

GUIDE EQUIPEMENT

Objectif général, principes qui gouvernent notre action :

- A travers différents exemples (Zone Technique Régionale, Cuisine pédagogique ou d'application et laboratoire MCDR et une Salle de Technologie appliquée restaurant)

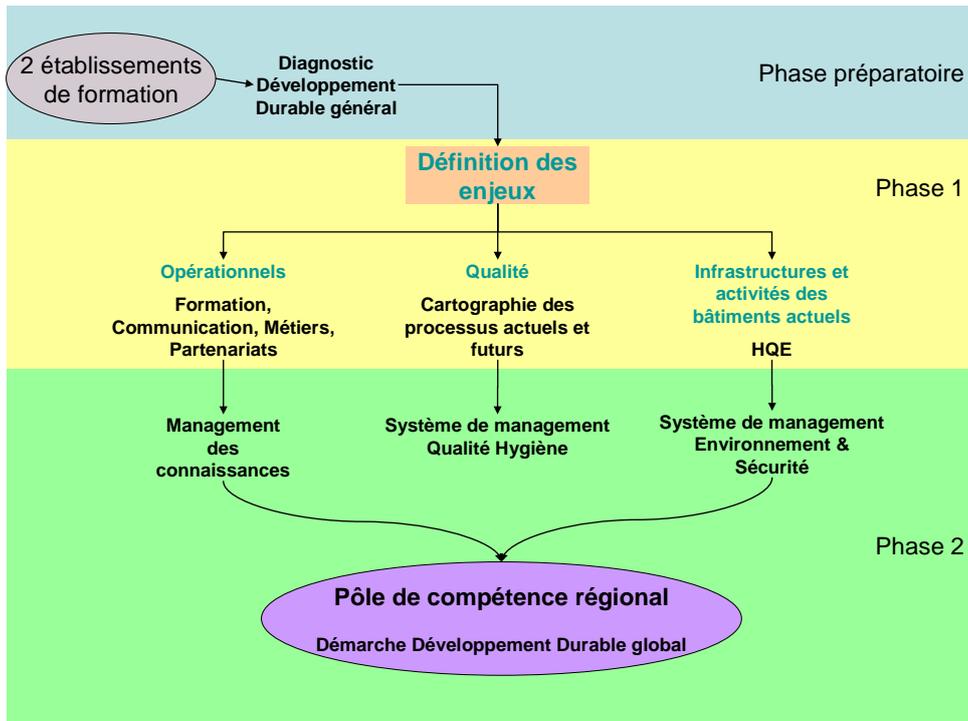
Nous vous proposons de découvrir les points clefs de notre approche en vue de la réalisation du futur Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration d'IFS (14) :

- Valoriser les formations de la filière hôtelière et boulangerie en assurant une formation initiale et continue de qualité ;
- Offrir un espace de formation continue en liaison avec les besoins des entreprises et des salariés (V.A.E. / GRETA / Accueