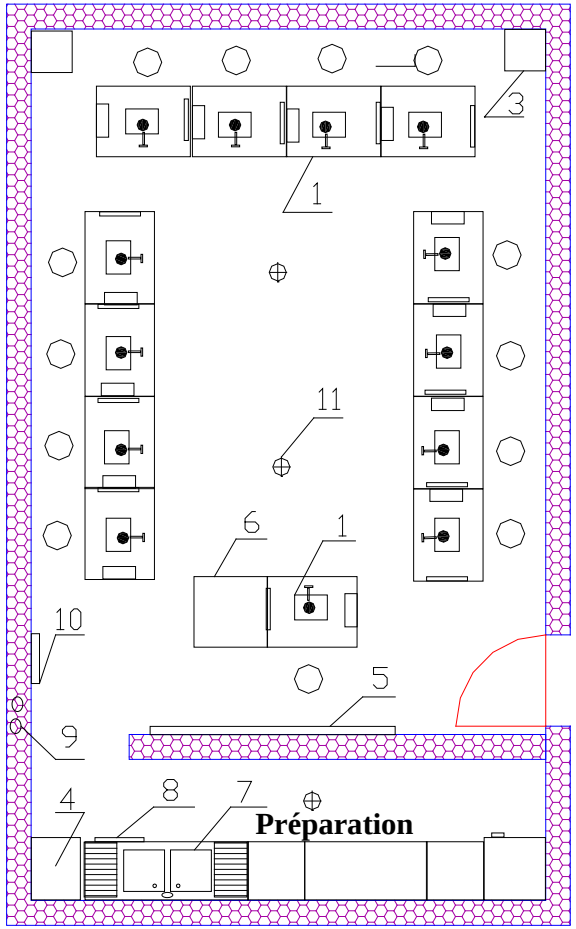
LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Tableau mobile blanc de 1,20 m environ de longueur. Tableau blanc interactif avec ordinateur + connexion internet	1 1
2	**Ensemble audiovisuel comprenant :** . 1 téléviseur. . 1 Lecteur enregistreur DVD. 1 caméscope avec accessoires et pied vidéo. . 1 meuble support pour téléviseur/ lecteur DVD avec placard équipé d'une serrure de sûreté.	1
3	Chaise empilable avec écritoire.	14
4	Pouf cylindrique.	4
5	Table basse rectangulaire, 0,50 m × 0,60 m environ.	1
6 7	**Comptoir de bar agencé de la façon suivante :** . un élément comptoir en forme de "L". . un élément bas en forme de "L" avec - placards, étagères et tiroirs, - plonge - 2 bacs - 2 égouttoirs, alimentée en eau froide et en eau chaude, - meubles réfrigérés intégrés. Bar présentant environ au consommateur une longueur de 2,50 m et une largeur de 0,60 m.	1
8	Placard avec étagères surmonté d'un plan de travail **agencé en zone caféterie** avec machine et moulin à café de type expresso.	1
9	**Ensemble meuble de bar comprenant :** . un meuble bas composé d'armoires réfrigérées avec étagères, . un meuble haut agencé pour ranger la verrerie, les produits, articles, ustensiles, ...etc. Ensemble de l'ordre de 1,60 m de longueur totale.	1
10	Chariot à digestifs.	1
11	Console mobile de l'ordre de 1,20 m × 0,40 m.	1
12	Armoire métallique de 1m × 0,40 m environ. Avec serrure de sûreté.	1
13	Guéridon roulant.	3
14	Table ronde pliante de 1 m environ de diamètre.	2
15	Chaise empilable.	18
16	Table carrée pliante de 0,80 m environ.	2
17	Table rectangulaire pliante, 1,20 m × 0,80 m environ;	2
18	Voiture à flamber.	1
19	Tableau électrique (pour mémoire).	1
20	Siphon de sol (pour mémoire).	1 selon le schéma
21	Extraction d'air sur conduit (pour mémoire).	Selon les besoins
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de détergent et désinfectant (pour mémoire).	(une si nécessaire)

SALLE D'ANALYSE SENSORIELLE

-exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 49 m^2 (9 m x 5,4 m)



1	Poste individuel de dégustation	4	Cave à vin – 60 bouteilles	7	Plonge – 2 bacs – 2 égouttoirs	10	Tableau commande – lumière ambiante
2	Tabouret à vis	5	Tableau blanc interactif	8	Machine à laver la vaisselle	11	Siphon de sol
3	Armoire	6	Table de démonstration + ordinateur	9	Extraction sur conduit	12	

SALLE D'ANALYSE SENSORIELLE

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	**Poste individuel de dégustation** (voir schéma avec vue détaillée) **comprenant :** **Séparation escamotable** **Ordinateur tactile** . placard, . tiroir, . plan de visualisation, . crachoir alimenté en eau froide, . rack à verres, . éclairage, . barre repose pieds. Dimensions (L. × l. × H.) : de l'ordre de 0,95 m × 0,70 m × 1,40 m.	13
2	Tabouret à vis.	13
3	Armoire métallique avec serrure de sûreté. Encombrement au sol : 0,40 m × 0,40 m environ.	2
4	Cave à vin type "BACCHUS", capacité de l'ordre de 60 bouteilles environ.	1
5	Tableau blanc et tableau interactif	1
6	Table de démonstration de 0,80 m × 0,80 m environ.	1
9	Extracteur d'air sur conduit (pour mémoire).	Selon les besoins
10	Tableau électrique pour la commande de l'éclairage de la salle. Prévoir si possible, l'éclairage en lumière blanche, rouge, verte (pour mémoire).	1
11	Siphon de sol (pour mémoire).	2 ou plus
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire).	(une si cela est nécessaire)
	<u>ÉQUIPEMENT DU LOCAL DE PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS</u>	
	Plan de travail avec élément bas de rangement. Qualité NF hygiène alimentaire.	Selon les besoins
	Réfrigérateur.	1
	Jeu de 2 plaques électriques.	1
7	Plonge - 2 bacs - 2 égouttoirs, avec placard aménagé pour le lave-vaisselle.	1
8	Lave-vaisselle petit modèle.	1

SCHÉMAS ET ÉQUIPEMENTS DES LOCAUX DE CUISINE

Atelier de préparations préliminaires ..... ***53 - 54***

Cuisine d'initiation - premier exemple ..... ***55 - 57***

Cuisine d'initiation - second exemple ..... ***58 - 60***

Cuisine d'initiation aménagée brasserie ***60***

Pâtisserie d'initiation ..... ***61 - 63***

Cuisine d'initiation mixte ..... ***64 - 65***

Salle d'atelier expérimental de cuisine ..... ***66 - 67***

Cuisines pour préparations sous vide - version simple et complète ..... ***68 - 71***

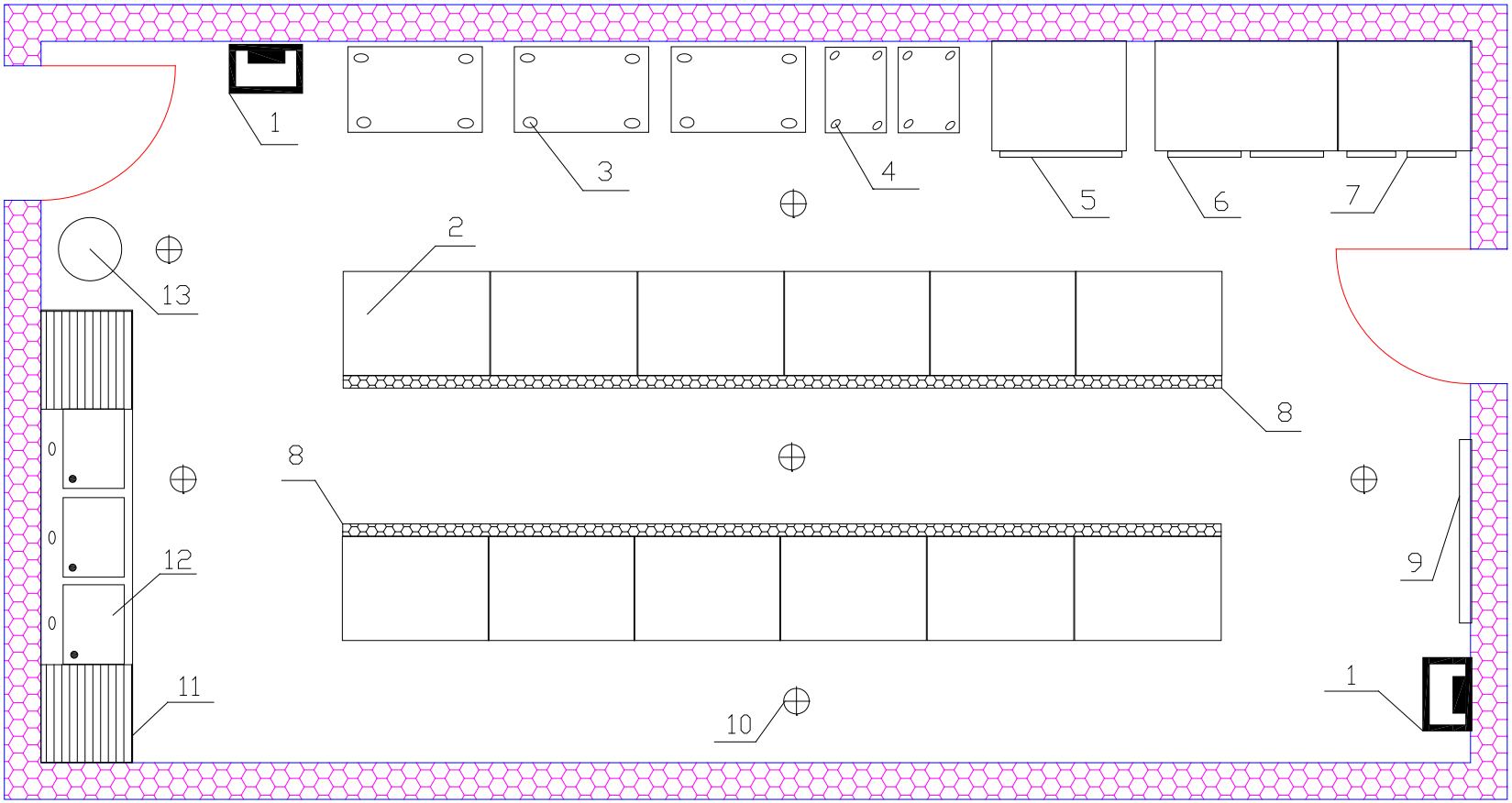
Note : *- Dans ces ateliers, la difficulté des conditions de travail (bruits, chaleur, vapeurs, ...) doit être compensée par des systèmes d'aération et d'éclairage prenant en particulier en considération les facteurs climatiques.*

- De plus les règles d'hygiène imposent des locaux (sols et murs) faciles à entretenir. La mise des équipements sur murets porteurs et le carrelage des murs y contribueront.

ATELIER DE PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES

- exemple de disposition -

Superficie : de l'ordre de 50 m^2 (10 m x 5 m)



1	Lave-mains (non manuel)	5	Armoire réfrigérée – froid positif	9	Tableau blanc	13	Éplucheuse à légumes
2	Table de travail suspendue – inox	6	Placard de rangement pour matériel	10	Siphon de sol	14	
3	Table roulante – inox	7	Placard - produits d'entretien	11	Égouttoir vertical	15	
4	Porte - grilles gastronome	8	Muret pour suspendre les tables	12	Plonge inox – 3 bacs – 1 égouttoir	16	

ATELIER DE PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

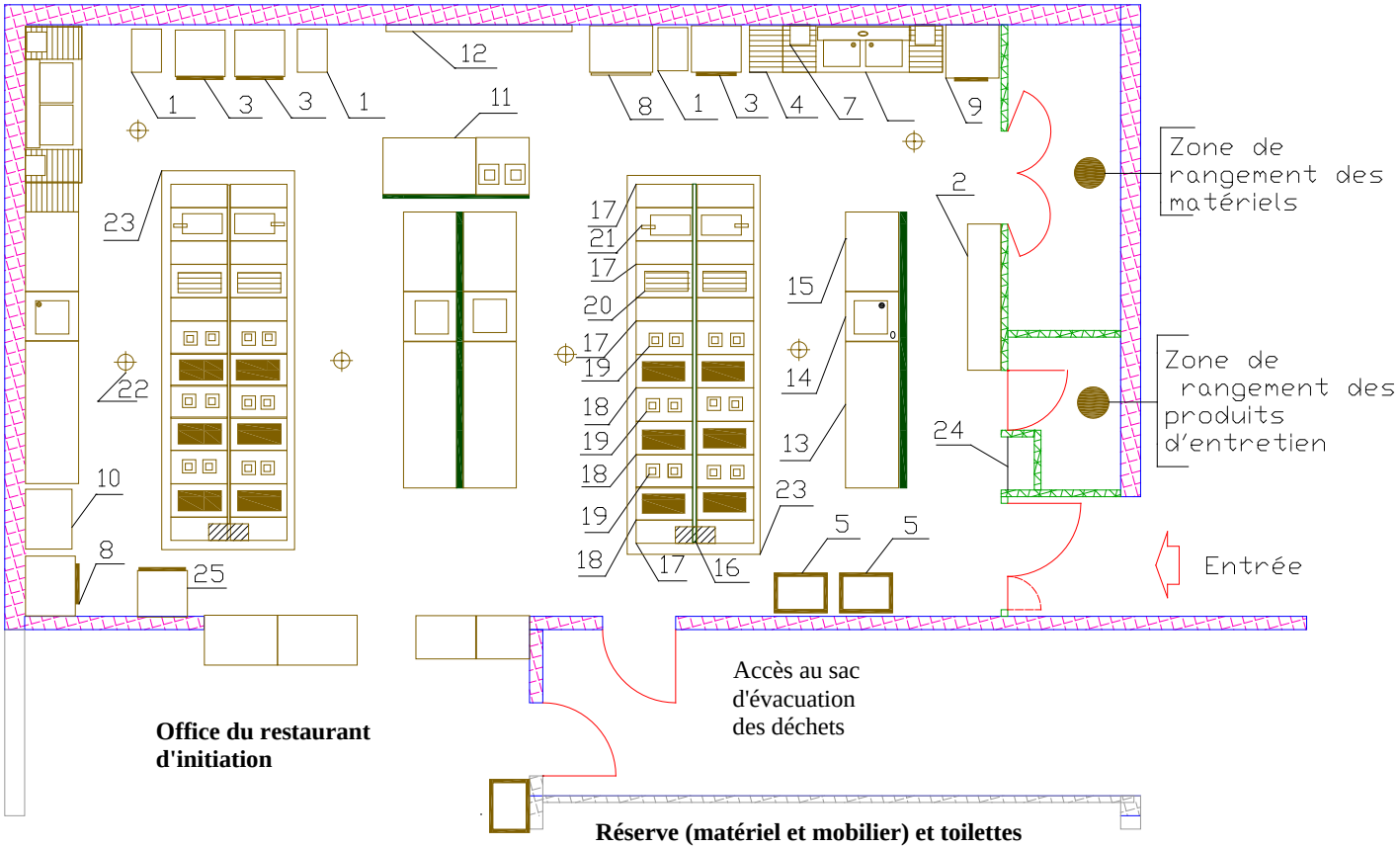
Note : Cet atelier, équipé en matériel mobile pourrait également avoir une utilisation diversifiée pour des préparations en cuisine et en restaurant.

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Lave-mains mural à commande non manuelle, avec distributeurs de savon liquide et d'essuie mains non tissés. Alimentation en eau chaude et en eau froide, préréglage de la température.	2
2	Table de travail suspendue de 1 m × 0,70 m environ, en inox. Qualité NF hygiène alimentaire. Note : En variante, il peut être envisagé de retenir, par exemple, 4 tables suspendues et 8 tables mobiles ayant des caractéristiques similaires.	12
3	Table roulante de 1 m × 0,60 m environ, en inox. Qualité NF hygiène alimentaire.	2
4	Chariot porte-grilles gastronorme à glissières, pour bacs, plateaux ou grilles de format GN 1/1. Encombrement au sol : 0,60 m × 0,40 m.	2
5	Armoire réfrigérée - froid positif. Capacité utile : 500 litres environ. Température réglable de + 2 à + 12° C. Modèle sans socle permettant d'y loger les 2 chariots porte-grilles ci-dessus. Encombrement au sol : 0,80 m × 0,75 m environ.	1
6	Placard de rangement pour matériels. Modèle en inox à portes ouvrantes. Avec serrure de sûreté et grilles d'aération ou de ventilation hautes et basses. Encombrement au sol : 1,20 m × 0,75 m environ.	1
7	Placard pour produits d'entretien. Encombrement au sol : 1 m × 0,75 m environ.	1
8	Muret pour suspendre les tables	
9	Tableau blanc.	1
11	Égouttoir de 0,75 m × 0,60 m environ pour 13 planches de travail (rangement vertical).	1
12	Plonge en inox - 3 bacs - 1 égouttoir - 2,40 m × 0,60 m environ.	1
13	Éplucheuse à légumes. Rendement : 100 kg/heure environ. Conforme à la norme NF U 60-052. **Prévoir un bac à fécule à la sortie des effluents.**	1
10	Siphon de sol (pour mémoire).	6 ou plus
	Placard de petites dimensions pour ranger le petit matériel à débarrasser.	1
	Essoreuse à salade.	1
	Flamboir à volaille.	6
	Système d'évacuation des déchets (pour mémoire).	1
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire).	1

CUISINE D'INITIATION pour 12 postes de cuisine

- premier exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 105 m^2 (14 m x 7,5 m)



1	Échelle porte – grilles	8	Armoire réfrigérée – froid positif	15	Table de travail pour 1 élève – inox	22	Siphon de sol
2	Armoire de rangement	9	Machine à laver batterie	16	Salamandre	23	Hotte aspirante (ou plafond filtrant)
3	Four polycuiseur	10	Table roulante – inox	17	Plaque neutre	24	Armoire électrique
4	Égouttoir vertical (pour planches)	11	Poste de démonstration du professeur	18	Plaque coup de feu	25	Cellule de refroidissement
5	Lave-mains (non manuel)	12	Tableau blanc + tableau interactif	19	Feux vifs	26	Passe plats chaud
6	Plonge – 2 bacs- 2 égouttoirs	13	Table de travail pour 2 élèves – inox	20	Gril	27	
7	Égouttoir mural	14	Plonge inox 1 bac -	21	Friteuse électrique	28	

CUISINE D'INITIATION pour 12 Postes de cuisine (premier exemple)

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Chariot porte-grilles, équipé de 18 grilles. Encombrement au sol : 0,60 m × 0,40 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.	3
2	Armoire épicerie fermant à clé, encombrement au sol : 1,50 m × 0,70 m environ.	1
3	Four polycuiseur superposable à 3 modes de cuisson : convection, vapeur, mixte. **Note :** pour ces 3 à 6 fours le choix doit se porter vers des modèles de petit volume.	3 à 6
4	Égouttoir vertical pour le séchage et le rangement des planches de travail. Encombrement au sol : 0,70 m × 0,60 m environ.	2
5	Lave-mains mural à commande non manuelle avec distributeurs de savon liquide et d'essuie-mains non tissés. Alimentation en eau chaude et en eau froide, préréglage de la température.	2
6	Plonge inox - 2 bacs - 2 égouttoirs. Bacs de 0,50 m × 0,45 m et de 0,40 m de profondeur environ. Dimensions hors tout (L. × l. × h.) : 2 m × 0,70 m × 0,80 m environ. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	2
7	Égouttoir mural (2 par plonge).	4
8	Armoire réfrigérée - froid positif. Capacité utile : 500 litres environ. Température réglable de + 2 à + 12° C. Encombrement au sol : 1,50 m × 0,75 m environ.	2
9	Machine à laver batterie. Encombrement au sol : 0,90 m × 0,80 m environ. Puissance : . 16 kW environ si l'appareil est connecté sur le réseau d'eau froide, . 10 kW environ si l'appareil est connecté sur un réseau d'eau chaude.	1
10	Table roulante tout inox, de 0,80 m x 0,60 m environ.	1
11	**Poste de démonstration pour le professeur comprenant :** . 1 table de préparation en inox de 1,20 m × 0,70 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire. . 1 poste de cuisson de 0,70 m × 0,70 m environ, équipé de 2 feux vifs ou mieux plaques à induction. Miroir pour analyse et démonstration **Note :** pour des raisons de commodité ce poste de démonstration doit être suspendu sur un petit muret de fixation construit à cet effet.	1
12	Tableau blanc. Tableau interactif avec housse.	1
	Poste de travail pour 3 élèves comprenant :	4
13 14 15	. 1 table de préparation pour 2 élèves, en inox, avec étagère basse, . 1 plonge simple bac en inox, alimentée en eau froide et en eau chaude, . 1 table de préparation pour 1 élève, en inox, avec étagère basse. Dimensions hors tout (L. × l. × h.) : 3,50 m × 0,70 m × 0,80 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.	

CUISINE D'INITIATION pour 12 Postes de cuisine (premier exemple)

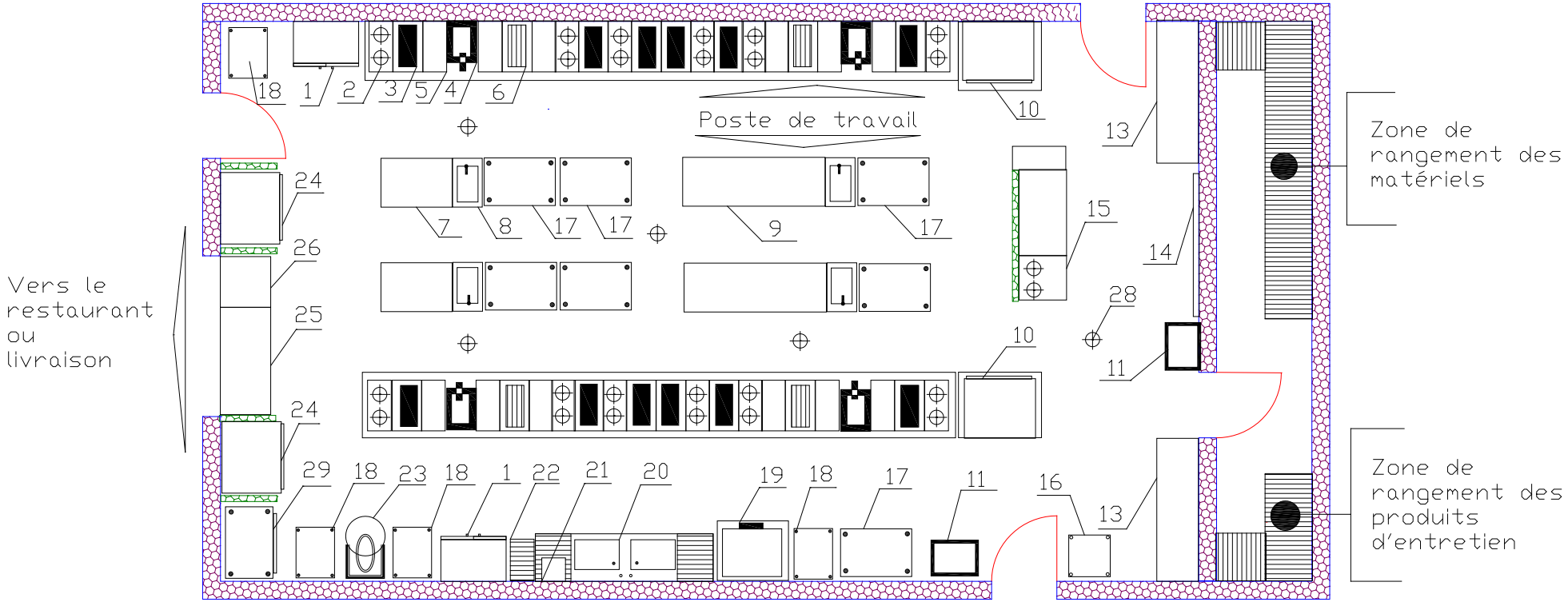
LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
	Poste de cuisson pour 3 élèves comprenant successivement les éléments suivants :	4
17	. une plaque neutre,	
21	. une friteuse suspendue,	
17	. une seconde plaque neutre,	
20	. un gril,	
17	. une troisième plaque neutre,	
19	. une plaque munie de 2 feux vifs,	
18	. une plaque coup de feu, de préférence à induction	
19	. une seconde plaque munie de 2 feux vifs,	
18	. une seconde plaque coup de feu,	
19	. une troisième plaque munie de 2 feux vifs,	
18	. une troisième plaque coup de feu,	
17	. une quatrième plaque neutre.	
16	Salamandre (1 pour 2 postes de cuisson). **Note :** Voir schéma pour la disposition de ces 4 postes de cuisson.	(2 en tout)
	Robot-coupe, avec cutter (à poser sur table).	1
	Stérilisateur à couteaux, modèle mural.	2
	Dispositif de rangement des couteaux (barres aimantées ou tiroirs).	2
22	Siphon de sol (pour mémoire).	6 selon le schéma
23	**Hotte aspirante** au-dessus des postes de cuisson, des fours, des zones de plonge/laverie **ou plafond filtrant** (pour mémoire).	6 ou plus
24	Armoire électrique (pour mémoire).	1
25	Cellule de refroidissement	1
26	Passe plats chaud muni de lampes à infrarouge	1
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire).	1

CUISINE D'INITIATION pour 12 postes de cuisine

-second exemple de disposition-

Superficie : de l'ordre de 123 m^2 (15,4 m x 8 m)



1	Armoire –froid positif et froid négatif	**9**	Table de préparation – 2 élèves – inox	**17**	Table roulante	**25**	Passe-plats chaud
2	Deux feux vifs	**10**	Four à convection	**18**	Chariot porte - grilles	**26**	Passe-plats froid
3	Plaque de mijotage	**11**	Lave-mains (non manuel)	**19**	Machine à laver batterie	**27**	Hotte aspirante ou plafond filtrant
4	Friteuse	**12**	Balances sur table support	**20**	Plonge – 2 bacs – 2 égouttoirs	**28**	Siphon de sol
5	Plaque neutre	**13**	Placard épicerie	**21**	Égouttoir vertical	**29**	Cellule de refroidissement
6	Gril	**14**	Tableau blanc	**22**	Égouttoir vertical (pour planche)	**30**	
7	Table de préparation – 1 élève – inox	**15**	Poste de démonstration professeur	**23**	Batteur - Mélangeur	**31**	
8	Bac alimenté en eau froide	**16**	Socle pour sac plastique	**24**	Polycuiseur	**32**	

CUISINE D'INITIATION pour 12 Postes de cuisine (second exemple)

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Armoire réfrigérée à 2 enceintes, froid positif et froid négatif. Capacité totale utile : 250 litres environ. Températures réglables de +2 à +12° C et de -9 à -18° C. Encombrement au sol : 1 m × 0,75 m environ ; portes vitrées	2
	Poste de cuisson pour 3 élèves comprenant successivement les éléments suivants :	4
2	. une plaque munie de 2 feux vifs,	
3	. une plaque de mijotage,	
5	. une plaque neutre,	
4	. une friteuse,	
5	. une deuxième plaque neutre,	
6	. un gril,	
5	. une troisième plaque neutre,	
2	. une deuxième plaque munie de 2 feux vifs,	
3	. une deuxième plaque de mijotage,	
2	. une troisième plaque munie de 2 feux vifs,	
3	. une troisième plaque de mijotage.	
	Note : voir schéma pour la disposition de ces 4 postes de cuisson.	
	Poste de travail pour 3 élèves comprenant :	4
7	. une table de préparation en inox avec étagère basse, pour 1 élève,	
8	. une plonge simple bac en inox, alimentée en eau froide et en eau chaude,	
9	. une table de préparation en inox avec étagère basse, pour 2 élèves.	
	Dimensions hors tout (L. × l. × h.) : 3,20 m × 0,70 m × 0,80 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.	
	Note : Pour ces 4 postes de travail, en variante, il peut être prévu que certaines tables de préparation soient mobiles et munies de dispositifs de freins pour les rendre fixes. Voir schéma montrant l'agencement de cette variante (6 tables mobiles repérées 17).	
10	Four à convection superposable.	2
11	Lave-mains mural à commande non manuelle, avec distributeurs de savon liquide et d'essuie-mains non tissés. Alimentation en eau chaude et en eau froide, préréglage de la température.	2
12	Balance semi-automatique de 4 kg de portée et de 5 g de précision..	2
	Table support pour balances ci-dessus.	1
13	Armoire épicerie avec serrures de sûreté, encombrement au sol : 2 m × 0,40 m environ.	2
14	Tableau blanc de 1,2 m environ.	1
	Tableau interactif avec housse	1
15	**Poste de démonstration pour le professeur comprenant :**	1
	. 1 table de préparation en inox de 1,20 m × 0,70 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire. . 1 poste de cuisson de 0,70 m × 0,70 m environ, équipé de 2 feux vifs. **Note : - Pour des raisons de commodité** ce poste de démonstration doit être suspendu sur un petit muret de fixation construit à cet effet. **- En variante ce poste de démonstration peut être mobile** avec dispositif de frein pour le rendre fixe, les 2 feux vifs sont alors des plaques à induction et l'alimentation électrique est à prévoir.	
16	Socle sur roulettes pour sac plastique.	1
17	Table roulante tout inox, de 1 m × 0,70 m environ.	2

CUISINE D'INITIATION pour 12 Postes de Cuisine (second exemple)

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
18	Chariot porte-grilles, équipé de 18 grilles. Encombrement au sol : 0,60 m × 0,40 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.	4
19	Machine à laver batterie. Encombrement au sol : 0,90 m × 0,80 m environ. Puissance : . 16 kW environ si l'appareil est connecté sur le réseau d'eau froide, . 10 kW environ si l'appareil est connecté sur un réseau d'eau chaude.	1
20	Plonge inox simple bac de 0,80 m × 0,60 m et de 0,40 m de profondeur environ. Dimensions hors tout (L. × l. × h.) : 0,90 m × 0,70 m × 0,80 m environ. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	2
21	Égouttoir vertical pour plonge.	2
22	Égouttoir vertical pour le séchage des planches de travail.	1
23	Batteur-mélangeur : Cuve de 10 à 20 litres de capacité. Puissance de l'ordre de 700 W. Chauffage au gaz. Écran de sécurité obligatoire. Conforme à la norme NF U 61-050 et au Code du Travail.	1
24	Four superposable de petit volume, type polycuiseur à 3 modes de cuisson : convection, vapeur, mixte.	2
25	Passe-plats chaud, muni de lampe à infrarouge : table chaude de 1,50 m × 0,70 m environ, avec distributeur d'assiettes chauffant encastré. Qualité NF hygiène alimentaire. **Note** : prévoir un tableau de bons au mur, près de ce passe-plats chaud.	1
26	Passe-plats froid : table en inox de 0,70 m × 0,70 m environ avec étagères de rangement en dessous.	1
	Robot-coupe, avec cutter (à poser sur table).	1
	Stérilisateur à couteaux, modèle mural.	1
	Dispositif de rangement des couteaux (barres aimantées ou tiroirs).	2
27	**Hotte aspirante** sur toutes les zones de cuisson (pour mémoire) **ou plafond filtrant** couvrant l'ensemble de la cuisine.	4 ou plus
28	Siphon de sol (pour mémoire).	6 ou plus
29	Cellule de refroidissement	1
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire).	1

CUISINE D'INITIATION AMÉNAGÉE pour la BRASSERIE

Note : Pour les établissements ayant plusieurs **ENSEMBLES RESTAURANT D'INITIATION**, le présent guide prévoit qu'**une des cuisines d'initiation peut être agencée pour les services de type Brasserie.** Les dispositions générales d'une cuisine d'initiation restent valables. Seuls les quelques équipements supplémentaires ci-après sont à prévoir.

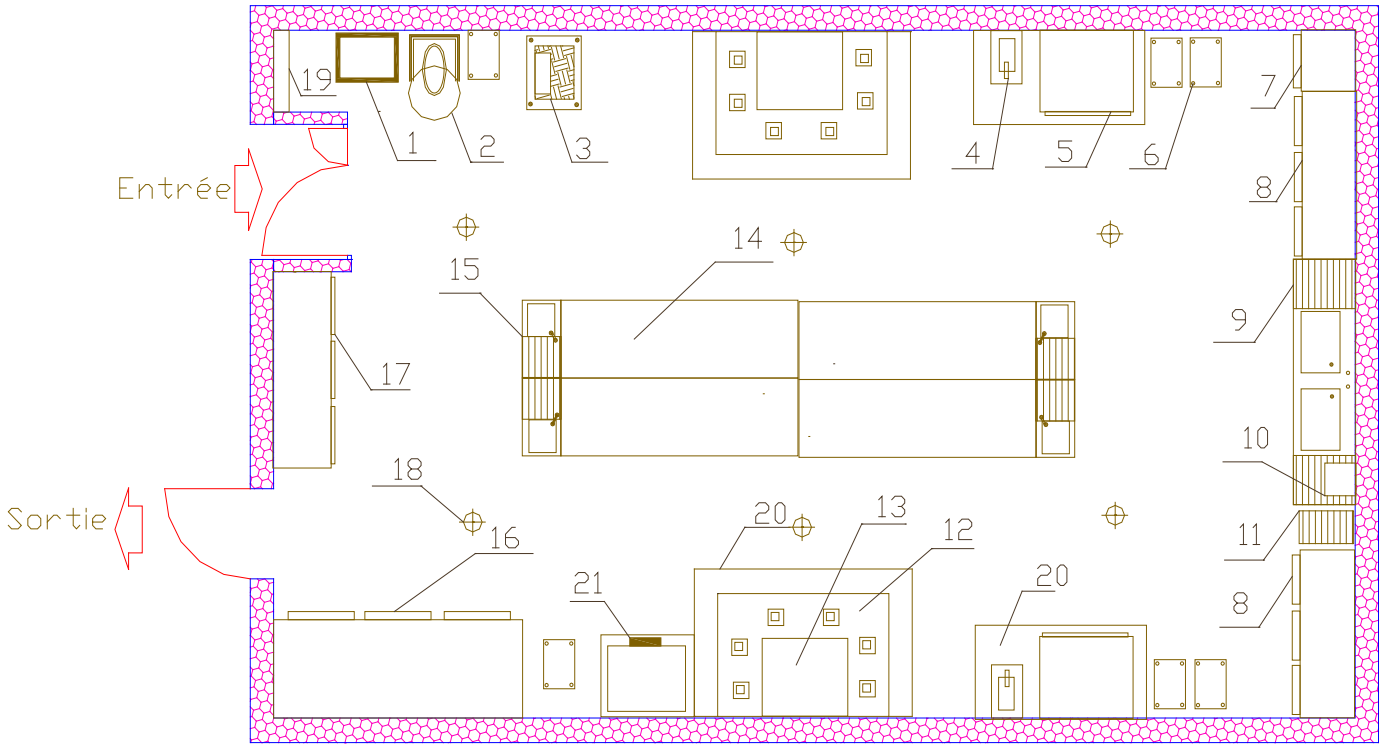
ÉQUIPEMENTS SUPPLÉMENTAIRES CONSEILLÉS

Deux bains-marie électriques fixes. Un meuble « salade-bar » mobile. Une armoire réfrigérée - froid positif. Une armoire réfrigérée - froid négatif.

PÂTISSERIE D'INITIATION

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 84 m^2 (11,80 m x 7,10 m)



1	Lave-mains (non manuel)	**7**	Placard – produits d'entretien	**13**	Table centrale de dépose – inox	**19**	Armoire électrique
2	Batteur - Mélangeur	**8**	Placard de rangement des matériels	**14**	Table de travail réfrigérée pour 3 élèves	**20**	Hotte aspirante
3	Laminoir électrique	**9**	Plonge inox – 2 bacs – 2 égouttoirs	**15**	Point d'eau – 1 bac – 1 égouttoir	**21**	Plonge batterie
4	Friteuse électrique	**10**	Égouttoir mural	**16**	Meuble de surgélation avec cellule	**22**	
5	Four - Étuve	**11**	Égouttoir vertical (pour planches)	**17**	Placard de rangement – tableau	**23**	
6	Échelle porte - grilles	**12**	Poste de chauffe pour 6 élèves	**18**	Siphon de sol	**24**	

PÂTISSERIE D'INITIATION

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Note : En pâtisserie, le professeur doit se placer au milieu de ses élèves et réaliser le même travail.

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Lave-mains mural à commande non manuelle, avec distributeurs de savon liquide et d'essuie-mains non tissés. Alimentation en eau chaude et en eau froide, préréglage de la température.	2
2	Batteur-mélangeur : . Cuve de 10 à 20 litres de capacité, . Puissance de l'ordre de 700 W, . Chauffage au gaz, . Écran de sécurité obligatoire. Conforme à la norme NF U 61-050 et au Code du Travail.	1
3	Laminoir électrique sur roulettes. Encombrement au sol : 0,70 m × 0,60 m environ. Puissance de l'ordre de 300 W.	1
4	Friteuse électrique fixe : . Cuve de 10 litres environ. . Puissance de l'ordre de 10 kW.	2
5	Four électrique : . Volume utile de l'ordre de 250 litres. . 6 niveaux pour grilles format 600 mm × 400 mm. . Puissance : 15 kW environ. . Encombrement au sol : 1 m × 1 m environ. **Note :** Four équipé d'une étuve située en dessous.	2
6	Échelle porte-grilles pour grilles GN 2/1. Encombrement au sol : 0,60 m × 0,40 m environ.	4
7	Placard pour ranger les produits d'entretien. Encombrement au sol : 0,70 m × 0,70 m environ.	1
8	Placard mural avec étagères et cloisons intermédiaires pour ranger les matériels. Longueur totale : 1,70 m - profondeur : 0,70 m environ.	2
9	Plonge en inox - 2 bacs - 2 égouttoirs - 2,60 m × 0,70 m. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	1
10	Égouttoir mural.	1
11	Égouttoir de 0,70 m × 0,60 m environ pour 13 planches de travail (rangement vertical).	1
12 13	**Poste de chauffe pour 6 élèves** Meuble en inox monté sur socle avec l'équipement suivant : . 1 élément en forme de U équipé de 6 feux vifs, . 1 table centrale de dépose, . 1 série de placards de rangement située en dessous.	2

PÂTISSERIE D'INITIATION

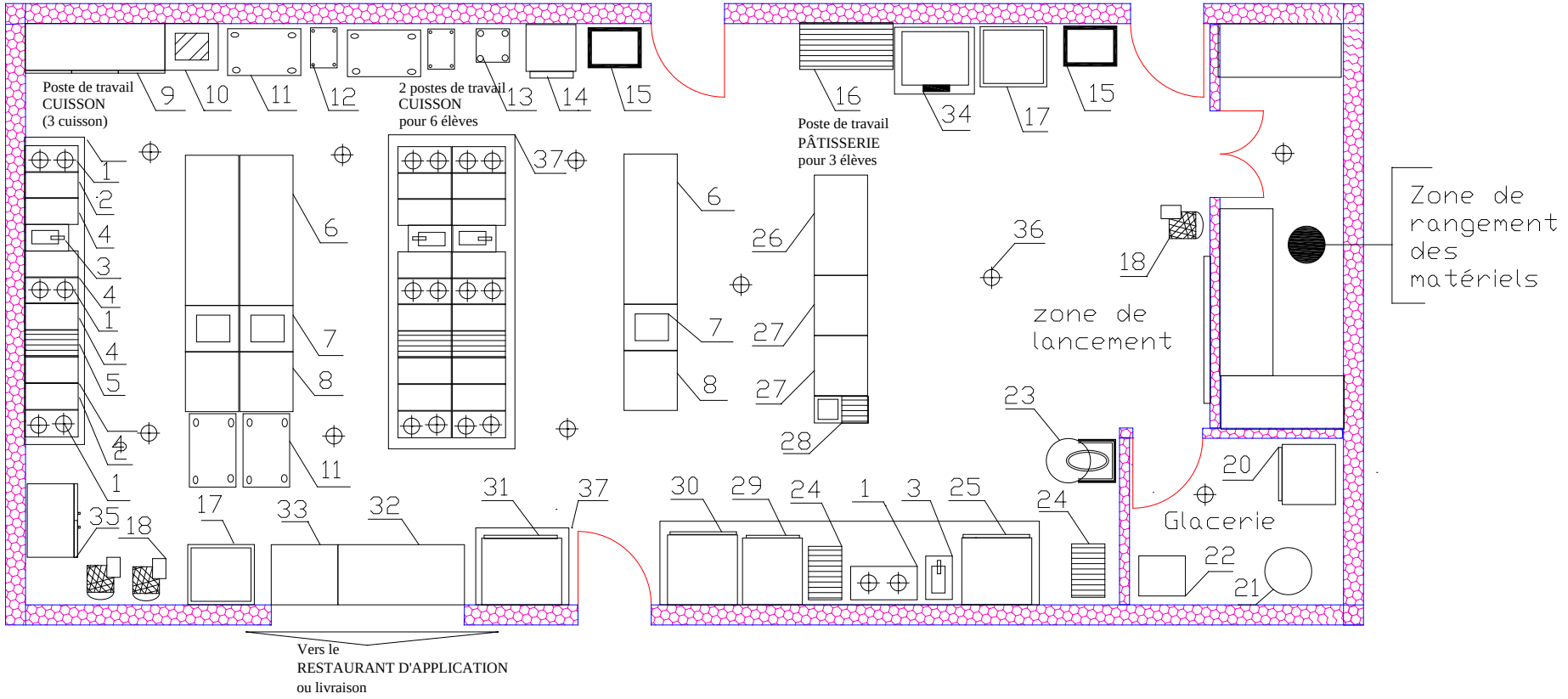
LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
	Poste de pâtisserie pour 3 élèves comprenant les éléments suivants :	4
14	. 1 table de travail de 2,60 m × 0,80 m environ, en granit. . en dessous : 1 compartiment réfrigéré pour grilles de 60 × 40 cm (froid positif) - 2 portes. 1 compartiment technique pour le groupe frigorifique.	
15	. 1 point d'eau alimenté en eau froide et en eau chaude. **Note :** Afin de maintenir les caractéristiques techniques de réfrigération de ces postes de travail, on procédera à l'entretien régulier des groupes frigorifiques (dépoussiérage).	
16	Meuble de surgélation avec cellule de refroidissement rapide. Le volume utile est fonction de la structure de l'établissement (4 m^3 est considéré comme un maximum). **Prévoir l'emplacement du groupe frigorifique à l'extérieur de l'atelier.**	1
17	Placard de rangement avec étagères et cloisons intermédiaires. Longueur totale : 2,60 m, profondeur : 0,70 m environ. Les portes situées entre 0,50 m et 2 m du sol sont recouvertes d'un revêtement à tableau pour permettre d'utiliser leurs surfaces comme tableau mural.	1
	Batteurs individuels de petite capacité avec cuve, fouet, crochet et palette.	6
	Balance semi-automatique pour travaux de pâtisserie. Table support adaptée.	2
18	Siphon de sol (pour mémoire).	6
19	Armoire électrique (pour mémoire).	1
20	**Hotte aspirante** au dessus des fours, des postes de chauffe et de la plonge (pour mémoire) **ou plafond filtrant** couvrant l'ensemble de la pâtisserie.	5 ou plus
21	Plonge batterie	1
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire).	1

Note : Dans cet atelier un système de climatisation est vivement conseillé.

CUISINE D'INITIATION MIXTE

- exemple de disposition –
- Surface : 117 m^2 environ



1	Deux feux vifs	11	Table roulante en inox	21	Turbine à glace	31	Four à convection
2	Plaque mijotage	12	Chariot Porte – grilles	22	Table de dépose	32	Passe-plats chaud
3	Friteuse électrique	13	Socle pour sac plastique	23	Batteur – mélangeur	33	Passe-plats froid
4	Plaque neutre	14	Armoire de rangement – entretien	24	Échelle à pâtisserie	34	Machine à laver batterie
5	Grill	15	Lave – mains (non manuel)	25	Four à pâtisserie	35	Armoire – froid positif et froid négatif
6	Table de préparation – 2 élèves – inox	16	Claie en inox	26	Table dessus inox	36	Siphon de sol
7	Bac alimenté en eau froide	17	Plonge simple bac inox	27	Marbre réfrigéré	37	Hotte aspirante ou plafond filtrant
8	Table de préparation – 1 élève - inox	18	Chaise empilable avec écritoire	28	Bac – 1 égouttoir – inox	38	
9	Armoire épicerie	19	Tableau blanc + tableau interactif	29	Polycuiseur	39	
10	Balances sur table support	20	Congélateur	30	Cuiseur vapeur	40	

CUISINE D'INITIATION MIXTE

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*

REMARQUE :

Voir pages 59 et 60 La liste des équipements

Les matériels à implanter dans la cuisine d'initiation mixte sont identiques aux matériels de la cuisine d'initiation, sous réserve :

. de prévoir seulement :

- 3 postes de travail "CUISSON" au lieu des 4 prévus,
- 3 postes de travail "PRÉPARATION" au lieu des 4 prévus ;

. et d'ajouter les matériels complémentaires ci-après.

Un Poste de pâtisserie pour 3 élèves comprenant les éléments suivants :

26 - 1 table avec plan de travail en inox de 1,20 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.
Avec en dessous :
un placard technique, de 0,60 m environ de largeur, recevant le groupe frigorifique pour les deux enceintes réfrigérées. Équipement électrique en bandeau : 2 prises de courant 220 V - 1 P + N + PE,
un second placard, de 0,60 m environ de largeur, pour entreposer le gros matériel.

27 - 1 table de travail en granit 1,20 × 0,70 m environ.
Avec en dessous :

28 deux enceintes réfrigérées de 0,60 m environ, équipées de supports pour grilles à pâtisserie de 60 × 40 cm.

- 1 point d'eau (évier + égouttoir) avec distributeur de savon bactéricide et placard assurant le rangement des produits de lavage et d'entretien et l'aération. Largeur : 0,40 m environ.

Dimensions environ du poste de travail : profondeur : 0,70 m, hauteur : 0,85 m, longueur totale : 2,80 m.
Note : Afin de maintenir les caractéristiques techniques de réfrigération de ce poste de travail, on procédera à l'entretien régulier du groupe frigorifique (dépoussiérage).

1 1 autre jeu de deux feux vifs (de puissances différentes).

24 2 échelles à pâtisserie pour 12 plaques, sur roulettes.

25 1 ensemble de 2 fours à pâtisserie superposés. Chacun de 0,60m × 0,45 et de 0,80 m de profondeur environ, avec 2 étages sur étuve. Régulation thermostatique en voûte et socle.

3 1 autre friteuse fixe en zone froide pour la cuisson des beignets, etc. (identique à celle du **"bloc de cuisson"**).

22 1 table de dépose, dessus en inox.

20 1 congélateur, encombrement au sol : 0,80 m × 0,80 m.

21 1 turbine à glace.

16 1 claie en inox.

1 armoire de rangement - entretien.

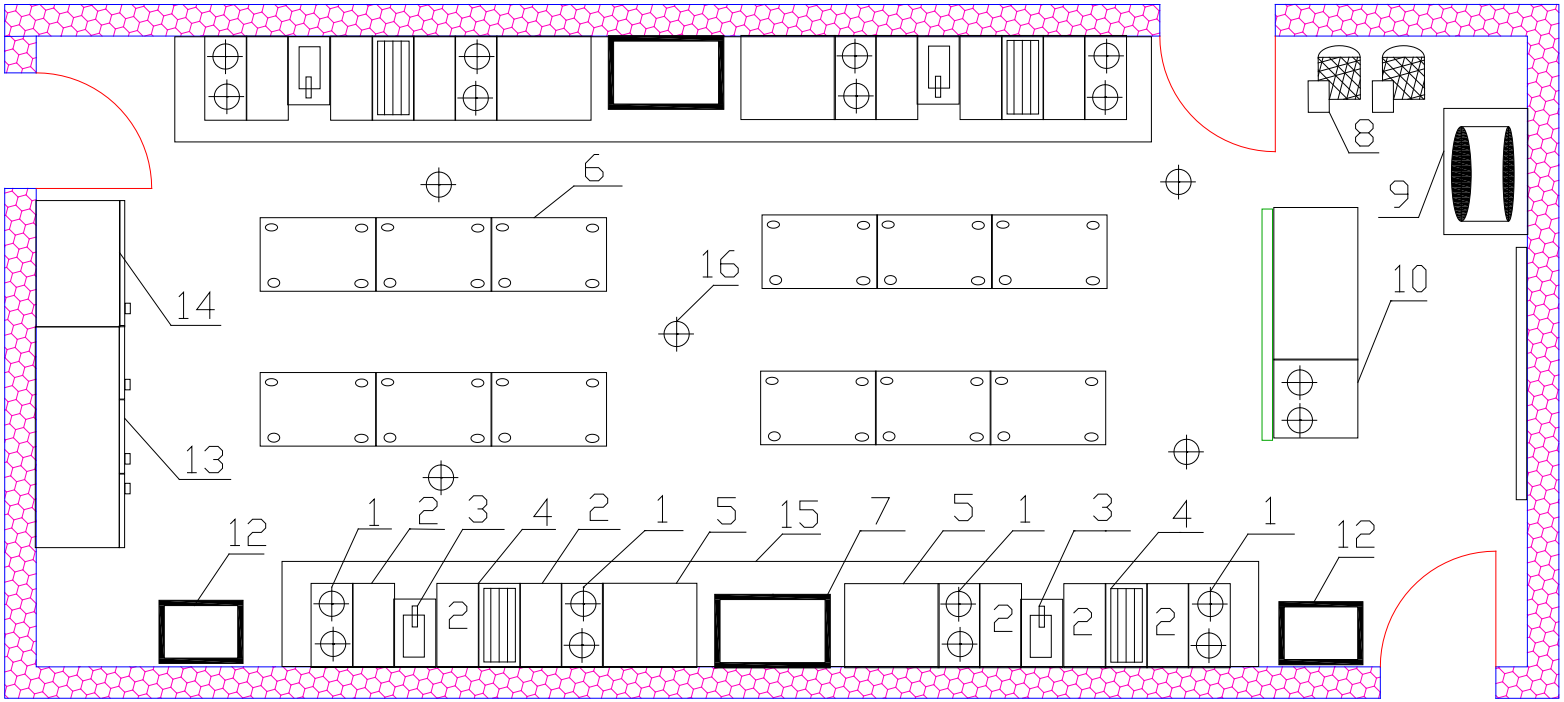
Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire).

Note : Prévoir la climatisation de l'espace glacerie.

SALLE D'ATELIER EXPÉRIMENTAL
CUISINE

- exemple de disposition -

Superficie : de l'ordre de 60 m^2 (12 m x 5 m)



1	Deux feux vifs	5	Polycuiseur	9	Ensemble audiovisuel sur potence	13	Armoire réfrigérée – froid positif
2	Plaque neutre	6	Table de préparation – 1 élève – INOX	10	Poste de démonstration professeur	14	Armoire réfrigérée – froid négatif
3	Friteuse	7	Simple bac en inox	11	Tableau blanc + tableau interactif	15	Hotte aspirante
4	Gril	8	Chaise empilable avec écritoire	12	Lave-mains (non manuel)	16	Siphon de sol

SALLE D'ATELIER EXPÉRIMENTAL de CUISINE

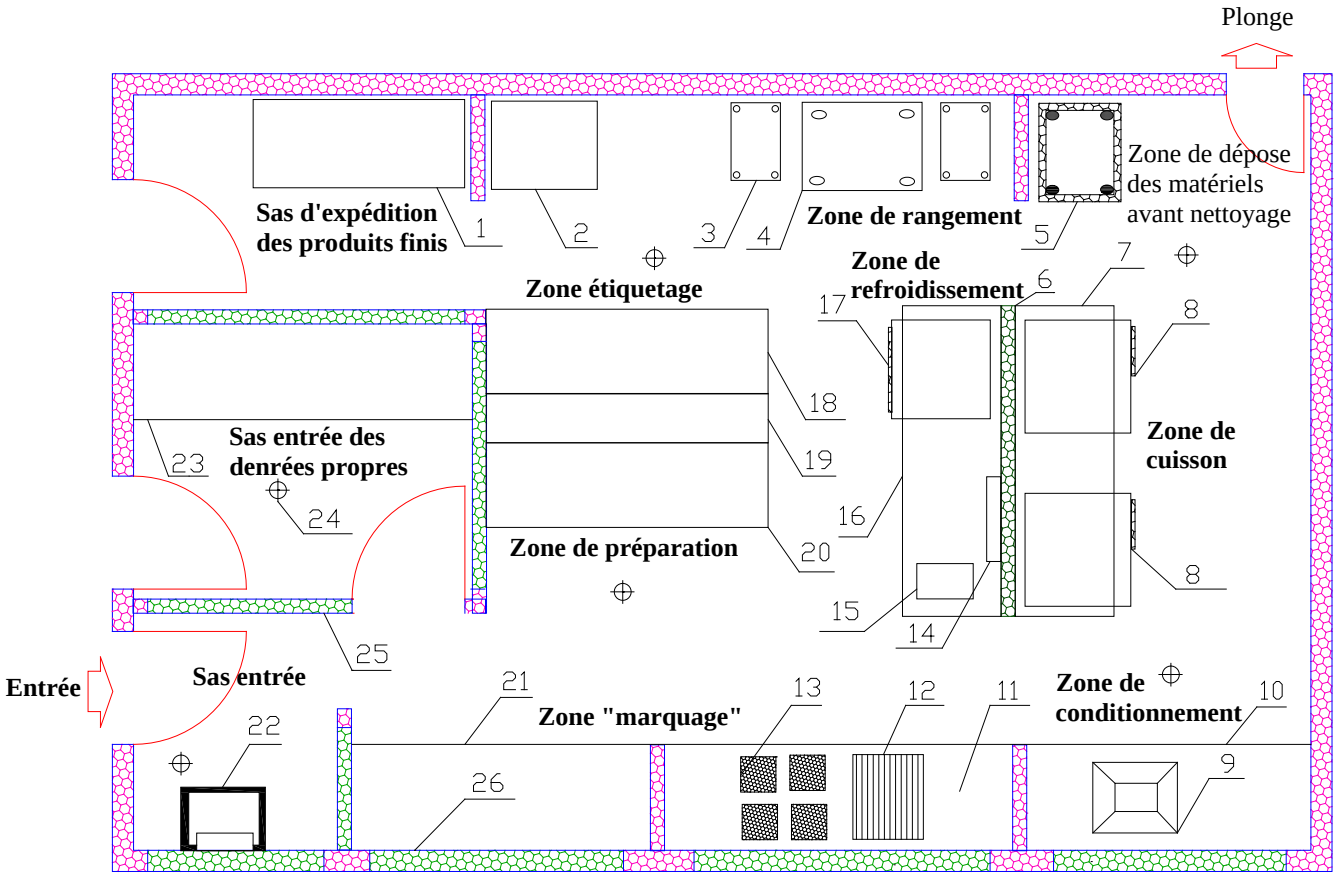
LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
	Poste de cuisson pour 3 élèves comprenant successivement les éléments suivants :	4
1	- une plaque munie de 2 feux vifs,	
2	- une plaque neutre,	
3	- une friteuse fixe,	
2	- une seconde plaque neutre,	
4	- un gril,	
2	- une troisième plaque neutre,	
5	- un four type polycuiseur superposable à 3 modes de cuisson : convection, vapeur et mixte. **Note :** - Pour le four, le choix doit se porter vers un modèle de petit volume. - Voir schéma pour la disposition de ces 4 postes de cuisson.	
6	**Poste de travail pour 1 élève :** - Table de préparation mobile en inox de 1 m × 0,70 m environ. Avec dispositifs de freins pour la rendre fixe. En dessous : éléments de rangement pour les matériels et ustensiles. Qualité NF hygiène alimentaire.	12
7	Plonge en inox avec simple bac de 0,80 m × 0,60 m et de 0,40 m de profondeur environ. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	2
8	Chaise empilable avec écritoire.	12
9	**Ensemble audiovisuel comprenant :** . 1 téléviseur. . 1Lecteur DVD. 1 caméscope avec accessoires et pied vidéo. . 1 potence ou support mural de fixation pour le téléviseur/ 1 vidéoprojecteur.	1
10	**Poste de démonstration pour le professeur comprenant :** . 1 table de préparation en inox de 1,40 m × 0,70 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire. . 1 poste de cuisson de 0,70 m × 0,70 m environ, équipé de 2 feux vifs. **Note :** pour des raisons de commodité ce poste de démonstration doit être suspendu sur un petit muret construit à cet effet.	1
11	Tableau blanc semi brillant permettant la projection. Écriture au feutre effaçable à sec. 1 tableau interactif	1
12	Lave-mains mural à commande non manuelle, avec distributeurs de savon liquide et d'essuie-mains non tissés. Alimentation en eau chaude et en eau froide, préréglage de la température.	2
13	Armoire réfrigérée - froid positif. Capacité utile : 200 litres environ. Température réglable de +2 à +12° C. Encombrement au sol : 0,75 m × 0,75 m environ..	1
14	Armoire réfrigérée à froid négatif. Capacité utile : 300 litres environ. Température réglable de -9 à -26° C. Encombrement au sol : 1,50 m × 0,75 m environ. **Note :** Ces 2 armoires frigorifiques peuvent être remplacées par une seule armoire à 2 enceintes réfrigérées, froid positif et froid négatif, de capacité totale de l'ordre de 500 litres.	1
	Robot-coupe, avec cutter (à poser sur table).	1
	Stérilisateur à couteaux, modèle mural.	1
15	**Hotte aspirante** sur tous les postes de cuisson (pour mémoire).	2 ou plus
16	Siphon de sol (pour mémoire).	6 ou plus
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire).	1

CUISINE POUR PRÉPARATIONS SOUS VIDE – Version simplifiée –

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 47 m^2 (8,50 m x 5,5 m)

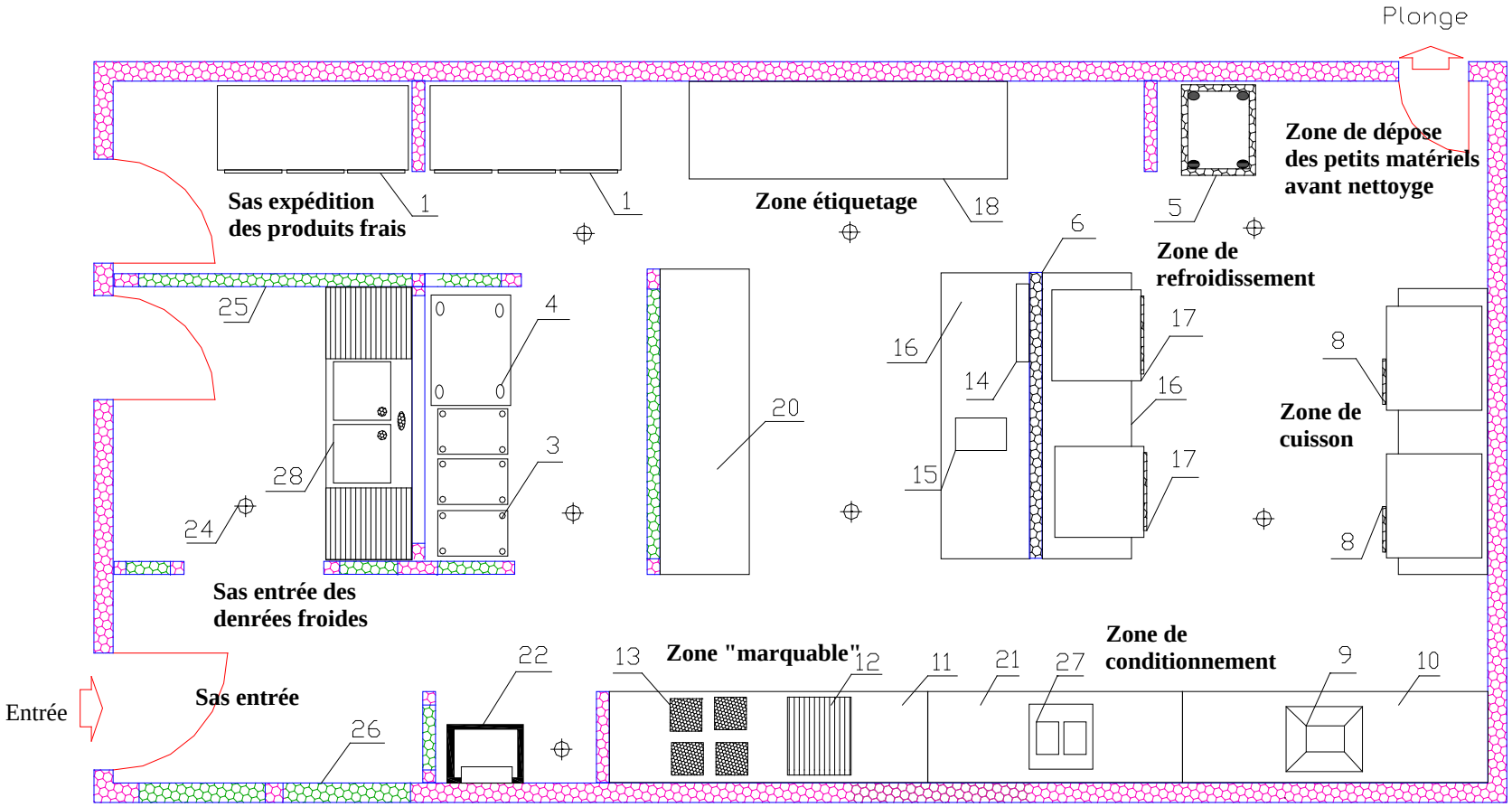


1	Armoire réfrigérée de 1000 litres	8	Polycuiseur	15	Robot coupe	22	Lave – mains (non manuel)
2	Armoire réfrigérée de 500 litres	9	Cloche à vide	16	Table support adossée sur muret	23	Table de dépose pour denrées propres
3	Échelle porte grilles	10	Table de travail pour conditionnement	17	Cellule de refroidissement mécanique	24	Siphon de sol
4	Table roulante - Inox	11	Table support pour éléments chauffants	18	Table de travail adossée sur muret	25	Cloison vitrée
5	Chariot de dépose des petits matériels	12	Gril	19	Étagère centrale sur muret	26	Baie vitrée (en façade)
6	Muret de fixation des tables suspendues	13	Jeu de 4 plaques à induction	20	Table de travail sur timbres réfrigérés	27	
7	Table suspendue pour appareils cuiseurs	14	Stérilisateur à couteaux	21	Plan de travail - inox	28	

CUISINE POUR PRÉPARATIONS SOUS VIDE – Version complète –

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 47 m^2 (8,50 m x 5,5 m)



1	Armoire réfrigérée de 1000 litres	8	Polycuiseur	15	Robot coupe	22	Lave – mains (non manuel)
2		9	Cloche à vide	16	Table support adossée sur muret	23	
3	Échelle porte grilles	10	Table de travail pour conditionnement	17	Cellule de refroidissement mécanique	24	Siphon de sol
4	Table roulante - Inox	11	Table support pour éléments chauffants	18	Table de travail adossée sur muret	25	Cloison vitrée
5	Chariot de dépose des petits matériels	12	Gril	19		26	Baie vitrée (en façade)
6	Muret de fixation des tables suspendues	13	Jeu de 4 plaques à induction	20	Table de travail sur timbres réfrigérés	27	Machine à operculer
7	Table suspendue pour appareils cuiseurs	14	Stérilisateur à couteaux	21	Plan de travail - inox	28	Plonge -2 bacs – 2 égouttoirs

CUISINE POUR PRÉPARATIONS SOUS VIDE - Version simplifiée -

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Note : - Par mesure d'hygiène en préparation sous vide les petits matériels utilisés sont nettoyés en dehors du local.
- Dans le cadre de cette cuisine "Version simplifiée", on considère que les produits utilisés sont prêts à l'emploi, c'est à dire que toutes les tâches préliminaires ont été effectuées dans des locaux annexes.

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Armoire réfrigérée - 1000 litres environ. Encombrement au sol : de l'ordre de 1,50 m × 0,70 m. Avec thermomètre enregistreur.	1
2	Armoire réfrigérée de 500 litres environ. Encombrement au sol : de l'ordre de 0,80 m × 0,70 m. Avec thermomètre enregistreur.	1
3	Échelle porte-grilles équipée de 18 grilles. Encombrement au sol : 0,60 m × 0,40 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.	2
4	Table roulante inox.	1
5	**Chariot de dépose des petits matériels devant être transportés et lavés en cuisine d'initiation (plonge).**	1
6	Muret de fixation des tables suspendues	1
7	Table-support pour appareils de cuisson, de 2,20 m × 0,70 m environ. **Note :** pour des raisons de commodité cette table-support doit être suspendue sur un petit muret de fixation (repère 6) construit à cet effet.	1
8	Four polycuiseur 10 niveaux, à 3 modes de cuisson : convection, vapeur, mixte. **Note : En variante un des deux fours peut être remplacé par un appareil à bain d'eau (cuiseur/refroidisseur) ; prévoir en conséquence arrivée d'eau et circuit d'écoulement.**	2
9	Cloche à vide pour conditionner les denrées.	1
	Pompe à vide moyen. Avec accessoires.	1
10	Table de travail en inox, pour conditionner les denrées, de 2 m × 0,70 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire. En dessous compartiment technique pour pompe à vide.	1
11	Table-support, pour éléments chauffants, de 2,50 m × 0,70 m environ.	1
12	Gril (nervuré de table). Avec réservoir d'eau en dessous du gril pour recevoir les graisses.	1
13	Jeu de 4 plaques à induction. Puissance : 5 kW par plaque.	1
14	Stérilisateur pour couteaux. Stérilisation par rayonnement U.V.	1
15	Robot-coupe à poser sur table. Conforme à la norme NF U 66-066.	1
16	Table-support de 2,20 m × 0,70 m environ. **Note :** pour des raisons de commodité cette table-support doit être suspendue sur un petit muret de fixation (repère 6) construit à cet effet.	1
17	Cellule de refroidissement rapide. Capacité de l'ordre de 10 kg. **Note : Le choix de cellule peut se porter sur le modèle à air ou à eau. Dans le second cas : prévoir en conséquence arrivée d'eau et circuit d'écoulement.**	1
18	Table-support, pour préparations, de 2,20 m × 0,70 m environ. Avec tiroirs au format GN 1/1. **Note :** pour des raisons de commodité cette table-support doit être suspendue ou adossée.	1

CUISINE POUR PRÉPARATIONS SOUS VIDE - Version simplifiée -

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
19	Étagère centrale (tablette) de 2 m × 0,30 m environ, fixée sur le muret.	1
20	Table de travail adossée sur timbres réfrigérés - 2 m × 0,70 m environ -	1
21	Plan de travail en inox de 2 m × 0,70 m environ.	1
22	Lave-mains mural à commande non manuelle, avec distributeur de savon liquide et d'essuie-mains non tissés. Alimentation en eau chaude et en eau froide, préréglage de la température.	1
23	Table de dépose, pour les denrées propres, de 2,40 m × 0,70 m environ.	1
24	Siphon de sol (pour mémoire).	5 ou plus
25	Cloison vitrée (pour mémoire).	4 selon le schéma
26	**Baie vitrée, non ouvrante**, en façade (pour mémoire).	4 selon le schéma
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire).	1

CUISINE POUR PRÉPARATIONS SOUS VIDE - Version complète -

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Notes : - Par mesure d'hygiène en préparation sous vide les petits matériels utilisés sont nettoyés en dehors du local.
- Cette cuisine dite "Version complète" - ou autonome - comporte une zone de préparations préliminaires non prévue dans la "Version simplifiée". La liste des équipements, sensiblement identique à celle de la version simplifiée, est à compléter par les matériels supplémentaires ci-après.

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Armoire réfrigérée - 1000 litres environ. Encombrement au sol : de l'ordre de 1,50 m × 0,70 m. Avec thermomètre enregistreur. **Note :** cette seconde armoire frigorifique remplace l'armoire repérée 2 de la version simplifiée.	1
3	Échelle porte-grilles équipée de 18 grilles. Encombrement au sol : 0,60 m × 0,40 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.	1
16	Table-support, pour cellules de refroidissements, de 2,20 m × 0,70 m environ. Avec tiroirs au format GN 1/1. **Note :** pour des raisons de commodité cette table-support doit être suspendue sur un petit muret de fixation (repère 6) construit à cet effet.	1
17	Cellule de refroidissement rapide. Capacité de l'ordre de 10 kg. **Note : Le choix de cellule peut se porter sur le modèle à air ou à eau. Dans le second cas : prévoir en conséquence arrivée d'eau et circuit d'écoulement.**	1
27	Machine à operculer (non prévue dans la version simplifiée).	1
28	Plonge en inox - 2 bacs - 2 égouttoirs - 2,20 m × 0,70 m environ. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	1

4.5. ENSEMBLE INITIATION - LOCAUX D'HÉBERGEMENT

Présentation de l'hébergement ***73***

Liste des activités en fonction des locaux ..... ***74 - 76***

SCHÉMAS ET ÉQUIPEMENTS DES LOCAUX D'HÉBERGEMENT ..... ***77 - 92***

Caractéristiques techniques des chambres et des locaux annexes ..... ***93 - 97***

4.5.1. L'HÉBERGEMENT

ACTIVITÉS ET DOMAINES D'ACTIVITÉS

L'hébergement regroupe :

- **toutes les activités commerciales** liées à la location des chambres,
- **les opérations d'accueil** des clients et le traitement de leur séjour,
- **la gestion de l'hôtel au quotidien.**

L'hébergement comporte deux domaines d'activités, à savoir :

. le domaine de la réception,
. le domaine des étages.

- **Le domaine de la réception**

C'est le lieu d'accueil du client. Il regroupe les fonctions suivantes :

- **la réservation** qui traite la planification des séjours des clients,
- **la fonction accueil/informations** qui centralise les activités d'accueil des clients et la mise à disposition d'informations pendant le séjour,
- **la fonction caisse** chargée des notes des clients, des encaissements, du change et des services des coffres,
- **la fonction standard et communication professionnelle** regroupe l'utilisation des outils de télécommunication (téléphone, Internet, télécopie, télématique ...). Prévoir pour les ateliers de communication un standard avec enregistrement des communications (Indispensable pour le BTS RH).

Pour ces fonctions les métiers de référence sont **chef de réception, réceptionniste.**

- **Le domaine des étages**

Ce domaine est le lieu de préparation et de maintenance des chambres et appartements des clients. Il regroupe deux grandes fonctions.

- **La fonction entretien et maintenance**. Il s'agit de toutes les activités de nettoyage, de préparation et de maintenance de la chambre et du patrimoine de l'hôtel : hall, salons, lieux publics, locaux techniques.

Les métiers de référence sont : **femme de chambre, valet, lingère.**

- **La fonction organisation et contrôle**. Il s'agit de la planification de l'entretien des étages et de sa vérification.

Cette fonction regroupe aussi les prévisions et la gestion des matériels, équipements et produits.

Les métiers de référence sont : **gouvernante générale, gouvernante.**

Toutes ces fonctions s'effectuent dans une ambiance de service commercial et dans un environnement technique varié :

- dans la chambre : mobilier, installations et revêtements plus ou moins sophistiqués,
- à la réception : informatique, liaisons télématiques, terminaux divers.

L'ENSEIGNEMENT DE L'HÉBERGEMENT

L'enseignement de l'hébergement est un tout, c'est former les élèves :

- aux techniques d'accueil,
- à l'entretien de l'hôtel,
- à l'organisation hôtelière.

Selon le diplôme préparé l'élève acquiert les différents niveaux de savoir-faire et de savoir-être de l'hébergement.

4.5.2. LISTE DES ACTIVITÉS EN FONCTION DES LOCAUX D'ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

DÉPARTEMENT HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

Les locaux d'hébergement en initiation sont principalement les locaux ou ateliers destinés à initier et former les élèves :

- aux techniques d'étages,
- aux techniques d'accueil, de communication et de gestion de la clientèle,

sous la forme de séances d'Atelier Expérimental (AE) et de Travaux Pratiques (TP), pour des groupes de 12 élèves.
Ils sont équipés de matériels et d'installations nécessaires à la pratique du métier, ce sont :

Formation aux étages

- les chambres d'application équipées comme dans un hôtel, avec connexion WIFI
- l'atelier de lancement et unité de TA étages,
- l'office de petits déjeuners,
- le local lingerie.

Dans le cadre de leur utilisation ces ateliers nécessitent des locaux annexes, ce sont :

- le local linge sale,
- l'office de rangement.

Formation à la réception

- l'atelier accueil clients pour réaliser les opérations d'accueil proches de la réalité,
- la salle de communication professionnelle dédiée aux Tic

NB : La plupart des lycées hôteliers n'ont pas à leur disposition un hôtel d'application pour les TP d'hébergement. Dans ce cas :

- Les chambres d'initiation peuvent être d'application et peuvent être louées.
- Pour la réception de l'hôtel, les situations d'accueil réception sont reconstituées à partir d'exercices pratiques d'accueil dans un atelier correctement équipé.

1°) SALLE de TECHNOLOGIE SPÉCIALISÉE (commune)

Étude de l'hôtel

- Environnement de l'hôtel.
- Normes hôtelières.
- Structures internes.
- Conception du produit.
- Différents types de clients.
- Services rendus à la clientèle.
- Personnel hôtelier.

Étude des différentes fonctions hôtelières et de leur mode d'organisation

- Système d'information et contrôle.
- Tâches, activités et procédures de fonction.
- Équipement, matériel et installations.
- Produits et matériels.
- Hôteliers et intermédiaires.
- Accueil et qualité.
- Relation d'accueil.
- Animation à l'hôtel.
- Conduite de l'équipe.
- Outils de communication dédiés aux TIC.

2°) ATELIER D'ACCUEIL CLIENTS

Assurer les fonctions :
- réservation,
- arrivée et séjour,
- informations .

} Télécopieur, réseau WIFI, logiciels de réservation ...

Maîtriser et organiser l'accueil :
- Dimension matérielle.
- Techniques d'accueil différenciées.
- Répondre aux demandes des clients (résolution de réclamations clients).

3°) SALLE DE COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

TP/AE de communication
- Identification de la configuration informatique, outils de communication et usage du TNI.
- Étude des logiciels de bureau, de communication et de réservations.
- Production de documents (courriers, notes de services, etc.).

Activités transversales
Cette salle d'étude sous forme de 3 cellules ou unités, équipée de matériels spécifiques (**dont un standard avec enregistrement des conversations**) est destinée aux élèves et plus particulièrement aux étudiants de BTS A et B et de BTS RH. Cette salle complémentaire aux ateliers professionnels permet de répondre aux besoins de plus en plus exprimés, de locaux de petites tailles de type "paysagé", nécessaires à la réalisation de travaux d'élèves travaillant en groupes éclatés sur des études et des activités associées aux séances de Travaux Pratiques. Toutes ces activités seront menées en intégrant les langues étrangères.

Unité de travaux pour les BTS A et B et BTS RH
- TP d'organisation et de contrôle de l'activité.
- TP de conduite de l'équipe de travail :
  . conduite de réunion, formation du personnel, recrutement.
- TP négociation vente.
- TP dynamique commerciale :
  . optimisation de l'activité (réservation, vente, décision, stratégie),
  . ajustement commercial.

4°) SALLE de LANCEMENT et UNITÉ d'ÉTAGES

Atelier de lancement
- Organisation et préparation des TP.
- Stockage des documents professionnels.
- Lancement et synthèse des TP /A.E. avec les élèves.
- TP d'ouverture de la journée et distribution du travail.
- TP conduite de réunion ou d'animation de l'équipe des étages :
  conduite de réunion, formation du personnel, recrutement

Unité d'Étages
- Matériaux, revêtements, fibres et tissus.
- Produits d'entretien.
- Produits d'accueil.
- Structures de certains équipements.
- Matériels d'entretien.
- Équipements service plus (« VIP », programme d'accueil dans les chambres).
- Démonstration et application de techniques d'accueil aux étages.
- Décoration florale.

5°) CHAMBRES D'APPLICATION

A) TP/ fonction femme de chambre
- Nettoyage et préparation de la chambre et de la salle de bain.
- Nettoyage des locaux communs.
- Service clientèle.

B) TP/TA fonction gouvernante
- Contrôle "Qualité" de la chambre.
- Préparation et organisation du travail.
- Formation du personnel aux techniques d'étages.
- Gestion du matériel, des équipements et des produits.
- Gestion de l'équipe.
- Service clientèle.

6°) OFFICE de PETITS DÉJEUNERS

- TP service petits déjeuners.

7°) OFFICE de RANGEMENT (avec point d'eau)

- Stockage du matériel et des produits d'accueil.
- Nettoyage du matériel.

8°) LOCAL de STOCKAGE LINGE PROPRE

- Stockage du linge propre.
- Détachage, raccommodage et repassage.
- Échange et contrôle du linge propre.
- Inventaire.

9°) LOCAL de STOCKAGE LINGE SALE

- Entreposage provisoire du linge sale.
- Contrôle du linge sale.

SCHÉMAS ET ÉQUIPEMENTS DES LOCAUX D'HÉBERGEMENT

Atelier d'accueil clients - exemples avec ou sans zone de négociation ——— ***78 - 81***

Salle de communication professionnelle ——— ***82 - 84***

Atelier de lancement et unité d'Atelier Expérimental d'étages ——— ***85 - 86***

LES CHAMBRES - Présentation ——— ***87***

Chambre d'application 3 étoiles - Deux lits ——— ***88***

Chambre d'application 3 étoiles - Deux lits - Résidence hôtelière ——— ***89***

Chambre d'application 4 étoiles - Suite à deux lits ——— ***90***

Coin cuisine studio ——— ***91***

Chambre d'application 3 étoiles - Variante pour personne à mobilité réduite — ***92***

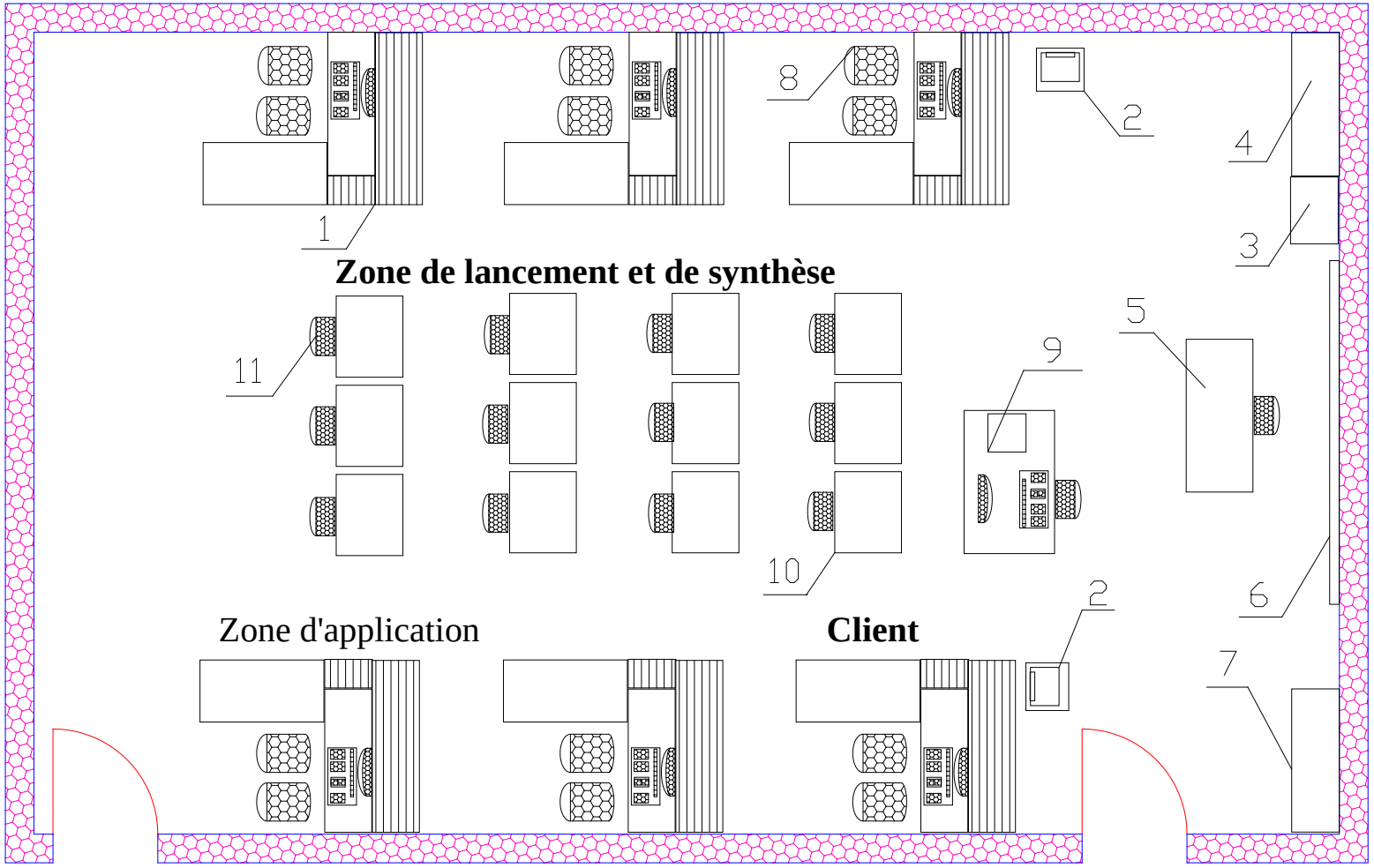
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES des chambres et des locaux annexes — ***93 - 96***

ÉQUIPEMENT DE FONCTIONNEMENT des chambres d'application ——— ***97***

ATELIER D'ACCUEIL CLIENTS

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 80 m^2 (11,40 m x 7 m)

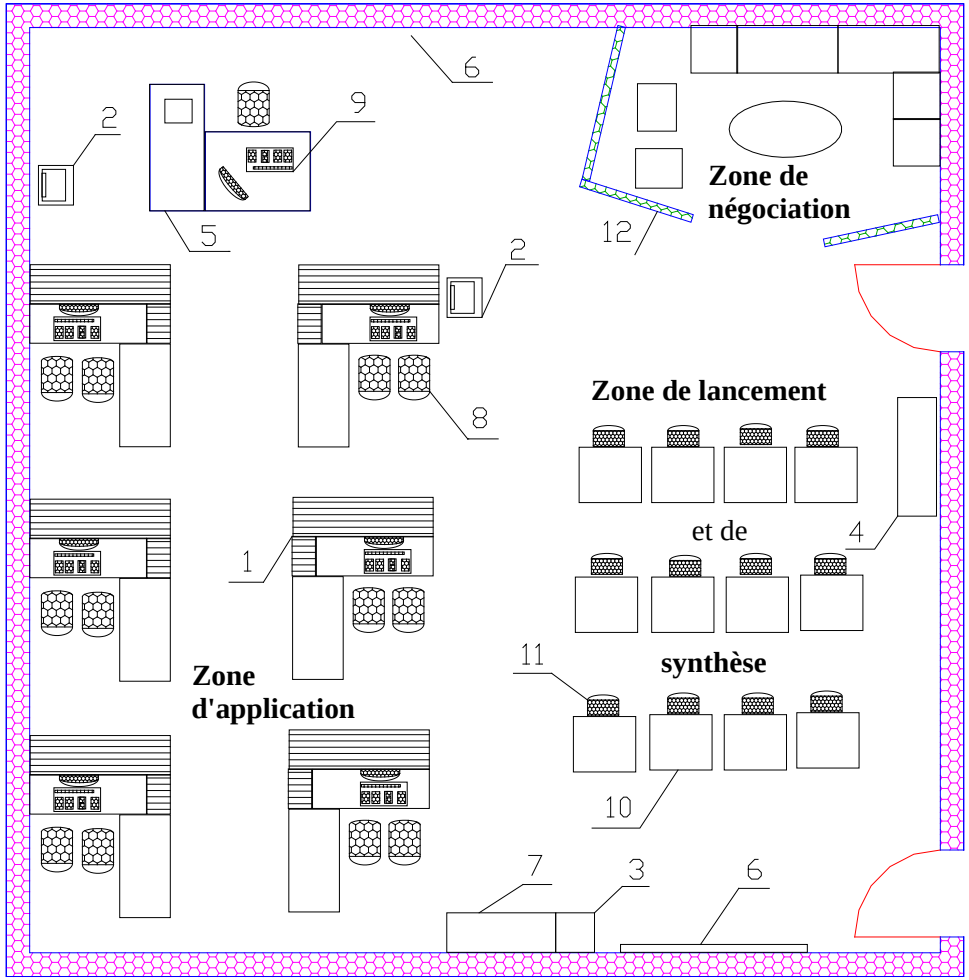


1	Poste réception/accueil pour 2 élèves	4	Armoire de rangement	7	Bibliothèque	10	Table élève – 0,70 m x 0,50 m
2	Imprimante sur table support	5	Bureau professeur	8	Chaise à roulettes	11	Chaise
3	Meuble audio visuel	6	Tableau blanc et tableau interactif	9	Poste informatique professeur	12	

ATELIER D'ACCUEIL CLIENTS – Première variante avec zone de négociation

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 100 m^2 (10 m x 10 m)

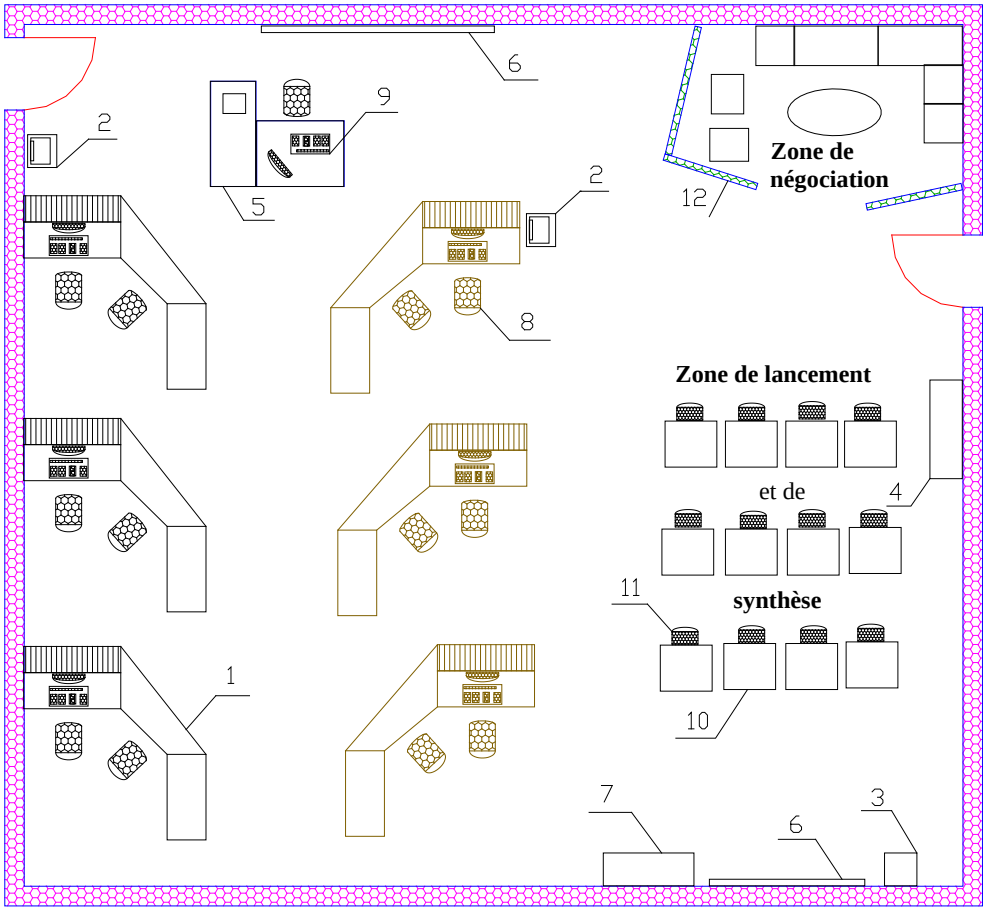


1	Poste réception/accueil pour 2 élèves	4	Armoire de rangement	7	Bibliothèque	10	Table élève – 0,70 m x 0,50 m
2	Imprimante sur table support	5	Bureau professeur	8	Chaise	11	Tableau blanc et tableau interactif
3	Meuble audio visuel	6	Tableau blanc	9	Poste informatique professeur	12	Grille d'exposition et séparation

ATELIER D'ACCUEIL CLIENTS – Seconde variante avec zone de négociation

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 137 m^2 (12,2 m x 11,2 m)



1	Poste réception/accueil pour 2 élèves	4	Armoire de rangement	7	Bibliothèque	10	Table élève – 0,70 m x 0,50 m + chaise simple
2	Imprimante sur table support	5	Bureau professeur	8	Chaise à roulette	11	Tableau blanc et tableau interactif
3	Meuble audio visuel avec lecteur graveur DVD	6	Tableau blanc et tableau interactif	9	Poste informatique professeur	12	Grille d'exposition et séparation

ATELIER D'ACCUEIL CLIENTS (sans ou avec zone de négociation)

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

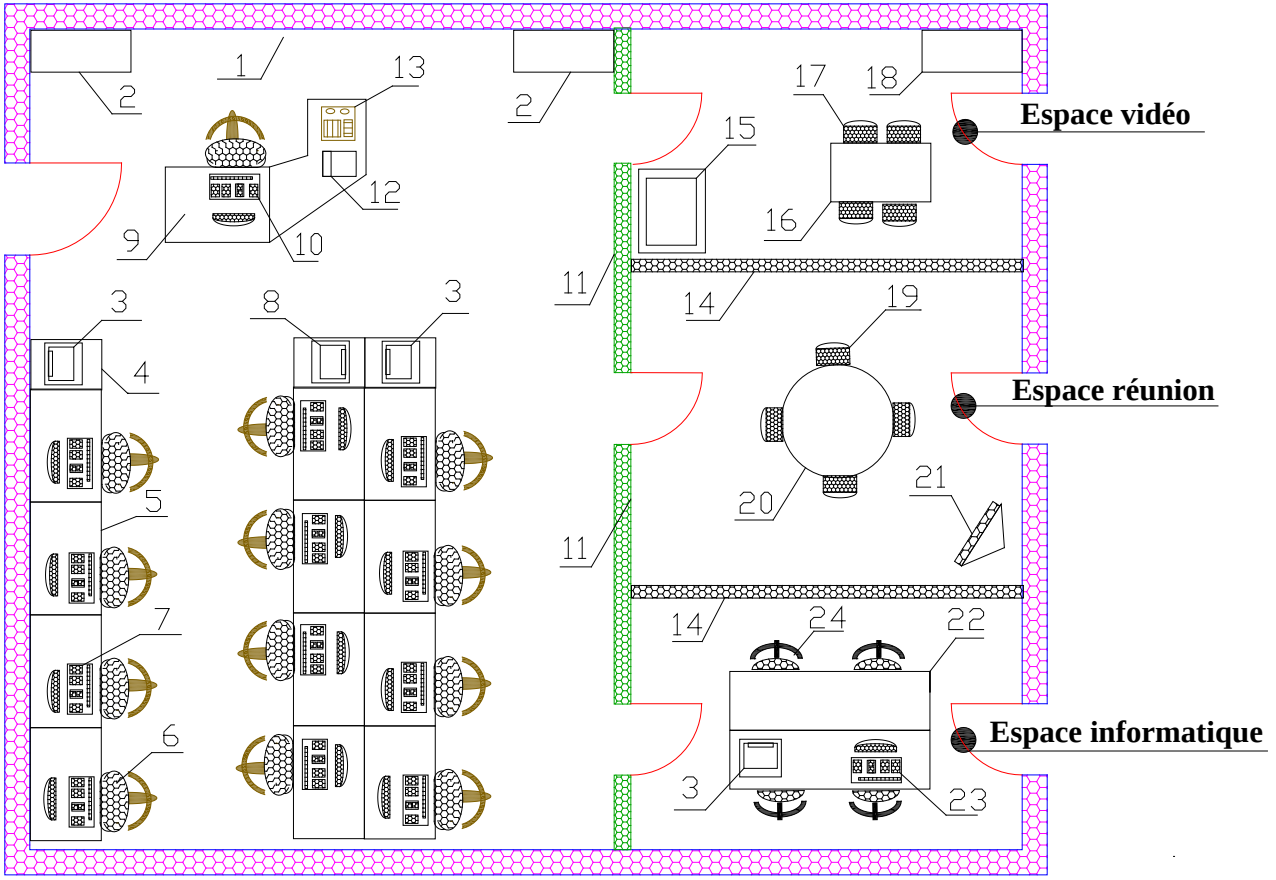
Note : pour cet atelier 3 exemples de dispositions sont proposés. Les 2 variantes avec zone de négociation ont des surfaces plus grandes et comportent du mobilier supplémentaire mentionné en fin de liste.

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	**Poste de réception/accueil modulaire pour 2 élèves (voir schémas avec vues détaillées) comprenant principalement :** . une table informatique de 1,50 m × 0,80 m environ (ou 1,20 m × 0,80 m), avec : tablette à tirette, tiroir caisse et voile de fond, . une banque d'accueil droite ou en forme de "L", . une table de travail pour 2 élèves, de 1,20 m × 0,50 m environ, avec voile de fond, . un agencement de tiroirs de rangement. . une table de jonction en forme de trapèze, avec voile de fond, **(table à prévoir uniquement si la seconde variante est retenue).**	6 (3 postes sont orientés à gauche et les 3 autres à droite)
	<u>Équipement informatique et télématique des postes de réception/accueil :</u>	
	- Micro-ordinateur en réseau avec le poste professeur.	1 par poste
	- Mini-standard téléphonique relié aux 5 autres postes et à la salle de communication professionnelle. Avec Internet, imprimante	1
	- Combiné téléphonique (relié au mini-standard).	5 ou 6
2	- **un ensemble** imprimante, boîtier de partage et table support **pour trois postes**.	2
3	Tableau interactif et ordinateur	1
4	Armoire de rangement avec serrure de sûreté. Encombrement au sol de l'ordre de 1 m × 0,40 m.	1 ou 2
5	Bureau professeur de 1,40 m × 0,60 m environ.	1
6	Tableau blanc semi brillant. Écriture au feutre effaçable à sec.	1
7	Armoire bibliothèque avec serrure de sûreté. Encombrement au sol de l'ordre de 1 m × 0,40 m.	1
8	Chaise.	14 ou plus
9	**Poste informatique pour le professeur comprenant :** . 1 micro-ordinateur. . Logiciels installés en réseau : un logiciel hôtelier et les logiciels standards utilisés en salle de communication professionnelle. . 1 imprimante. . 1 table informatique de 1,20 m × 0,80 m environ.	1
10	Table d'élève de 0,70 m × 0,50 m.	12
11	Lecteur graveur DVD	1
	<u>ZONE de NÉGOCIATION</u>	
12	Grille ou panneau ou cloison d'exposition pour délimiter la zone de négociation.	5 ou plus
	Ensemble de mobilier d'accueil, par exemple : 2 chauffeuses, 5 poufs, 1 table basse ovale.	1
	Note : Les matériels audiovisuels de la salle de communication professionnelle sont communs à cet atelier.	

SALLE DE COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

- exemple de disposition –

Surfaces : Salle de communication 48 m^2 (8 m x 6 m) ; Espace vidéo : 10 m^2 (2,5 m x 4 m) ; Espace réunion : 12 m^2 (3 m x 4 m) Espace informatique 10 m^2 (2,5 m x 4 m)



1	Tableau blanc + tableau interactif	7	Micro-ordinateur pour élève	13	Mini standard téléphonique	19	Chaise de classe
2	Armoire de rangement	8	Imprimante couleur	14	Cloison amovible	20	Table de réunion Ø 1,5 m
3	Imprimante laser monochrome	9	Bureau professeur avec retour	15	Ensemble audio visuel	21	Tableau blanc sur roulettes
4	Table pour imprimante	10	Micro-ordinateur pour professeur	16	Table de restaurant	22	Table de travail informatique
5	Table informatique pour élève	11	Cloison vitrée à 1 m du sol	17	Chaise de restaurant	23	Micro-ordinateur dédié
6	Chaise de bureau avec roulettes	12	Fax	18	Armoire de rangement	24	Chaise de bureau simple

SALLE DE COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Note : Ce local réunit la salle de communication proprement dite et 3 espaces ou cellules pour les activités transversales des élèves ou étudiants. La liste des équipements est établie selon l'ordre des différentes zones et se termine par des propositions générales d'agencement du local. La mise en réseau des ordinateurs est vivement conseillée.

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
	ÉQUIPEMENT DE LA SALLE	
1	Tableau blanc de 1.20m environ et tableau interactif.	1
2	Armoire de rangement avec serrure. Encombrement au sol de l'ordre de 0,40 m × 0,90 m.	2
3	Imprimante laser monochrome	2
4	Table-support pour imprimante.	3
5	Table informatique pour élève. Plateau de 0,65 m × 1 m au moins.	12
6	Chaise de bureau à roulettes.	13
7	ordinateur élève, monté en réseau à partir du serveur et du poste maître (poste professeur).	12
8	Imprimante couleur reliée au serveur (poste professeur) et aux -ordinateurs élève.	1
9	Bureau du professeur avec retour. Largeur de l'ordre de 0,65 m.	1
10	**-ordinateur poste professeur :** ordinateur tête de réseau. Logiciels installés en réseau : logiciels standards et hôteliers.	1
11	Cloison vitrée à 1 m du sol	1
12	Télécopieur.	1
13	Mini-standard téléphonique relié à l'atelier d'accueil clients.	1
14	Cloison amovible.	1

SALLE DE COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

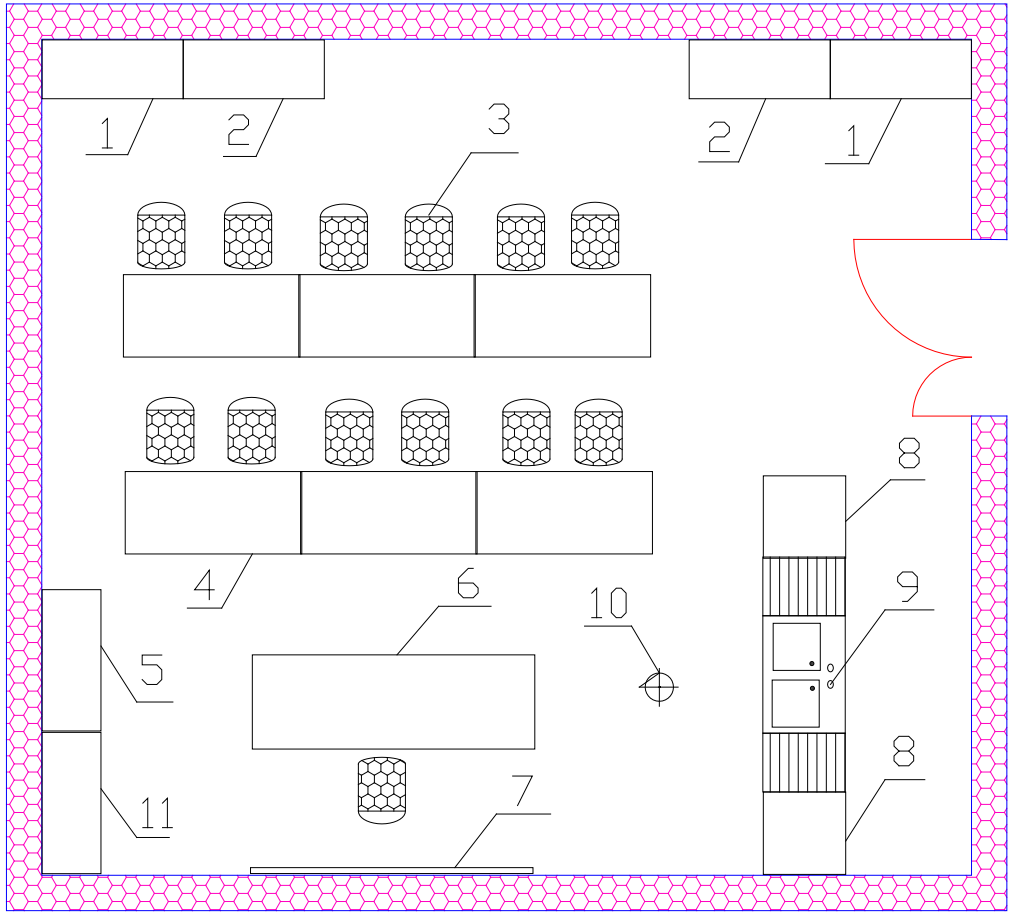
LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
	ÉQUIPEMENT DE L'ESPACE VIDÉO	
15	Ensemble audiovisuel comprenant : - 1 téléviseur. - 1 Lecteur graveur DVD - 1 caméscope avec pied vidéo. - 1 meuble vidéo à roulettes avec serrure de sécurité. **Note :** En fonction des besoins, cet ensemble peut être utilisé en atelier d'accueil clients (matériels communs).	1
16	Table de restauration de 1,60 m × 0,70 m environ.	1
17	Chaise de restaurant.	4
18	Armoire de rangement, avec serrure de sûreté, pour ranger caméscope, cassettes vidéo et autres supports pédagogiques. Encombrement au sol de l'ordre de 0,40 m × 0,90 m.	1
	ÉQUIPEMENT DE L'ESPACE RÉUNION	
19	Chaise de classe.	4
20	Table de réunion de 1,50 m de diamètre environ.	1
21	Tableau blanc sur roulettes. Utilisation possible en tableau papier.	1
	ÉQUIPEMENT DE L'ESPACE INFORMATIQUE	
6	Chaise de bureau sur roulettes.	4
22	Table de travail informatique pour deux élèves de 0,65 m × 2 m environ.	2
3	Imprimante laser monochrome reliée au micro-ordinateur dédié. Avec câble de liaison.	1
23	**-ordinateur dédié :** -ordinateur multimédia. Logiciels installés : logiciels standards et professionnels de communication.	1
	AGENCEMENT SPÉCIFIQUE	
24	Chaise de bureau simple.	2
25	Cloison vitrée, à 1 m environ du sol, pour permettre l'observation des élèves.	4 selon le schéma.

ATELIER DE LANCEMENT DE T.P. ET UNITÉ D'ÉTAGES

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 40 m^2 (6 m x 6,6 m)



1	Armoire de rangement	4	Table pour 2 élèves – 1,30 m x 0,50 m	7	Tableau écran blanc	10	Siphon de sol
2	Ensemble étagères	5	Bibliothèque	8	Poste de travail sur placard bas	11	Ordinateur + Cube TIC
3	Chaise	6	Bureau de gouvernante	9	Evier inox – 2 bacs – 2 égouttoirs	12	

ATELIER DE LANCEMENT DE T.P. ET UNITÉ D'ÉTAGES

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Armoire de rangement avec serrure de sûreté. Encombrement au sol : 1 m × 0,40 m environ.	2
2	Ensemble modulable, genre rayonnage pour documentation, équipé d'étagères droites. Encombrement au sol : 1 m × 0,40 m. environ.	2
3	Chaise.	13
4	Table pour 2 élèves de 1,30 m × 0,50 m environ.	6
5	Bibliothèque à portes vitrées et serrure de sûreté. Encombrement au sol : 1 m × 0,40 m environ.	2
6	Bureau de gouvernante.	1
7	Tableau blanc semi brillant permettant la projection. Écriture au feutre effaçable à sec.	1
8	Plan de travail de 0,60 m × 0,60 m monté sur placard bas.	2
9	Évier de 1,60 m × 0,60 m environ, monté sur placard de rangement - 2 bacs et 2 égouttoirs. Avec robinet mitigeur et douchette. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	2
10	Siphon de sol (pour mémoire).	1
11	Ordinateur Vidéoprojecteur ou cube Tice Tableau Numérique Interactif Connexion internet	1 1

4.5.3. LES CHAMBRES D'APPLICATION

Pour l'enseignement des techniques d'étages, il est indispensable de prévoir un certain nombre de chambres d'application. Ces chambres sont le reflet des catégories d'établissements professionnels.

Le nombre de chambre minimum est de ***trois*** , il peut varier selon la taille du lycée.
Ces chambres doivent être équipées selon les normes hôtelières en vigueur, avec office d'étage et de petits déjeuners, local de stockage du linge propre et sale.

L'arrêté du 22 décembre 2008 modifié par celui du 29 juin 2009 fixe les normes de classement des hôtels de tourisme.

Il est souhaitable de proposer trois catégories de chambres :

- 1 chambre catégorie 3 étoiles,

- 1 chambre catégorie 4 étoiles,

- 1 chambre catégorie résidences hôtelières.

Remarque : Dans la mesure du possible, chaque chambre sera accessible aux personnes à mobilité réduite.

AMÉNAGEMENTS

Chaque chambre, quelle que soit la catégorie, comportera trois zones distinctes :

- une zone « entrée »,
- une zone « sommeil »,
- une zone « sanitaire ».

Les chambres de types 3 et 4 étoiles doivent répondre à la réglementation des « Hôtels de tourisme » et le studio à la réglementation « Résidence Hôtelière ».

Le studio sera contigu à l'une des chambres de manière à permettre l'accueil d'un groupe de 12 élèves pour des séances d'Atelier Expérimental (AE/Étages).

Le coin cuisine du studio sera isolé par un volet roulant situé au-dessus de la banque pour permettre éventuellement l'utilisation du studio en chambre « Hôtel ».

Pour ces locaux d'hébergement le présent guide propose ci-après :

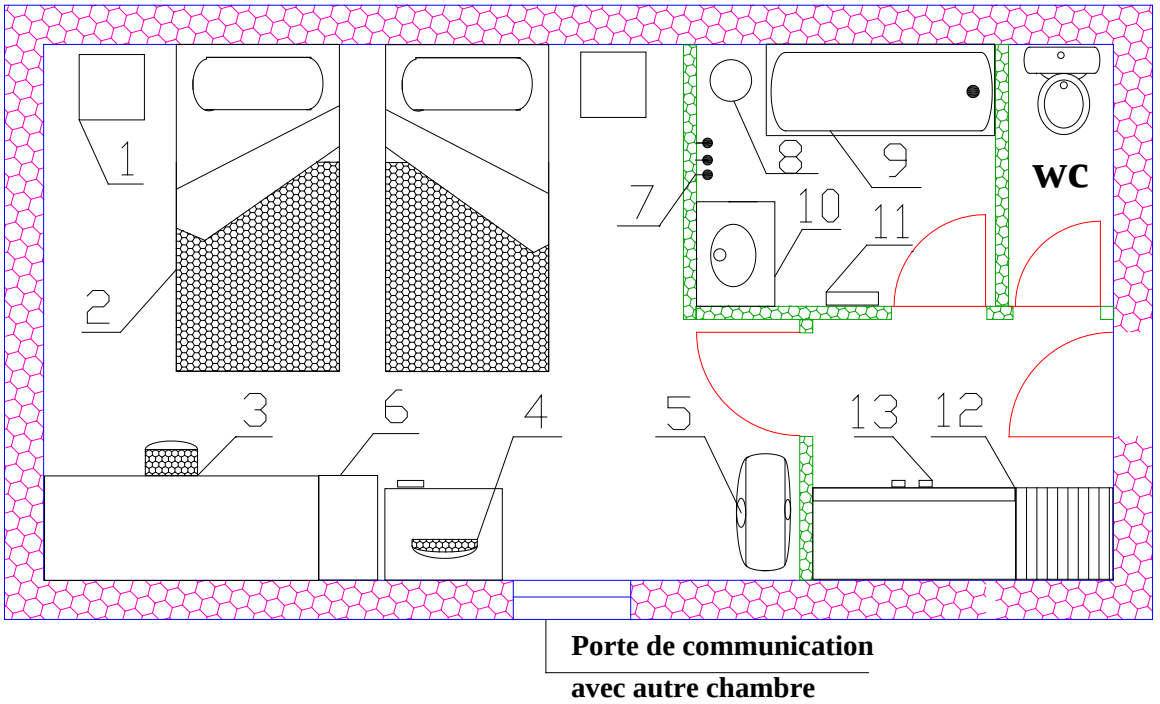
- des exemples de disposition (schémas),

- des aménagements conseillés (tableaux).

CHAMBRE D'APPLICATION 3 étoiles
Deux lits – Bains et toilettes

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 25 m^2 (7 m x 3,6 m)

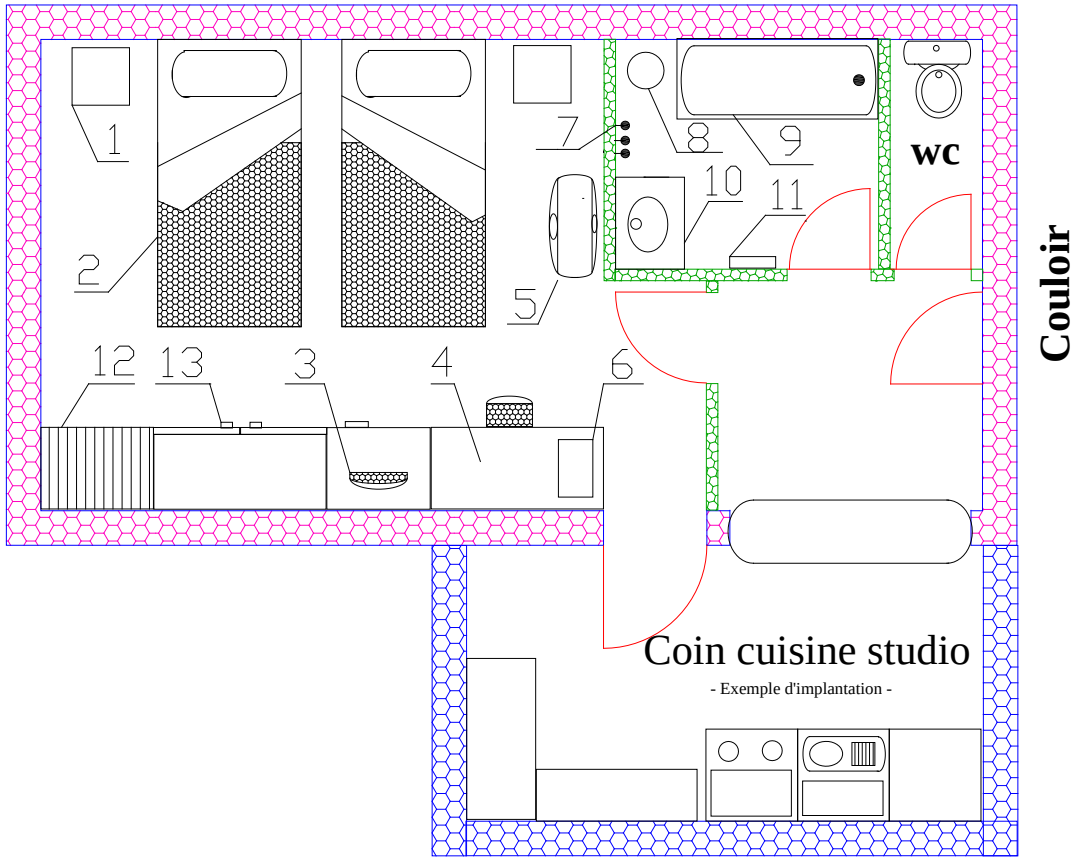


1	Chevet	5	Presse chauffante pour pantalon	9	Baignoire	13	Armoire 2/3 penderie – 1/3 lingerie
2	Lit 1 m x2 m	6	Espace téléphone	10	Meuble vasque	14	
3	Table de travail et chaise	7	Patères	11	Sèche cheveux fixe	15	
4	Meuble mini - bar - Télévision	8	Tabouret	12	Porte bagage pliable	16	

CHAMBRE D'APPLICATION 3 étoiles
Deux lits – Bains et toilettes

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 25 m^2 (7 m x 3,6 m)

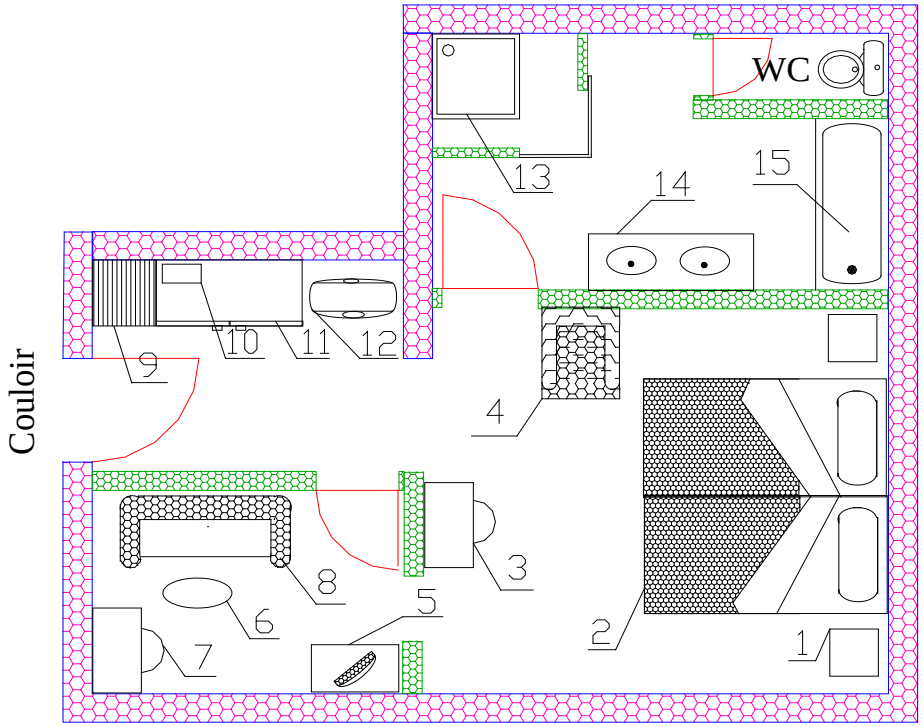


1	Chevet	5	Presse chauffante pour pantalon	9	Baignoire	13	Armoire 2/3 penderie – 1/3 lingerie
2	Lit 1 m x2 m	6	Espace téléphone	10	Meuble vasque	14	
3	Meuble mini - bar - Télévision	7	Patères	11	Sèche cheveux fixe	15	
4	Table de travail et chaise	8	Tabouret	12	Porte bagage pliable	16	

CHAMBRE D'APPLICATION 4 étoiles
Deux lits – Bains et toilettes

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 35 m^2

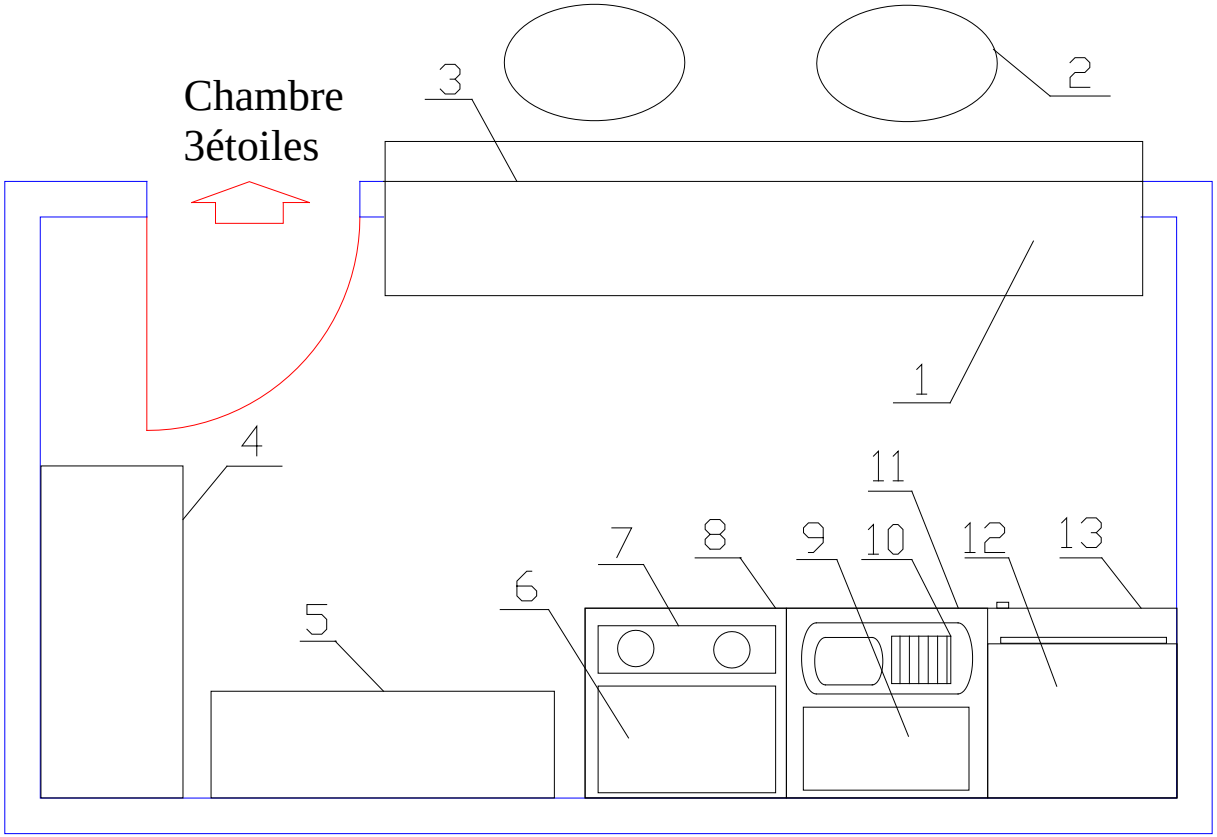


1	Chevet	5	Meuble mini - bar - Télévision	9	Porte-bagages pliable	13	Douche
2	Lit 1 m x2 m	6	Table basse	10	Coffre-fort individuel	14	Meuble à 2 vasques
3	Table de travail et chaise	7	Table de travail et chaise	11	Armoire 2/3 penderie – 1/3 lingerie	15	Baignoire
4	Fauteuil	8	Canapé convertible	12	Presse chauffante pour pantalon	16	

COIN CUISINE STUDIO 3 étoiles

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 9 m^2 (4,10 m x 2,20 m)

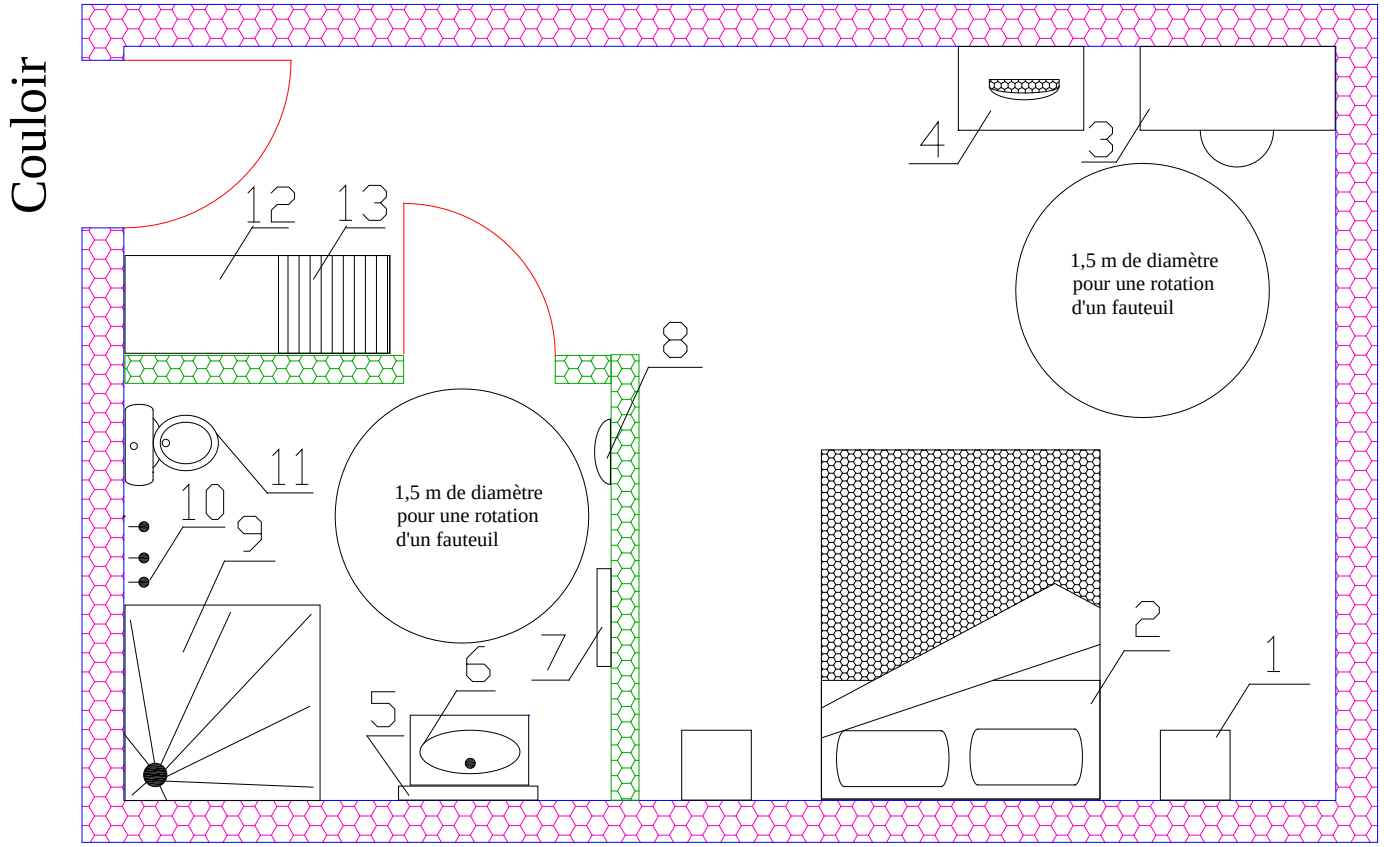


1	Comptoir repas type « Américain »	5	Plan de travail sur placard bas aménagé	9	Meuble/Égouttoir à vaisselle	13	Meuble haut de rangement avec tiroirs
2	Tabouret haut	6	Hotte aspirante	10	Évier	14	
3	Rideau de séparation en aluminium	7	Plaques de cuisson électriques	11	Meuble bas pour produits d'entretien	15	
4	Placard à balais - rangement	8	Four électrique	12	Réfrigérateur/.congélateur***	16	

CHAMBRE D'APPLICATION 3 étoiles
Accessible aux personnes à mobilité réduite
Grand lit – Douches et toilettes

- exemple de disposition –

Superficie : de l'ordre de 34 m2 (7,40 m x 4,60 m)



1	Chevet	5	Grand miroir mural incliné vers le bas	9	Douche pour handicapé, siège rabattable	13	Porte bagage fixe
2	Lit 1 m x2 m , surélevé avec fauteuil	6	Lavabo suspendu avec manette	10	Patère	14	
3	Table de travail et pouf (télématique)	7	Miroir grossissant double face éclairé	11	WC surélevé pour handicapé	15	
4	Meuble mini - bar - Télévision	8	Sèche cheveux fixe	12	Placard penderie ouvert	16	

AMÉNAGEMENTS DES CHAMBRES ET LOCAUX ANNEXES

- **LES CHAMBRES**

CARACTÉRISTIQUES	CHAMBRES 3 ÉTOILES	CHAMBRES 4 ÉTOILES	STUDIO CATÉGORIE RÉSIDENCE HÔTELIÈRE
Activités	TA/TP Femme de chambre/Valet et Gouvernante		
Descriptions	Voir schémas en pages précédentes		
Communications	- Hall d'accueil et sortie vers l'extérieur avec portier électronique de manière à héberger des clients de passage - Portes de communication entre chambres (double porte)		
Spécifications Techniques			
Murs	Peinture		
Sols	Moquette (dalles) et carrelage dans la salle de bains		Carrelage pour cuisine et salle de bains Dalles de moquette pour la zone sommeil
Plafonds	Peinture		
Plomberie	Lavabo eau chaude et froide avec robinet mitigeur Isolement des sanitaires en cabinet de toilette par 1 cloison fixe : pièce indépendante		
Chauffage	Chauffage d'appoint/sèche serviettes dans la salle de bains (minuterie)		
Ventilation	Climatisation individuelle		
Courants forts	Prises électriques pour matériel d'entretien 4 prises électriques (dont 2 aux chevets)		6 prises électriques (dont 2 aux chevets et 4 en cuisine)
Courants faibles	2 prises de téléphone (1 bureau et 1 chevet)	3 prises de téléphone (1 bureau, 1 salle de bains et 1 chevet)	2 prises de téléphone (1 bureau et 1 chevet)
Éclairage	Indirect (bandeau lumineux fluorescent « blanc brillant de luxe ») 2 lampes de chevet - Pas de spots	Lampe de salon	Lampe de salon Éclairage direct au-dessus cuisine
Acoustique	Toutes les précautions techniques devront être prises pour assurer une isolation suffisante conformément aux règlements régissant la construction		
Occultations	Volets roulants extérieurs Doubles rideaux et Voilages à l'intérieur		
Divers	Fenêtres coulissantes Sonnette d'entrée Serrures de porte à carte Prévoir une prise pour matériel informatique près du plan de travail Prévoir connexion WI-FI		Prévoir une extraction puissante pour les odeurs de cuisine

- **OFFICES D'ÉTAGE - PETITS DÉJEUNERS**

Selon les surfaces disponibles, on trouvera :

1 Office femme de chambre et
1 Office petits déjeuners.

Ces deux fonctions pourront éventuellement être regroupées dans un même local.

CARACTÉRISTIQUES	DESCRIPTIFS DES AMÉNAGEMENTS
Activités	Office de chambres et office petits déjeuners Production du café, petits déjeuners pour les clients logés
Capacité	1 à 2 personnes
Communications	Accès chambres et studio Liaison directe avec l'économat et la lingerie/buanderie
Surface	6 m²
Spécifications Techniques	
Murs	Carrelage
Sols	Carrelage
Plafonds	Peinture
Plomberie	Évier inox avec eau chaude adoucie et eau froide Évacuations
Chauffage	Sans objet
Ventilation	Extraction sur la production de café
Courants forts	Triphasé 380 V (3P + N +PE) et monophasé. 220 V (1P + N + PE)
Courants faibles	Téléphone (en liaison avec le standard, les chambres, l'économat, et la lingerie/buanderie)
Éclairage	Naturel souhaité
Acoustique	Toutes les précautions techniques devront être prises pour assurer une isolation suffisante conformément aux règlements régissant la construction A soigner particulièrement pour éviter de gêner la clientèle logée
Occultations	
Divers	Local pouvant être fermé à clé (fermeture par rideau éventuellement pour la partie stockage caféterie)

DÉSIGNATION DES MATÉRIELS			
Fonction PETITS DÉJEUNERS		**Fonction FEMME DE CHAMBRE/VALET**	
Évier inox 2 bacs de 500 × 500 sur meuble mélaminé	1	Rangements sous plans de travail	1
Plan de travail	1	Chariot femme de chambre équipé	1
Échelles pour plateaux petits déjeuners	1	Placard avec étagères fermant à clé pour stocker les produits d'entretien, d'accueil, documents d'accueil ...	1
Machine à café expresso	1	Placard pour stocker matériel de nettoyage	1
Armoire réfrigérée	1	Aspirateur professionnel	1
Table de cuisson 2 feux	1	Petit matériel de nettoyage	
Lave-verres avec osmoseur (verres, tasses, petites assiettes)	1		
Presse-fruits	1		
Grille-pain	1		
Plateaux de petits déjeuners			
Vaisselle de petits déjeuners			

- **LOCAL DE RANGEMENT (Matériels, produits)**

CARACTÉRISTIQUES	DESCRIPTIFS DES AMÉNAGEMENTS
Activités	- Stockage des produits d'entretien et d'accueil - Nettoyage du matériel d'entretien
Capacité	
Communications	Accès circulation Liaison directe avec l'économat
Surface	9 m²
Spécifications Techniques	
Murs	Peinture
Sol	Carrelage
Plafonds	Peinture
Plomberie	Évier inox avec eau chaude et eau froide Évacuations
Chauffage	Sans objet
Ventilation	V.M.C.
Courants forts	2 prises de courant 220 V - 16 A (1P + N + PE)
Courants faibles	
Éclairage	Artificiel
Acoustique	
Occultations	
Divers	Étagères mobiles pour rangement matériels, produits d'entretien et d'accueil. Local fermant à clé.

- **LOCAL de STOCKAGE LINGE PROPRE et LINGE SALE**

Ce local doit permettre le stockage et l'entretien du linge propre et aussi le stockage du linge sale. Une liaison privilégiée avec la lingerie/buanderie devra être prévue en évitant la gêne pour les clients. Elle sera située à proximité de l'office d'étage.

CARACTÉRISTIQUES	DESCRIPTIFS DES AMÉNAGEMENTS
Activités	Stockage journalier de linge propre et sale
Capacité	1 local stockage et entretien du linge propre de 10 m² et 1 local stockage du linge sale de 4 m²
Communications	Circulation Liaison directe entre l'office d'étage et la lingerie/buanderie
Surface	14 m² environ
Spécifications Techniques	
Murs	Peinture
Sol	Collé
Plafonds	Peinture
Plomberie	
Chauffage	Sans objet
Ventilation	V.M.C.
Courants forts	2 prises de courant 220 V - 16 A (1P + N + PE)
Courants faibles	
Éclairage	Artificiel
Acoustique	
Occultations	
Divers	Étagères pour linge propre Chariots à linge sale Chariots à linge propre

- **ÉQUIPEMENT DE FONCTIONNEMENT DES CHAMBRES - Linge**

Quelles que soient les catégories de chambres d'hôtel, le linge minimal par chambre est composé ainsi :

Linge de lit :

Chambre à 1 lit d'une personne :

2 petits draps
1 alaise
2 couvertures ou couettes
1 édredon
1 taie d'oreiller
1 couvre-lit

Chambre à deux lits d'une personne

4 petits draps
2 alaises
4 couvertures ou couettes
2 édredons
2 taies d'oreiller
2 couvre-lits

Chambre à un lit de deux personnes

2 grands draps
1 alaise
2 couvertures ou couettes
1 édredon
2 taies d'oreiller
1 couvre-lit

Linge de salle de bains ou douche :

1 serviette éponge
1 serviette nid d'abeille
1 drap de bains et/ou peignoir
1 gant de toilette ou carré éponge

→ **Par Client potentiel**

1 tapis de bain → **Par chambre**

Le stock minimal est de trois jeux :

1 jeu en place
1 jeu au blanchissage
1 jeu en stock de rotation

Plus le blanchissage est long, plus important sera le nombre de jeux en stock.

5. L'ENSEMBLE APPLICATION

INTRODUCTION DE L'ENSEMBLE APPLICATION ***99***

INTRODUCTION AUX PLANS D'UN RESTAURANT D'APPLICATION ***100***

SCHÉMAS ET ÉQUIPEMENTS DES LOCAUX D'APPLICATION ***102- 114***

Locaux d'entrée de l'ensemble d'application ..... ***102 - 104***

Office du restaurant 40 à 70 couverts - Schéma ***105***

Office du restaurant 70 à 110 couverts - Schéma ***106***

Restaurant d'application 40 à 70 couverts - Schéma ***107***

Restaurant d'application 70 à 110 couverts - Schéma ***108***

Offices et Restaurants d'application - Équipements ..... ***109 - 110***

Cuisine d'application pour le travail en brigade ..... ***111 - 113***

Note : *- Dans ces ateliers, office et cuisine, la difficulté des conditions de travail (bruits, chaleur, vapeurs, ...) doit être compensée par des systèmes d'aération et d'éclairage prenant en particulier en considération les facteurs climatiques.*

- De plus les règles d'hygiène imposent des locaux (sols et murs) faciles à entretenir. La mise des équipements sur murets porteurs et le carrelage des murs y contribueront.

5.1. INTRODUCTION DE L'ENSEMBLE APPLICATION

Cet ensemble est à prévoir seulement pour les établissements d'une relative importance.
Il comprend les deux secteurs :

- cuisine
- restaurant

} appelés **"ENSEMBLE APPLICATION"**

Cet ensemble est prévu pour accueillir des clients extérieurs.
Le travail des élèves est totalement différent du travail effectué dans les ateliers d'initiation : les élèves travaillent en "brigade", chacun réalise un travail différent.
Cet ensemble doit être considéré comme un ensemble totalement autonome. Il est indispensable de prévoir des accès clients indépendants (sortie tardive des clients le soir par exemple).
L'amplitude des heures d'ouverture est liée aux conditions de fonctionnement des restaurants d'application des établissements de formations hôtelières stipulées dans le B.O. N° 43 du 23 novembre 1995.

Le secteur application de l'hébergement devient un hôtel d'application (non traité dans ce guide). Des locaux spécifiques d'hébergement d'application ne sont pas envisagés. Par contre, **l'espace hébergement d'initiation peut être exploité dans la double fonction initiation et application,** c'est à dire que les 3 chambres d'initiation peuvent recevoir des clients extérieurs.

5.2. INTRODUCTION AUX PLANS D'UN RESTAURANT D'APPLICATION ET DE SES SERVICES ANNEXES

Selon l'importance de l'établissement, deux structures sont proposées : l'une pour une capacité d'accueil de 40/70 couverts, l'autre pour 70/110 couverts.

Ces plans ont été conçus de façon à approcher le plus possible la réalité professionnelle tout en permettant de respecter les contraintes pédagogiques.
Ils doivent permettre une efficacité maximale avec un minimum d'élèves (2 à 3) dans les locaux annexes pendant le service (plonge, office, cave du jour....).
Chaque fois que cela sera possible, les différents équipements mobiliers seront suspendus sur des murets porteurs prévus à cet effet.
Les rangements sont nombreux de façon à répondre aux nouvelles exigences de stockage du matériel dans des meubles clos.
La réserve de matériel mentionnée sur les différents plans d'ensemble est **PRIMORDIALE** et **INDISPENSABLE**. En effet un stockage de proximité immédiate à la salle de restaurant permet d'accroître la longévité des mobiliers en évitant des manipulations trop nombreuses et des stockages près des salles de restaurant qui présentent des risques d'obstruction de passages sensibles, et en particulier pour les zones d'évacuation.

Le choix des locaux et du matériel permet d'assurer la formation d'élèves de mentions complémentaires telles que SOMMELLERIE et/ou BARMAN.

L'ensemble **RESTAURANT D'APPLICATION** et ses **SERVICES ANNEXES** se décompose en 4 zones.

- **ZONE OFFICE**

Cette zone a été pensée pour permettre un travail par activité. Les différentes parties ne sont séparées que par les murets (1 m environ) afin de ne pas isoler les élèves et avoir une vue d'ensemble de l'office.

Cave du jour/office
Cet espace est prévu pour le stockage, le conditionnement et la distribution du vin pour le service. Des meubles de travail, en inox, peuvent être utilisés pour les préparations d'office. Des éléments de stockage en froid positif sont également prévus (préparations d'office).

Plonge verrerie
Pour des raisons de manipulation et afin de limiter la casse, la plonge verrerie est indépendante. Le stockage de toute la verrerie se fait à cet endroit.

Plonge vaisselle
Le travail en ligne autorise un débit important de vaisselle. Le choix des matériels dépend de la capacité d'accueil.

- **ZONE ACCUEIL / BAR**

Cette zone permet l'accueil des clients dans une atmosphère conviviale. L'élaboration et le service des boissons de bar se feront dans un contexte professionnel. Cette zone sera également disponible pour organiser les pauses des groupes. On y trouve également la caisse, le vestiaire et les toilettes clients.

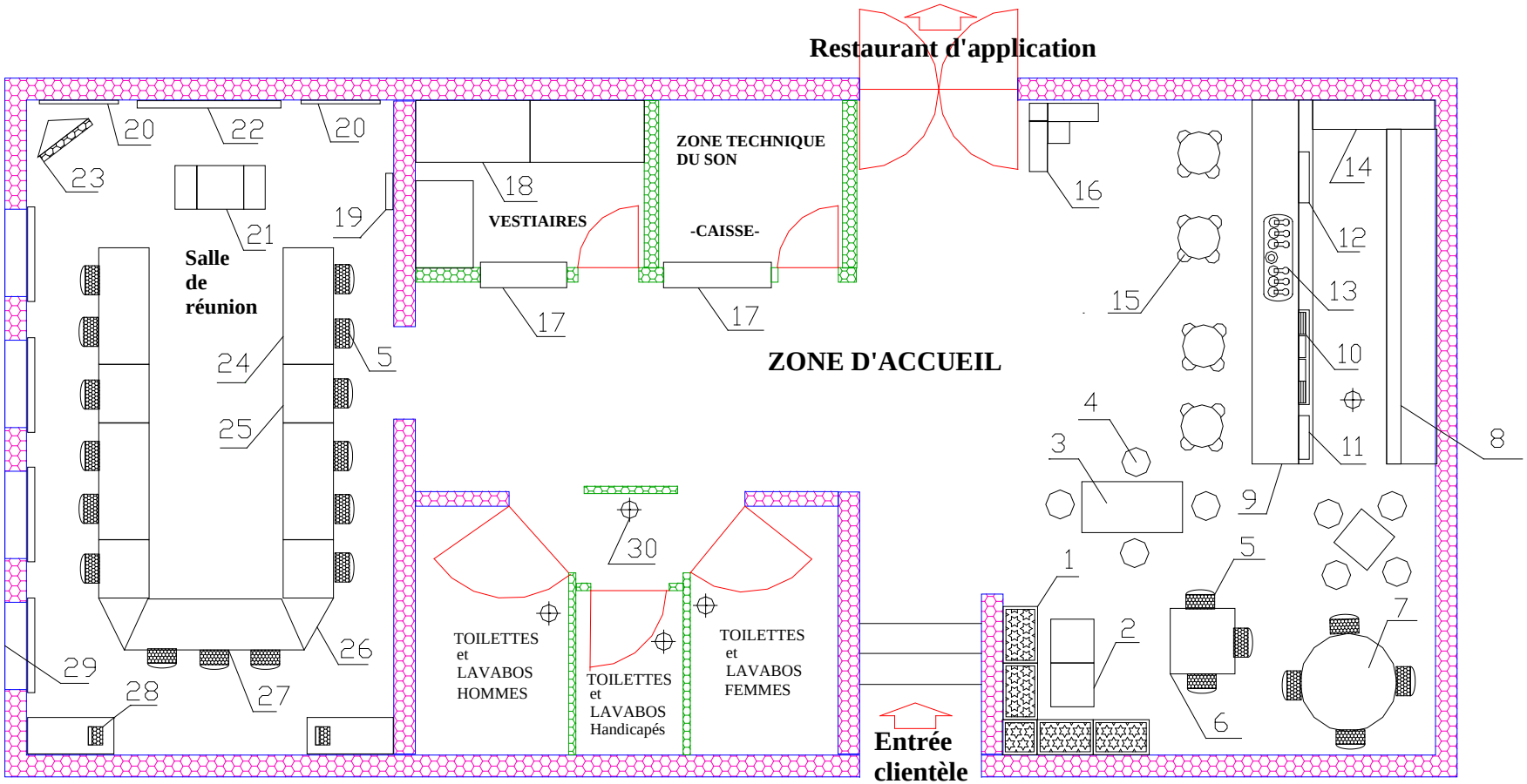
- **SALLE DE RÉUNION.**

Cette salle, **indispensable** dans l'ensemble RESTAURANT D'APPLICATION, permettra aux élèves d'appréhender les différentes contraintes liées à l'accueil de groupes (mises en place diverses, pauses, préparation de matériel audiovisuel etc.). Elle pourra servir également au lancement et à la synthèse de la séance de travaux pratiques.
Cette salle peut également être utilisée pour des conférences destinées aux élèves, à des réunions internes à l'établissement.
Un mobilier et des matériels spécifiques sont à prévoir pour son équipement.

- **SALLE A MANGER**

Dans la structure 70/110 couverts, un salon permet de recevoir de petits groupes (déjeuner de travail, etc.).

LOCAUX D'ENTRÉE DE L'ENSEMBLE D'APPLICATION
Hall D'ACCUEIL – SALLE de RÉUNION – BAR – CAISSE – VESTIAIRES - TOILETTES
-3xemple de disposition pour restaurant de 40/70 couverts ou de 70/110 couverts -



1	Ensemble de banquettes	9	Comptoir de bar agencé	17	Comptoir - passe	25	Table carrée pour réunion
2	Table basse carrée de 0,50 m	10	Évier -2 bacs – 2 égouttoirs	18	Armoire penderie	26	Table triangulaire pour réunion
3	Table basse rectangulaire	11	Machine à glaçons	19	Réglages – température et éclairage	27	Table trapézoïdale pour réunion
4	Pouf	12	Machine à laver les verres	20	Rail mural avec punaises magnétiques	28	Table pour téléphone
5	Chaise empilable	13	Meuble pompe à bière	21	Table avec matériel informatique	29	Baie vitrée avec voilage et rideau
6	Table carrée de 0,80 m	14	Zone de caféterie	22	Tableau blanc interactif	30	Siphon de sol
7	Table ronde de 1 m de diamètre	15	Tabouret de bar	23	Tableau papier sur roulettes	31	
8	Ensemble meuble de bar	16	Bacs à fleurs	24	Table rectangulaire pour réunion	32	

LOCAUX D'ENTRÉE DE L'ENSEMBLE D'APPLICATION

HALL D'ACCUEIL - SALLE de RÉUNION - BAR - CAISSE - VESTIAIRES - TOILETTES

- Restaurant d'application 40/70 couverts ou 70/110 couverts -

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

NOTE : Pour ces locaux une seule liste est établie du fait qu'à de rares exceptions près, seule la quantité de certains matériels peut varier en fonction de la capacité d'accueil du restaurant de l'établissement. Par exemple, il est conseillé 22 ou 29 chaises empilables en fonction de la taille du restaurant.

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	**Ensemble de banquettes comprenant :** . quatre banquettes rectangulaires de 0,60 m environ de longueur, . une banquette d'angle.	1
2	Table basse carrée de 0,50 m environ.	6
3	Table basse rectangulaire, 1,20 m × 0,60 m environ.	1
4	Pouf cylindrique.	8
5	Chaise empilable.	22 ou 29
6	Table carrée de 0,80 m environ.	2
7	Table ronde de 1 m environ de diamètre - (uniquement pour restaurant 70/110 couverts) .	2
8	**Ensemble meuble de bar comprenant :** . un meuble bas composé d'armoires réfrigérées avec étagères, . un meuble haut agencé pour ranger la verrerie, les produits, articles, ustensiles, ...etc. Ensemble de l'ordre de 3,80 m à 4,20 m de longueur totale.	1
9	**Comptoir de bar agencé de la façon suivante :** . un élément bas avec - placards, étagères et tiroirs,	1
10	- plonge - 2 bacs - 2 égouttoirs, alimentée en eau froide et en eau chaude,	
11	- machine à glaçons - production journalière 20 kg - réserve incorporée : 12 kg,	
12	- machine à laver la verrerie. . un élément comptoir avec	
13	- meuble pompe à bière incorporé. Ensemble de l'ordre de 4,20 m à 4,60 m de longueur totale.	
14	Placard avec étagères surmonté d'un plan de travail **agencé en zone caféterie** avec machine et moulin à café type « Expresso ».	1
15	Tabouret de bar.	4 ou 5
16	Bacs à fleurs de formes diverses.	selon les besoins
17	Comptoir-passe.	2
18	Armoire-penderie.	3 ou 4

LOCAUX D'ENTRÉE DE L'ENSEMBLE D'APPLICATION

HALL D'ACCUEIL - SALLE de RÉUNION - BAR - CAISSE - VESTIAIRES - TOILETTES - Restaurant d'application 40/70 couverts ou 70/110 couverts -

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

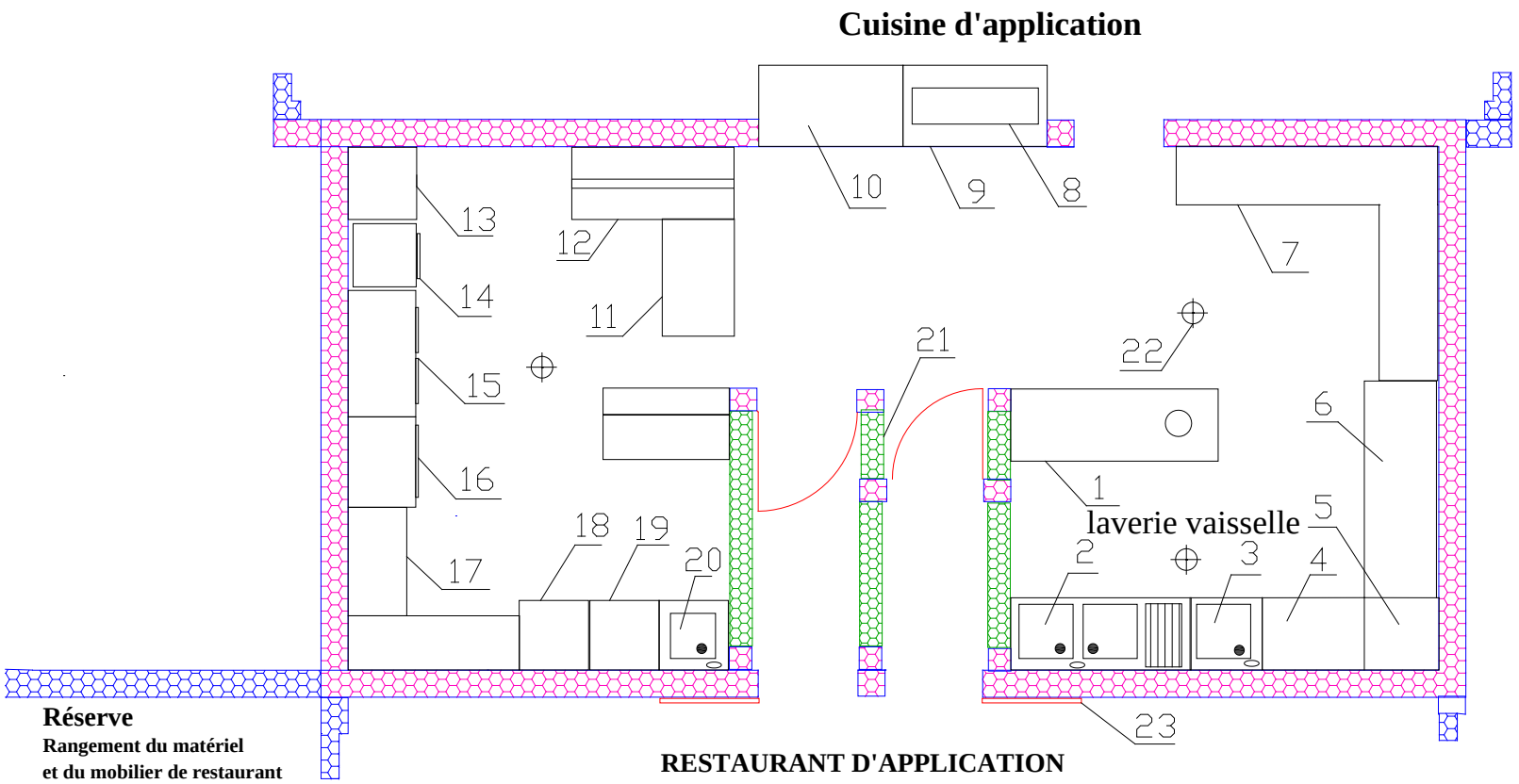
Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
19	Tableau de commande des réglages de la température et de l'éclairement de la salle (pour mémoire).	1
20	Rail mural avec punaises magnétiques. Longueur de l'ordre de 0,80 m.	2
21	Table avec matériel informatique	1
22	Tableau interactif et ordinateur	1
23	Tableau de conférence sur roulettes. Écriture sur papier et sur panneau mélaminé blanc. Avec lot de démarrage : papier, feutres et marqueurs effaçables à sec.	1
24	Table rectangulaire pour réunion - 1,30 m × 0,60 m environ.	4
25	Table carrée pour réunion - 0,60 m environ.	4 ou 6
26	Table d'angle de forme triangulaire pour réunion.	2
27	Table trapézoïdale pour réunion - dimensions en fonction de la disposition générale de la salle.	1
28	Tablette pour téléphone déconnectable.	2
29	Baie vitrée avec voilage et rideau d'occultation en salle de réunion (pour mémoire).	4 ou 5
30	Siphon de sol (pour mémoire).	6 ou plus
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire).	Si nécessaire
	Baies vitrées permettant l'éclairage naturel du hall d'accueil (pour mémoire)	En quantité suffisante

Note : On veillera à l'harmonisation des différents mobiliers.

OFFICE DU RESTAURANT D'APPLICATION de 40 à 70 couverts

- Exemple de disposition –

- Superficie : de l'ordre de 50 m2 (10,10 m x 5 m)

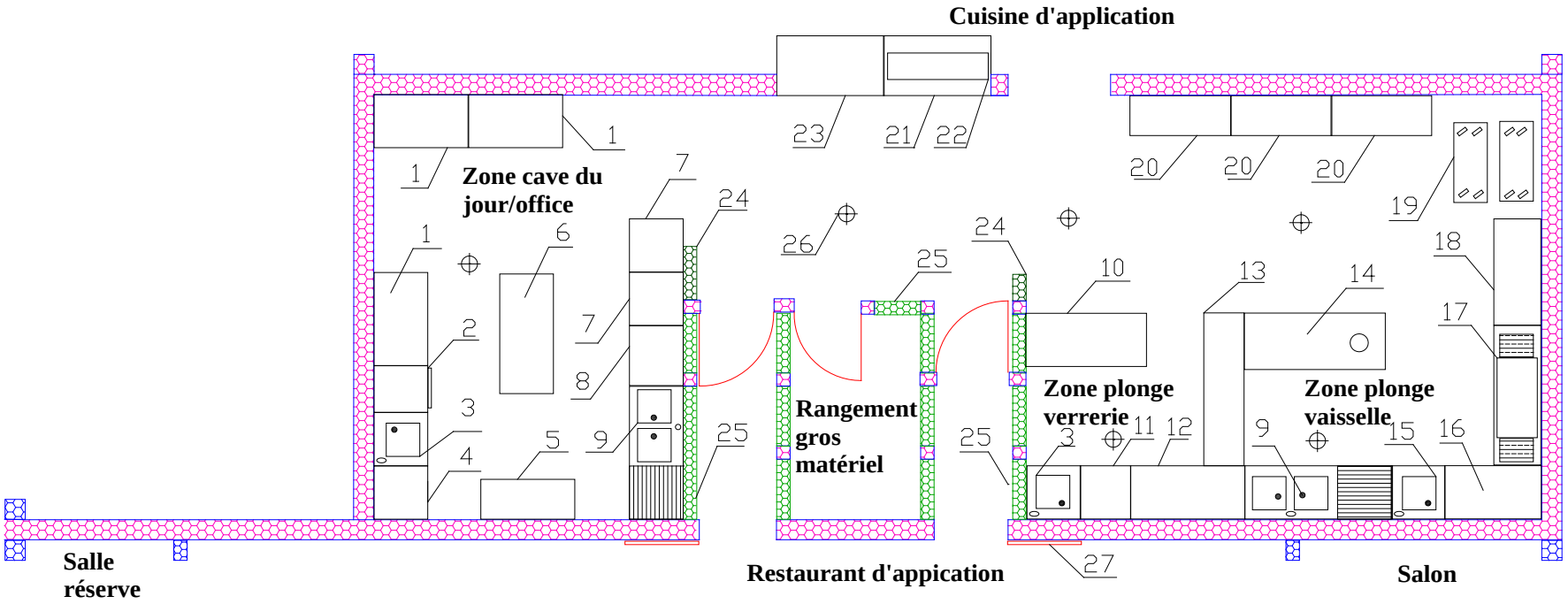


1	Table de dépose ave goulotte – inox -	7	Placard de rangement du sol au plafond	13	Plonge simple bac – inox -	19	Machine à laver les verres, frontale
2	Plonge inox – 2 bacs, 1 égouttoir, étagère	8	Lampe infrarouge	14	Machine à glaçons avec support	20	Table de dépose avec étagère oblique
3	Plonge inox – 1 bac avec douchette	9	Passe-plats chaud avec thermostat	15	Cave à vin basse	21	Cloison vitrée à 1,20 m environ du sol
4	Table d'entrée du lave-vaisselle – inox -	10	Passe-plats froid	16	Armoire réfrigérée haute	22	Siphon de sol
5	Lave vaisselle tunnel	11	Meuble bas réfrigéré	17	Placard de rangement du sol au plafond	23	Porte coulissante ouverture automatique
6	Table de sortie du lave-vaisselle	12	Table inox – 1 étagère basse	18	Table d'entrée et de sortie du lave-verres	24	

OFFICE DU RESTAURANT D'APPLICATION de 70 à 110 couverts

- Exemple de disposition –

- Superficie : de l'ordre de 80 m2 (14,60 m x 5,5 m)

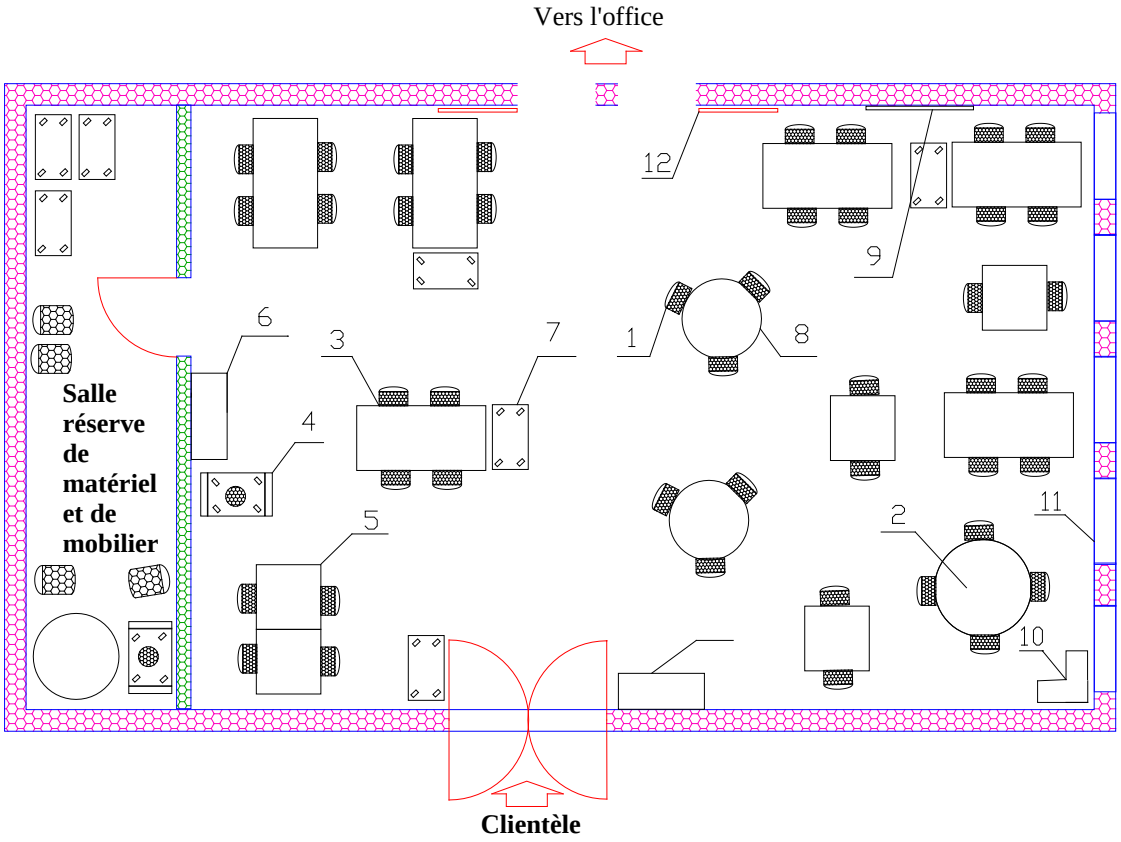


1	Cave modulaire à température variable	8	Armoire réfrigérée haute	15	Plonge inox – 1 bac avec douchette	22	Lampe infrarouge
2	Machine à glaçons sur table support	9	Plonge inox – 2 bacs, 1 égouttoir, étagères	16	Table d'entrée du lave-vaisselle – inox -	23	Passe-plats froid
3	Plonge simple bac – inox -	10	Table de dépose avec étagère oblique	17	Lave vaisselle tunnel	24	Muret de 1,20 m de hauteur environ
4	Meuble bas – inox – 1 porte, 1 étagère	11	Machine à laver les verres, frontale	18	Table de sortie du lave-vaisselle	25	Cloison vitrée à 1,20 m environ du sol
5	Armoire de rangement du sol au plafond	12	Table de dépose - inox – 1 étagère basse	19	Chariot de stockage des assiettes	26	Siphon de sol
6	Meuble bas à portes coulissantes, étagère	13	Armoire de rangement	20	Placard de rangement du sol au plafond	27	Porte coulissante ouverture automatique
7	Meuble bas réfrigéré	14	Table de dépose avec goulotte – inox -	21	Passe-plats chaud avec thermostat	28	

RESTAURANT D'APPLICATION de 40 à 70 couverts avec salle réserve de matériel

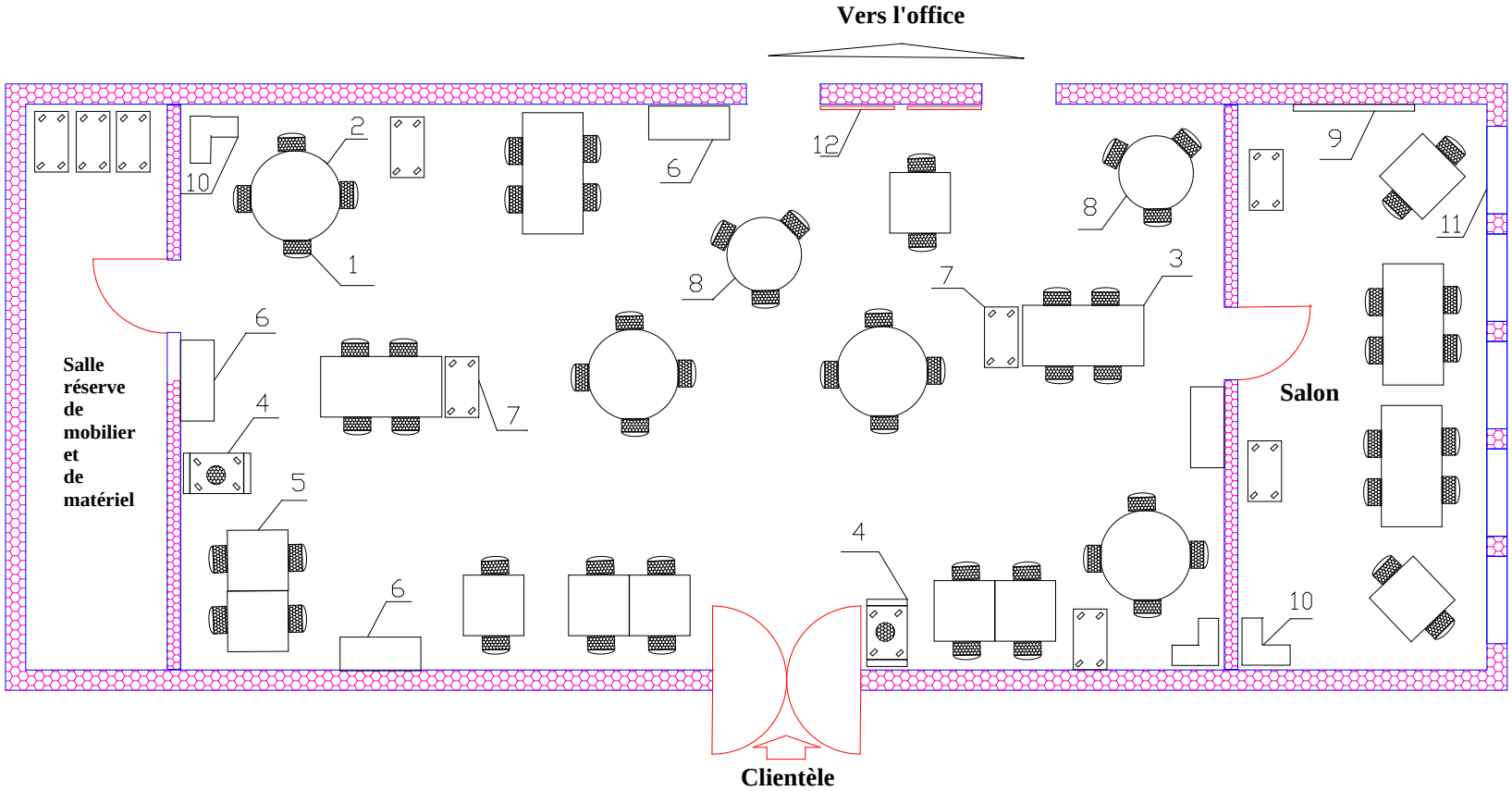
- Exemple de disposition –

- Superficies : restaurant : 72 m² (7,10 m x 10,10 m) salle réserve : 16 m² (7,10 m x 2,30 m)



1	Chaise	4	Voiture à flamber	7	Guéridon roulant	10	Bac à fleurs
2	Table ronde 1,20 m de Ø plateau amovible	5	Table carrée de 0,80 m	8	Table ronde de 1 m de Ø plateau amovible	11	Baie vitrée
3	Table rectangulaire de 1,20 m x 0,80 m°	6	Console	9	Tableau blanc mobile	12	Porte coulissante

RESTAURANT D'APPLICATION de 70 à 110 couverts
Salon de 16 places et salle réserve de matériel
- Exemple de disposition –
- Superficies : restaurant : 100 m² (7,10 m x 14,30 m) salon : 24 m² (7,10 m x 3,40 m) salle réserve : 16 m² (7,10 m x 2,30 m)



1	Chaise	4	Voiture à flamber	7	Guéridon roulant	10	Bac à fleurs
2	Table ronde 1,20 m de Ø plateau amovible	5	Table carrée de 0,80 m	8	Table ronde de 1 m de Ø plateau amovible	11	Baie vitrée
3	Table rectangulaire de 1,20 m x 0,80 m°	6	Console	9	Tableau blanc mobile	12	Porte coulissante

OFFICE DU RESTAURANT D'APPLICATION de 40 à 70 couverts

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Table de dépose en inox, avec goulotte, 1,50 m × 0,70 m environ.	1
2	Plonge en inox - 2 bacs - 1 égouttoir - 1,80 m × 0,60 m environ. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	1
3	Plonge en inox simple bac avec douchette. 0,60 m × 0,60 m environ. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	1
4	Table d'entrée de lave-vaisselle. 1 m × 0,60 m environ. En inox.	1
5	Lave-vaisselle, avec tunnel de séchage 1,80mx0,60m environ	1
6	Table de sortie de lave-vaisselle. 2 m × 0,60 m environ. En inox.	1
7	Série de placards de rangement du sol au plafond. Dimensions en fonction de l'aménagement.	1 (voir schéma)
8	Lampe à infrarouge.	1
9	Passe-plats chaud avec thermostat	1
10	Passe-plats froid.	1
11	Meuble bas réfrigéré tout inox à deux portes. Régulation électronique de la température. Encombrement au sol : 1 m × 0,60 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.	1
12	Table en inox, avec étagère basse. 1,50 m × 0,60 m environ.	1
13	Plonge en inox simple bac. 0,60 m × 0,60 m environ. Alimentation : eau froide, eau chaude.	1
14	Machine à glaçons. Production journalière : de l'ordre de 60 kg avec réserve incorporée de 24 kg. Refroidissement par air de préférence. Dimensions : H. 0,50 m × L. 0,40 m × P. 0,50 m environ. Prévoir arrivée d'eau et écoulement.	1
	Placard meuble avec emplacement pour machine à glaçons ci-dessus (ou table-support).	1
15	Cave à vin basse à température réglable. Capacité de l'ordre de 60 bouteilles.	2
16	Armoire réfrigérée haute - 1 porte. Encombrement au sol de l'ordre de 0,80 m × 0,70 m.	1
17	Série de placards de rangement du sol au plafond. Dimensions en fonction de l'aménagement.	1 (voir schéma)
18	Table d'entrée de la machine à laver les verres. En inox. 0,60 m × 0,60 m environ.	1
19	Machine à laver les verres. Modèle à porte frontale. Avec osmoseur. Durée du cycle de l'ordre de 2 à 5 minutes. Prévoir arrivée d'eau et écoulement.	1
20	Table de dépose en inox, avec étagère oblique. 1,20 m × 0,70 m environ.	1
21	Cloison vitrée à 1,20 m environ du sol pour observer les élèves (pour mémoire).	5 (voir schéma)
22	Siphon de sol (pour mémoire).	4 ou plus
23	Porte coulissante à ouverture automatique.	1
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire)	1
	Murets porteurs pour suspendre les équipements, par exemple : tables, etc... (pour mémoire).	Si nécessaire

OFFICE DU RESTAURANT D'APPLICATION de 70 à 110 couverts

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Cave à vin basse modulaire. Température réglable. Capacité de l'ordre de 80 bouteilles.	3
2	Machine à glaçons. Production journalière : de l'ordre de 60 kg avec réserve incorporée de 24 kg. Refroidissement par air de préférence. Dimensions : H. 0,50 m × L. 0,40 m × P. 0,50 m environ. Prévoir : arrivée d'eau et écoulement.	1
	Placard meuble avec emplacement pour machine à glaçons ci-dessus (ou table-support).	1
3	Plonge en inox simple bac. 0,60 m × 0,60 m environ. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	2
4	Meuble bas tout inox - 1 porte, 1 étagère. 0,60 m × 0,60 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.	1
5	Placard de rangement du sol au plafond. Encombrement au sol : de l'ordre de 1,20 m × 0,50 m.	1 (voir schéma)
6	Table de travail, en dessous étagère et portes coulissantes. Tout inox. 1,60 m × 0,60 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.	1
7	Meuble bas réfrigéré - 1 porte, 1 étagère. Tout inox. Qualité NF hygiène alimentaire.	2
8	Armoire réfrigérée haute - 1 porte. Encombrement au sol de l'ordre de 0,80 m × 0,70 m.	1
9	Plonge en inox - 2 bacs - 1 égouttoir. 1,80 m × 0,60 m environ. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	2
10	Table de dépose en inox, avec étagère oblique. 1,50 m × 0,70 m environ.	1
11	Machine à laver les verres avec osmoseur. Durée du cycle de l'ordre de 2 à 5 minutes. Prévoir : arrivée d'eau et écoulement.	1
12	Table de dépose en inox, avec étagère basse. 1,40 m × 0,60 m environ.	1
13	Armoire de rangement en stratifié. Encombrement au sol : de l'ordre de 2 m × 0,50 m.	1
14	Table de dépose en inox, avec goulotte. 1,80 m × 0,70 m environ.	1
15	Plonge en inox - simple bac avec douchette. 0,60 m × 0,60 m environ. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	1
16	Table d'entrée de lave-vaisselle. En inox. 1,20 m × 0,60 m environ.	1
17	Lave-vaisselle, avec tunnel de séchage. 1,80 m × 0,60 m environ.	1
18	Table de sortie du lave-vaisselle. En inox. 1,20 m × 0,70 m environ.	1
19	Chariot et distributeur à niveau constant pour assiettes.	2
20	Placards de rangement du sol au plafond. Encombrement au sol : 1,20 m × 0,50 m environ.	4
21	Table chaude double accès (passe-plats chaud)	1
22	Lampe à infrarouge	1

OFFICE DU RESTAURANT D'APPLICATION de 70 à 110 couverts

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
23	Table froide simple accès (passe-plats froid).	1
24	Muret porteur, de 1,20 m de hauteur, pour suspendre les équipements, par exemple : tables, plonges... (pour mémoire).	2 selon schéma
25	Cloison vitrée, au dessus des murets porteurs et pour le local de rangement du gros matériel, pour observer les élèves (pour mémoire).	4 (voir schéma)
26	Siphon de sol (pour mémoire).	6 ou plus
27	Porte coulissante à ouverture automatique.	1
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire)	1

RESTAURANTS D'APPLICATION 40 à 70 couverts ou 70 à 110 couverts

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

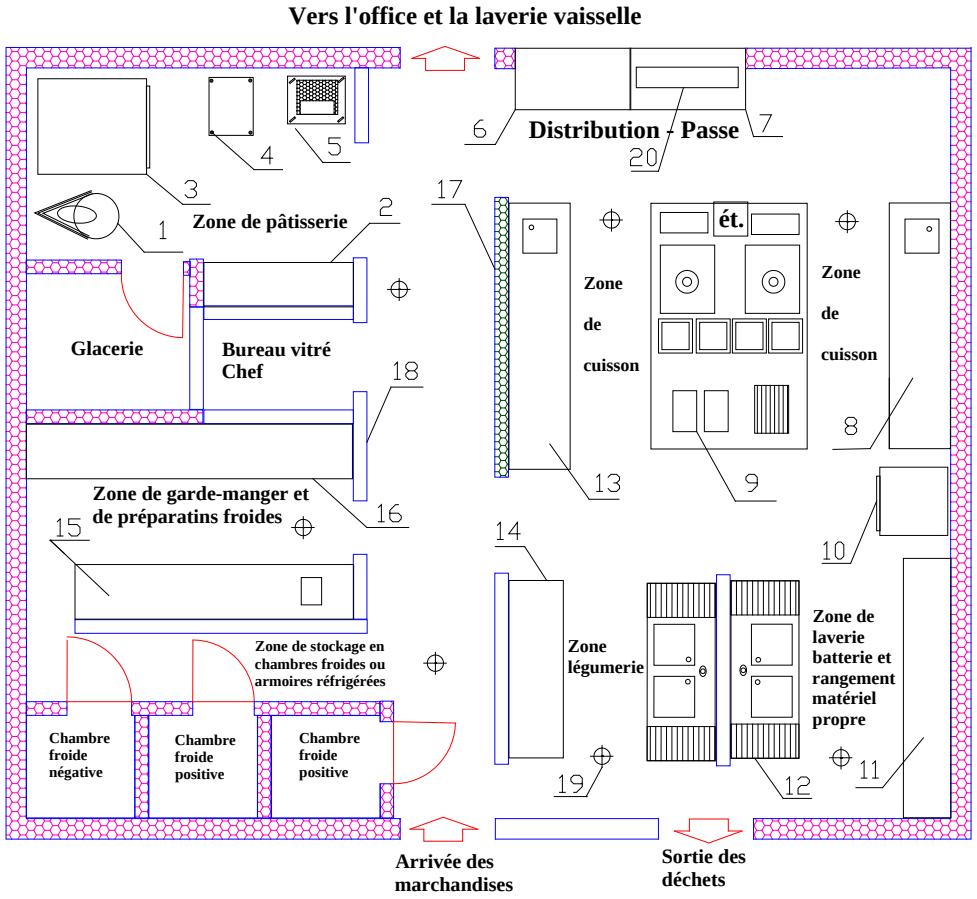
NOTE : Pour ces deux types de restaurants une seule liste est établie du fait qu'en règle générale, seule la quantité des matériels peut varier en fonction de la capacité d'accueil du restaurant de l'établissement. Par exemple, il est conseillé 70 ou 110 chaises en fonction de la taille du restaurant. Certaines quantités peuvent être augmentées en fonction des particularités du restaurant.

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Chaise.	70 ou 110
2	Table ronde de 1,20 m de diamètre.avec plateau amovible	2 ou 4
3	Table rectangulaire de 1,20 m × 0,80 m environ.	12 ou 16
4	Voiture à flamber.	2
5	Table carrée de 0,80 m.	8 ou 10
6	Console de 1 m × 0,40 m environ.	3 ou 6
7	Guéridon roulant.	7 ou 10
8	Table ronde de 1 m de diamètre. avec plateau amovible	6
9	Tableau blanc mobile.	1
10	Bac à fleurs de formes diverses.	Selon les besoins
11	**Baies vitrées** (pour mémoire)	En quantité suffisante
12	Porte coulissante à ouverture automatique.	1
	Note : On veillera à l'harmonisation des différents mobiliers.	

CUISINE D'APPLICATION pour le travail en brigade

- Exemple de disposition –

- Superficie : de l'ordre de 108 m² (11,60 m x 9,30 m)



1	Batteur - mélangeur	6	Passe-plats froid	11	Placard pour matériel propre	16	Table de préparation suspendue
2	Poste de pâtisserie pour 2 élèves	7	Passe-plats chaud	12	Plonge inox – 2 bacs – 2 égouttoirs	17	Muret porteur
3	Four de pâtisserie	8	Plan de travail et bac sur placard bas	13	Plan de travail et bac sur placard bas	18	Muret non porteur
4	Chariot porte - grilles	9	Fourneau	14	Plan de travail sur placard bas	19	Siphon de sol
5	Laminoir à pâtes	10	Poly-cuiseur	15	Plan de travail avec point d'eau	20	Lampe infrarouge

L'évacuation des odeurs, vapeurs et fumées est réalisée par plafond filtrant.

CUISINE D'APPLICATION pour le travail en brigade

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Note : pour répondre à la particularité du travail en brigade, cette cuisine d'application est aménagée en tenant compte de la sectorisation des différentes zones de travail. L'espace cuisine comprend :

- **une zone de stockage en chambres froides ou armoires réfrigérées,**
- **une zone de garde-manger et de préparations froides,**
- **une zone de pâtisserie,**
- **une zone glacerie climatisée,**
- **une zone légumerie,**
- **deux zones de cuisson,**
- **une zone de laverie batterie et de rangement du matériel propre.**

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
1	Batteur-mélangeur : . Cuve de 10 à 20 litres de capacité, . Puissance de l'ordre de 700 W, . Chauffage au gaz, . Écran de sécurité obligatoire, . Conforme à la norme NF U 61-050 et au Code du Travail.	1
2	**Poste de pâtisserie pour 3 élèves comprenant les éléments suivants :** . 1 table de travail réfrigérée de 4,40 m × 0,70 m environ, en marbre, . en dessous 1 compartiment réfrigéré à 3 portes (froid positif) et 1 compartiment technique pour le groupe frigorifique. **Note :** Afin de maintenir les caractéristiques techniques de réfrigération de ce poste de travail, on procédera à l'entretien régulier du groupe frigorifique (dépoussiérage).	1
3	Four électrique pour pâtisserie : . Volume utile de l'ordre de 250 litres, . Régulation thermostatique en voûte et sole. Puissance : 15 kW environ, . Encombrement au sol : 1,70 m × 1,30 m environ. **Note :** Four monté sur étuve.	1
4	Chariot porte-grilles équipé de 12 plaques. Encombrement au sol : 0,60 m × 0,40 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire.	1
5	Laminoir à pâtes sur roulettes. Encombrement au sol : 0,70 m × 0,60 m environ. Puissance du moteur : 300 W environ.	1
6	Passe-plats froid : table en inox de 1,40 m × 0,80 m environ avec étagères de rangement en dessous. Qualité NF hygiène alimentaire.	1
7	Passe-plats chaud avec lampe à infrarouge: table chaude de 1,40 m × 0,80 m environ, avec distributeur à assiettes chauffant encastré. Qualité NF hygiène alimentaire.	1
8	Plan de travail et bac monté sur placard bas aménagé. Encombrement au sol : 3 m × 0,70 m environ. Bac alimenté en eau froide et en eau chaude. Qualité NF hygiène alimentaire. **Note :** ce plan de travail est surmonté d'une étagère située à 1,30 m environ du sol.	1

CUISINE D'APPLICATION pour le travail en brigade

LISTE D'ÉQUIPEMENTS CONSEILLÉS

Repère	*Désignation et caractéristiques minimales*	*Quantité*
9	Fourneau type "piano" composé des éléments suivants : . 2 plaques à mijoter, . 2 feux vifs, . 2 jeux de 2 plaques à induction, . 1 gril, . 2 bains-marie, . 1 étagère en hauteur (repérée par "Ét." sur le schéma), . 1 salamandre à gaz ou électrique. Encombrement au sol de l'ordre de 3,60 m × 2,20 m.	1
10	Four type polycuiseur à 10 niveaux. Trois modes de cuisson : convection, vapeur, mixte.	2
11	Placard pour ranger le matériel propre. Encombrement au sol : 3,20 m × 0,60 m environ.	1
12	Plonge en inox - 2 bacs - 2 égouttoirs - 2,20 m × 0,80 m environ. Alimentation en eau froide et en eau chaude.	2
13	Plan de travail et bac monté sur placard bas aménagé. Encombrement au sol : 3,20 m × 0,70 m environ. Bac alimenté en eau froide et en eau chaude. Qualité NF hygiène alimentaire. **Note :** ce plan de travail est surmonté d'une étagère située à 1,30 m environ du sol.	1
14	Plan de travail monté sur placard bas aménagé. Encombrement au sol : 2,20 m × 0,70 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire. **Note :** ce plan de travail est surmonté d'une étagère située à 1,30 m environ du sol.	1
15	Plan de travail avec point d'eau monté sur placard bas aménagé. Encombrement au sol : 3,40 m × 0,70 m environ. Qualité NF hygiène alimentaire. **Note :** ce plan de travail est surmonté d'une étagère située à 1,30 m environ du sol.	1
16	Table de préparation suspendue de 4,40 m × 0,70 m. environ. Avec tiroirs GN 1/1. Qualité NF hygiène alimentaire. **Note :** pour des raisons de commodité cette table de préparation doit être suspendue sur un petit muret porteur (repère 17) construit à cet effet.	1
17	Muret porteur (pour mémoire).	1
18	Muret non porteur (pour mémoire).	7 selon le schéma
19	Siphon de sol (pour mémoire).	7 selon le schéma
20	Lampe à infra-rouge. **Nota** : Prévoir une rampe pour fixer les bons de commande et/ou un support à écran tactile pour les bons de commande électroniques	1
	Ensemble bureau et chaise pour l'équipement du bureau.	1
	Borne d'hygiène avec distribution automatique de produit détergent et désinfectant (pour mémoire)	1
	Matériels de glacerie à prévoir : - 1 pasteurisateur - 1 turbine à glace - 1 centrifugeuse à fruits - 1 meuble bas réfrigéré - froid négatif - 1 bac alimenté en eau froide et en eau chaude - 1 étagère. **Matériel de cuisine à prévoir :** « Wok », « plancha », « Pacojet », « Holdomat », cellule de refroidissement, thermoplongeur, blender, « Thermomix », centrifugeuse, « dégraissetou GR », …	

6. L'ENSEMBLE DE RESTAURATION COLLECTIVE

6.1. LA CUISINE DE L'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

La cuisine de l'unité de restauration collective est un atelier où sont préparés les repas destinés à l'alimentation de l'ensemble des élèves et du personnel de l'établissement excepté les élèves qui prennent leur repas dans les restaurants d'initiation.

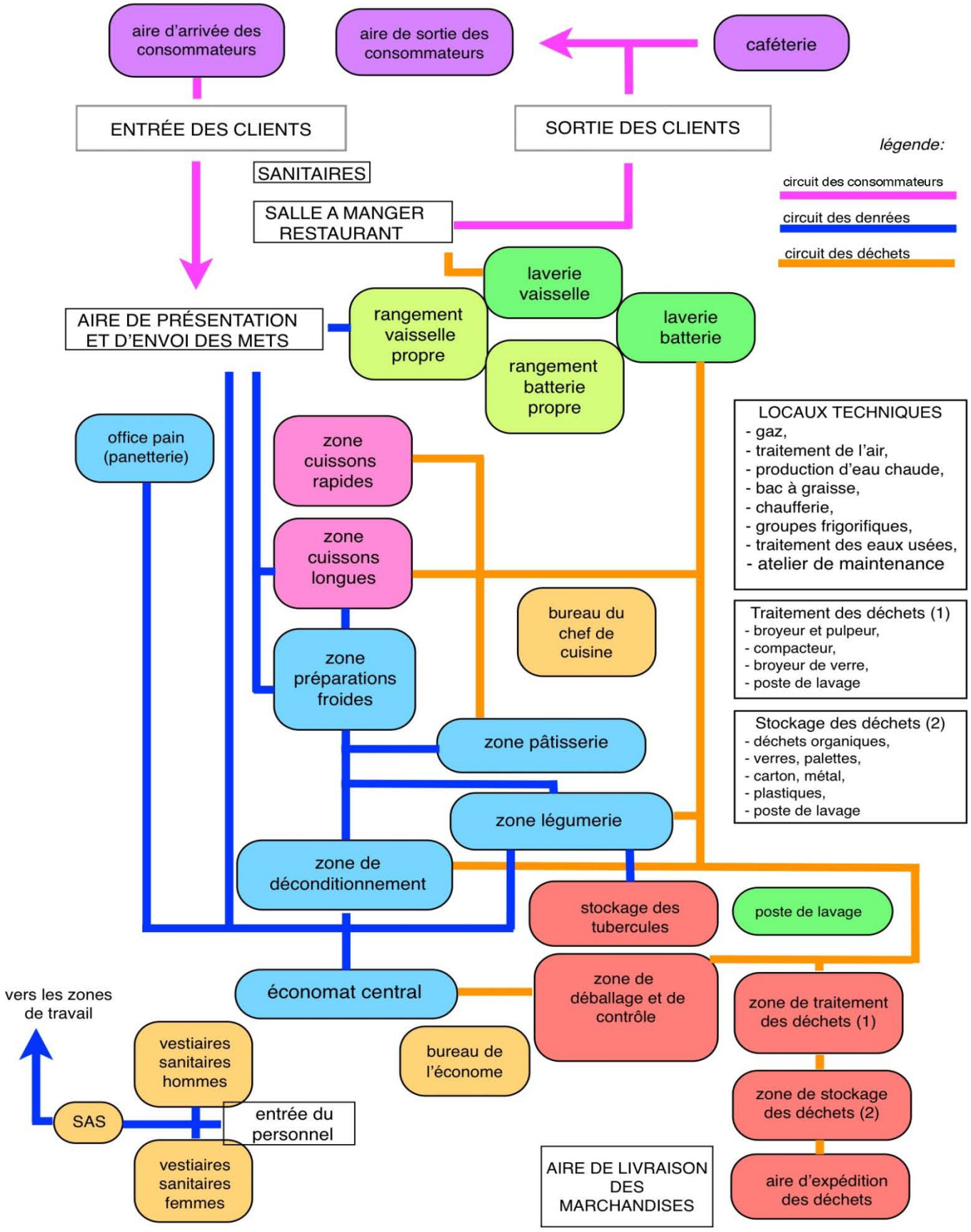
La distribution des repas est organisée en libre service, en linéaire ou en îlots spécialisés. Dans le premier cas, le passage des clients varie de 8 à 12 personnes à la minute. Dans le second cas, la distribution des repas est relativement plus rapide puisque les clients ne sont pas "captifs" dans une file d'attente et se dirigent librement vers les différents comptoirs. La surface réservée à l'installation des pôles de distribution est néanmoins plus importante que celle affectée au linéaire.

La sectorisation des différentes zones de travail et les matériels installés permettent d'assurer une production importante.

Les équipements (table, matériel de cuisson) seront de type suspendu et d'entretien facile.

Même si la cuisine dispose d'un personnel titulaire (agents de l'État, agents de la fonction territoriale - Conseils régionaux- ...) et fonctionne en autonomie, les installations doivent néanmoins permettre l'accueil d'un groupe d'élèves encadré par leur professeur. Cette disposition particulière offre l'avantage de placer les élèves en situation de production.

6.2. SCHÉMA FONCTIONNEL DE L'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE (LIAISON DIRECTE)

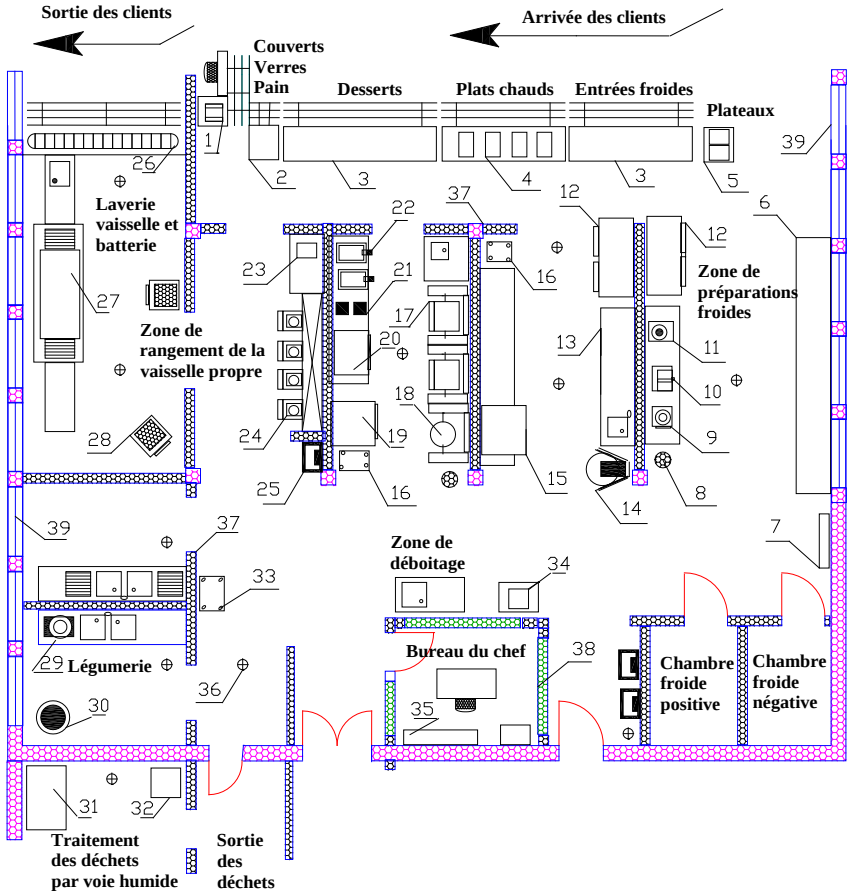


CUISINE COLLECTIVE

- exemple de disposition pour une capacité de 450 à 600 rationnaires -

Superficie : de l'ordre de 210 m2 (16,60 m x 12,60 m)

- La surface permet l'accueil d'un groupe d'élèves -



1	Meuble caisse
2	Meuble pour couverts, verres et pain
3	Vitrine réfrigérée sur meuble
4	Meuble bain-marie
5	Chariot présentoir de plateaux
6	Table de préparation avec tiroirs GN 1/1
7	Consignes de sécurité, ... extincteur
8	Poubelle sac plastique
9	Robot-coupe sur table support
10	Machine à trancher
11	Mixer
12	Armoire réfrigérée GN 2/1

13	Table de préparation avec bac - inox
14	Batteur-mélangeur
15	Four à pâtisserie sur table-support
16	Chariot porte-grilles pour polycuiseurs
17	Sauteuse
18	Marmite
19	Polycuiseur GN 2/1 - 20 N
20	Polycuiseur GN 1/1 - 10 N
21	Jeu de 2 plaques à induction
22	Friteuse
23	Coupe-pain sur table support
24	Chariot chauffe-assiettes
25	Lave-mains (non manuel)
26	Convoyeur
27	Laveuse automatique avec table de tri
28	Chariot porte-casiers
29	Eplucheuse à légumes
30	Essoreuse à salade
31	Broyeur à déchets
32	Armoire de rangement - produits d'entretien
33	Table roulante
34	Balance sur table-support
35	Armoire électrique
36	Siphon de sol
37	Mur ou muret non porteur
38	Cloison vitrée
39	Baie vitrée (en façade)

6.3. RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION PÉDAGOGIQUE DE LA CUISINE COLLECTIVE

- **ACTIVITÉS**

L'enseignement des techniques de restauration collective dans les domaines de la production et de la commercialisation fait partie intégrante des programmes des formations.

L'enseignement théorique relatif à ces techniques de production : flux, produits, denrées, organisation, est insuffisant s'il n'est pas relayé par des applications pratiques, qui doivent se dérouler en atelier spécifique.

Les installations de la demi-pension, si elles sont conformes à une restauration collective dynamique (matériels performants, distribution en îlots, enregistrement des ventes) conviennent parfaitement à la mise en place de travaux pratiques de cuisine et de restaurant. Il convient cependant de les aménager en tenant compte des éléments ci-après.

A savoir :

En raison de la fréquentation par un groupe de 8 à 12 élèves, les surfaces doivent être augmentées

. de 20 % pour les sections suivantes :

- Préparations froides,
- Préparations chaudes,
- Pâtisserie,
- Laverie,
- Circulations.

. de 25 % pour la ligne de distribution en linéaire.

. de 10 % pour la distribution en "free flow" concernant la surface du restaurant.

Il convient d'autre part d'augmenter de 15 % la capacité de la salle en raison de l'augmentation du nombre de caisses qu'il faut doubler et informatiser.

Le dédoublement d'une partie des matériels de cuisson et de préparation doit être prévu (complément de matériel).

- **MÉTHODOLOGIE DES ACTIVITÉS**

La présence sur les sites de groupes de 8 à 12 élèves, tant en production qu'en commercialisation, implique la création d'espaces pour les activités de ces élèves.

Exemple de répartition des élèves pour un restaurant libre service assurant 600 couverts au déjeuner et
200 couverts au dîner :

. en cuisine

- Production froide — 4 élèves
- Production chaude — 4 élèves
- Pâtisserie — 2 élèves
- Déconditionnement, légumerie, Laverie, économat — 2 élèves

Soit un total de 12 élèves (en plus des personnels permanents).

. en restaurant

- Buffet hors d'œuvre — 2 élèves
- Distribution plats chauds — 3 élèves
- Pâtisserie, fromages, boissons — 2 élèves
- Caisses — 2 élèves
- Laverie — 1 élève
- Couverture de salle — 2 élèves

Soit un total de 12 élèves (en plus des personnels permanents).

Complément de matériel à prévoir :

2 marmites de 50 litres, 2 cuiseurs vapeur H.P. à 3 niveaux, 4 autres tables mobiles.

7. AUTRES LOCAUX

7.1. LOCAUX COMMUNS

- **Salle commune, de technologie (cuisine, restaurant, hébergement)**

Salle prévue pour l'enseignement de la technologie professionnelle de cuisine, de restauration et d'hébergement. Elle doit accueillir la classe entière (24 élèves) et comporte un point d'eau avec petit évier à deux bacs. Son implantation doit être proche des ateliers et il peut y en avoir plusieurs en fonction du nombre d'élèves.

- **Vestiaires élèves**

Les vestiaires font l'objet d'une réflexion approfondie à la fin de ce chapitre (cf. 7.4.).

7.2. AUTRES LOCAUX A PRÉVOIR

- **Centre de documentation et d'information (CDI)**

Les locaux du CDI doivent permettre un accès direct aux ressources documentaires, une circulation facile, une surveillance aisée des activités des élèves et bénéficier d'une isolation phonique et de conditions d'éclairage appropriées.

Il doit être aménagé de manière rationnelle et prévoir :

- une documentation fournie et variée sur la formation générale et professionnelle,

- une zone de travail du personnel de documentation équipée d'outils de gestion informatique du système documentaire et de moyens de communication,

- un espace destiné à l'accueil et à l'information des élèves,

- des emplacements de travail pour les élèves conçus pour les recherches et l'exploitation de la documentation,

- des postes informatiques avec imprimante et scanner pour :
. consulter le fonds documentaire du CDI, les ressources sur DVD accéder aux ressources documentaires externes (Internet...) et les exploiter,
. mettre en forme des travaux de recherche.
- utiliser l'Espace Numérique de Travail (ENT)

- un lieu réservé pour la télévision avec lecteur-graveur DVD- une photocopieuse.

Nota : Si l'établissement comporte des formations autres que celles de la filière Hôtellerie Restauration, le CDI regroupe alors les documentations spécifiques à chaque discipline.

- **Salles pour la formation générale**

La formation générale recourt à deux types de locaux : les salles banalisées et les salles spécialisées (informatique, laboratoire de langue...).

Ces salles doivent être situées à proximité des ateliers pour éviter les déplacements des élèves et pour garantir les conditions d'hygiène et de sécurité.

Ceci impose une bonne insonorisation pour éliminer les bruits créés par les ateliers.

L'intégration de l'outil informatique suppose une réflexion pédagogique préalable au câblage destiné à la mise en réseau autorisant le partage des logiciels, des fichiers et l'accès aux données externes.
Une connexion est à prévoir dans les salles banalisées pour permettre le recours à un dispositif de projection à partir d'un poste informatique installé dans chacune de ces salles, un tableau interactif ou un vidéoprojecteur.

On se reportera utilement au guide d'équipements des sections STT pour concevoir les locaux informatiques nécessaires aux enseignements généraux en particulier d'économie et gestion.

La salle de communication professionnelle en hébergement peut, lorsqu'elle est disponible, être utilisée pour les enseignements généraux.

- **Économat**

L'économat, aussi appelé "Magasin général" est le lieu où sont stockés des produits les plus divers, allant des denrées alimentaires aux produits d'entretien ou d'emballage ou bien encore de matériel, destiné au fonctionnement des ateliers.

C'est une zone d'activités importantes où sont centralisées toutes les opérations liées aux approvisionnements et aux stockages :

- acheter et passer les commandes, autres que celles liées à l'infrastructure,
- réceptionner et contrôler,
- stocker dans des lieux appropriés,
- préparer et distribuer les denrées à destination des ateliers,
- gérer les stocks et évaluer les consommations par site,
- stockage des chariots de distribution.

Bien que l'économat soit géré par l'intendance et servi par des personnels non-enseignants, il peut arriver dans certains cas que des élèves encadrés par leur professeur y travaillent.

La situation de l'économat au sein de l'établissement doit être "stratégique". En amont, on trouve la zone de réception des marchandises, le local de traitement des déchets avec compacteur, broyeur ..., en aval les monte-charge ou les couloirs à destination des ateliers. La zone de réception des marchandises, équipée éventuellement d'un quai, doit avoir une surface suffisamment vaste pour y recevoir un transpalette. La zone de déchargement doit permettre la manœuvre aisée des camions de livraison.

L'économat est bien aéré, sans humidité, à l'abri de la lumière vive et équipé de portes avec serrures de sûreté pour isoler les différentes zones de stockage. Une attention toute particulière sera portée à la cave à vins. Le tableau de commande des chambres froides sera installé dans le bureau du magasinier. Les denrées sèches seront rangées sur des rayonnages modulaires 4 étagères de 0,40 m environ de profondeur, de qualité NF hygiène alimentaire.

- **Caves à vins, alcools et autres boissons**

L'implantation de restaurants d'application et/ou d'initiation implique la création de deux locaux bien distincts :

- La cave à vins

Le stockage et la conservation du vin (produit sensible) impliquent de respecter certaines règles d'équipement du local (hygrométrie, température, éclairage, ventilation, classification des produits).
Du fait que le stock de vin constitue une immobilisation conséquente il convient d'équiper ce local d'un système de protection efficace (serrures de sûreté, alarme).

- La cave des autres boissons

Pour stocker ces boissons, un local banalisé avec des rayonnages convient. Tout comme pour la cave à vins un système de protection efficace est nécessaire.

- **Réserve de produits d'entretien**

- **Réserves de matériels**

Il est souhaitable d'en prévoir deux :

- une pour le matériel de cuisine,
- une pour le matériel de restaurant.

La surface à prévoir pour chacune d'elles est de l'ordre de 30 m^2. Ces réserves sont aussi à protéger contre les intrusions. Elles seront équipées de rayonnages.

- **Lingerie générale**

L'entretien du linge figure dans le référentiel de diplômes tels que le CAP Services Hôteliers et le BTS HR.

Il est par conséquent indispensable de prévoir une lingerie générale s'il existe l'une de ces sections. Dans ce cas, ces sections se chargeront de l'entretien général du linge de l'ensemble des sections « Hôtellerie-Restauration ».

Si aucune de ces sections n'existe, et si l'établissement a prévu une buanderie générale, le linge des sections « Hôtellerie-Restauration » sera traité par la buanderie générale.

En dernier ressort, si l'établissement ne traite pas directement son linge, il faudra envisager le blanchissage à l'extérieur.

L'entretien du linge ne comprend pas uniquement le lavage, séchage et repassage. Il faut l'entretenir régulièrement (raccommodage, préparation des textiles neufs tels que marquage, ...), et pour cela, il faut équiper la lingerie de matériels adéquats : ravaudeuses, piqueuses, fers et planches à repasser, calandres ...

Le linge doit être stocké et différencié (linge neuf et en attente - linge propre en attente d'utilisation - linge sale en attente de comptage et de traitement - linge propre et en attente de séchage, repassage et pliage).

Si l'établissement prévoit un local spécifique pour réaliser la totalité des opérations d'entretien du linge des sections « Hôtellerie-Restauration », il y a lieu de doter la lingerie de machines industrielles pour les opérations de lavage-essorage, séchage, repassage et pliage.

Ce local doit répondre aux normes de sécurité pour exploiter les matériels déterminés. Il faut impérativement éviter son implantation en sous-sol. Éclairage naturel, aérations et ventilation sont à prendre en compte.

Une étude approfondie permettra d'installer correctement ce local (évacuations, fluides : eau et énergie). Une bonne analyse permettra de choisir les bons matériels pour éviter l'usure prématurée du linge et du matériel due au calcaire.

Exemple de quelques matériels professionnels proposés pour le traitement industriel du linge :

LAVAGE et ESSORAGE		
Laveuse + essoreuse séparée	2 matériels différents	Petites capacités de linge
Laveuse-essoreuse	Frontale ou latérale Frontale à renversement	***Petite capacité***: 5 à 50 kg de linge sec ***Grande capacité :*** 80 à 300 kg de linge sec
SÉCHAGE		
Séchoir	Séchoir fixe pour linge éponge et articles non pliés	Petite capacité : 50 kg de charge
Séchoir-démêloir	A chargement et déchargement automatique	Grande capacité
REPASSAGE		
Sécheuse repasseuse pour le linge plat	Monocylindrique	Engagement et pliage manuel
	Industrielle mono ou multicuvettes	Le plus souvent avec engagement et pliage automatique
PLIAGE		
Plieuse	- par herse - par cellule photoélectrique - par microcontact électrique	Pliage mécanique du linge plat

- **Locaux de rangement des matériels d'entretien** (chariots, autolaveuse ...)
  En fonction de la configuration des locaux, différents lieux de stockage des chariots de nettoyage, machines à laver le sol, etc. doivent être envisagés. Il faut les positionner à proximité des grandes zones de nettoyage de l'établissement. Ces locaux sont équipés des différents réseaux nécessaires aux branchements des diverses machines (électricité, eau froide, eau chaude, circuit d'évacuation). La surface de chacun d'eux doit être au moins de 8 m^2.

7.3. BUREAUX A PRÉVOIR

- **Bureau " Chef de travaux"**
  Il doit être situé dans le secteur des ateliers.

- **Bureau "Secrétariat chef de travaux"**
  En liaison directe avec le bureau du chef de travaux.

- **Bureau "Adjoint chef de travaux"**
  En liaison directe, ou très proche, avec le bureau du chef de travaux.

- **Bureau des professeurs**
  Salle située dans le secteur des ateliers et destinée aux professeurs pour préparer leurs cours et passer leurs commandes de marchandises. La capacité d'accueil est de 6 à 7 professeurs et plusieurs salles peuvent être nécessaires en fonction de l'importance de l'établissement.

Note : Ces bureaux avec agencement traditionnel (téléphone, poste informatique ...) ont une surface de l'ordre de 18 m^2.

7.4. LES VESTIAIRES

Les élèves sont amenés à se changer puisque les tenues professionnelles de cuisine et de restaurant sont à usage interne et réservées aux ateliers.

Les vestiaires sont le lieu de dépose des effets personnels pour une durée relativement longue de 4 ou 5 heures et de ce fait doivent être protégés.

Pour des raisons de sécurité l'outillage professionnel et les couteaux de cuisine et de restaurant ne doivent pas quitter l'enceinte de l'établissement.

Il convient de prévoir les locaux d'hygiène, douches, W-C., lave-mains, conformément à la législation en vigueur.

Ces contraintes impliquent donc :

1) un vestiaire de déshabillage ;
2) un ensemble sanitaire complet ;
3) une zone de dépose avec casier des outillages professionnels.

Équipements conseillés

Vestiaire de déshabillage hommes ou femmes
Consigne-armoire individuelle en tôle, modèle standard ½ hauteur (1 par élève).
Banc métallique fixé au sol.
Portemanteaux.
Système d'alarme volumétrique.
Cloisonnement type clôture incluant portes avec serrures fermant à clé, box pour 12 élèves de 18 m^2.

Exemples de schémas d'implantation

En pages suivantes, il est proposé successivement 3 exemples de schémas représentant :

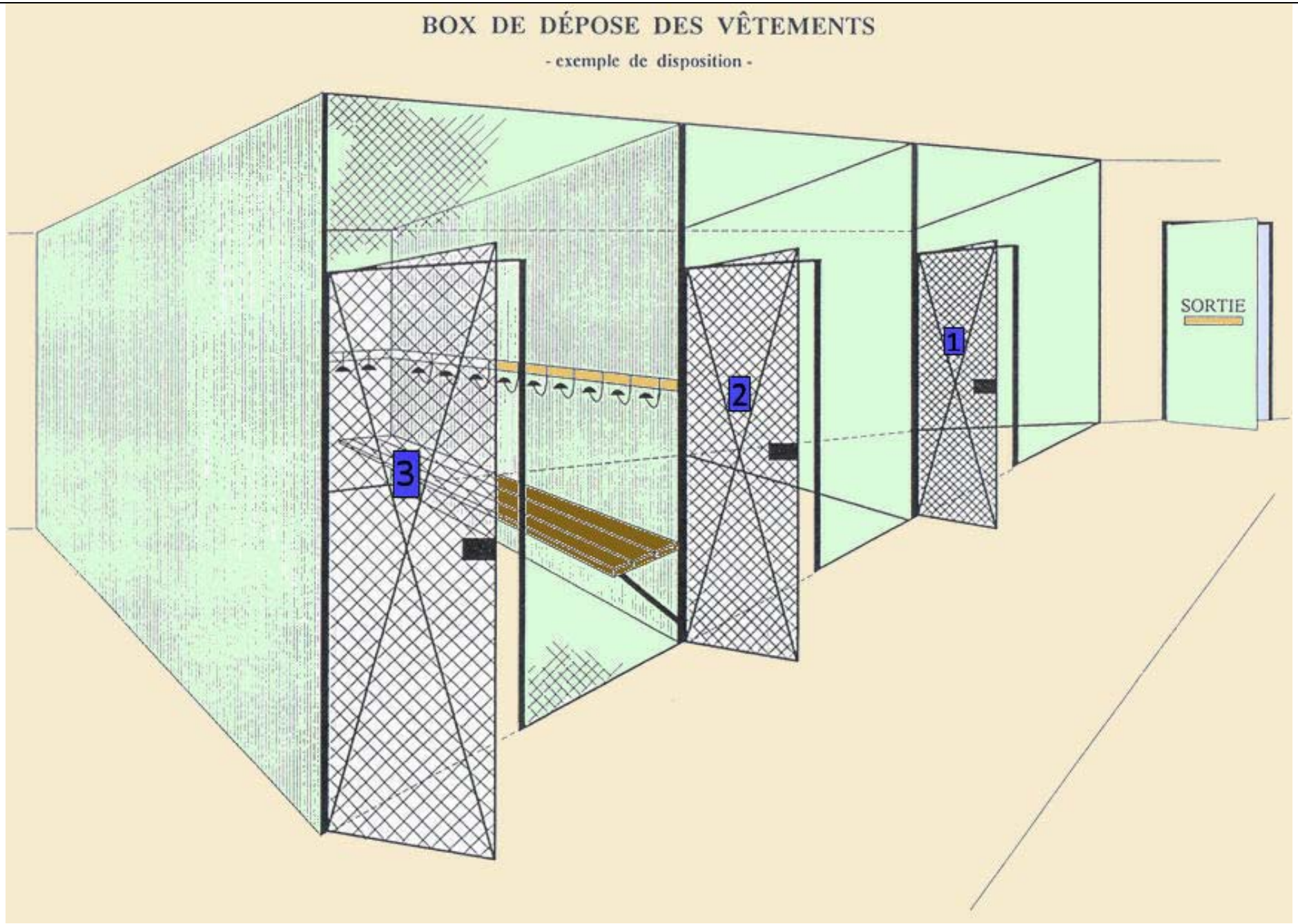
. le local consignes,
. les box de dépose des vêtements,
. l'ensemble Vestiaires - Consignes - Sanitaires - Douches.

LOCAL CONSIGNES DES VESTIAIRES

- exemple de disposition -

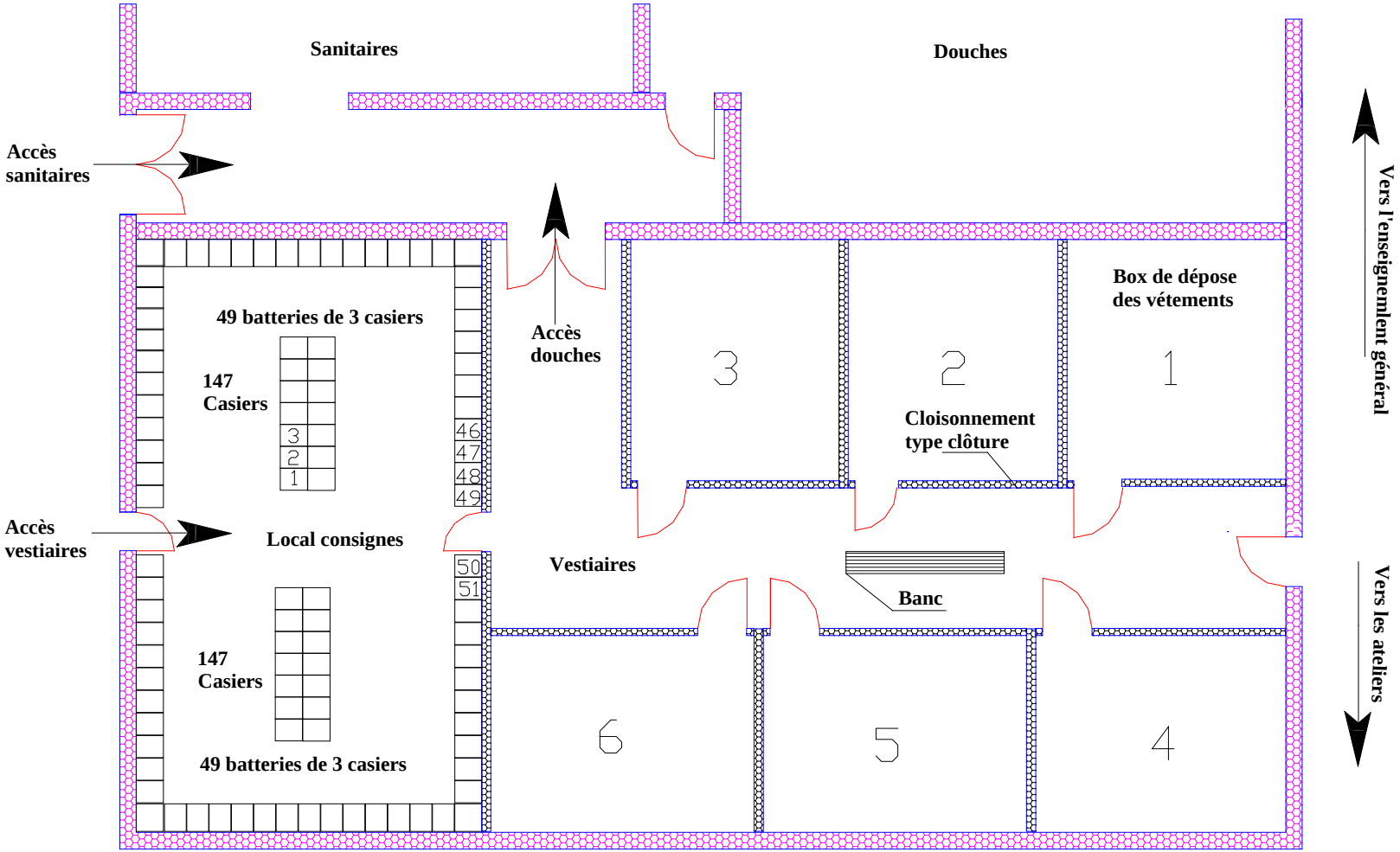


Note : En fonction de l'effectif des élèves les locaux consignes supplémentaires doivent être implantés de préférence à proximité des vestiaires.


BOX DE DÉPOSE DES VÊTEMENTS
- exemple de disposition -
SORTIE
1
2
3

ENSEMBLE VESTIAIRES CONSIGNES SANITAIRES DOUCHES

- exemple de disposition –



8. FICHE SIGNALÉTIQUE DES LOCAUX D'INITIATION

8.1. LOCAUX de RESTAURATION, de CUISINE, ET D'HÉBERGEMENT

Caractéristiques / Locaux	Surface (m^2)	Effectif usuel (élèves)	Charge d'exploitation (KN/m^2)	Implantation en rez-de-chaussée	Hauteur sous plafond 2,5 à 3 mètres	Hauteur sous plafond 4,5 à 5 mètres	Revêtement de sol Classification UPEC	Sol en pente vers les siphons	Sol antidérapant	Sol étanche à l'huile	Extraction Air, fumée, vapeur	Éclairage artificiel (lux)	Réseau 220 v monophasé	Réseau 220 V et 380 V triphasé	Armoire électrique dans le local	Réseau (Tél + RJ45)	Prise TV	EFS et ECS	Réseau gaz
LOCAUX DE RESTAURATION	**LOCAUX DE RESTAURATION**							**LOCAUX DE RESTAURATION**								**LOCAUX DE RESTAURATION**			
Office du restaurant	53	12	6	X	-	X	U4P4E3C2	X	X	X	X	400	X	X	X	X	-	X	X
Restaurant d'initiation	95	12	3,5	X	-	X	U4P4E3C2	X	X	-	X	400	X	X	X	X	-	X	X
Salle d'atelier expérimental	75	12	3,5	-	X	-	U4P4E3C2	-	X	-	-	400	X	-	X	X	X	X	-
Salle d'analyse sensorielle	49	12	3,5	-	X	-	U4P4E3C2	X	X	-	X	400	X	-	X	X	-	X	-
LOCAUX DE CUISINE	**LOCAUX DE CUISINE**							**LOCAUX DE CUISINE**								**LOCAUX DE CUISINE**			
Atelier de préparations préliminaires	50	-	3,5	X	X	-	U4P4E3C2	X	X	X	X	400	X	X	X	X	-	X	X
Cuisine d'initiation 12 postes	105 ou 123	12	5	X	-	X	U4P4E3C2	X	X	X	X	400	X	X	X	X	-	X	X
Pâtisserie d'initiation	84	12	5	X	-	X	U4P4E3C2	X	X	X	X	400	X	X	X	X	-	X	X
Cuisine d'initiation mixte	117	12	5	X	-	X	U4P4E3C2	X	X	X	X	400	X	X	X	X	-	X	X
Salle d'atelier expérimental	60	12	5	X	X	-	U4P4E3C2	X	X	X	X	400	X	X	X	X	X	X	X
Atelier de préparations sous vide	47	12	5	X	X	-	U4P4E3C2	X	X	X	X	400	X	X	X	X		X	X
LOCAUX D'HÉBERGEMENT	**LOCAUX D'HÉBERGEMENT**							**LOCAUX D'HÉBERGEMENT**								**LOCAUX D'HÉBERGEMENT**			
Atelier d'accueil clients	80 à 137	12	3,5	-	X	-	U3P3E2C0	-	-	-	-	250 à 500	X	-	X	X	X	-	-
Salle de communication professionnelle	80	12 et +	3,5	-	X	-	U3P3E2C0	-	-	-	-	250 à 500	X	-	X	X	X	-	-
Salle de lancement et unité d'étages	40	12	2,5	-	X	-	U3P3E2C0	X	X	-	-	400	X	-	-	X	-	X	-
Chambre 3* - 2 lits	25	4	2,5	-	X	-	U_{25}P2E1CO	-	-	-	X	300	X	-	-	X	X	X	-
Chambre 3* 2 lits – Résidence hôtelière	25	4	2,5	-	X	-	U_{25}P2E1CO	-	-	-	X	300	X	-	-	X	X	X	-
Chambre 4*- Suite à 2 lits	35	4	2,5	-	X	-	U_{25}P2E1CO	-	-	-	X	300	X	-	-	X	X	X	-
Coin cuisine studio - 3*	9	4	2,5	-	X	-	U_{25}P2E1CO	-	-	-	X	300	X	-	-	X	X	X	-
Chambre 3* - Personne à mobilité réduite	34	4	2,5	-	X	-	U_{25}P2E1CO	-	-	-	X	300	X	-	-	X	X	X	-

EFS : eau froide sanitaire **ECS : eau chaude sanitaire** Lux sur Wikipédia

Centre Scientifique et Technique du Bâtiment (CSTB) : www.cstb.fr et le classement UPEC

8. FICHE SIGNALÉTIQUE DES LOCAUX (SUITE)

8.2. LOCAUX d'APPLICATION, de RESTAURATION COLLECTIVE et AUTRES,

Caractéristiques / Locaux	Surface (m^2)	Effectif usuel (élèves)	Charge d'exploitation (KN/m^2)	Implantation en rez-de-chaussée	Hauteur sous plafond 2,5 à 3 mètres	Hauteur sous plafond 4,5 à 5 mètres	Revêtement de sol Classification UPEC	Sol en pente vers les siphons	Sol antidérapant	Sol étanche à l'huile	Extraction Air, fumées, vapeurs	Éclairage artificiel (lux)	Réseau 220 v monophasé	Réseau 220 V et 380 V triphasé	Armoire électrique dans le local	Réseau (Tél + RJ45)	Prise TV	EFS et ECS	Réseau gaz
LOCAUX D'APPLICATION 40/70 couverts																			
Hall d'accueil – Bar – Caisse - Vestiaire	83	12	4	X	-	X	U4P4E3C2	-	X	-	X	400	X	X	X	X	X	X	-
Salle de réunion	32	12	3,5	X	X	-	U4P4E3C0	-	-	-	-	400	X	X	X	X	X	-	-
Office du restaurant l	50	12	3,5	X	-	X	U4P4E3C2	X	X	X	X	400	X	-	X	X	-	X	-
Restaurant + salon + réserve	88	12	3,5	X	-	X	U4P4E3C2	-	X	X	-	400	X		X	X	-	X	-
LOCAUX D'APPLICATION 70/110 couverts																			
Hall d'accueil – Bar – Caisse - Vestiaire	148	12	4	X	-	X	U4P4E3C2	-	X	-	X	400	X	X	X	X	X	X	-
Salle de réunion	48	12	3,5	X	-	X	U4P4E3C0	-	-	-	-	400	X	X	X	X	X	-	-
Office du restaurant l	80	12	3,5	X	-	X	U4P4E3C2	X	X	X	X	400	X	-	X	X	-	X	-
Restaurant + salon + réserve	140	12	3,5	X	-	X	U4P4E3C2	-	X	X	-	400	X		X	X	-	X	-
Cuisine d'application 40/70 ou 70/110	117	12	5	X	-	X	U4P4E3C2	X	X	X	X	400	X		X	X	-	X	X
LOCAUX DE RESTAURATION COLLECTIVE																			
Cuisine collective 450 à 600 rationnaires	210	12	5	X	-	X	U4P4E3C2	X	X	X	X	400	X	X	X	X	-	X	X
Salle à manger 500 couverts	650	12	3,5	X	-	X	U4P4E3C2		X	X	X	400	X	X	X	X	-	X	-
AUTRES LOCAUX à PRÉVOIR																			
Salle commune de technologie	60	36	4	-	X	-	U3P3E2C1	-	-	-	-	400	X	-	-	X	-	X	-
Vestiaires		12+12	2,5	X	-	-	U4P2E3C2	X	X	-	X	300	X	-	-	X	-	X	-
CDI		30	4	-	X	-	U4P3E2C0	-		-	-	400	X	-	-	X	X	-	-
Économat		-	6	X	X	-	U4P4E3C2	-	X	X	X	400	X	-	X	X	-	X	-
Économat – cave à vins	100	-	6	X	X	-	U4P4E3C2	-	X	-	-	300	X	-	X	X	-	-	-
Économat – cave autres boissons	20	-	6	X	X	-	U4P4E3C2	-	X	-	-	300	X	-	X	X	-	-	-
Économat – réserve produits d'entretien	10	-	6	X	X	-	U4P4E3C2	-	X	-	-	300	X	-	X	X	-	-	-
Économat – réserve matériel de cuisine	30	-	6	X	X	-	U4P4E3C2	-	X	-	-	300	X	-	X	X	-	-	-
Économat – réserve matériel de restaurant	30	-	6	X	X	-	U4P4E3C2	-	X	-	-	300	X	-	X	X	-	-	-
Lingerie		-	4	X	-	X	U3P2E2C0	X	X	-	X	300	X		X	X	-	X	-
Local rangement matériel d'entretien (en prévoir plusieurs)	8	-	5	-	X	-	U4P4E3C2	-	X	-	-	300	X		X	X	-	X	-
Bureau Chef de travaux	18	-	2,5	-	X	-	U3P2E3C0	-		-	-	400	X		-	X	-	-	-
Bureau secrétariat Chef de travaux	18	-	2,5	-	X	-	U3P2E3C0	-		-	-	400	X		-	X	-	-	-
Bureau adjoint Chef de travaux	18	-	2,5	-	X	-	U3P2E3C0	-		-	-	400	X		-	X	-	-	-
Bureau des professeurs	18	-	2,5	-	X	-	U3P2E3C0	-		-	-	400	X		-	X	-	-	-

EFS : eau froide sanitaire **ECS : eau chaude sanitairev** Lux sur Wikipédia

9. LES TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION (Tic)

- ✓ Tous les ordinateurs installés doivent être configurés en réseau et doivent avoir un accès à internet.

- ✓ Mise en place de **Tableaux numériques interactifs** dans les salles de Technologies, les salles d'Atelier expérimental, restaurant d'initiation, salle d'œnologie, ...
  http://www.intertni.fr/

- ✓ Mise en place de postes fixes de vidéo projection et acquisition de « Cubes -Tice »
  http://www.tice.ac-versailles.fr/Le-Cube-Tice.html

- ✓ Mise en place de **vidéoprojecteurs fixes dans les ateliers de restaurant notamment**, associés à un **écran escamotable ou à une partie de mur dédiée à la projection** (couleur blanche, peinture spéciale) qui peut également être occulté lors du service au besoin (rideau).

- ✓ Mise en place d'un système **de prise de commande par écran tactile dans les restaurants**

  Il s'agit de préparer les élèves à utiliser cet outil de travail, qui se généralise dans la restauration. La rédaction des bons de commande n'est toutefois pas pour autant bannie des apprentissages, il s'agit simplement de préparer les élèves à savoir « rentrer » leur table une fois le bon rédigé à l'aide du système tactile pour la facturation.

  Le système peut être complété par une sortie de la commande directement dans l'atelier de cuisine, à l'aide d'une imprimante disposée au passe et dédiée à cet usage.

9.1. ESPACE NUMÉRIQUE DE TRAVAIL (ENT)

Une première définition issue du SDET[1] (« schéma directeur des environnements de travail »), document de cadrage réalisé par le ministère français de l'Éducation nationale : « un espace numérique de travail désigne un dispositif global fournissant à un usager un point d'accès à travers les réseaux à l'ensemble des ressources et des services numériques en rapport avec son activité. Il est un point d'entrée pour accéder au système d'information de l'établissement ou de l'école ».

Une seconde définition : l'ENT est le service en ligne accessible depuis n'importe quel navigateur connecté à l'Internet qui assemble les services numériques adaptés aux catégories d'utilisateurs : s'informer, produire des informations, consulter des ressources, organiser son travail, communiquer, travailler seul ou en groupe, apprendre, accompagner la scolarité de ses enfants, etc.

Ces services peuvent provenir :

- de leur organisation d'appartenance (rectorat, ministère, ESEN) ;
- d'une organisation partenaire (collectivité, mécène, etc.) ;
- d'un éditeur public (CRDP) ou privé.

Aux partenaires, État et régions, de se partager le financement des différents services offerts et des actions d'accompagnement nécessaires à la diffusion des usages.

L'ENT comporte un socle, lequel permet l'accès à un ensemble de services applicatifs qui sont articulés avec le socle.

L'ENT est, parfois, également appelé « bureau virtuel » ou « portail de services ».

Il est accessible de deux manières :

- en local : installé dans une structure (école, entreprise), il nécessite l'intervention en interne d'un technicien informatique et empêche dans la plupart du temps la coordination avec un acteur extérieur à l'entité utilisant l'ENT ;
- en extérieur : il est implanté sur un serveur accessible par tous de manière authentifiée. Ce service peut-être facturé comme un abonnement (ASP) ou être construit et maintenu par l'institution qui finance l'ENT.

Selon Dominique Cavet, directeur adjoint des ressources et de l'ingénierie documentaire du CNDP, l'ENT est un dispositif global fournissant à un usager un point d'accès à travers les réseaux à l'ensemble des ressources et des services numériques en rapport avec son activité. Il est un point d'entrée pour accéder au système d'information de l'établissement scolaire.

Source et compléments d'information sur les ENT:

http://fr.wikipedia.org/wiki/Espace_numérique_de_travail
http://www.educnet.education.fr/services/ent
http://www.ent.ac-versailles.fr/

Pour un élève, un bureau virtuel, c'est la possibilité d'accéder en ligne, dans ou hors de l'établissement, à son emploi du temps, son cahier de texte, ses notes mais aussi de consulter des ressources documentaires ou des éléments de cours mis à disposition par les professeurs et de travailler en collaboration avec ses camarades.

La mise en place des ENT relève donc d'une démarche globale, la politique de l'établissement et les orientations définies par celui-ci doivent pleinement aller dans ce sens.

Des outils sont mis en place dans certains établissements tels que :

- ✓ les cahiers de textes électroniques, consultables à distance,
- ✓ la consultation des notes à distance,
- ✓ la consultation des absences,
- ✓ le site Internet du lycée,
- ✓ etc.

Sans être toutefois intégrés dans un espace commun, ce sont déjà les éléments qui peuvent constituer un ENT au sens propre de la définition (qui assemble les services).

Concrètement, l'idée est de mettre à disposition de chaque enseignant

- ✓ un espace qu'il pourra gérer lui-même (contenus, interface, messages internes, …)
- ✓ avec des outils intégrés et prêts à fonctionner
- ✓ pour lui faciliter la tâche, lui ouvrir d'autres horizons, d'autres possibilités qu'il n'avait peut-être pas envisagées auparavant
- ✓ sans qu'il soit nécessairement un informaticien pour y arriver

Les contraintes, les limites

- ✓ Proposer un espace ne signifie pas qu'il sera utilisé par tous les enseignants

- ✓ Une formation à l'utilisation de l'ENT par les enseignants et les élèves est nécessaire afin que tous puissent s'approprier l'outil dans de bonnes conditions.

- ✓ Pour chaque établissement il faudra un référent compétent pour la mise en place et l'administration d'un tel outil (suivi des sauvegardes, interventions en cas de problème, aide à distance au besoin).

Exemple d'implantations :

- ✓ Lycée des métiers René-Auffray, Clichy-La-Garenne, académie de Versailles : TNI dans les ateliers cuisine et restaurant
- ✓ Lycée des métiers Camille-Claudel, Mantes-La-Ville : TNI, vidéoprojecteurs ou cubes Tice dans tous les ateliers de la filière restauration
- ✓ Lycée des métiers François-Rabelais, Hérouville-Saint-Clair, académie de Caen : intégration complète des Tice dans les espaces d'enseignement. Système global basé sur le réseau et ses ressources en termes de communication, stockage, transferts de données, etc.

10. ANNEXE A1

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

L'exercice professionnel dans des conditions optimales de santé et de sécurité est un droit du travailleur inscrit dans le code du travail. L'employeur a obligation de mettre en œuvre tous les moyens connus pour satisfaire aux exigences réglementaires en matière de santé et de sécurité au travail et d'actualiser ces moyens

En hôtellerie-restauration, la législation générale des ERP (Établissements Recevant du Public) s'applique. En est adaptée à la capacité d'accueil de l'établissement, à sa structure et à son environnement.

A ces directives, s'ajoutent celles liées à la sécurité sanitaire alimentaire, à l'usage de machines et de robots, et à l'utilisation de fluides inflammables ou pressurisés.

D'une manière générale, il ressort que chaque cas est un cas particulier et que la législation qui s'applique est en constante évolution.

Il est donc impératif de s'attacher à respecter les directives et préconisations des textes suivants :

- ✓ Code du travail :
  - o Code du travail (Recodification - 2008 -) : http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article125
  - o **Version en vigueur au 13 décembre 2009** :
  - o http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006072050&dateTexte=20091213

IMPORTANT : sur le site www.legifrance.gouv.fr , le code du travail en vigueur est disponible en téléchargement ; sont également disponibles les versions en cours d'évaluation qui préfigurent les évolutions en matière de droit du travail.

Pour les autres éléments relatifs à la santé et à la sécurité au travail, des sites officiels sont mis à jour dès que la législation évolue. Il convient donc de consulter :

- ✓ Le site internet de l'INRS (Institut National de Recherche et de Sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles) : http://www.inrs.fr/
- ✓ SYNERGIE , La prévention des risques professionnels dans la restauration et l'hôtellerie par la Caisse Régionale d'Assurance Maladie des Pays de la Loire : http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article339
- ✓ Sécurité incendie : http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article280
- ✓ Voir la rubrique « Hygiène, sécurité et prévention » du site national de ressources : http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?rubrique146

LIENS INSTITUTIONNELS :

- ✓ EurLex - Droit de l'Union européenne (Communauté européenne) : http://europa.eu.int/eur-lex/fr/index.html
- ✓ Journal officiel (France) : http://www.journal-officiel.gouv.fr
- ✓ Le service public de la diffusion du droit : http://www.legifrance.gouv.fr
- ✓ Centre national de prévention et de protection (CNPP / France) : http://www.cnpp.com
- ✓ Association pour la promotion de la sécurité au travail et environnement (APSTE / France) : http://www.apste.com
- ✓ Portail français sur la sécurité et la prévention (Sécurité-Prévention / France) : http://www.securite-prevention.com
- ✓ Assurance maladie - Branche accidents du travail et maladies professionnelles : http://www.risquesprofessionnels.ameli.fr
- ✓ Ministère du Travail, des Relations sociales, de la Famille, de la Solidarité et de la Ville : http://www.travail.gouv.fr
- ✓ Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail (AFSSET) : http://www.afsset.fr
- ✓ Centre d'information et de documentation sur le bruit (CIDB / France) : http://www.infobruit.org

Agence française de sécurité sanitaire des aliments : http://www.afssa.fr/

10. ANNEXE A2

LÉGISLATION DES RESTAURANTS D'APPLICATION

A compter du 1er janvier 2010, le « Paquet hygiène » s'applique en restauration. Il convient de vérifier les sources sur le site de la Direction Générale de l »Alimentation (DGAL)

Décret n° 2009-1658 du 18 décembre 2009 (JO du 29/12/2009) modifiant les livres II et VI de la partie réglementaire du code rural.
http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021533848]|

Arrêté du 18 décembre 2009 (JO du 29/12/2009) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant (Version consolidée au 30 décembre 2009)
http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021533994]|
Cet arrêté porte surtout sur l'amont de la chaîne (abattoirs, découpe), mais aussi sur la commercialisation de petites quantités de produits primaires tels que poissons, œufs, miel, gibiers, ...

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 (Version consolidée au 01 janvier 2010)
http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021573483]|
Cet arrêté abroge les arrêtés du 9 mai 95 et 29 septembre 97 pour la partie denrées d'origine animale.
la DGCCRF - Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes- doit abroger la partie denrées végétales au cours de l'année 2010.

Voir, avant abrogation définitive prévue en 2010, les arrêtés du 9 mai 95 et du 29 septembre 97 sur le site CRNHR :
http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article229

Voir également l'article « Paquet hygiène » sur le site CRNHR :
http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1414

10. ANNEXE A3

SCHÉMAS D'IMPLANTATION PAR SECTEURS ET PAR ZONES

TOTAL GENERAL DES SURFACES

code des grands ensembles		surface utile (m2)	cumul des surfaces
1	accueil	280	280
2	conciergerie	118	398
3	amphithéâtre et salles de réunion	310	708
4	enseignement général	2475	3183
5	C.D.I	232	3415
6	salle des professeurs	108	3523
7	direction - administration	173	3696
8	externat	162	3858
9	vie scolaire	172	4030
10	formation continue	173	4203
11	infirmerie	239	4442
12	internat	1200	5642
13	logements de fonction	700	6342
14	chef de travaux	111	6453
15	demi-pension	510	6963
16	économat R2	238	7201
17	service général	407	7608
18	lingerie	114	7722
19	déchets	60	7782
20	économat J1	262	8044
21	enseignement des technologies expérimentales et générales	986	9030
22	cuisine(s) d'initiation	360	9390
23	cuisine cafétéria(ou brasserie)	120	9510
24	laboratoire pâtisserie	100	9610
25	laboratoire traiteur	120	9730
26	cuisine d'application	120	9850
27	vestiaires élèves et professeurs	936	10786
28	zones de restauration ou "food hall"	828	11614
29	bar d'application	120	11734
30	chambres d'application	223	11957
31	enseignement du tourisme	257	12214
	Surface totale	**12214**	

hors
- parking
- plateau sportif
- circulations
- espaces annexes et extérieurs

SCHÉMA FONCTIONNEL GÉNÉRAL

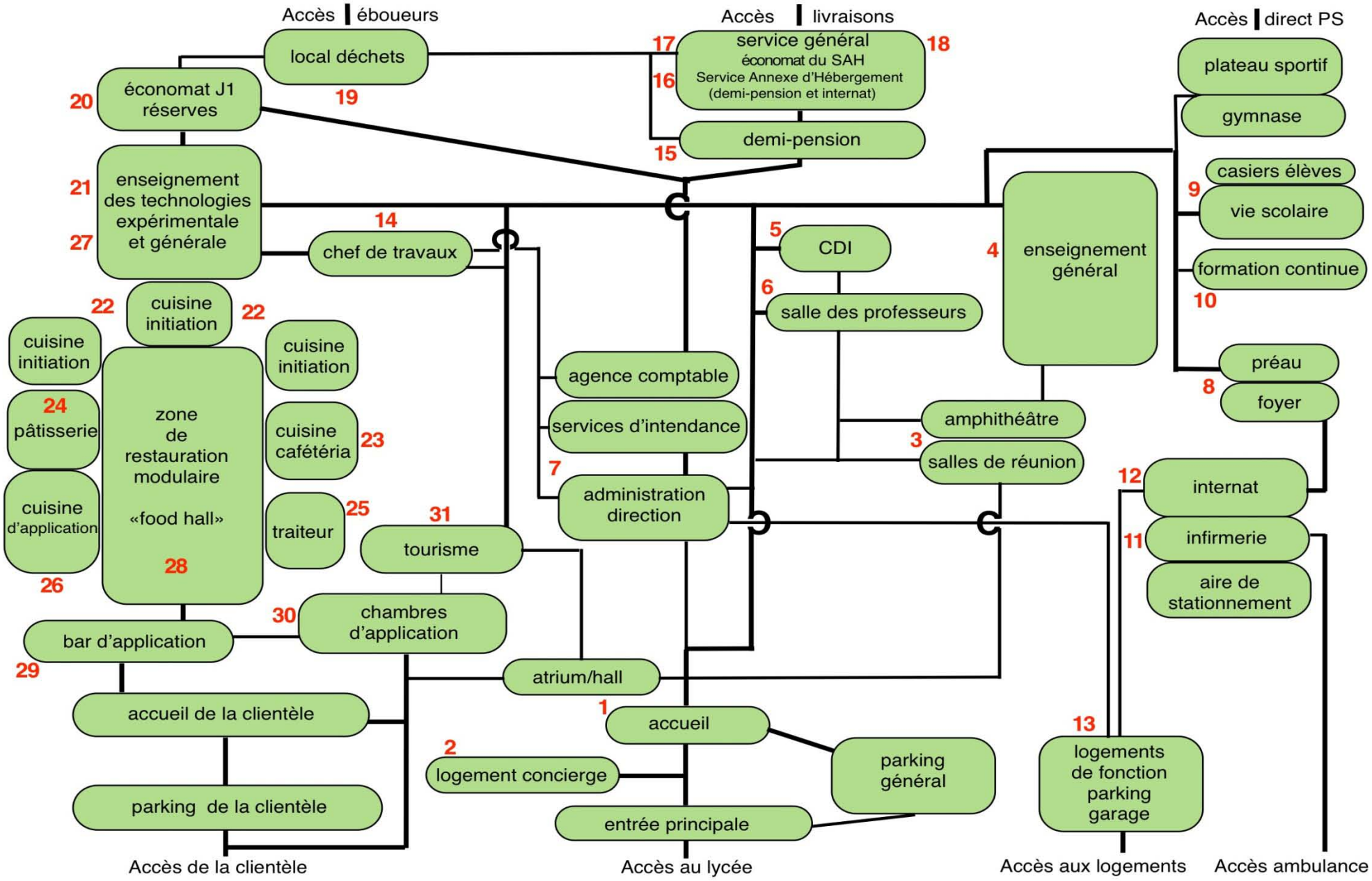
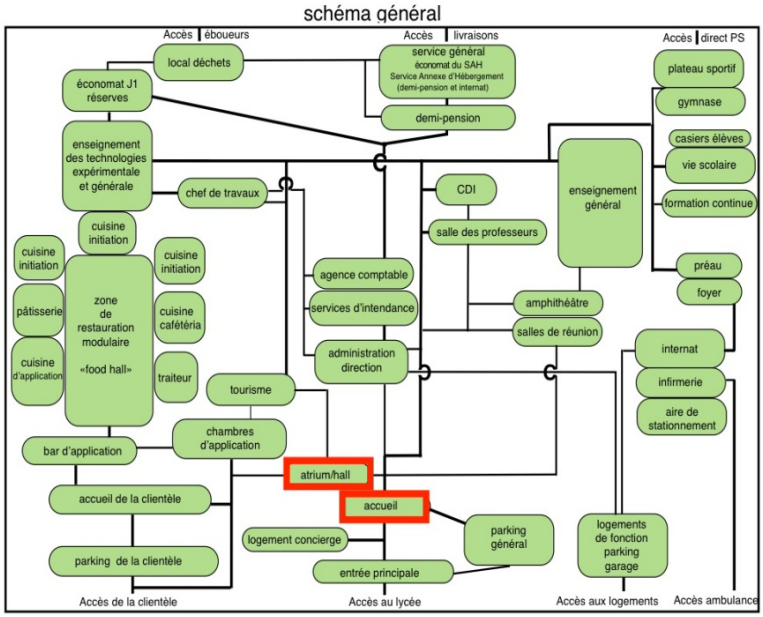


schéma général



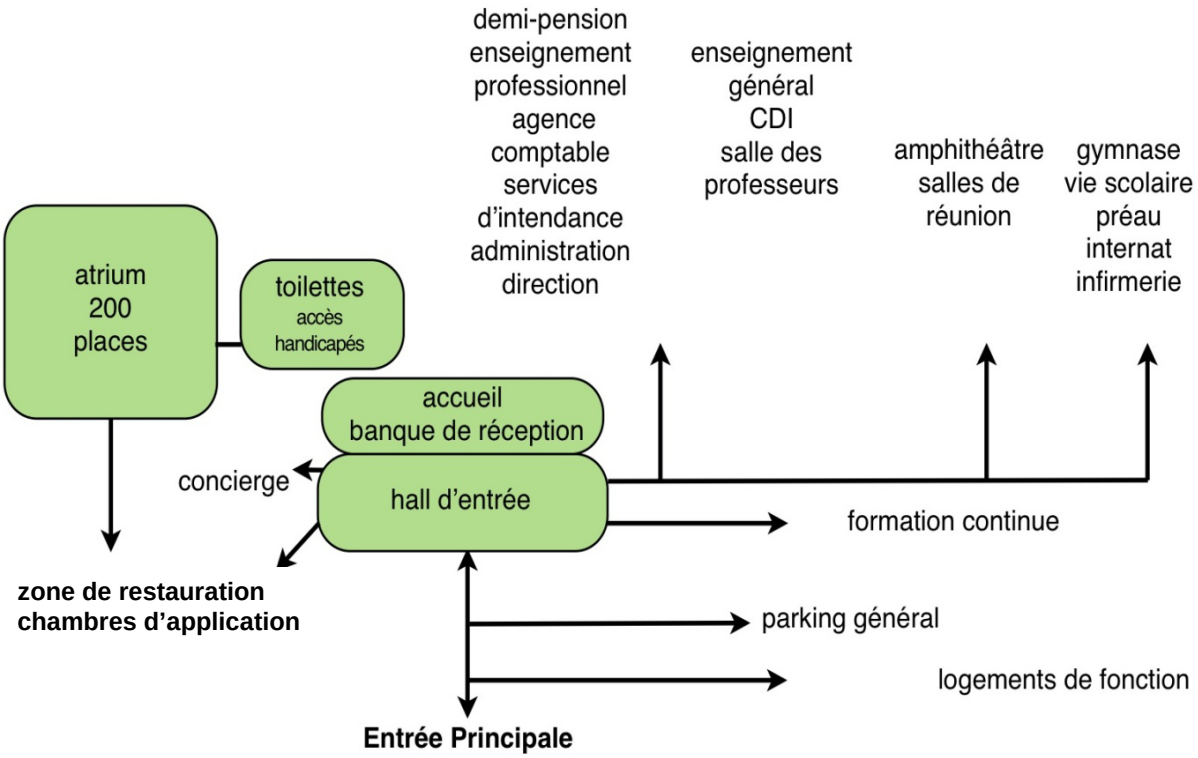
zone 1

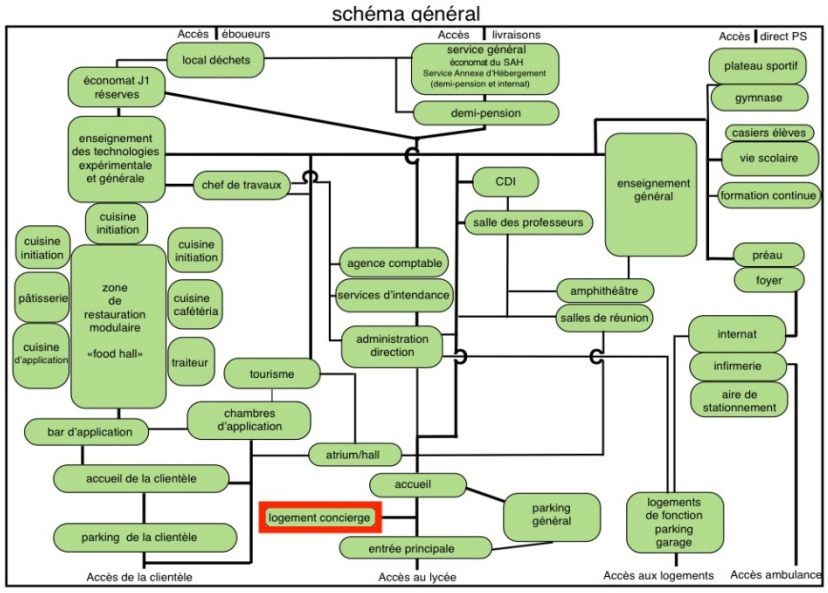
ZONE ACCUEIL / ATRIUM

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- hall d'entrée			
- accueil - banque de réception	1	250	250
- atrium			
- toilettes 1	1	15	15
- toilettes 2	1	15	15
		Total >	**280**

Schéma des relations





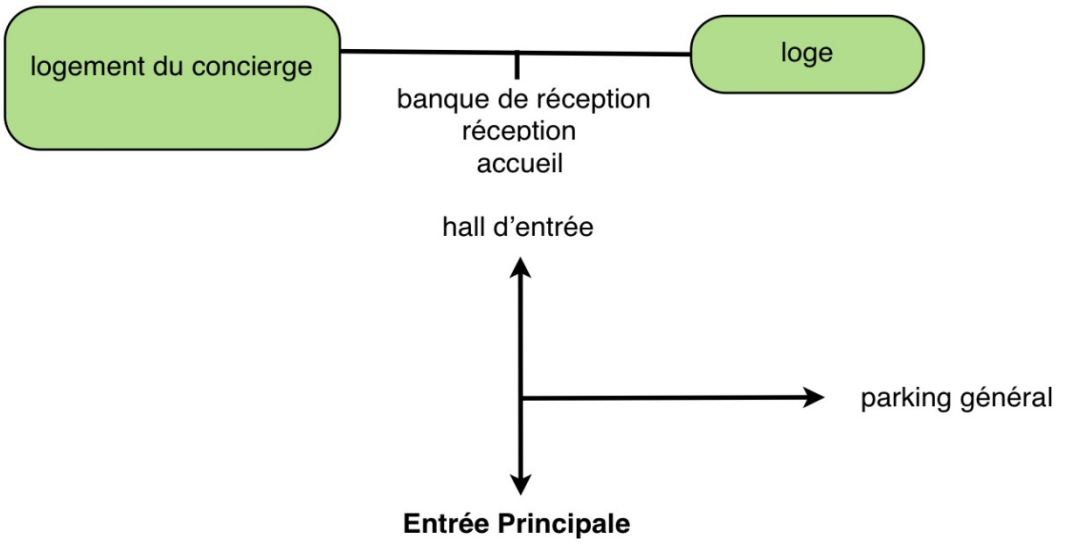
zone 2

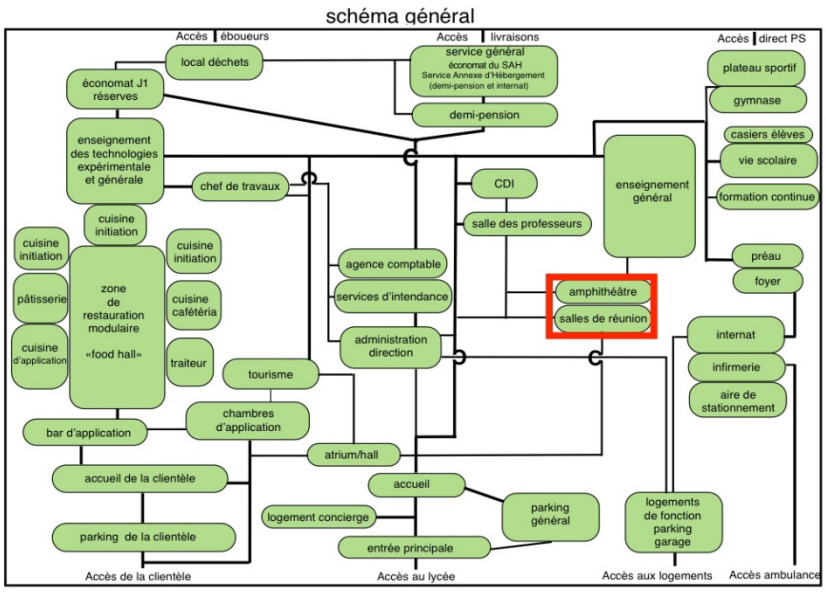
ZONE CONCIERGERIE

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- logement du concierge	1	100	100
- loge	1	18	18
- autocommutateur			
		Total >	118

Schéma des relations





zone 3

AMPHITHÉÂTRE
et
SALLES DE REUNION

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- amphithéâtre 80 places	1	150	150
- salle(s) de réunion	1	120	120
- sanitaires	1	20	20
- sanitaires	1	20	20
		Total >	**310**

Schéma des relations

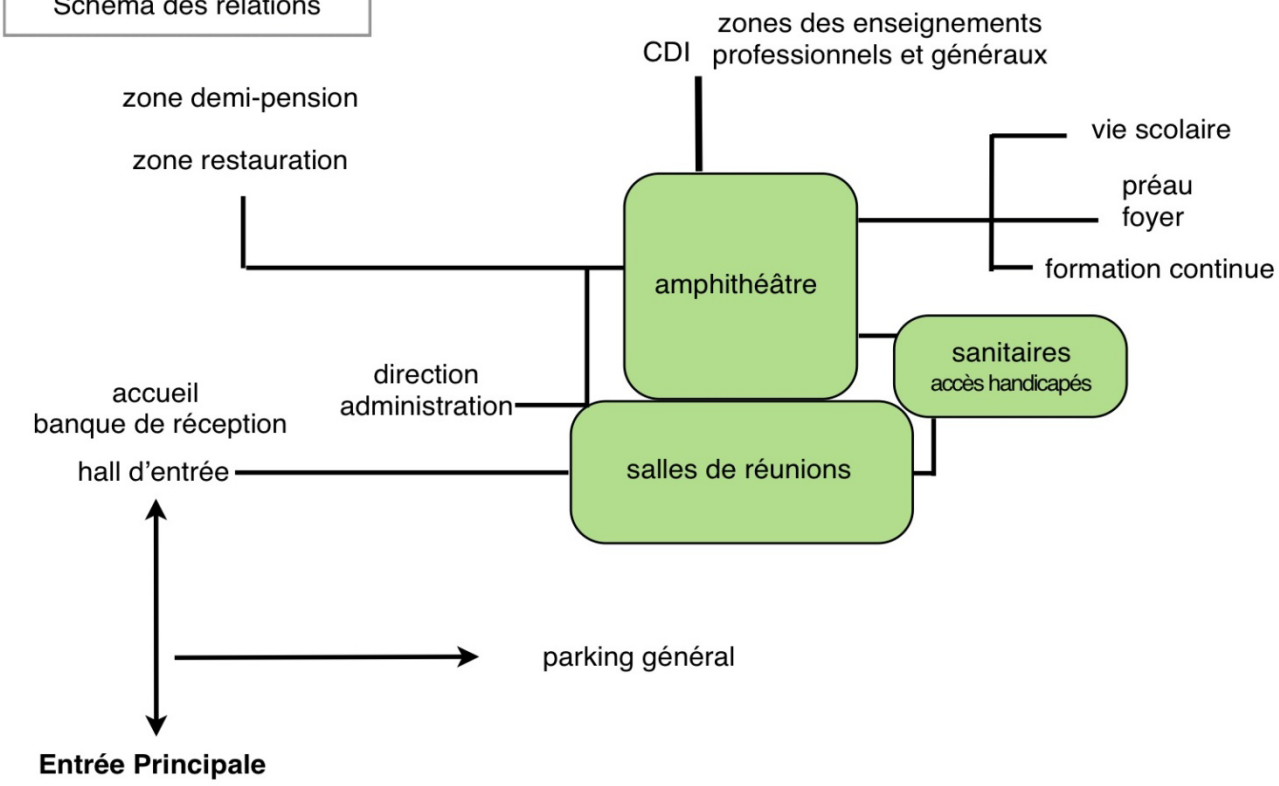
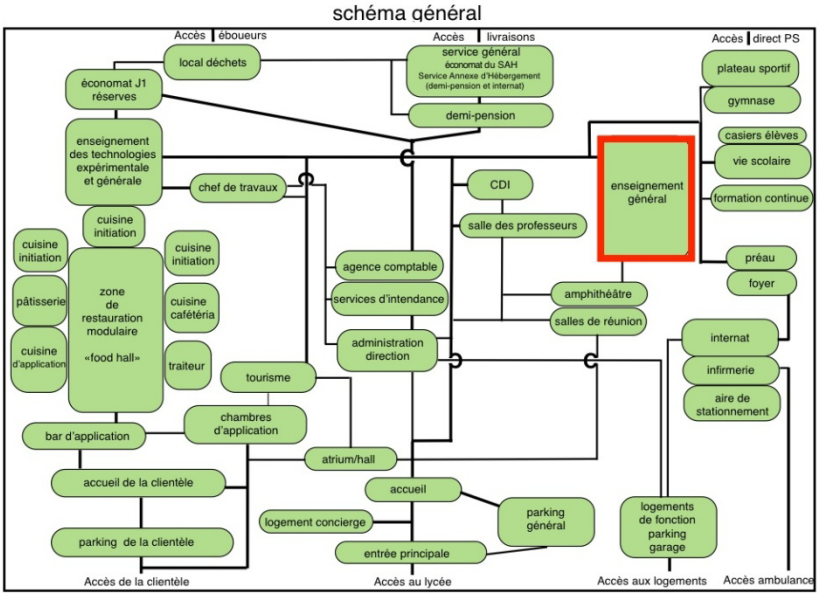


schéma général



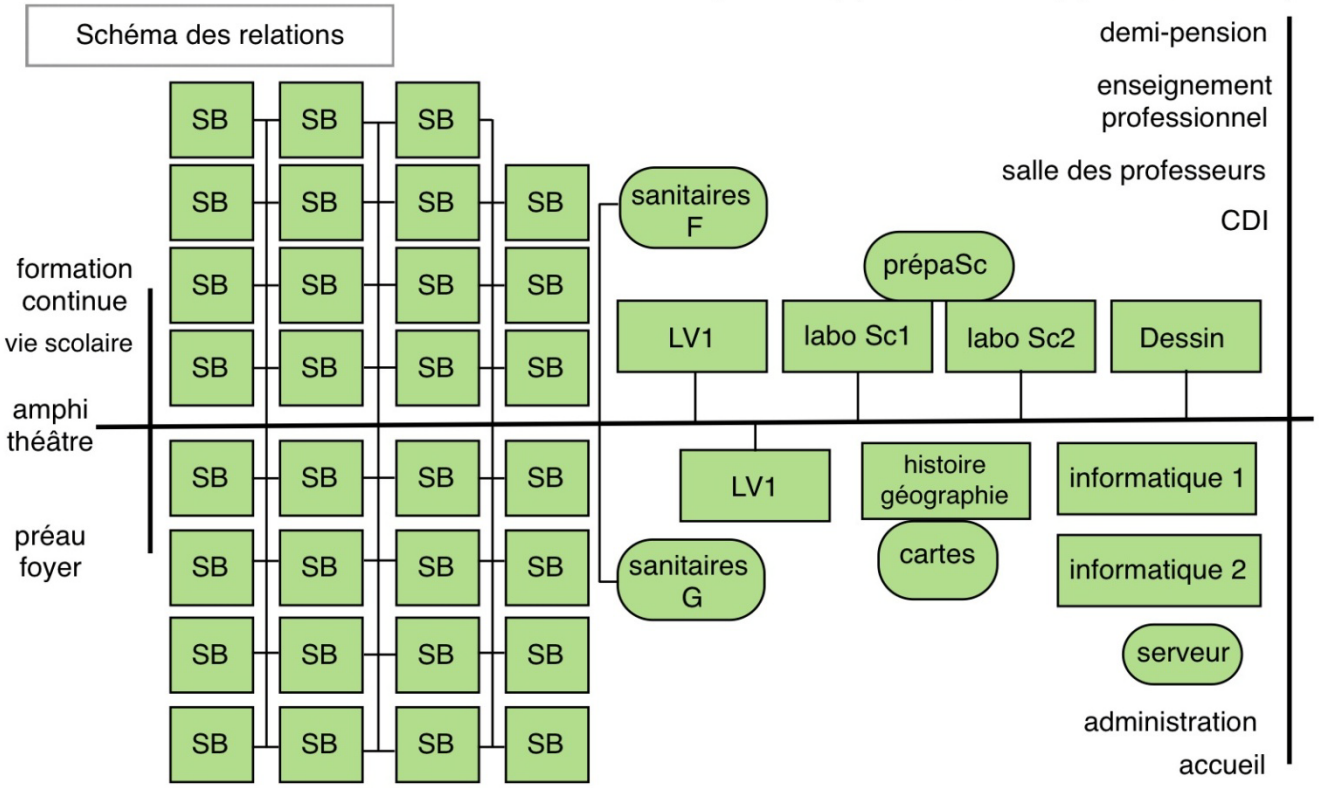
zone 4

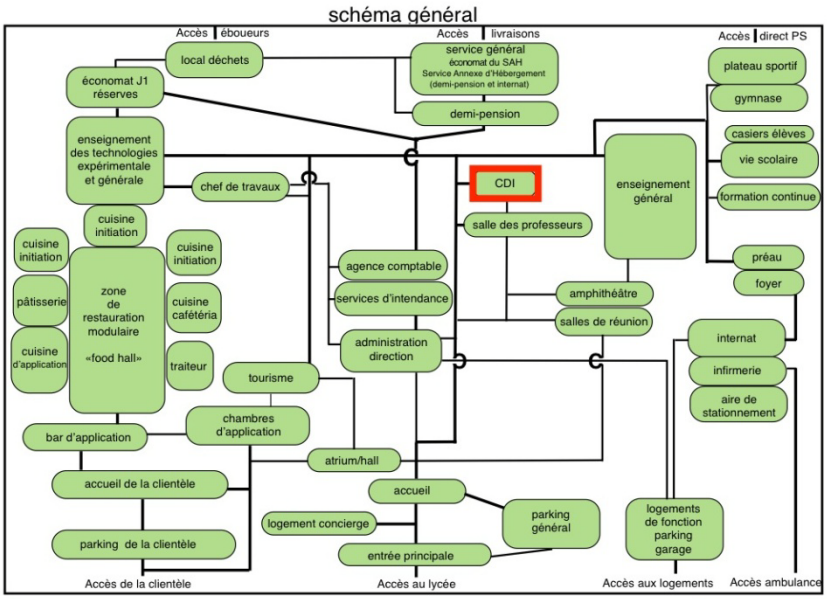
ZONE
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- salles banalisées 24 places (Q selon FDO)	15	50	750
- salles banalisées 36 places (Q selon FDO)	16	60	960
- laboratoire LV	2	70	140
- salle Histoire-Géographie	1	70	70
- salle des cartes	1	20	20
- laboratoire Sciences	2	90	180
- local de préparation sciences	1	15	15
- salle de dessin - arts appliqués	1	110	110
- salle informatique	2	60	120
- salle serveur informatique	1	20	20
- toilettes	6	15	90
		Total >	**2 475**

Schéma des relations





zone 5

ZONE CDI

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- bibliothèque	1	100	100
- documentation	1	85	85
- stockage	1	25	25
- bureau COP (conseiller d'orientation psychologue)	1	16	16
- toilettes	1	6	6
		Total >	**232**

Schéma des relations

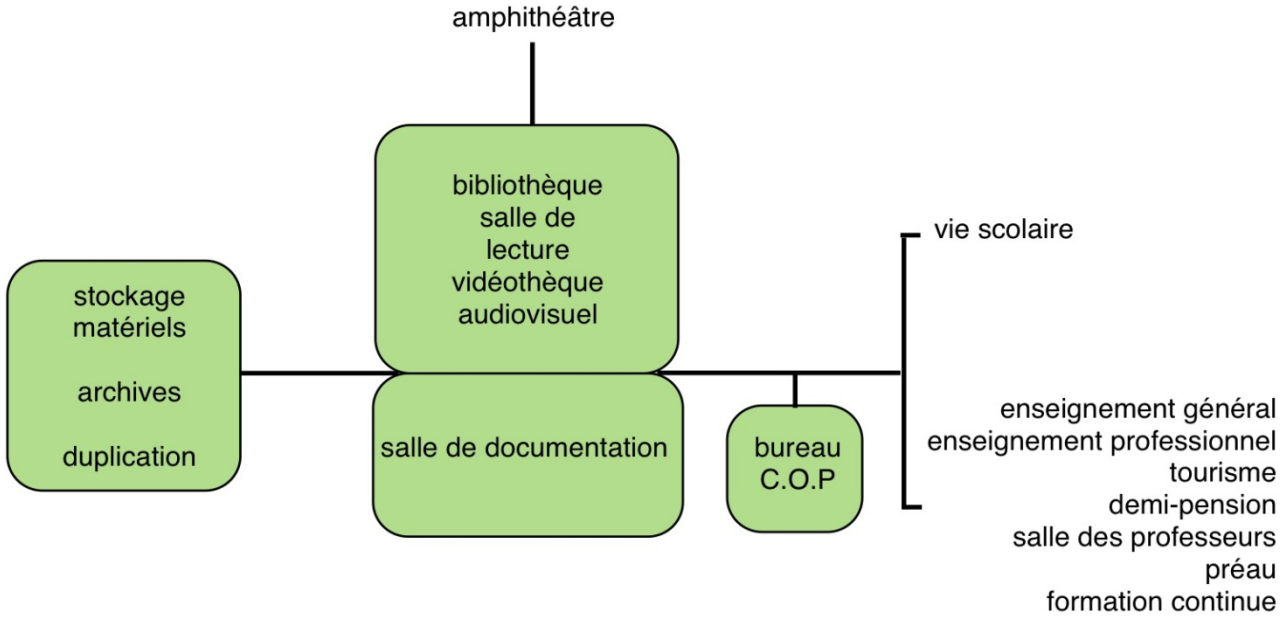
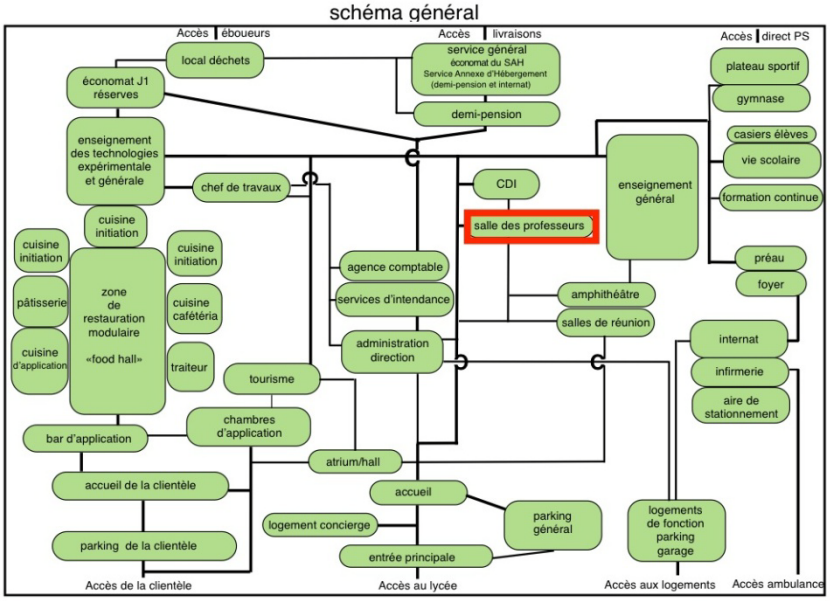


schéma général



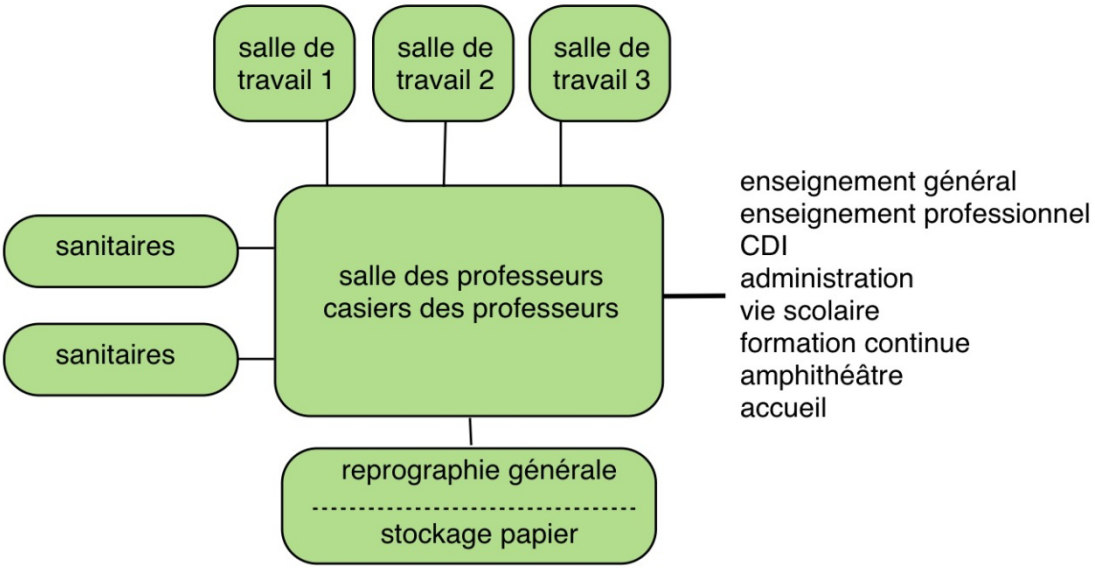
zone 6

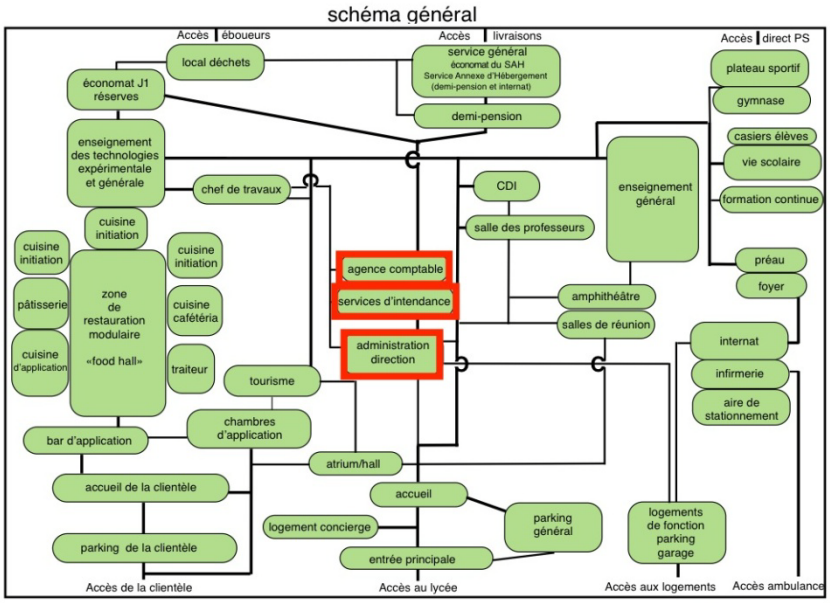
ZONE
SALLE DES PROFESSEURS

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- salle de réunion	1	40	40
- salle de travail	3	12	36
- reprographie générale et stockage papier	1	20	20
- toilettes	2	6	12
		Total >	**108**

Schéma des relations





zone 7

ZONE
ADMINISTRATION

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- bureau du proviseur	1	25	25
- secrétariat proviseur	1	12	12
- bureau du proviseur-adjoint	1	20	20
- secrétariat proviseur-adjoint	1	12	12
- agence comptable	1	20	20
- services d'intendance	4	12	48
- reprographie	1	6	6
- archives	1	12	12
- réserve	1	6	6
- toilettes	2	6	12
		Total >	**173**

Schéma des relations

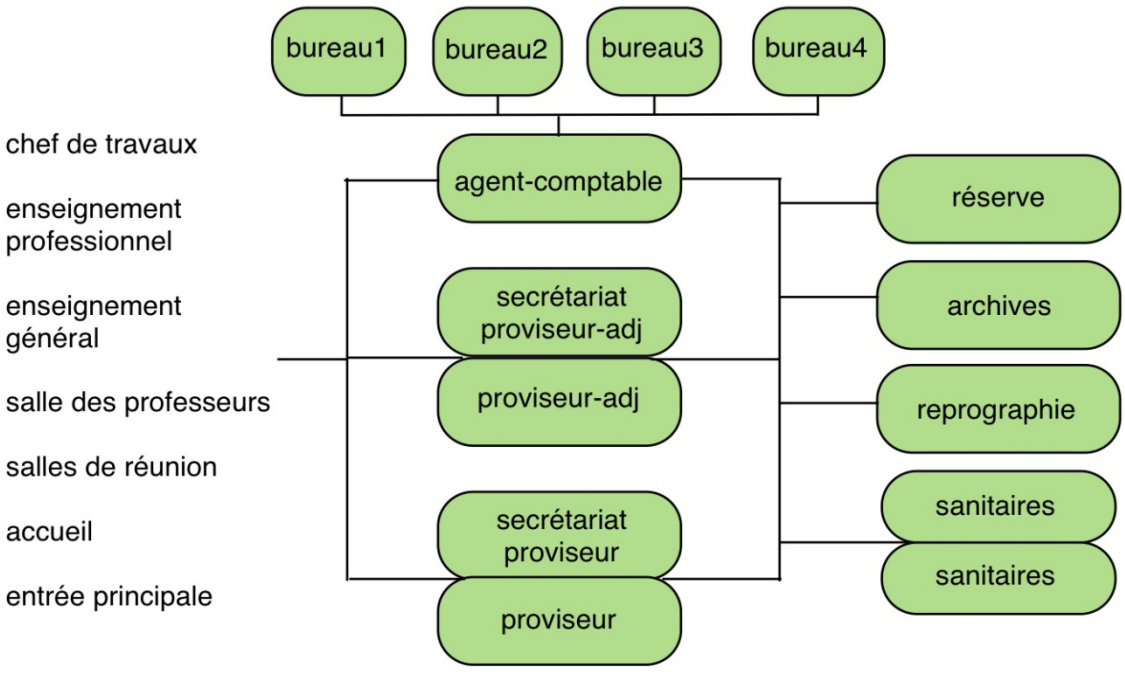
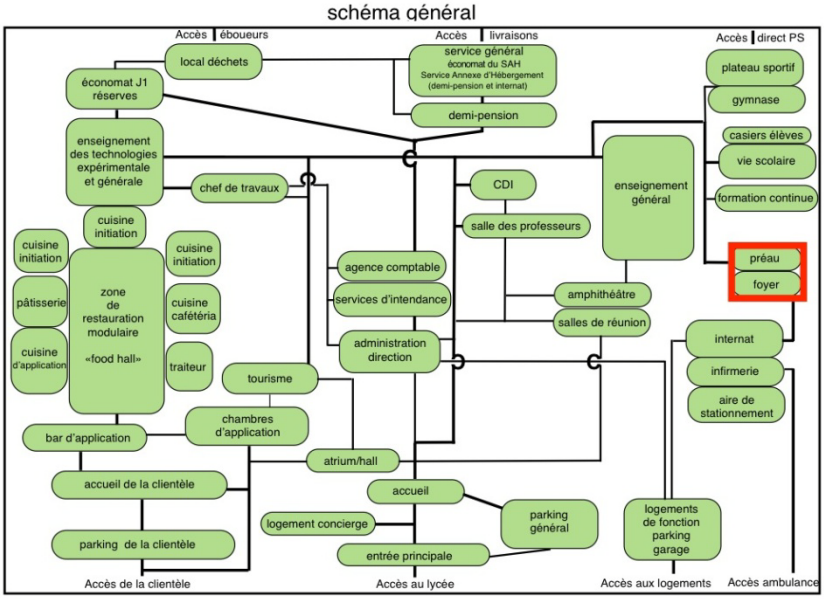


schéma général



zone 8

ZONE EXTERNAT

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- préau des élèves	1	200	
- maison des lycéens	1	135	135
- coopérative	1	15	15
- toilettes	2	6	12
		Total >	**162**

Schéma des relations

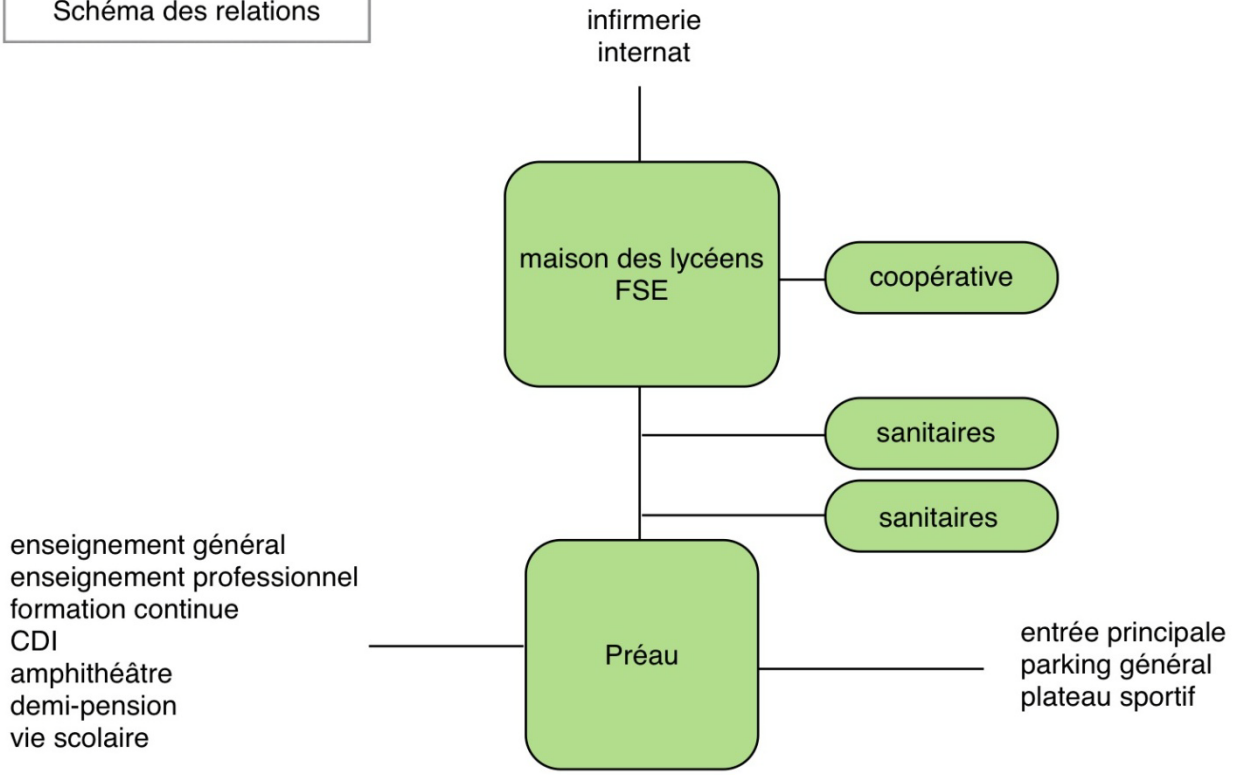
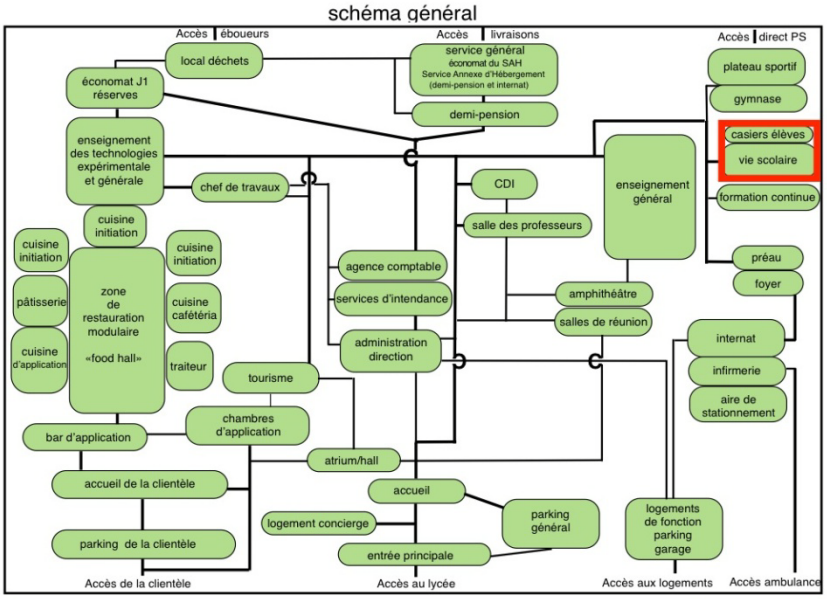


schéma général



zone 9

ZONE VIE SCOLAIRE

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- bureau conseiller principal d'éducation	2	18	36
- bureau surveillants d'externat	1	20	20
- salle de travail 1	1	50	50
- salle de travail 2	1	60	60
- toilettes	1	6	6
- casiers élèves (un par élève : voir FDO)			
		Total >	**172**

Schéma des relations

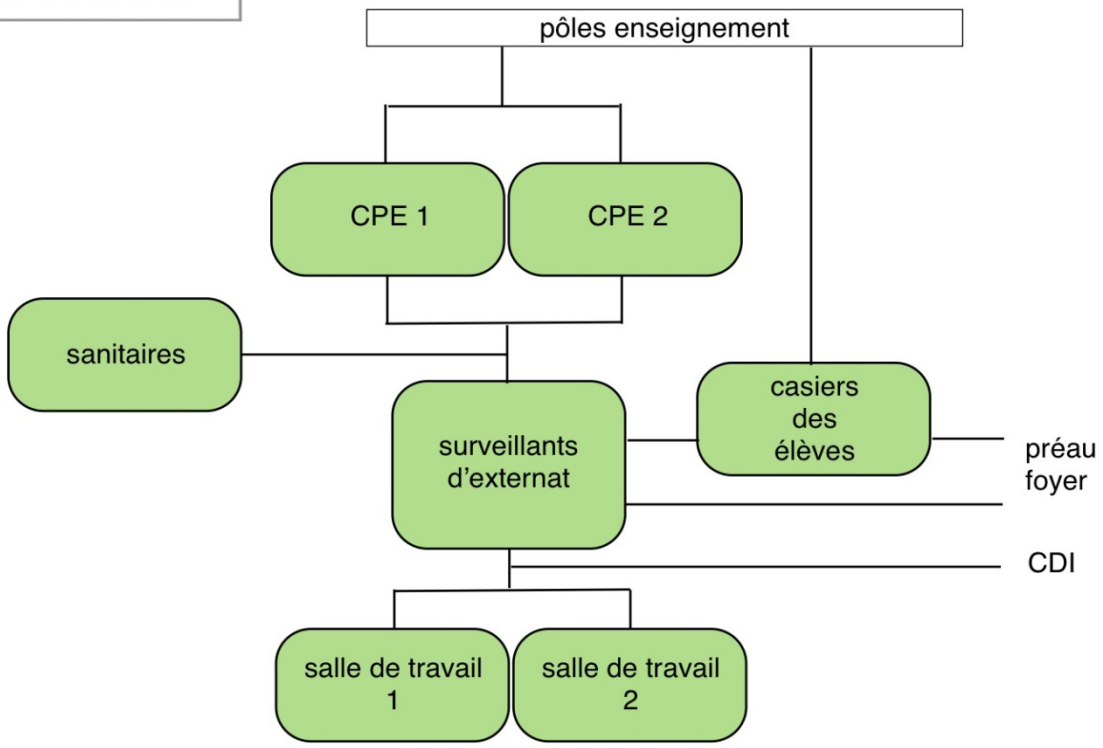
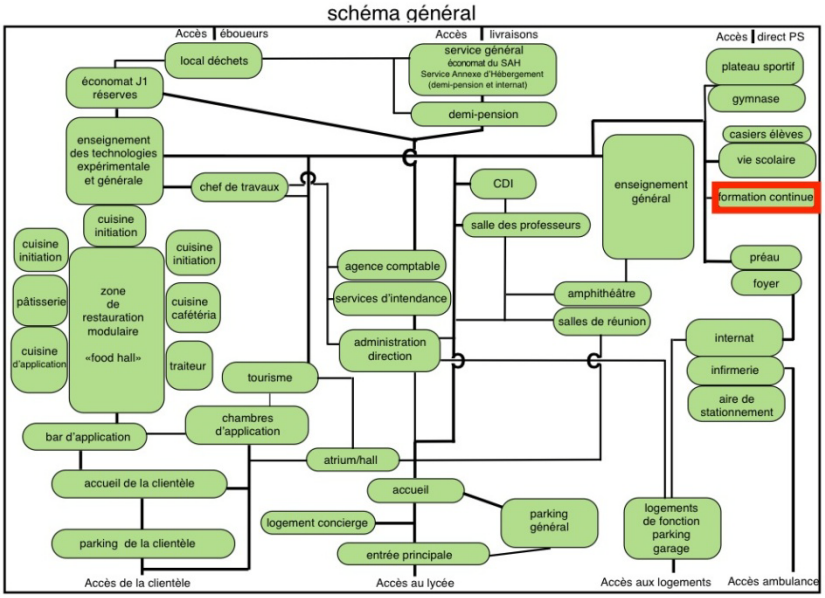


schéma général



zone 10

ZONE
FORMATION CONTINUE

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- bureau du conseiller en formation continue	1	20	20
- bureau du coordinateur	1	20	20
- secrétariat	1	18	18
- hall d'accueil (information, comptoir)	1	15	15
- salle de travail	4	25	100
		Total >	**173**

Schéma des relations

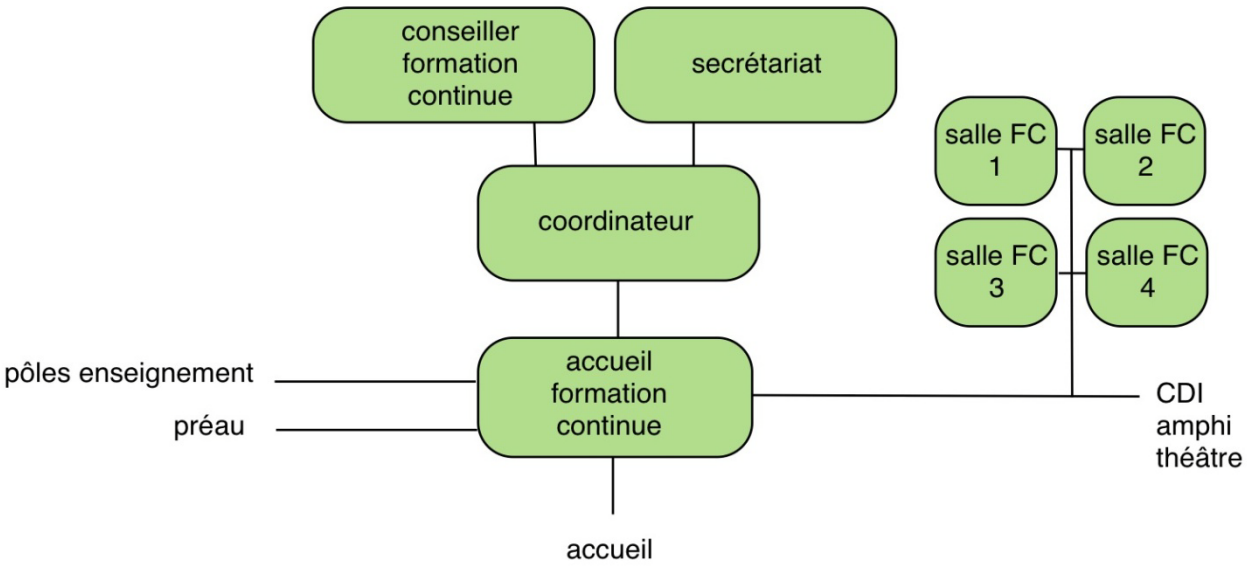
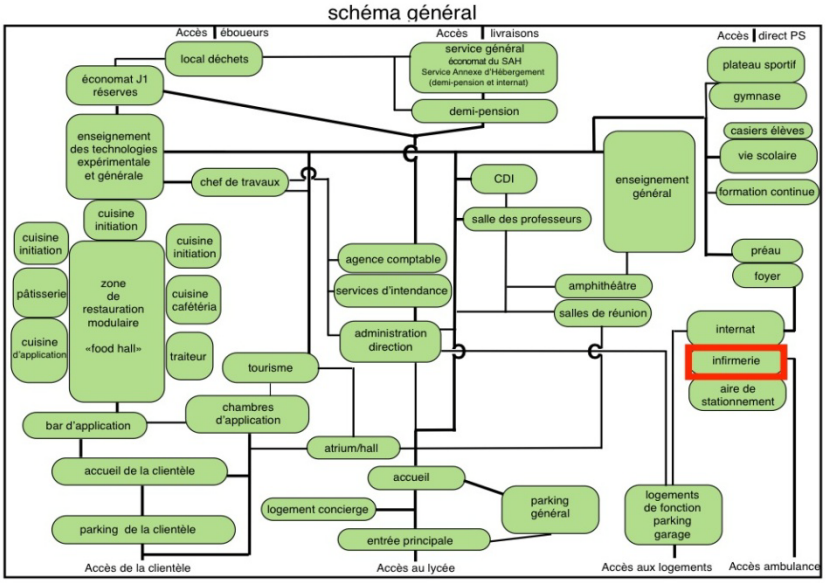


schéma général



zone 11

ZONE
INFIRMERIE

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- logement infirmier(e)	1	100	100
- chambre pour malade isolé	3	9	27
- bloc sanitaire / local produits d'entretien	1	10	10
- salle d'attente	1	12	12
- salle de soins / tisanerie	1	15	15
- salle de mensuration	1	9	9
- bureau infirmier(e)	1	18	18
- local réserve (matériels médicaux/médicaments)	1	6	6
- cabinet du médecin	1	15	15
- bureau de l'assistant(e) social(e)	1	15	15
- local archives	1	6	6
- toilettes	1	6	6
		Total >	239

Schéma des relations

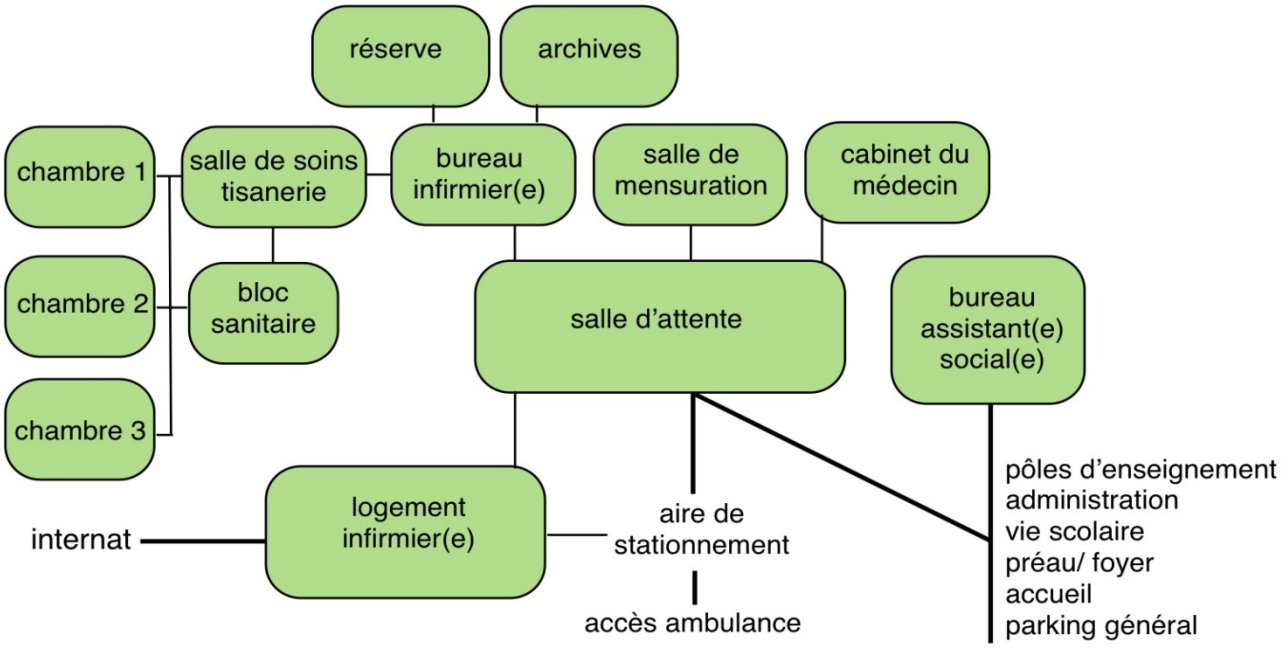
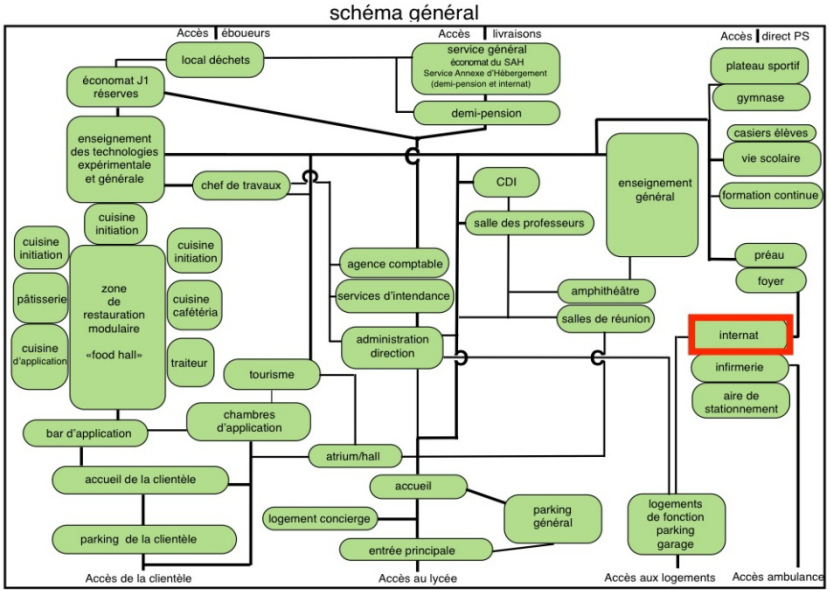


schéma général



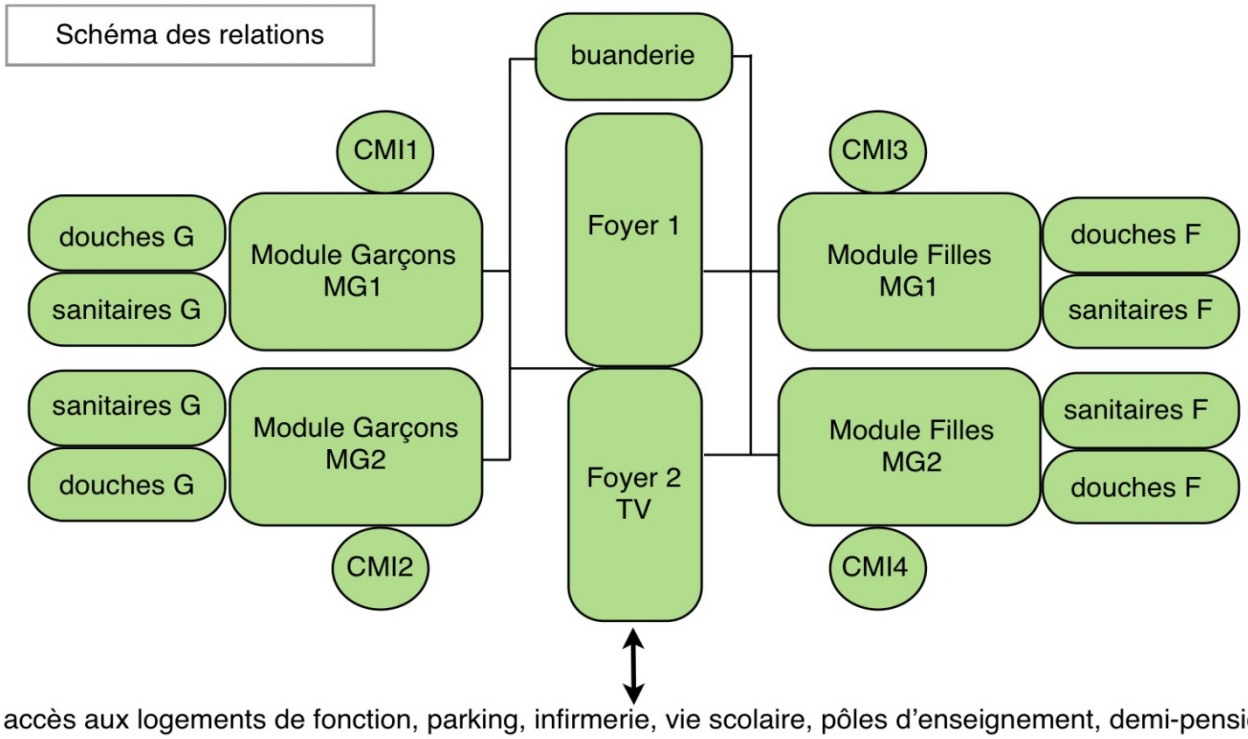
zone 12

ZONE
INTERNAT

TABLEAU DES SURFACES

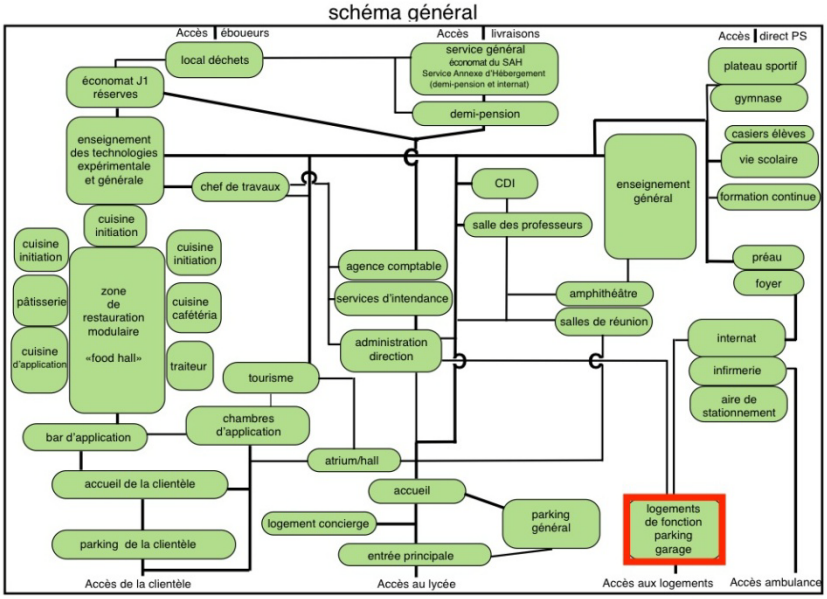
Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- module garçons MG1 (25 chambres 9m2)	1	225	225
- sanitaires G	2	18	36
- module garçons MG2 (25 chambres 9m2)	1	225	225
- douches G	12	2	24
- module filles MF1 (25 chambres 9m2)	1	225	225
- sanitaires F	2	18	36
- module filles MF2 (25 chambres 9m2)	1	225	225
- douches F	12	2	24
- chambre de maître d'internat CMI	4	12	48
- foyer d'internat	2	60	120
- buanderie	1	12	12
		Total >	**1 200**

Schéma des relations



accès aux logements de fonction, parking, infirmerie, vie scolaire, pôles d'enseignement, demi-pension

schéma général



zone 13

ZONE
LOGEMENTS DE FONCTION

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- logement du proviseur	1	100	100
- logement du gestionnaire	1	100	100
- logement du proviseur-adjoint	1	100	100
- logement service intendance	1	100	100
- logement du CPE 1	1	100	100
- logement service intendance	1	100	100
- logement du CPE 2	1	100	100
		Total >	**700**

Schéma des relations

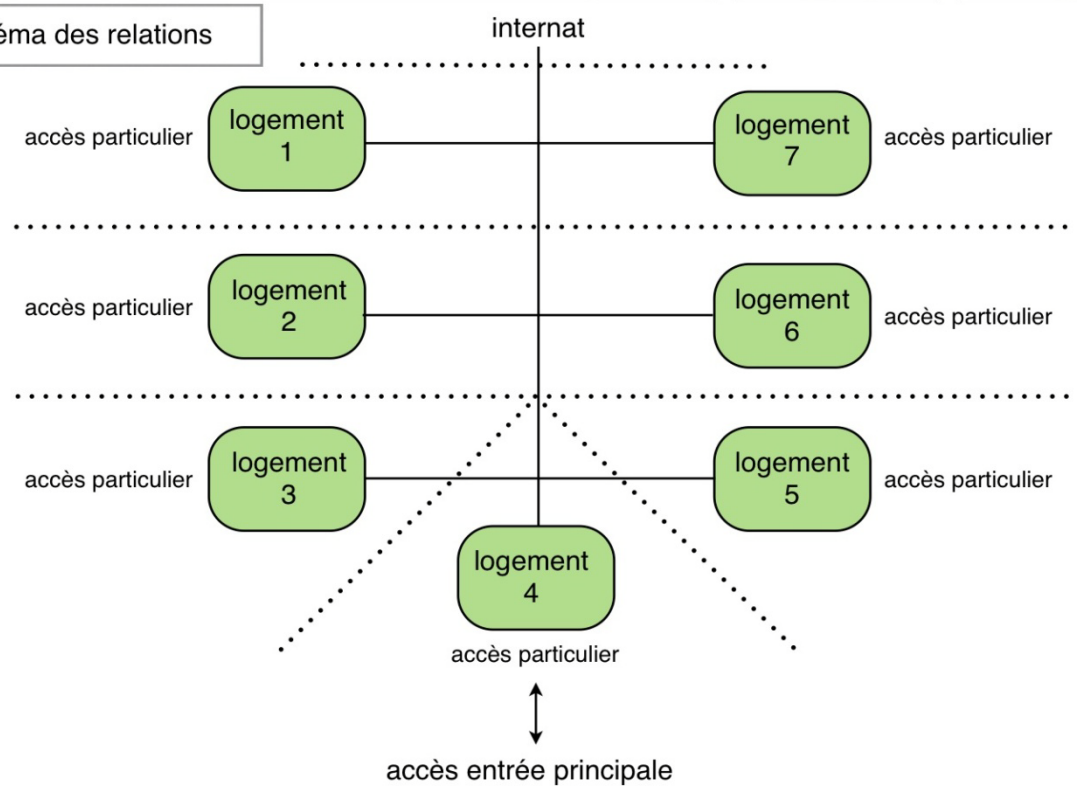
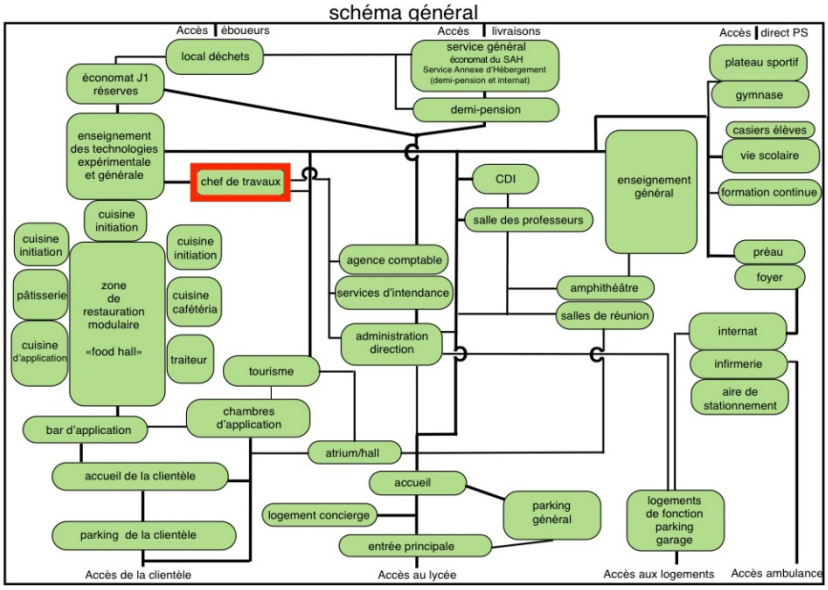


schéma général



zone 14

ZONE
CHEF DE TRAVAUX

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- bureau du chef de travaux	1	20	20
- bureau assistant(e) du chef de travaux	1	15	15
- secrétariat	1	12	12
- bureau des commandes	1	12	12
- bureau des stages et des P.F.E	1	15	15
- salle de ressources des professeurs techniques	1	25	25
- local archives/réserve	1	6	6
- toilettes	1	6	6
		Total >	**111**

Schéma des relations

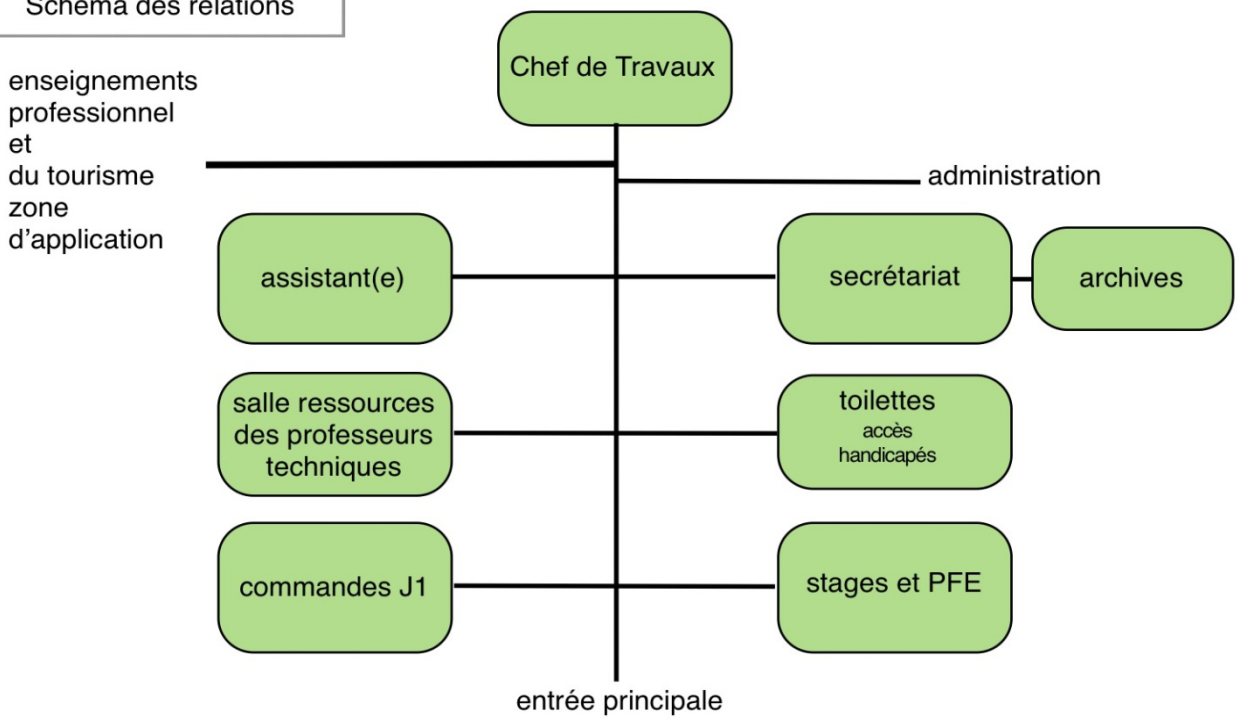
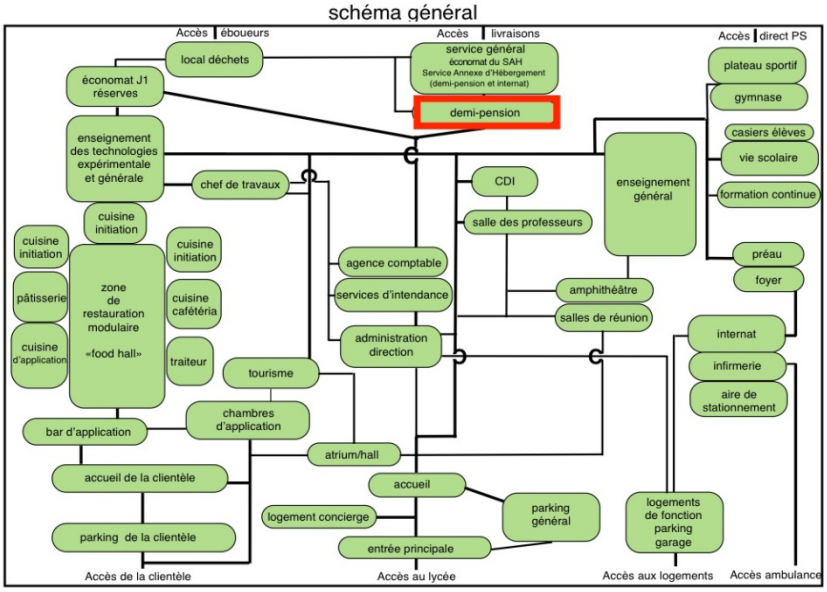


schéma général



zone 15

ZONE
DEMI - PENSION

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- cuisine collective	1	170	170
- self-service	1	30	30
- salle à manger	1	200	200
- réserve	1	15	15
- réserve produits d'entretien	1	5	5
- bureau du chef	1	6	6
- vestiaires agents cuisine collective	2	12	24
- toilettes agents cuisine collective	2	6	12
- toilettes convives	8	6	48
		Total >	**510**

Schéma des relations

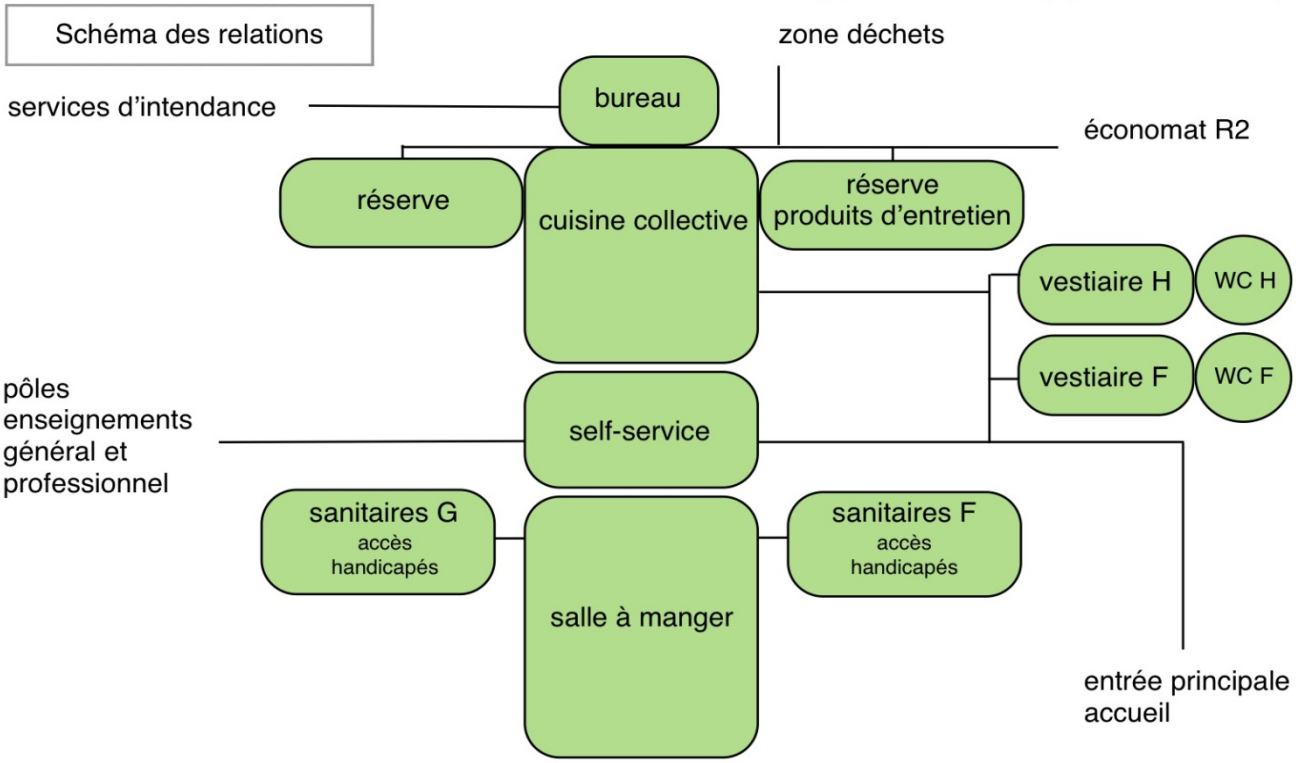
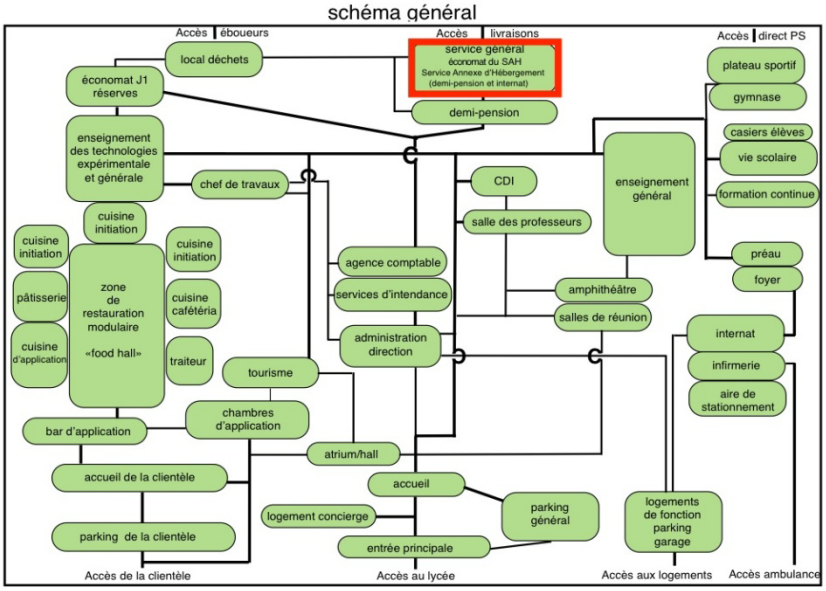


schéma général



zone 16

ZONE
SERVICE GÉNÉRAL
et ECONOMAT R2
(économat pour le service annexe d'hébergement: demi-pension et internat)

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- quai de livraison	1		
- hall de livraison - pesées - contrôle	1	36	36
- chambre froide positive	2	18	36
- chambre froide négative	2	25	50
- réserve produits secs	1	60	60
- réserve jetables	1	12	12
- réserve matériels d'entretien	1	12	12
- réserve produits d'entretien	1	20	20
- bureau de l'économe	1	12	12
		Total >	**238**

Schéma des relations

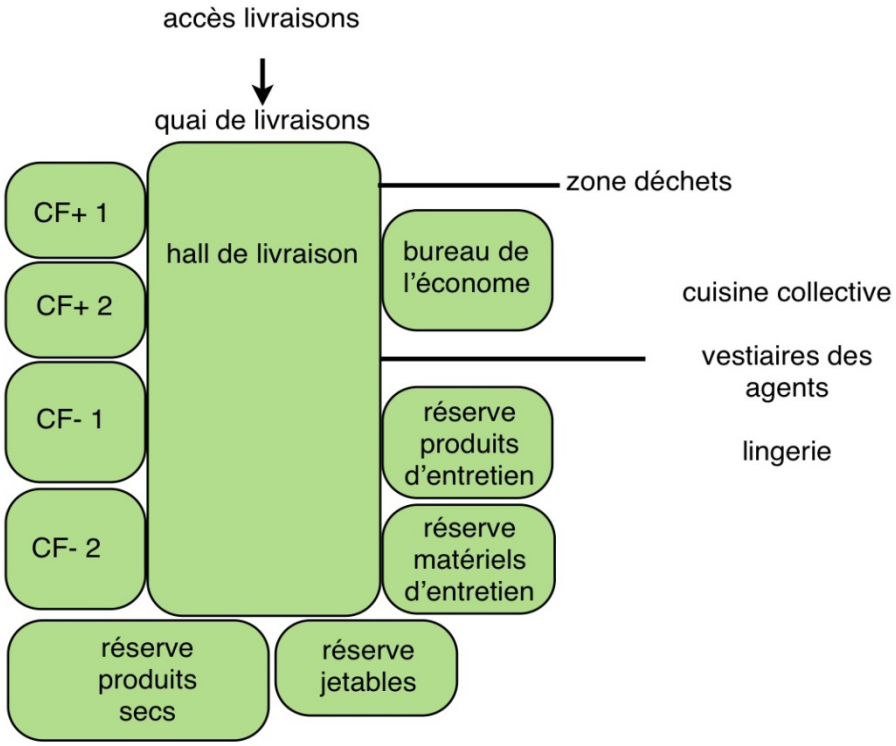
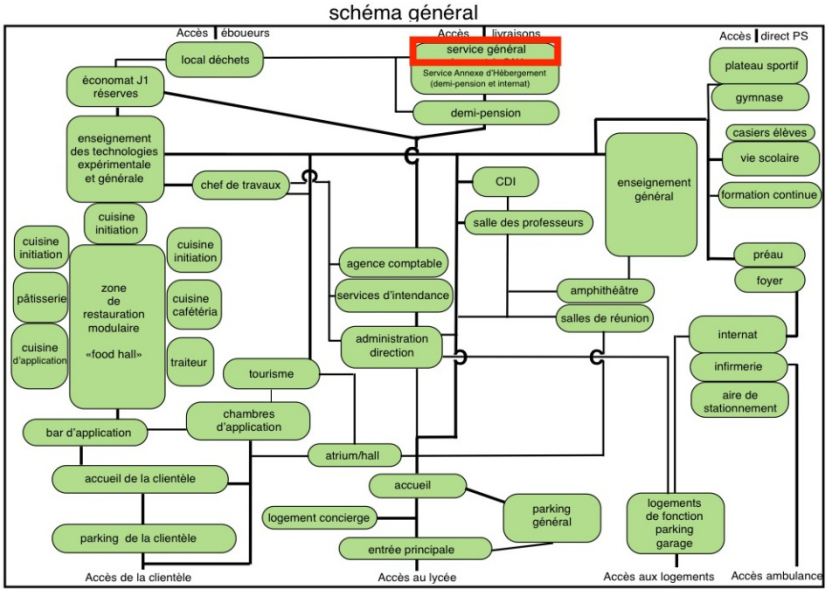


schéma général



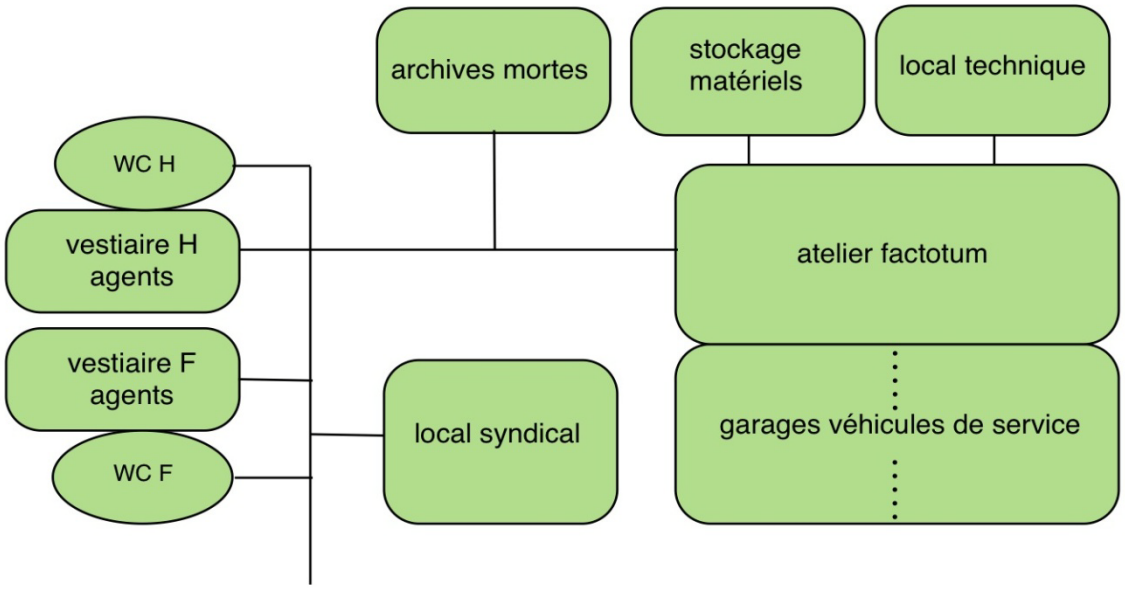
zone 17

ZONE
SERVICE GÉNÉRAL
(atelier factotum
locaux techniques
garage...)

TABLEAU DES SURFACES

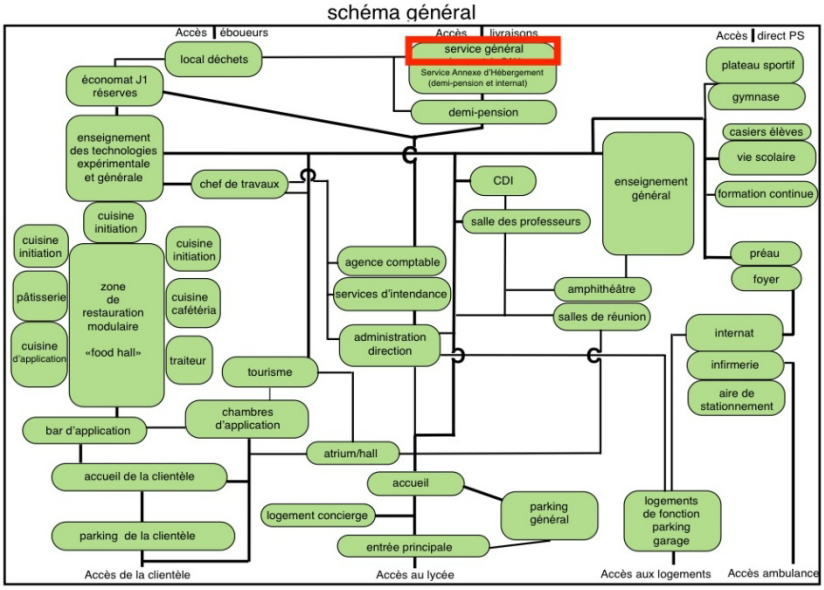
Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- archives mortes	1	75	75
- atelier factotum	1	80	80
- local technique		60	60
- >transformateur			
- >groupe électrogène			
- >poste de gaz			
- >production eau chaude			
- stockage matériels	1	60	60
- garage des véhicules de service	2	30	60
- vestiaires des agents	2	20	40
- local syndical	1	20	20
- sanitaires	2	6	12
		Total >	**407**

Schéma des relations



accès principal, pôles enseignement, administration, économats, internat, lingerie, accès livraison

schéma général



zone 18

ZONE LINGERIE
Service Général

Remarques
Respecter la marche en avant: (pas de croisement entre sale et propre). Si le traitement du linge est externalisé, supprimer les locaux buanderie-stockage des produits lessiviels; diviser par 2 la surface de la salle de repassage. Garder tous les autres locaux.

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- local linge sale (réception, stockage et traitement)	1	20	20
- buanderie (lavage et séchage du linge)	1	30	30
- stockage des produits lessiviels	1	4	4
- salle de repassage (calandreuse) et de pliage du linge	1	30	30
- local de stockage du linge propre	1	24	24
- local de distribution du linge propre	1	6	6
		Total >	**114**

Schéma des relations

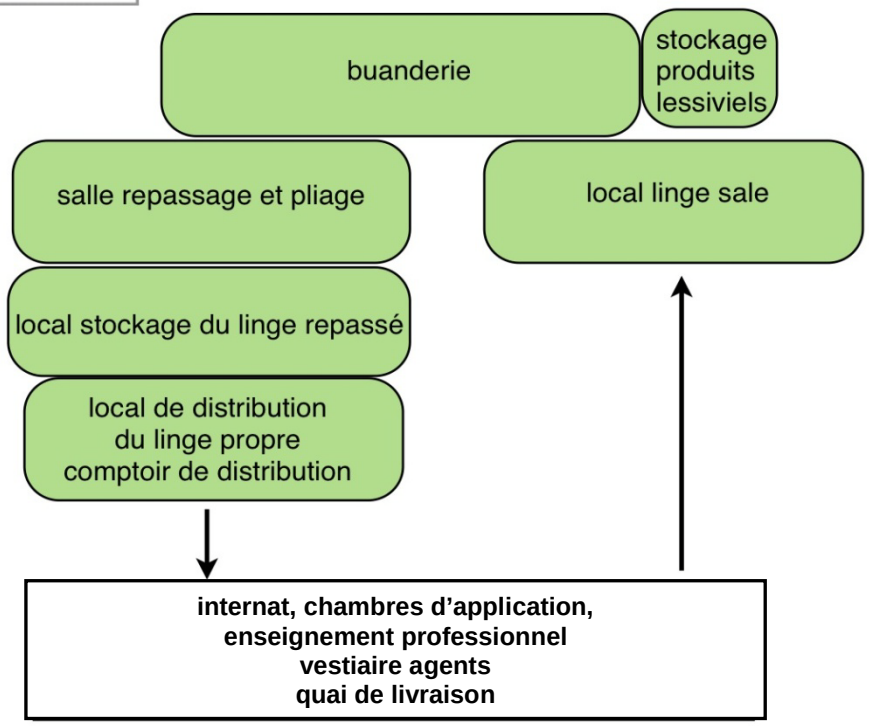
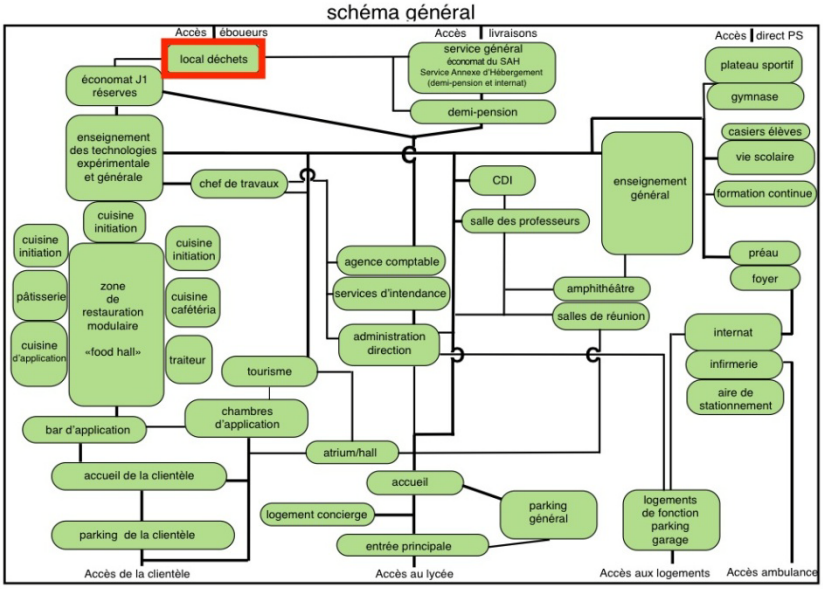


schéma général



zone 19

ZONE DECHETS

remarques

différents types de conteneurs
pour tri sélectif
compacteur pour déchets secs
local déchets humides rafraichi

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- local déchets secs	1	30	30
- >carton			
- >verre			
- >plastique			
- >métal			
- local déchets humides	1	30	30
- >reliefs alimentaires			
- >huiles usagées			
		Total >	**60**

Schéma des relations

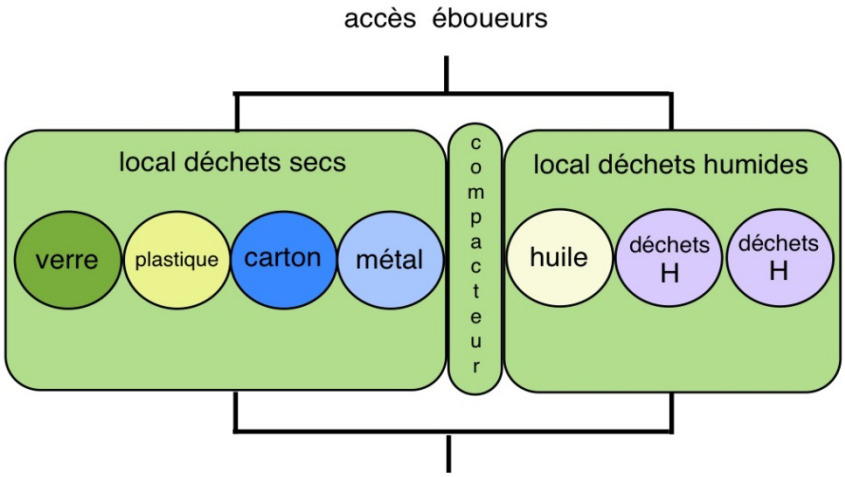
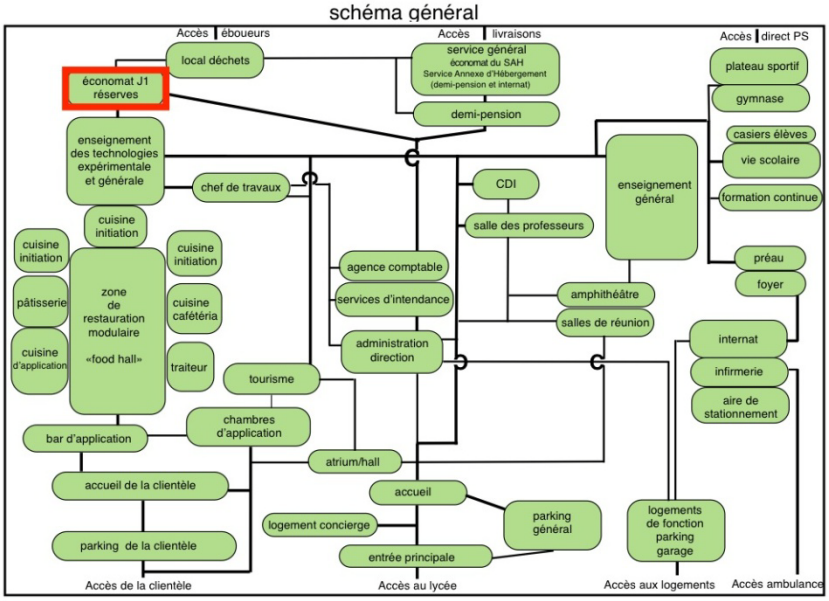


schéma général



zone 20

ZONE
ÉCONOMAT J1
ENSEIGNEMENT
PROFESSIONNEL

remarques
le quai de livraison et le hall de livraison peuvent être communs avec ceux du R2.

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- quai de livraison	1		
- hall de livraison - pesées - contrôle	1	36	
- chambre froide positive	4	12	48
- chambre froide négative	1	18	18
- réserve produits secs	1	72	72
- réserve tubercules	1	4	4
- paneterie	1	2	2
- local préparation des chariots	1	30	30
- local chariots avitaillés	1	12	12
- local retour et nettoyage des chariots	1	12	12
- cave à vins	1	9	4
- cave à alcools	1	9	12
- cave à eaux - BRSA	1	12	12
- réserve jetables	1	3	9
- réserve matériels d'entretien	1	12	9
- réserve produits d'entretien	1	12	9
- bureau de l'économe J1	1	9	9
		Total >	**262**

Schéma des relations

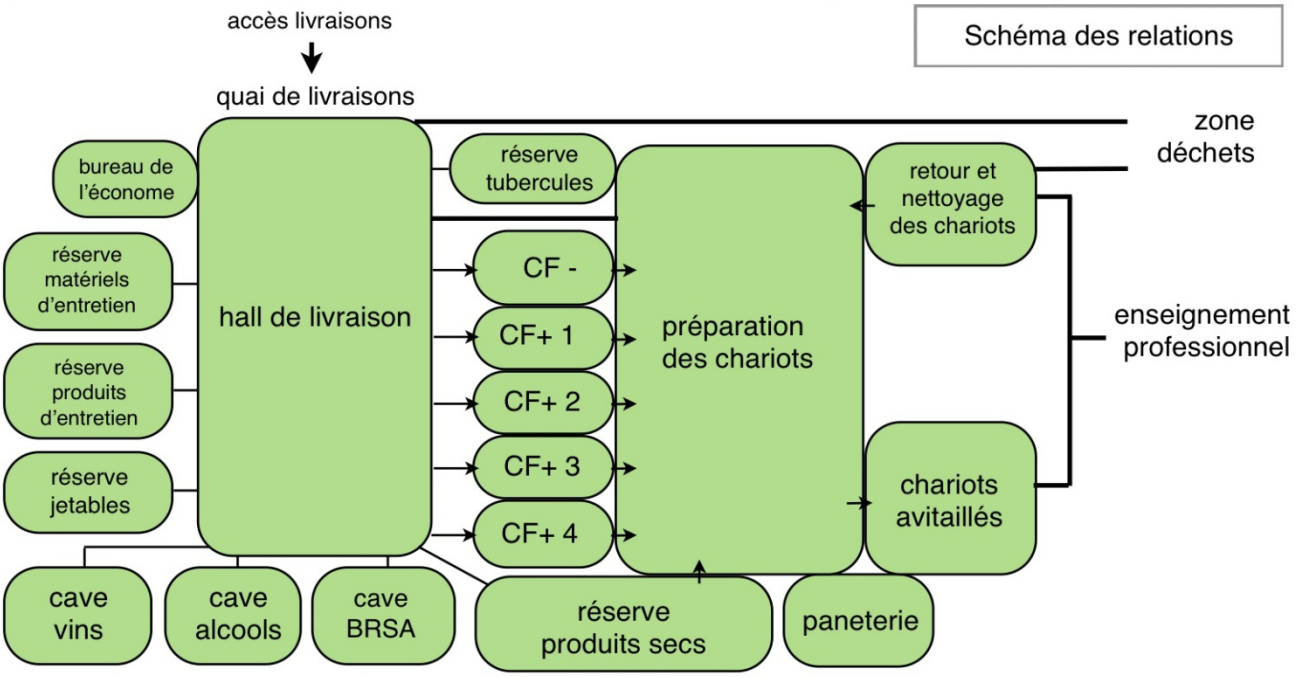
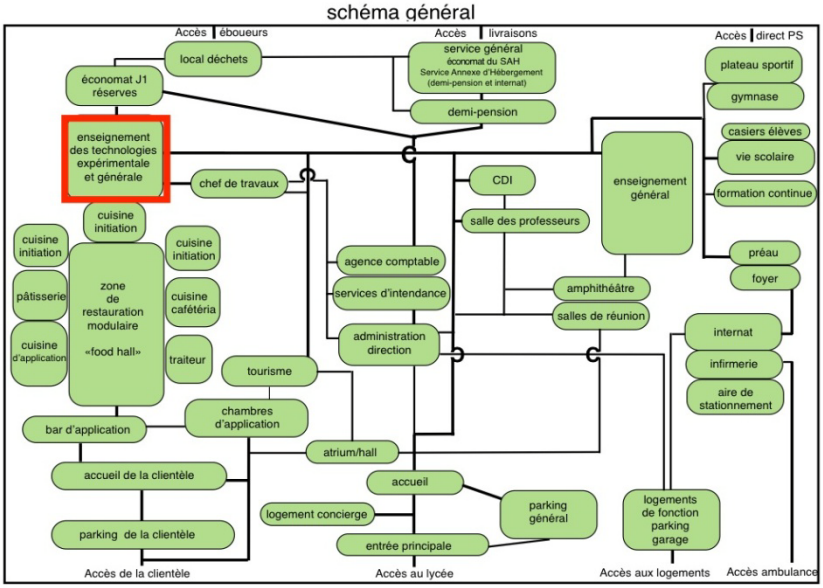


schéma général



zone 21

ZONE DES ENSEIGNEMENTS DES TECHNOLOGIES EXPÉRIMENTALE ET GÉNÉRALE

remarque
Pour les vestiaires élèves et professeurs se référer à la zone 27

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- réserve matériels (stewarding)	1	120	120
- réserve mobiliers	1	60	60
- bar d'initiation	1	40	40
- salle d'analyses sensorielles	1	65	65
- atelier expérimental de cuisine	1	66	66
- atelier expérimental de restauration	1	75	75
- cuisine des préparations sous-vide	1	52	52
- salle de technologie générale TG «cuisine»	1	60	60
- salle de technologie générale TG «restaurant»	1	60	60
- salles des enseignements de l'hébergement	1	280	280
- atelier d'art floral	1	60	60
- toilettes	8	6	48
		Total >	**986**

Schéma des relations

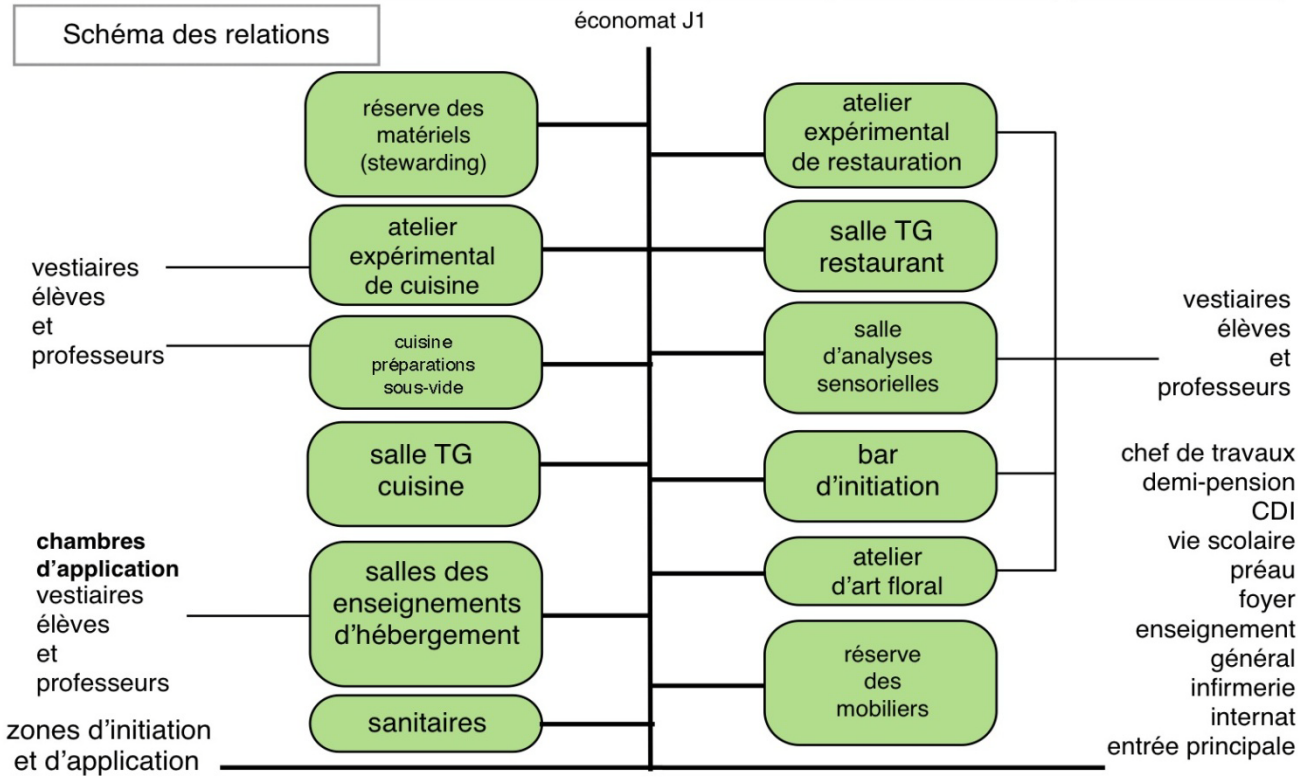
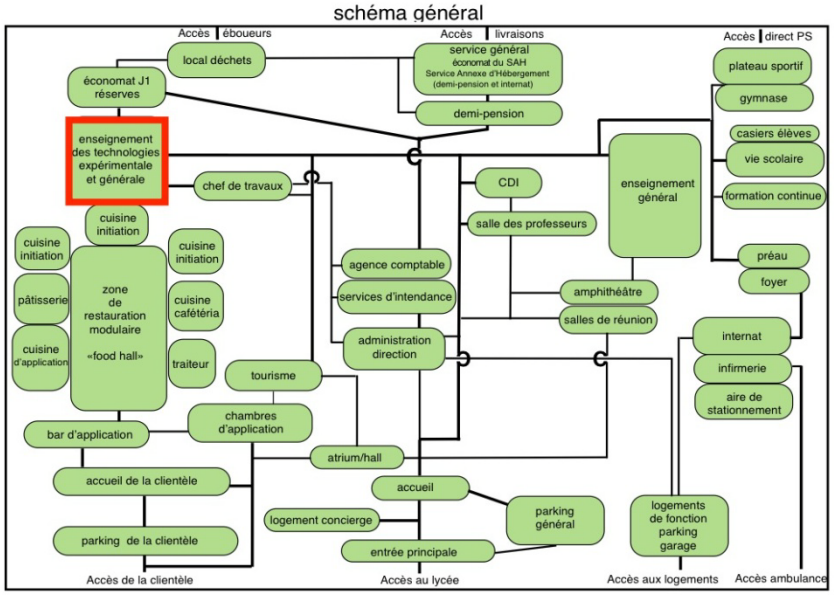


schéma général



zone 21a

ZONE
BAR D'INITIATION

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- bar d'initiation	1	35	35
- réserve	1	5	5
		Total >	40

Schéma des relations

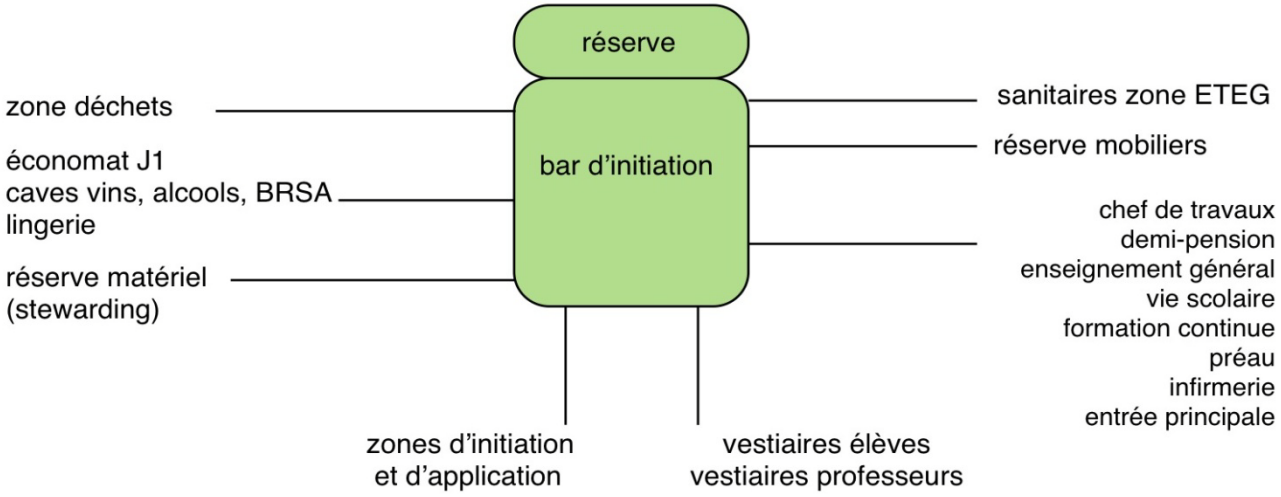
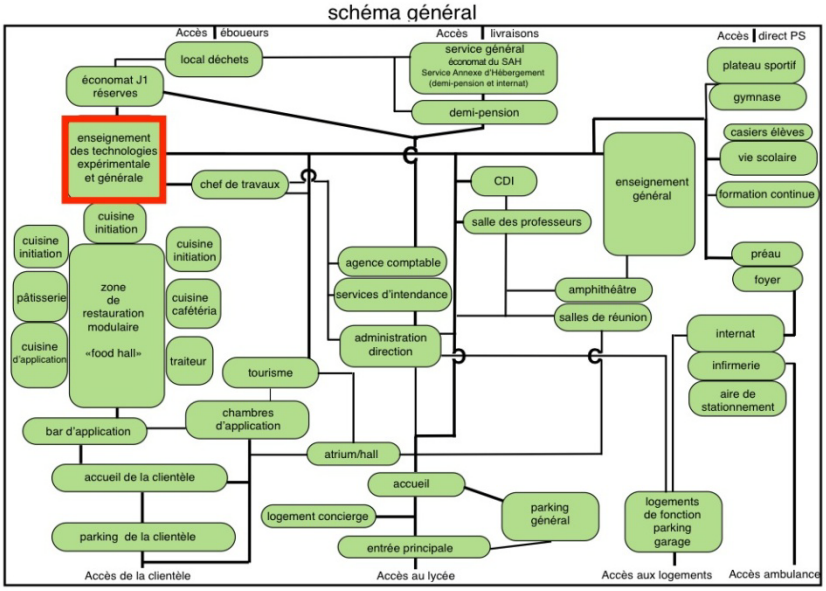


schéma général



zone 21b

ZONE
ANALYSES SENSORIELLES

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- salle d'anlyses sensorielles	1	50	50
- local de préparation	1	15	15
		Total >	**65**

Schéma des relations

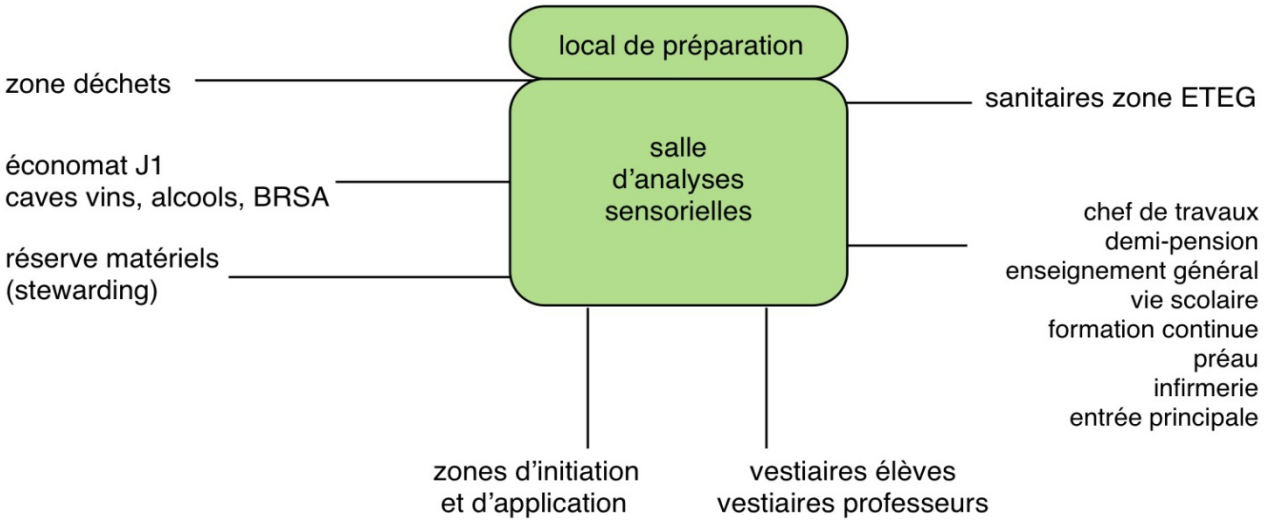
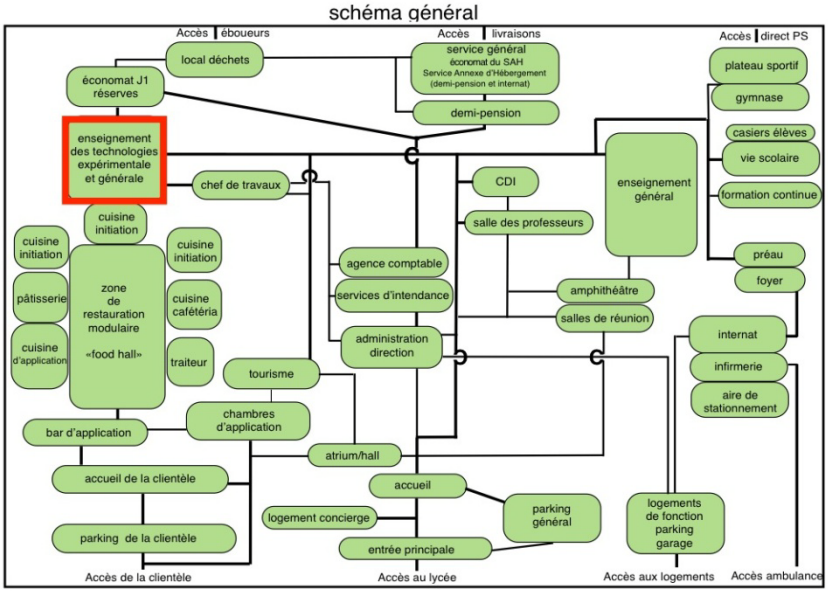


schéma général



zone 21c

ZONE
ATELIER EXPÉRIMENTAL
DE CUISINE

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- cuisine	1	55	55
- garage (stockage matériels sous roulettes)	1	6	6
- plonge	1	5	5
		Total >	**66**

Schéma des relations

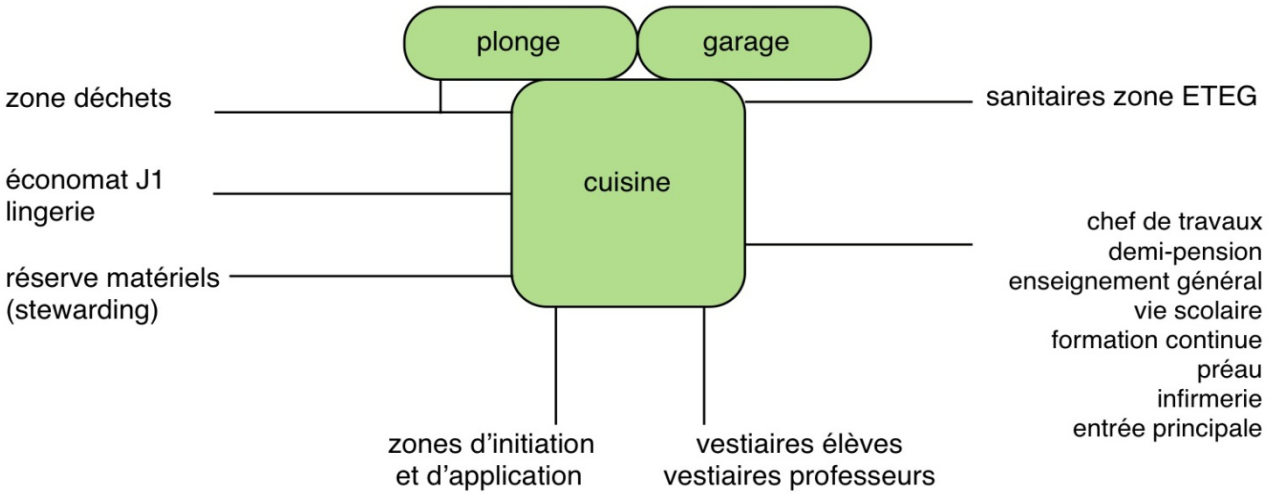
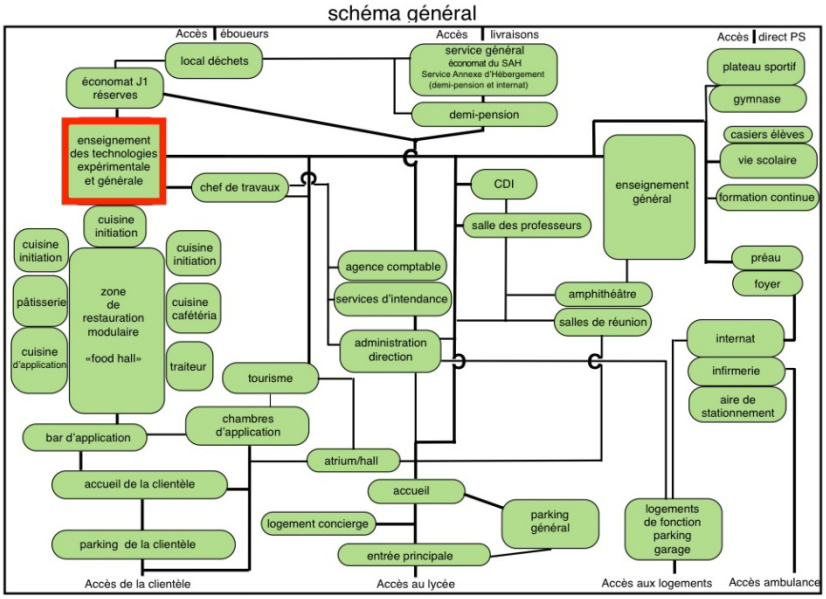


schéma général



zone 21d

ZONE
ATELIER EXPÉRIMENTAL
DE RESTAURATION

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- atelier expérimental de restauration	1	75	75
		Total >	**75**

Schéma des relations

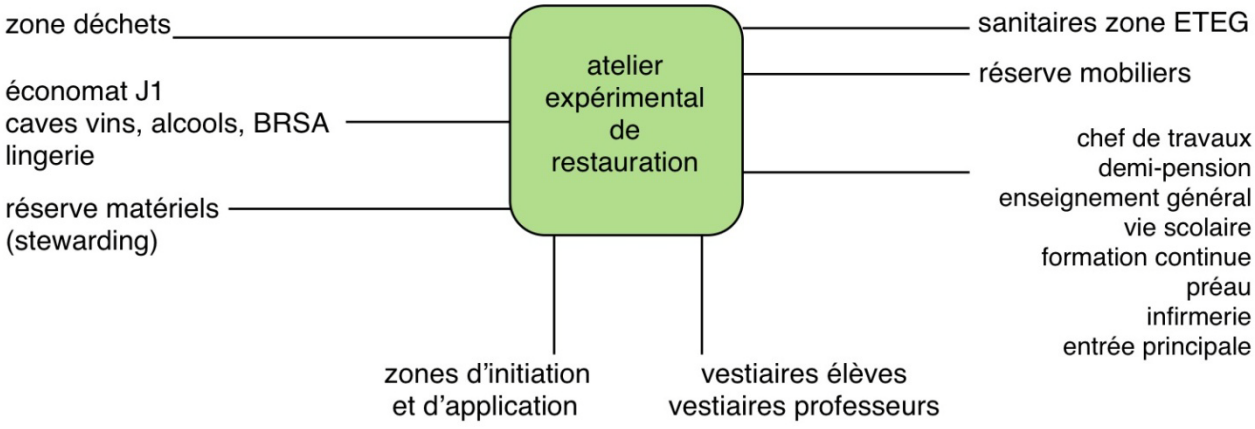
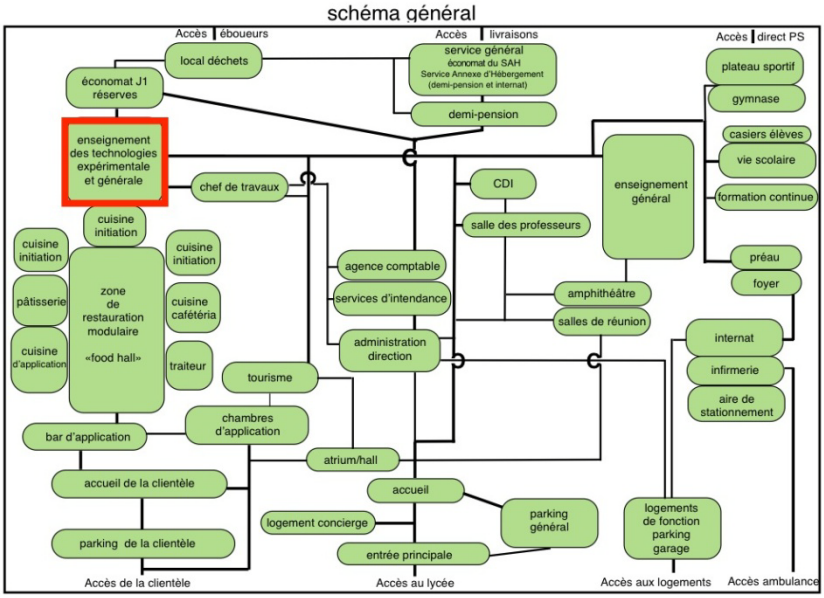


schéma général



zone 21e

ZONE
CUISINE DES PRÉPARATIONS
SOUS-VIDE

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- cuisine des préparations sous-vide	1	47	47
- plonge	1	5	5
		Total >	**52**

Schéma des relations

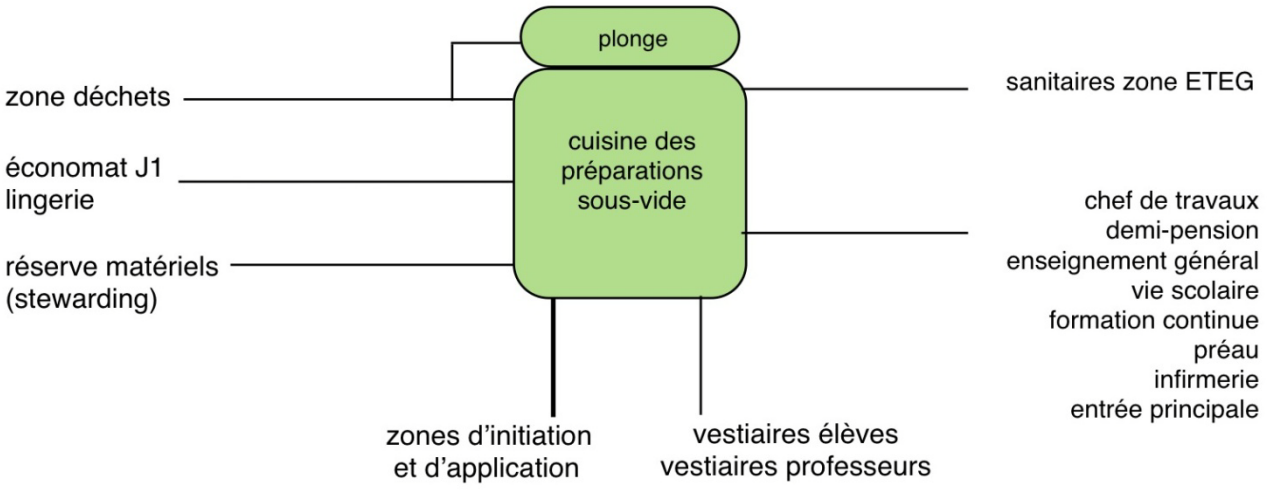
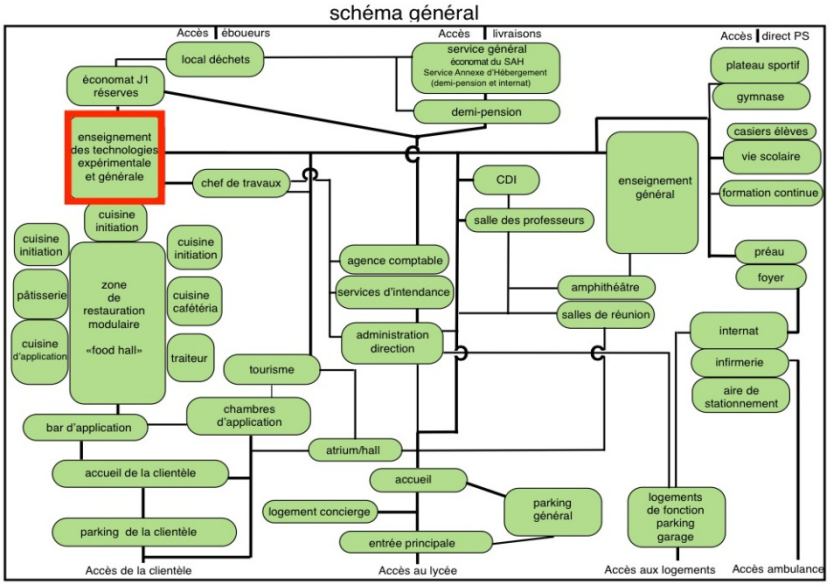


schéma général



zone 21f

ZONE ENSEIGNEMENTS DE L'HÉBERGEMENT

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- atelier d'accueil clients (y compris local rangements)	1	80	80
- salle de communication professionnelle (informatique)	1	60	60
- atelier expérimental de communication professionnelle	1	60	60
- salle lancement et unités d'étages	1	40	40
- lingerie pédagogique	1	40	40
- cafeterie (prise en compte dans la zone chambres d'application)	1		
		Total >	**280**

Schéma des relations

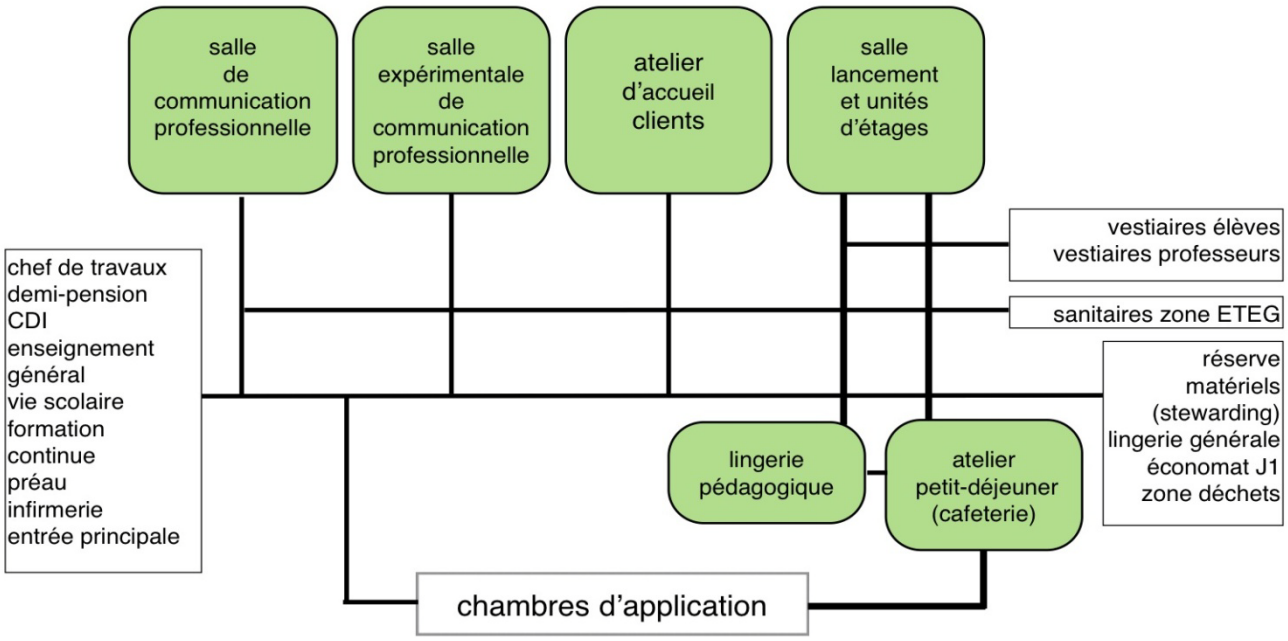
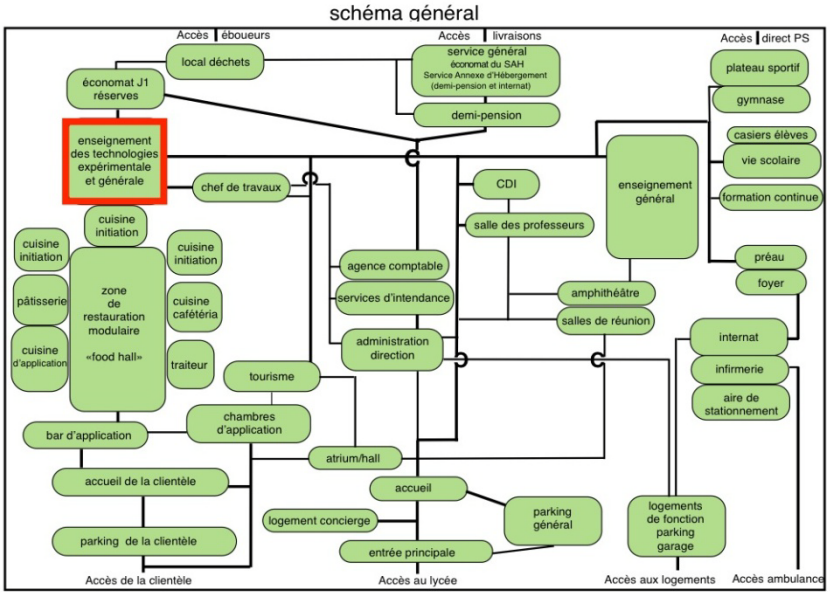


schéma général



zone 21g

ZONE
ATELIER
D'ART FLORAL

remarque
pas de croisement végétaux et produits alimentaires

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- atelier d'art floral	1	60	60
		Total >	**60**

Schéma des relations

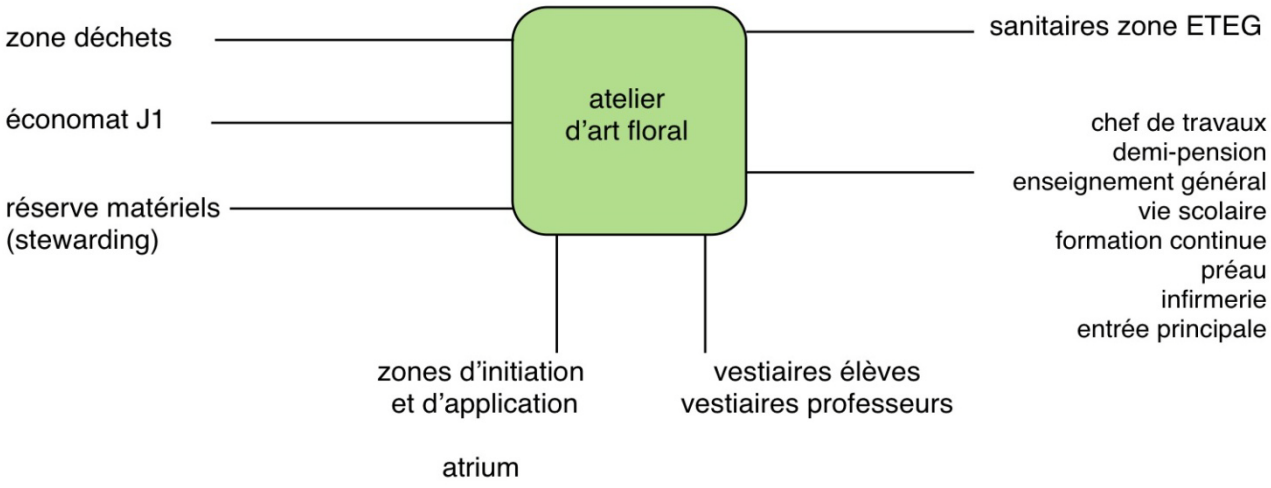
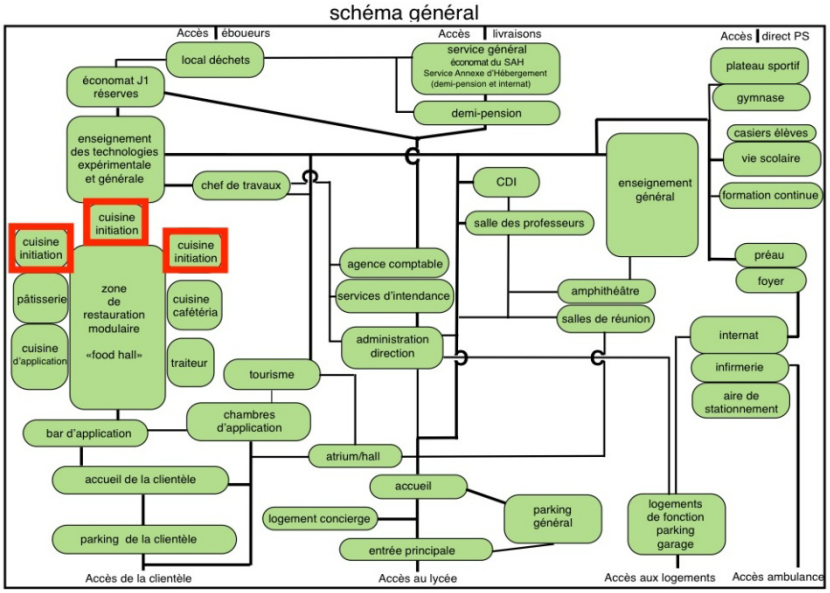


schéma général



zone 22

ZONE
CUISINE(S) D'INITIATION

remarque
Un laboratoire polyvalent (6 tables chef doubles) utilisé par le groupe cuisine (préparations préliminaires) et restaurant (travaux d'office) permet de diminuer la surface de l'office restaurant.

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- cuisine d'initiation (selon FDO)	3	120	360
- >zone cuisson			
- >laboratoire polyvalent (cuisine/restaurant)			
- >local déconditionnement			
- >chambre froide (à défaut : armoire réfrigérée)			
- >zone stockage matériels			
- >zone plonge batterie			
- >zone déchets			
		Total >	**360**

Schéma des relations

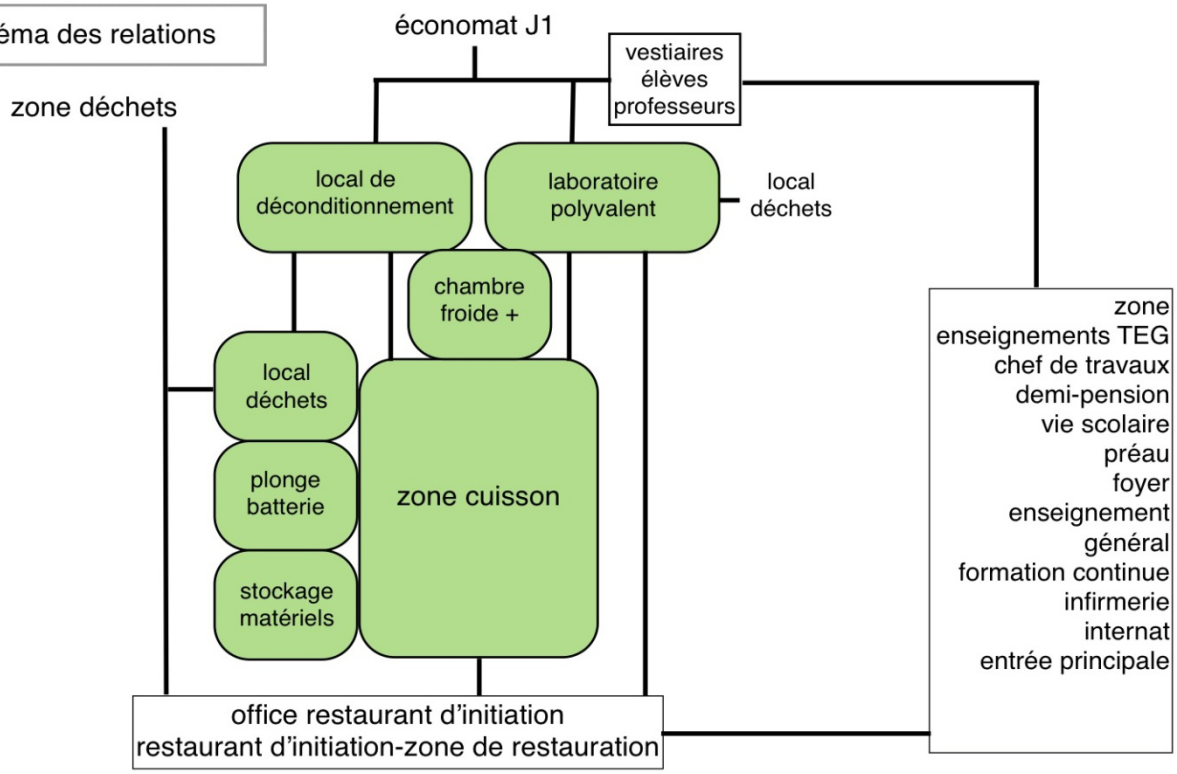
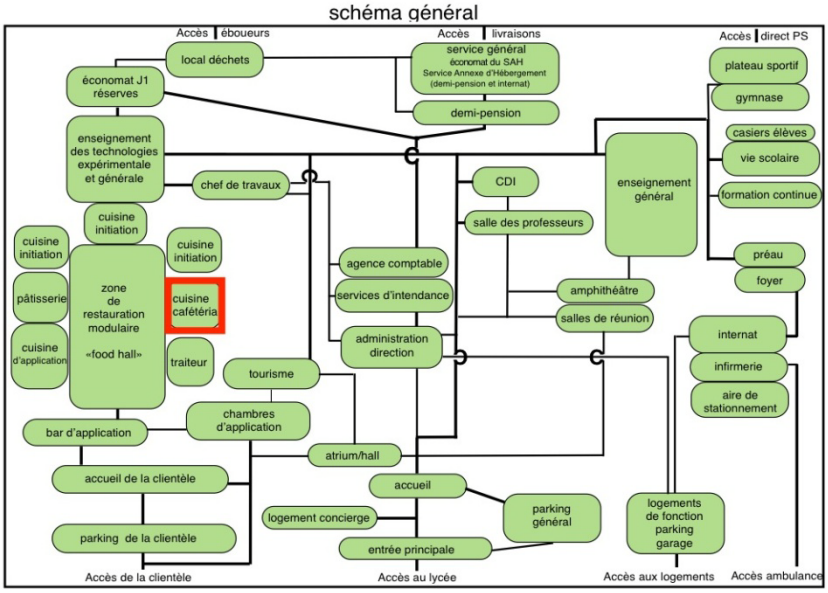


schéma général



zone 23

ZONE
CUISINE CAFÉTÉRIA
(ou BRASSERIE)

remarque
La surface de la zone de distribution polyvalente (linéaire, scramble ...) est comptabilisée dans la zone restauration.

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- cuisine cafétéria (ou brasserie)	1	120	120
- >zone cuisson			
- >légumerie			
- >local déconditionnement			
- >chambre froide (à défaut : armoire réfrigérée)	2		
- >local préparations froides			
- >zone stockage matériels			
- >zone plonge batterie			
- >zone déchets			
- >zone distribution (surface comptabilisée en zone restauration)			
		Total >	**120**

Schéma des relations

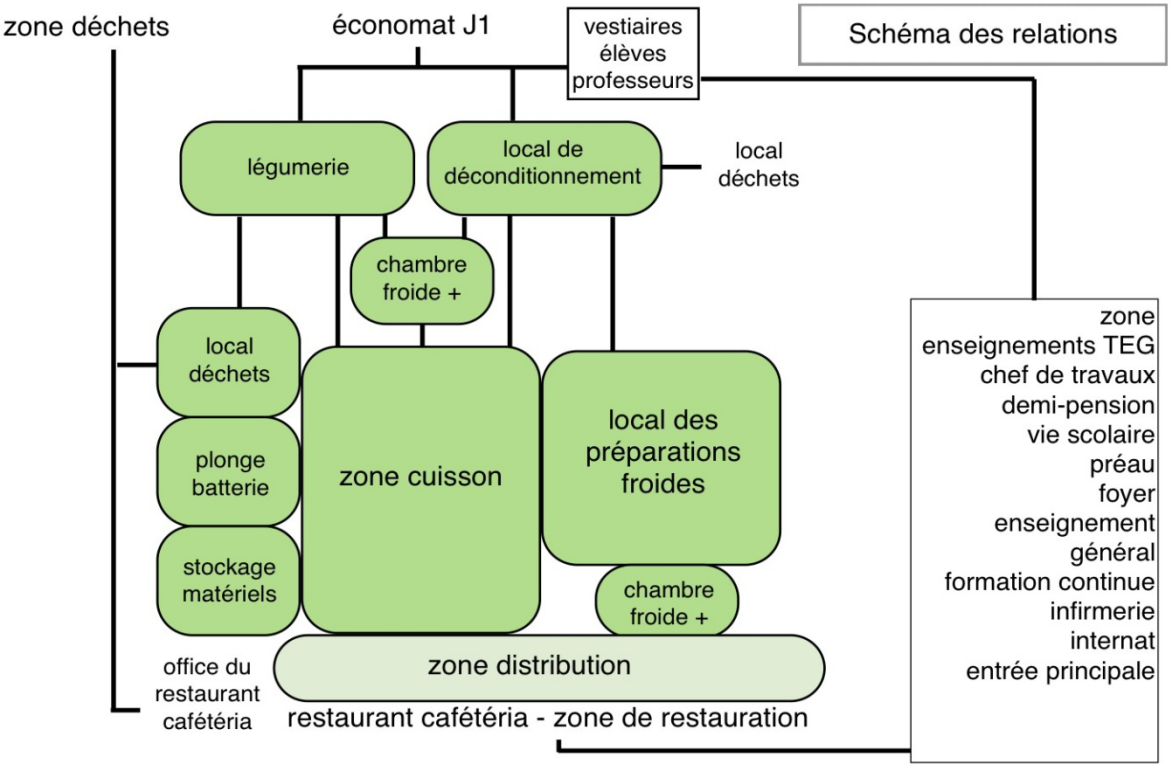
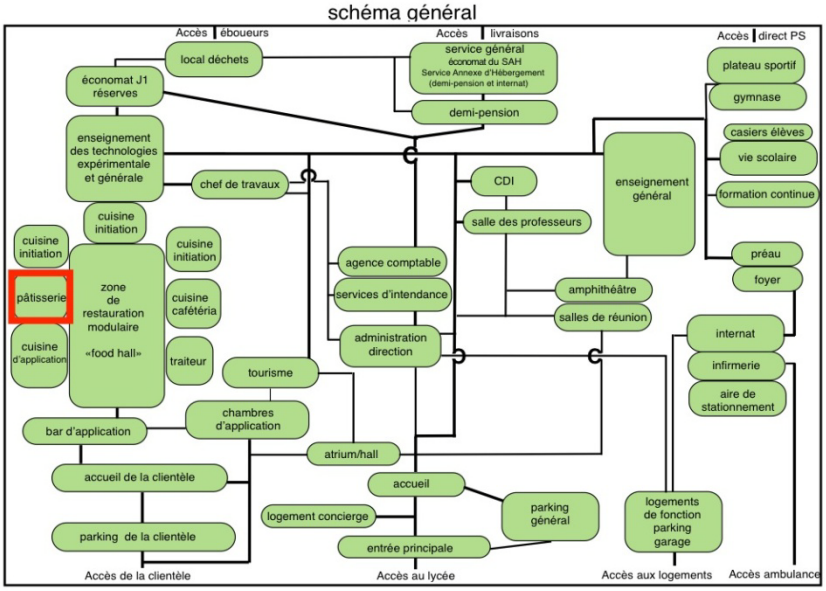


schéma général



zone 24

ZONE
LABORATOIRE PATISSERIE

remarque

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- laboratoire pâtisserie	1	100	100
- >zone cuisson			
- >laboratoire			
- >glacerie			
- >chocolaterie			
- >local déconditionnement			
- >zone stockage matériels			
- >zone plonge batterie			
- >zone déchets			
		Total >	**100**

Schéma des relations

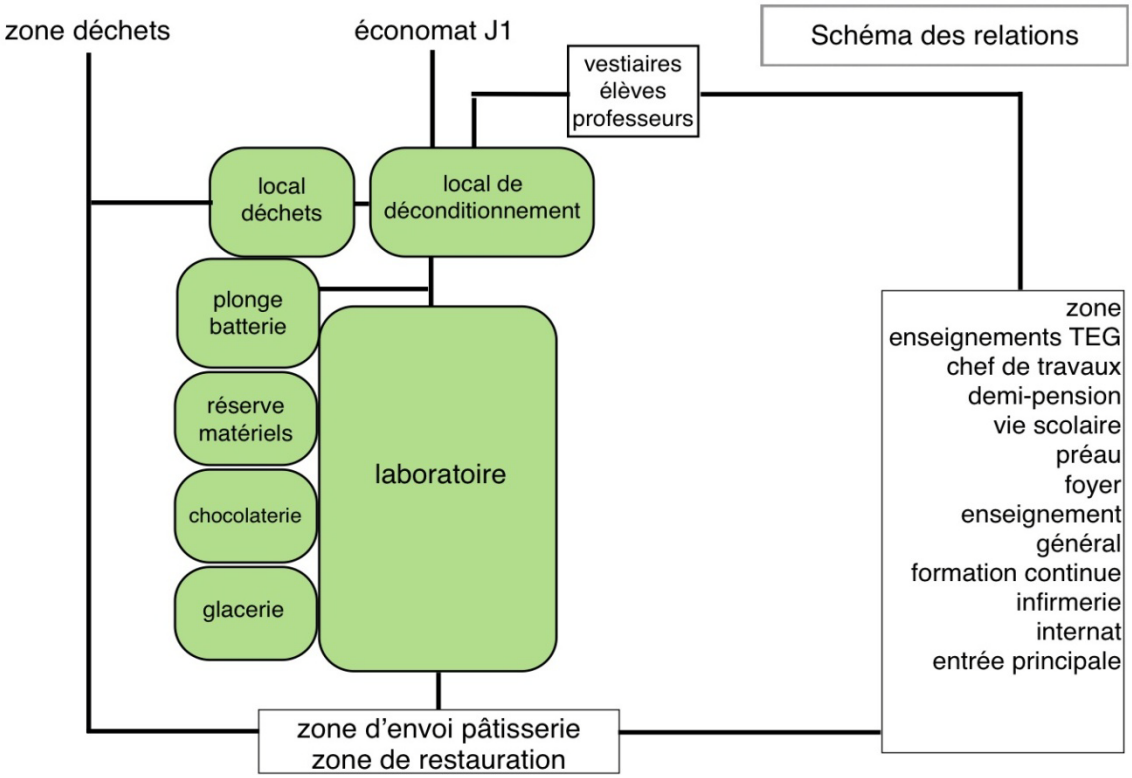
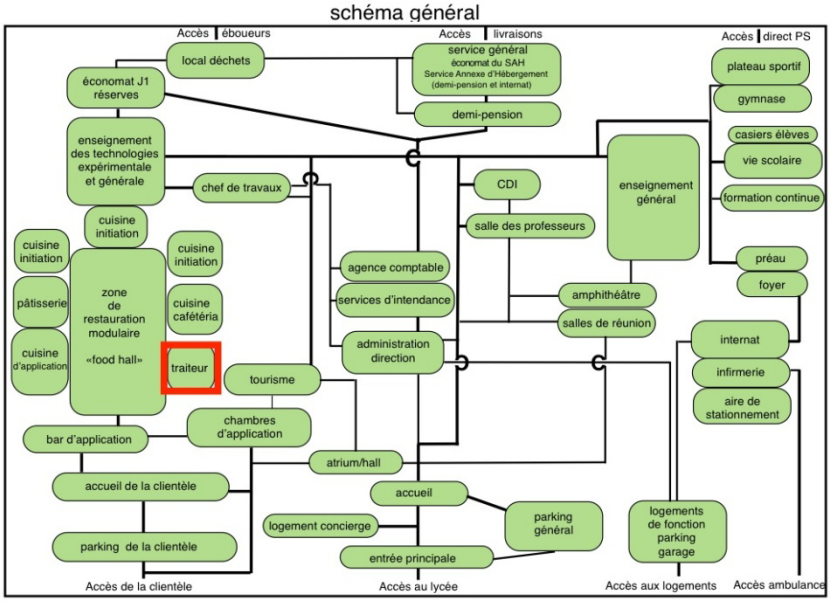


schéma général



zone 25

ZONE
LABORATOIRE TRAITEUR

remarque

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- laboratoire traiteur (selon FDO)	1	120	120
- >local déconditionnement			
- >légumerie			
- >zone cuisson			
- >laboratoire et conditionnement			
- >chambres froides (à défaut : armoires réfrigérées)			
- >zone stockage matériels (garage)			
- >zone plonge batterie			
- >zone déchets			
		Total >	**120**

Schéma des relations

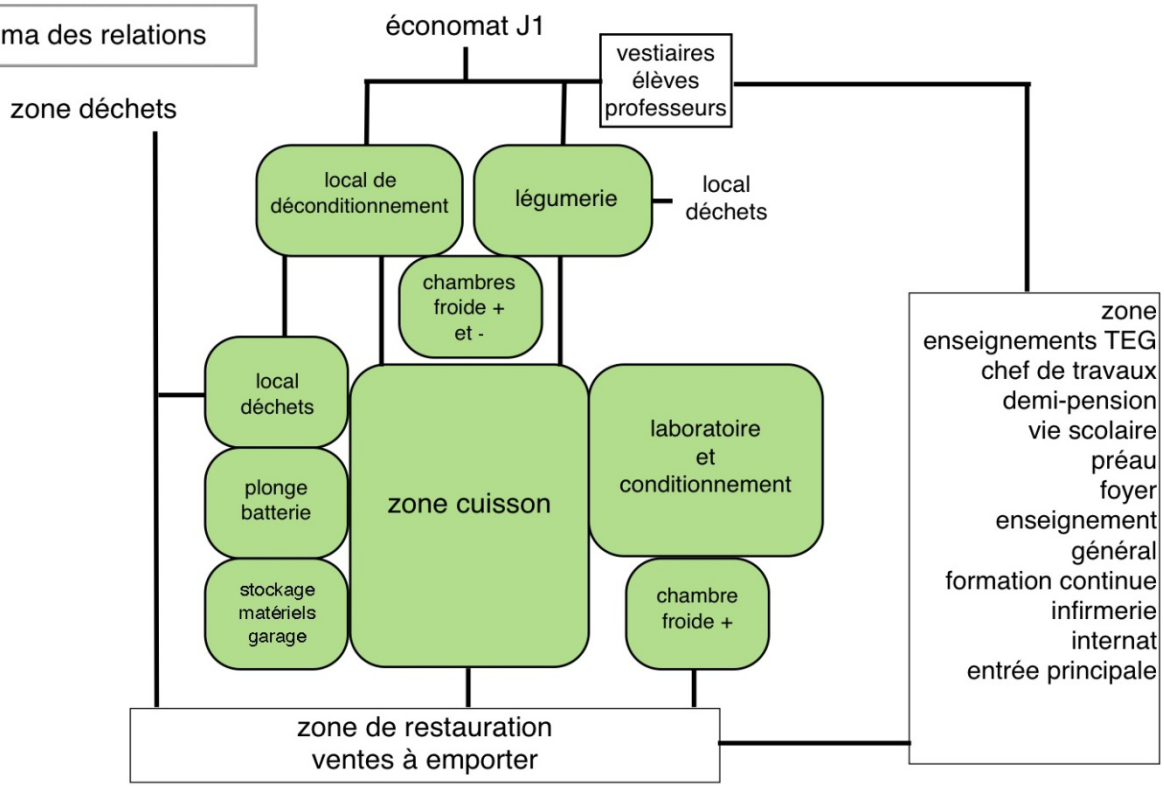
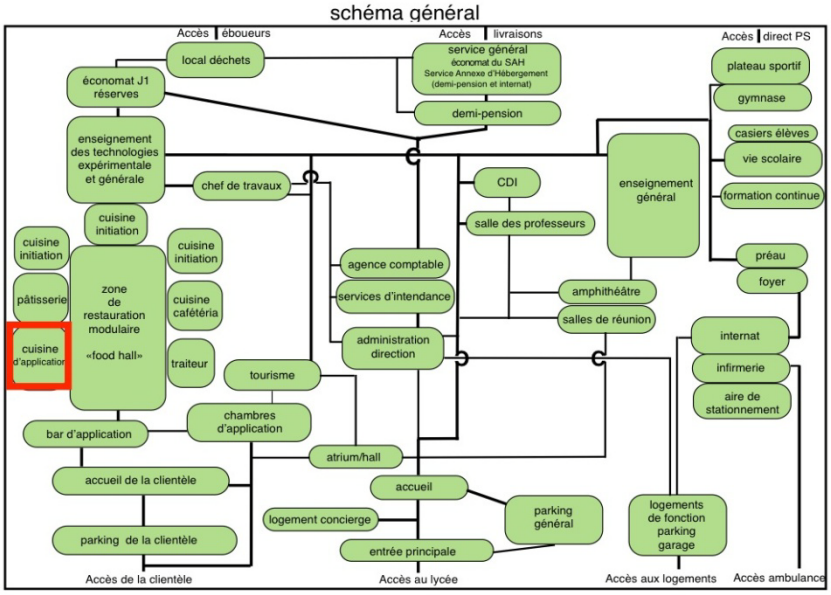


schéma général



zone 26

ZONE
CUISINE D'APPLICATION

remarque

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- cuisine d'application	1	120	120
- >local déconditionnement			
- >légumerie			
->poissonnerie			
->garde-manger			
- >zone cuisson			
- >pâtisserie et glacerie			
- >chambres froides (à défaut : armoires réfrigérées)			
- >zone stockage matériels (garage)			
- >zone plonge batterie			
- >zone déchets			
		Total >	**120**

Schéma des relations

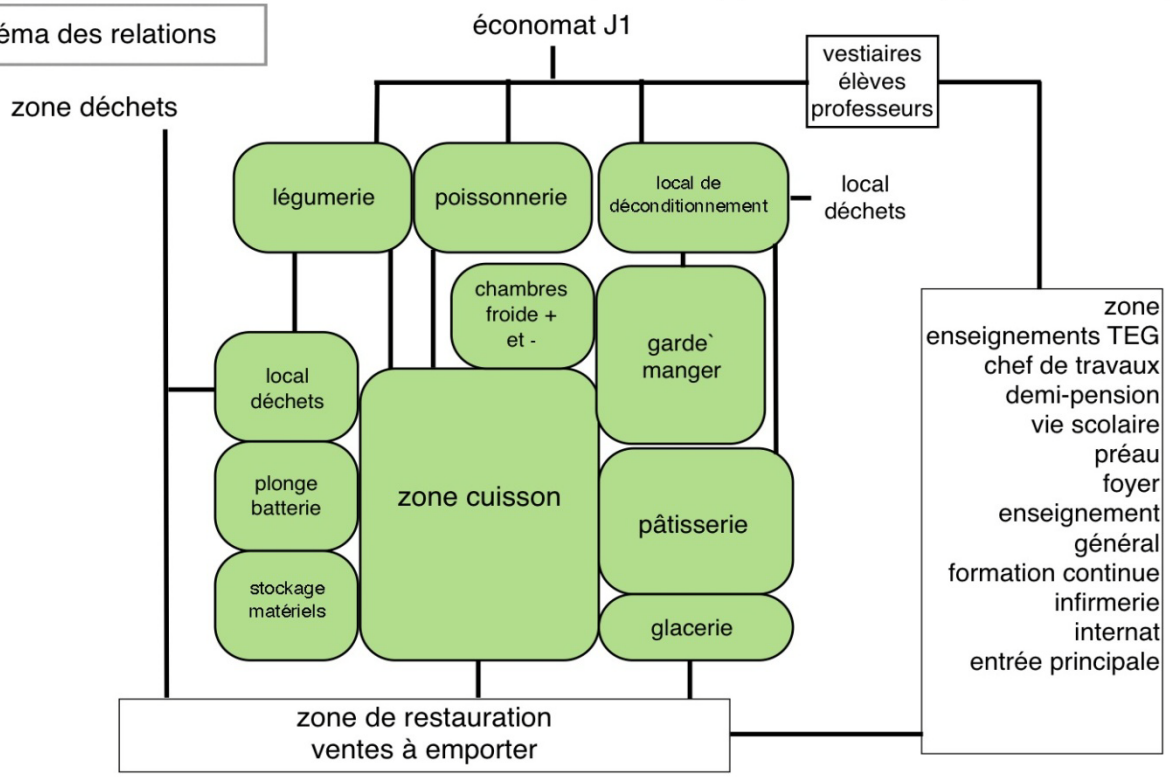
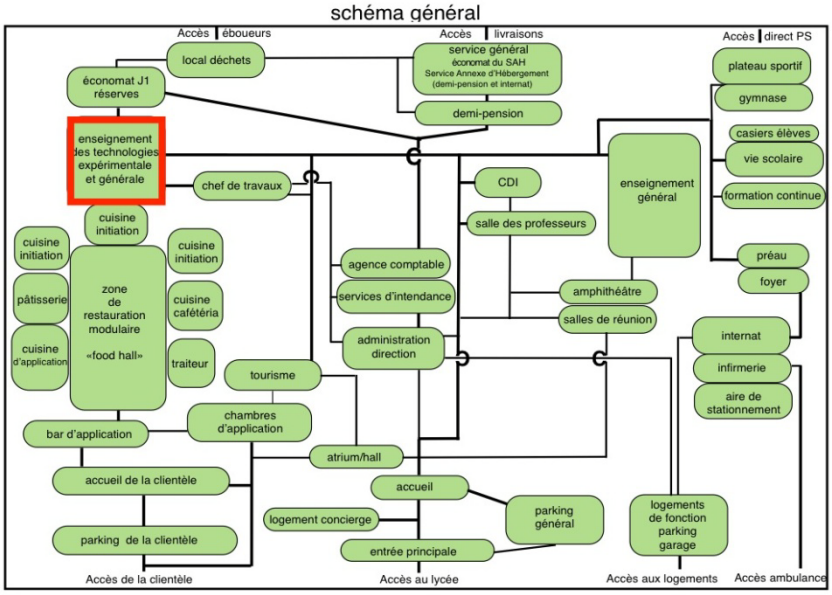


schéma général



zone 27a

ZONE VESTIAIRES ÉLÈVES ET PROFESSEURS

configuration élèves 1
Un local Garçons et un local Filles pour chacun des ateliers (cuisine, restaurant, hébergement)
Un groupe d'atelier est composé de 12 élèves maxi (0 à 12G et 0 à 12F)
Sanitaires indépendants, accessibles depuis le couloir.

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- vestiaire Garçons (1 groupe de 12 élèves au maximum)	17	24	408
- vestiaire Filles (1 groupe de 12 élèves au maximum)	17	24	408
- vestiaire Professeurs Cuisine Hommes	1	30	30
- vestiaire Professeurs Cuisine Femmes	1	30	30
- vestiaire Professeurs Service et Commercialisation Hommes	1	30	30
- vestiaire Professeurs Service et Commercialisation Femmes	1	30	30
- (même configuration: douches/vestiaire/sanitaire)			
		Total >	**936**

Schéma des relations

autant de couloirs avec ce type de configuration pour totaliser le nombre de vestiaires nécessaires.

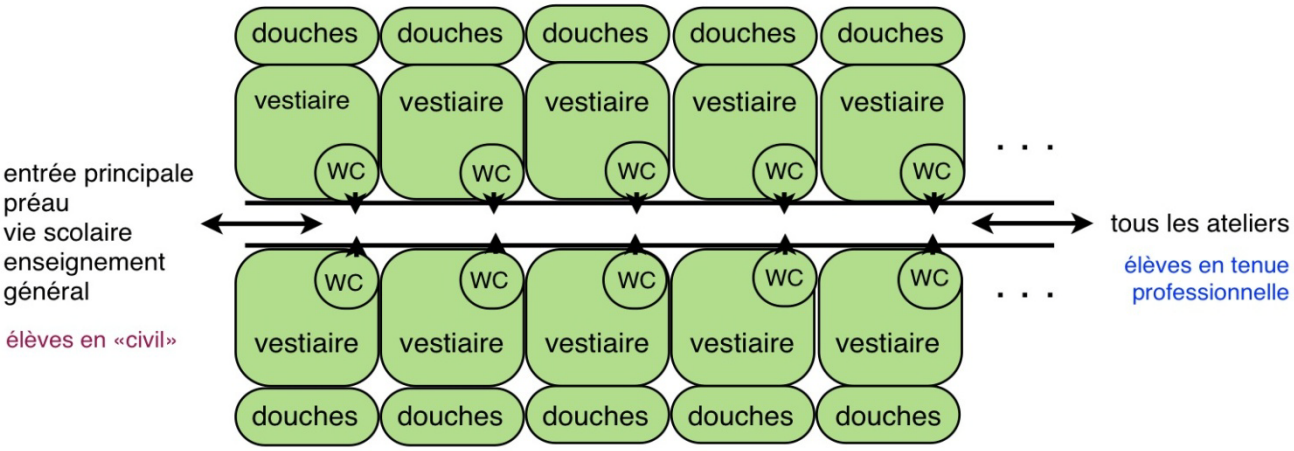
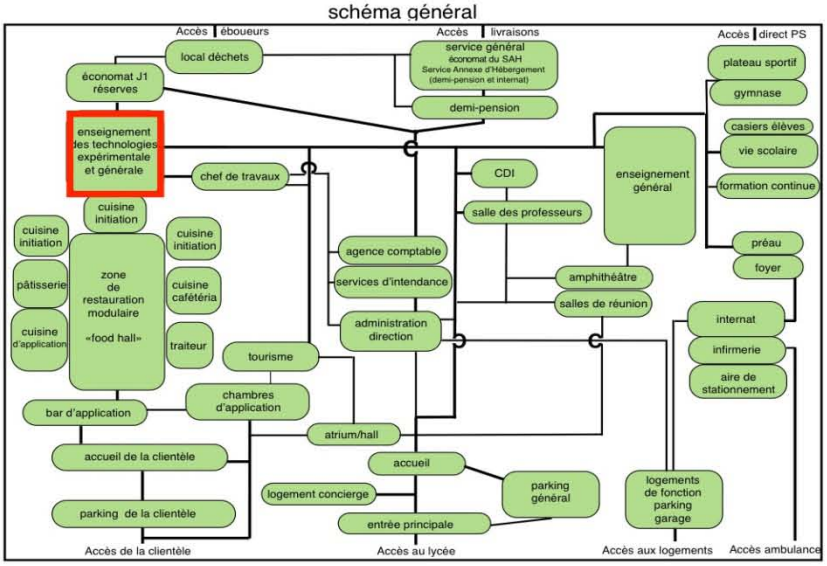


schéma général



zone 27b

ZONE VESTIAIRES ÉLÈVES ET PROFESSEURS

configuration élèves 2
Un local déshabillage et un local attenant de dépôt des effets regroupant plusieurs ateliers (4)
Un groupe d'atelier est composé de 12 élèves maxi (0 à 12G et 0 à 12F)
Sanitaires indépendants, accessibles depuis le couloir.

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- vestiaire Garçons	4	70	280
- vestiaire Filles	4	70	280
- vestiaire Garçons (le 17ème -zone hébergement)*	1	20	20
- vestiaire Filles (le 17ème - zone hébergement)*	1	20	20
- vestiaire Professeurs Cuisine Hommes*	1	30	30
- vestiaire Professeurs Cuisine Femmes*	1	30	30
- vestiaire Professeurs Service et Commercialisation Hommes*	1	30	30
- vestiaire Professeurs Service et Commercialisation Femmes*	1	30	30
*(configuration: douches/vestiaire/sanitaire)			
		Total >	**720**

Schéma des relations

Une cage grillagée G et F par atelier.
Autant de cages que d'atelier réparties en fonction de la surface des locaux

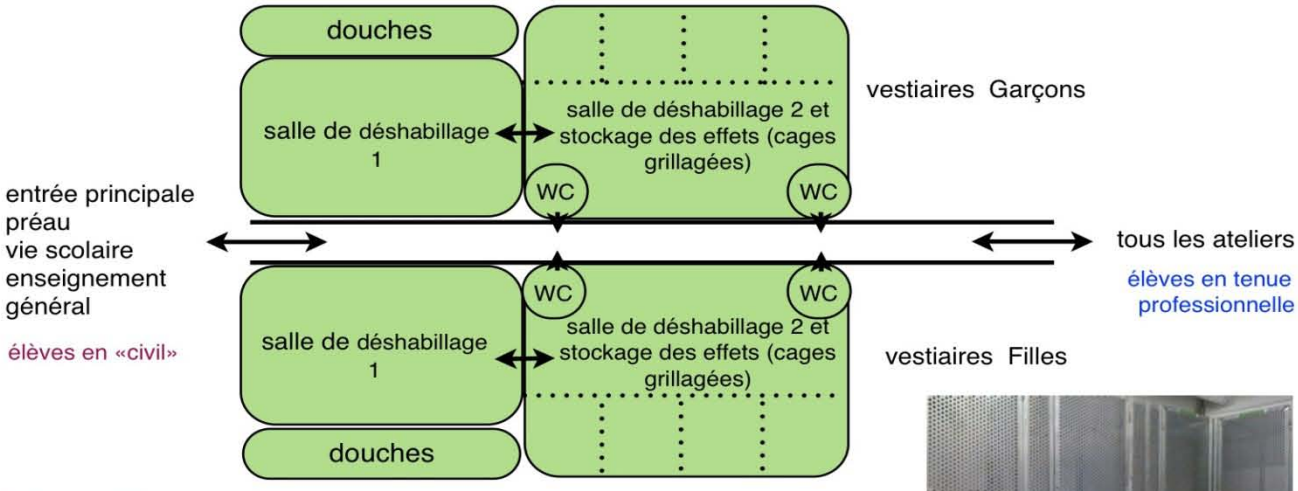
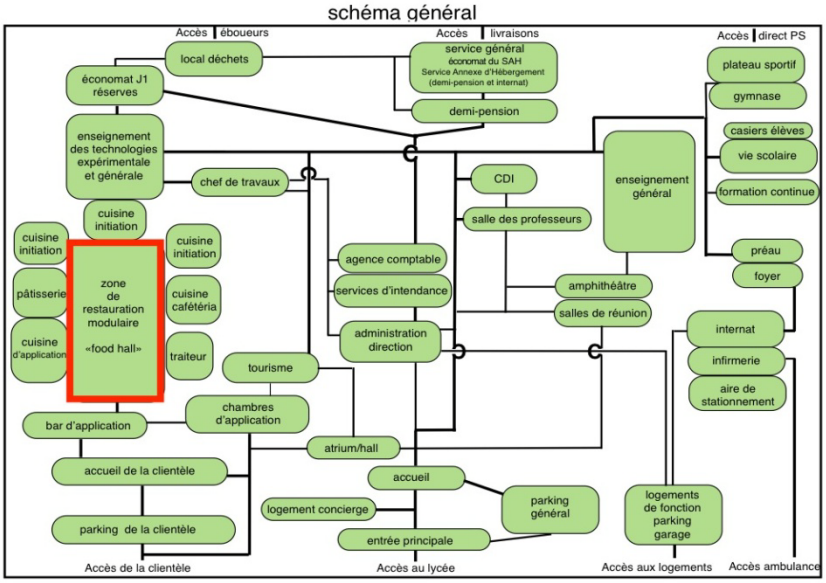






schéma général



zone 28

ZONE(S) DE RESTAURATION

remarques

En fonction du parti architectural, du climat... la zone de restauration peut être utilement complétée de zone(s) de terrasse(s) couvertes, fermées ou non. Éventuellement, la zone d'application pourrait être dissociée.

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- zone de restauration modulaire «food hall» dont salon	1	480	480
- office restaurant d'initiation	3	40	120
- office restaurant cafétéria(ou brasserie)et zone de distribution	1	50	50
- zone d'envoi pâtisserie	1	12	12
- ventes à emporter	1	12	12
- office du restaurant d'application	1	50	50
- réserve mobiliers	1	36	36
- toilettes élèves	6	6	36
- toilettes clients	2	16	32
		Total >	**828**

Schéma des relations

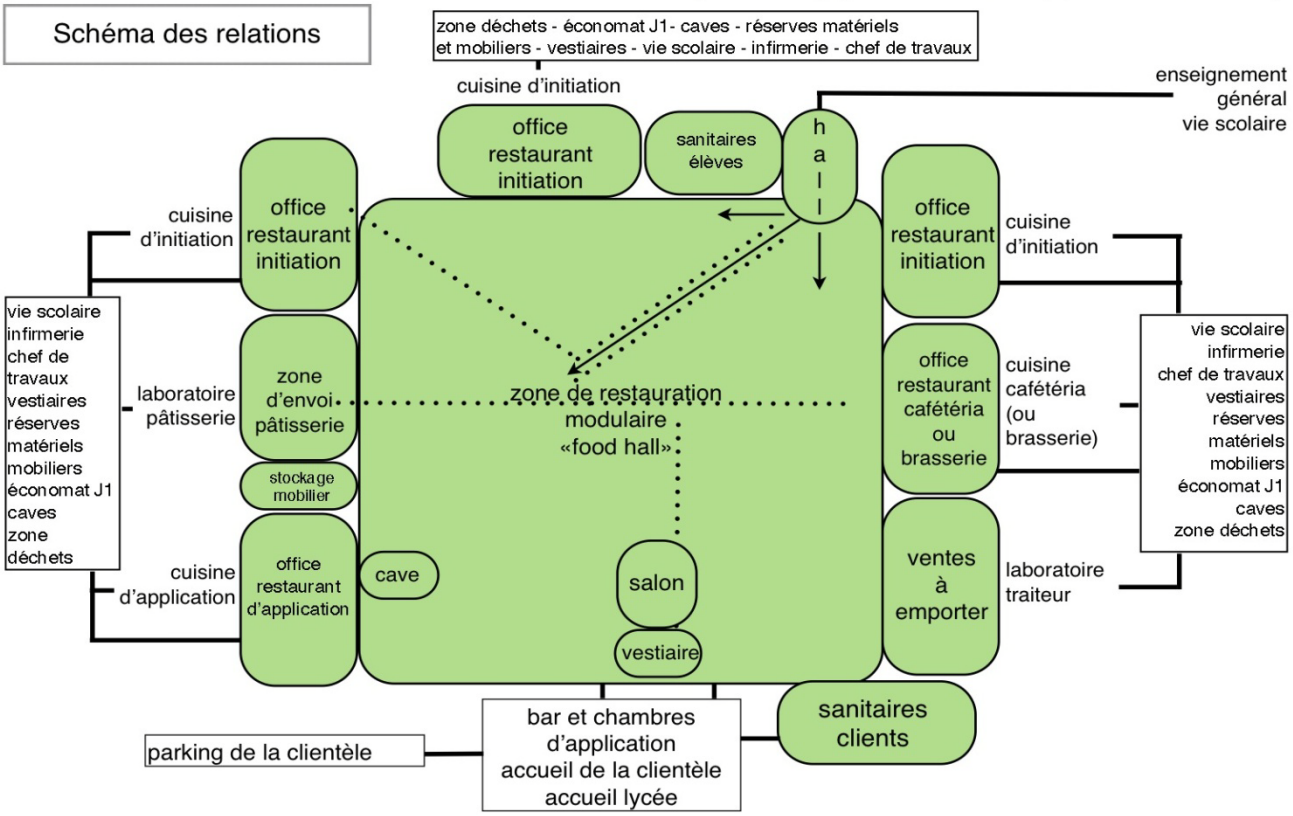
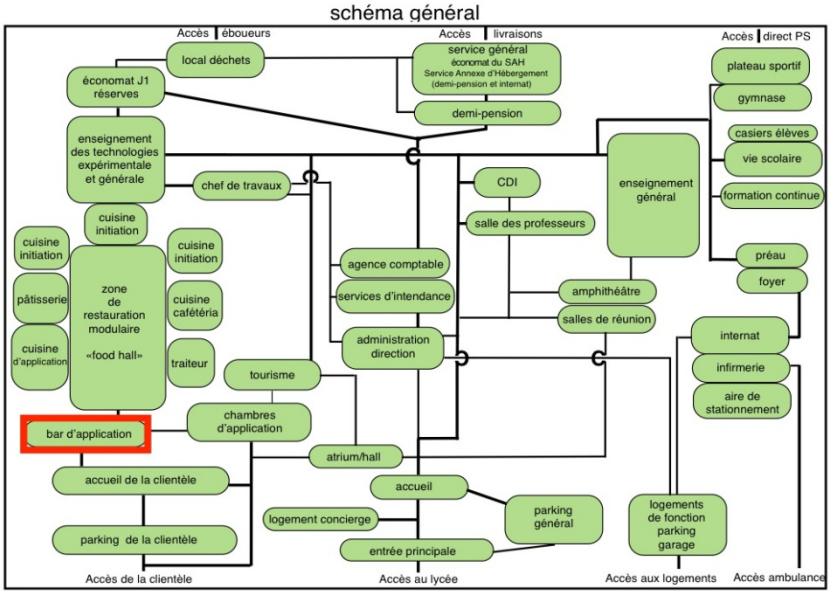


schéma général



zone 29

ZONE
BAR D'APPLICATION

remarques

En fonction du parti architectural, du climat... la zone bar d'application peut être utilement complétée de zone(s) de terrasse(s) couvertes, fermées ou non.
Le vestiaire clients peut aussi y être implanté, en amont de la zone de restauration.

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- bar d'application	1	120	120
- >zone comptoir			
- >office			
- >réserve alcools et fûts de bière			
- >terrasse			
- >vestiaire clients			
		Total >	**120**

Schéma des relations

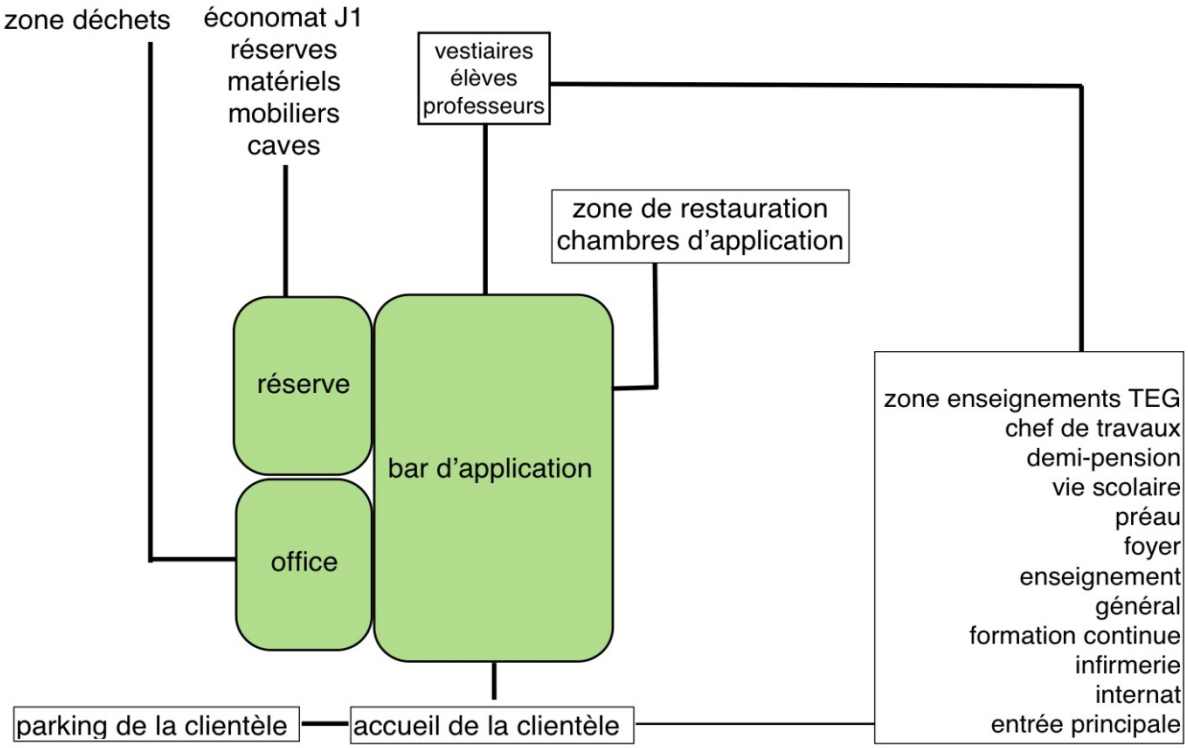
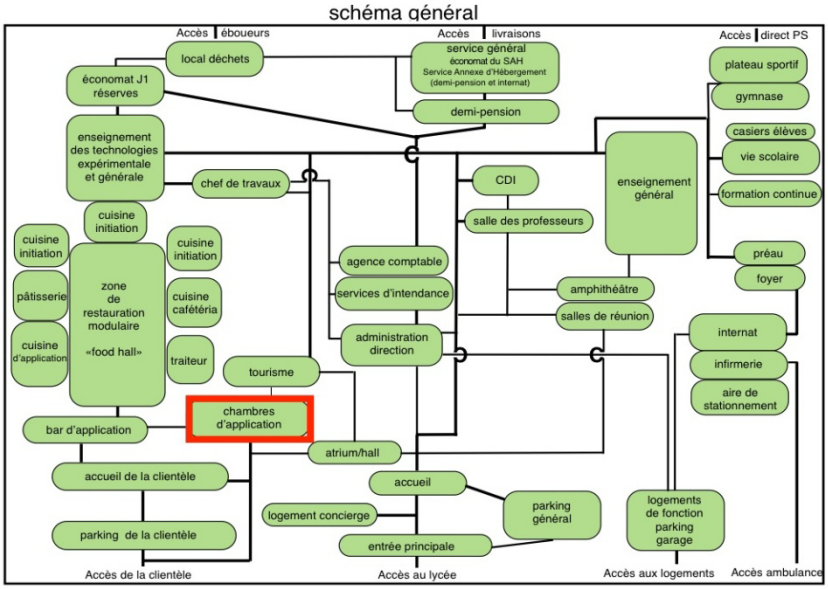


schéma général



zone 30

ZONE
CHAMBRES D'APPLICATION

remarque

version minimale trois chambres
(de catégories différentes)

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- chambre d'application	3	35	105
- >chambre à coucher			
- >salle de bains			
- >toilettes			
- hall de réception	1	30	30
- salon	1	30	30
- caféterie - office petits déjeuners	1	20	20
- local linge propre	1	10	10
- local linge sale	1	4	4
- réserve matériels et produits d'entretien	1	6	6
- office rangement (matériels et produits d'accueil)	1	6	6
- sanitaires	2	6	12
- lingerie (voir zone enseignements de l'hébergement)		**Total >**	**223**

Schéma des relations

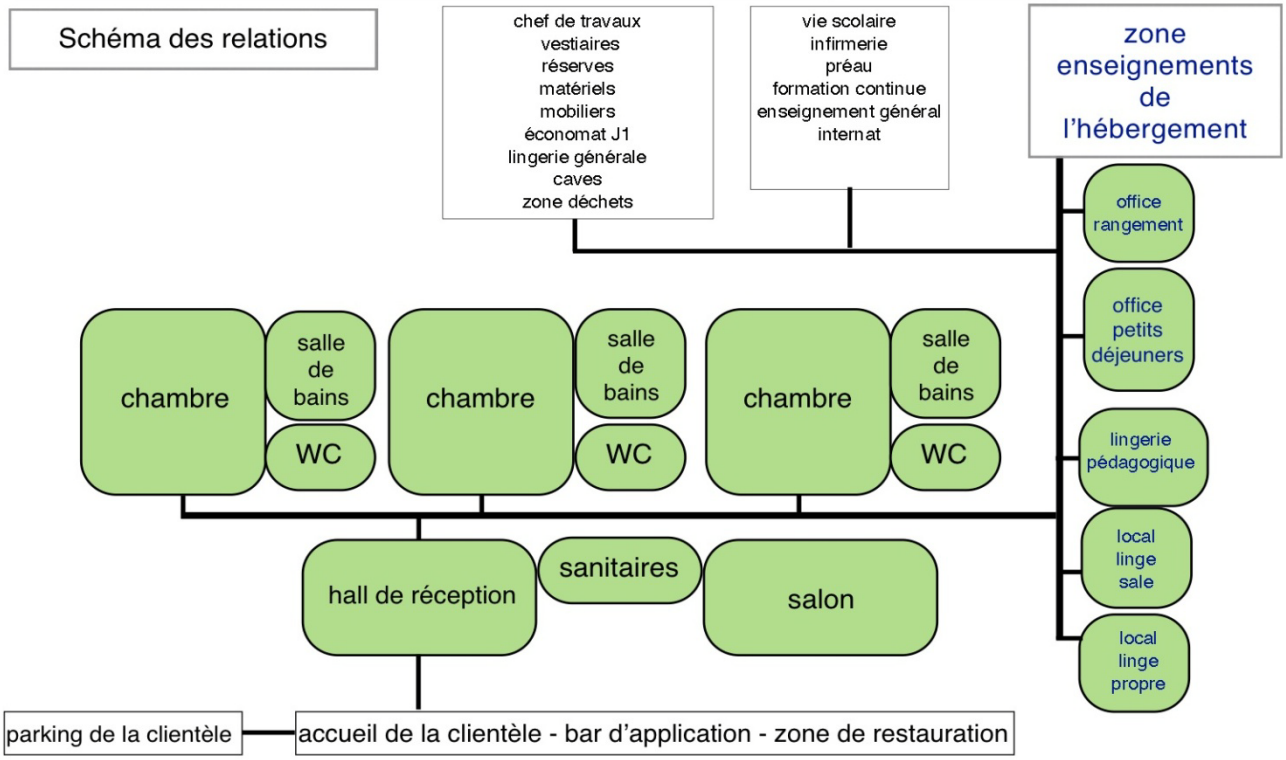
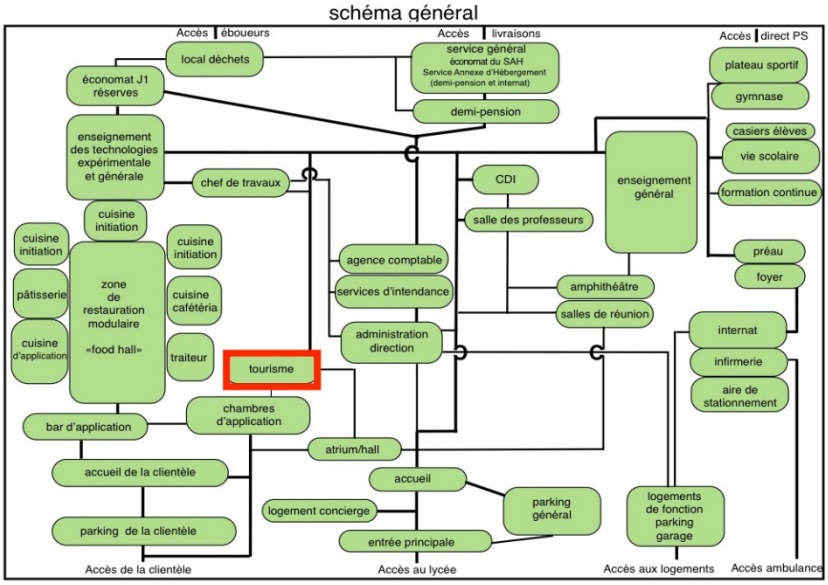


schéma général



zone 31

ZONE TOURISME

remarque:
selon FDO
(fiche descriptive d'opérations)
si Lycée d'Hôtellerie **et** de Tourisme

TABLEAU DES SURFACES

Désignation du local	Q	surface utile en m2	surface totale utile en m2
- salle GDS	1	80	80
- salle informatique	1	70	70
- salle histoire - géographie	1	70	70
- salle des cartes	1	25	25
- toilettes	2	6	12
		Total >	**257**

Schéma des relations

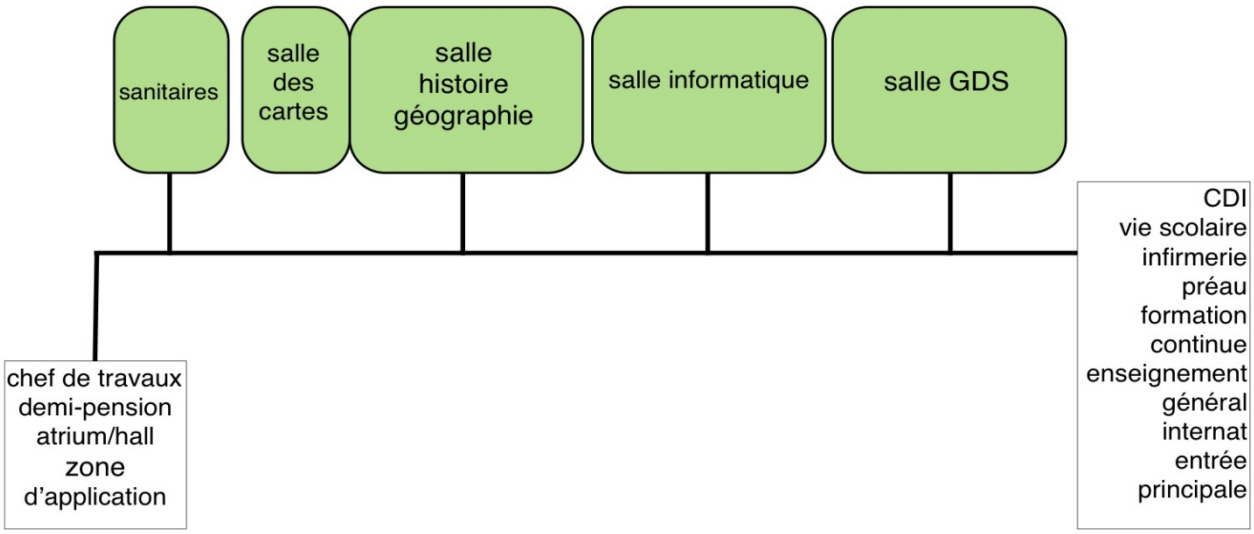


TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION DU GUIDE *1*

FORMATIONS COUVERTES PAR LE GUIDE *2*

ORGANISATION DU GUIDE *3*

1. LA FILIÈRE HÔTELLERIE-RESTAURATION

EXIGENCES DES FORMATIONS ..... *4 -8*

SCHÉMA DE LA FILIÈRE *11*

2. ORGANISATION PÉDAGOGIQUE DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL ..... *10 - 30*

TYPES D'ENSEIGNEMENT *11*

LA SÉANCE D'ATELIER EXPÉRIMENTAL - Commentaires ..... *11 - 12*

LOCAUX CONSEILLÉS ..... *13 -16*

AFFECTATION DES LOCAUX PAR FORMATION ..... *17 - 18*

SCHÉMA FONCTIONNEL GLOBAL *19*

TABLEAUX DES HORAIRES - Introduction *20*

TABLEAUX DES HORAIRES ET SÉANCES de T.P. et d'A.E.

- **en Lycée professionnel** *21*
- **en Lycée technologique** *22*
- **pour les mentions complémentaires** *23*
- **pour les brevets professionnels** *24*

ESTIMATIONS DES BESOINS EN LOCAUX PROFESSIONNELS

- **Commentaire** *25*
- **Structure de Lycée professionnel** ..... *26 -27*
- **Structure de Lycée technologique** ..... *28 - 29*
- **Conclusion** *30*

3. RAPPEL DE LA LÉGISLATION EN VIGUEUR ..... *31 - 35*

4. LES LOCAUX D'INITIATION ..... *36 - 97*

INTRODUCTION AU SCHÉMA FONCTIONNEL DES ATELIERS *37*

SCHÉMA FONCTIONNEL DES ATELIERS *38*

LA MARCHE EN AVANT DES DENRÉES *39*

ENSEMBLE INITIATION - LOCAUX DE RESTAURANT ET DE CUISINE ..... *40 - 71*
Présentation de l'ensemble d'initiation *41*
Introduction aux plans d'un ensemble restaurant et office d'initiation *42*

SCHÉMAS ET ÉQUIPEMENTS DES LOCAUX DE RESTAURANT ..... *43 - 51*
Office et Restaurant d'initiation ..... *44 - 47*
Salle d'atelier expérimental de restaurant ..... *48 - 49*
Salle d'analyse sensorielle ..... *50 - 51*

SCHÉMAS ET ÉQUIPEMENTS DES LOCAUX DE CUISINE ..... *52 -71*
Atelier de préparations préliminaires ..... *53 - 54*
Cuisine d'initiation - premier exemple ..... *55 - 57*
Cuisine d'initiation - second exemple ..... *58 -60*
Cuisine d'initiation aménagée brasserie *60*
Pâtisserie d'initiation ..... *61 - 63*
Cuisine d'initiation mixte ..... *64 - 65*
Salle de technologie de cuisine ..... *66 - 67*
Cuisine pour préparation sous vide - version simple et complète ..... *68 - 71*

ENSEMBLE INITIATION - LOCAUX D'HÉBERGEMENT ..... *72 - 98*
Présentation de l'hébergement *74*
Listes des activités en fonction des locaux ..... *75 - 77*

SCHÉMAS ET ÉQUIPEMENTS DES LOCAUX D'HÉBERGEMENT ..... *78 - 93*
Atelier d'accueil clients - exemples avec ou sans zone de négociation ..... *79 - 82*
Salle de communication professionnelle ..... *83 - 85*
Atelier de lancement et unité d'étages ..... *86 - 87*
LES CHAMBRES - Présentation *88*
Chambre d'application 3 étoiles - Deux lits *89*
Chambre d'application 3 étoiles - Deux lits - Résidence hôtelière *90*
Chambre d'application 4 étoiles - Suite à deux lits *91*
Coin cuisine studio *92*
Chambre d'application 3 étoiles -Variante pour personne à mobilité réduite *93*
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES des chambres et locaux annexes ..... *94 - 97*
ÉQUIPEMENT DE FONCTIONNEMENT des chambres d'application *98*

5. ENSEMBLE APPLICATION ..... ***98 - 113***

INTRODUCTION DE L'ENSEMBLE ***99***

INTRODUCTION AUX PLANS D'UN RESTAURANT D'APPLICATION ***100***

SCHÉMAS ET ÉQUIPEMENTS DES LOCAUX D'APPLICATION ***101- 113***
Locaux d'entrée de l'ensemble d'application ***101- 103***
Office du restaurant 40 à 70 couverts - Schéma ***104***
Office du restaurant 70 à 110 couverts - Schéma ***105***
Restaurant d'application 40 à 70 couverts - Schéma ***106***
Restaurant d'application 70 à 110 couverts - Schéma ***107***
Offices et Restaurants d'application - Équipements ..... ***108 - 110***
Cuisine d'application pour le travail en brigade ..... ***111 - 113***

6. L'ENSEMBLE DE RESTAURATION COLLECTIVE ***114***

LA CUISINE DE L'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE ***114***

SCHÉMA FONCTIONNEL DE L'UNITÉ ***115***

CUISINE COLLECTIVE - Schéma - Exemple de disposition ***116***

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION PÉDAGOGIQUE DE LA CUISINE ***117***

7. AUTRES LOCAUX ..... ***118 - 124***

LOCAUX COMMUNS ***118- 121***

AUTRES LOCAUX A PRÉVOIR ***118***

BUREAUX A PRÉVOIR ***121***

LES VESTIAIRES - Présentation et schémas ..... ***120 - 124***

8. FICHE SIGNALÉTIQUE DES LOCAUX ..... ***125 - 126***

9. LES TIC ..... ***127 - 129***

ESPACE NUMÉRIQUE DE TRAVAIL ***128***

10. ANNEXES ..... ***130 – 172***

A1 : santé et sécurité au travail ***130***

A2 : législation sur les restaurants d'application ***131***

A3 : Schémas d'implantation par secteurs et par zones ..... ***132 – 172***

Si vous avez des remarques, suggestions, contributions : **contact**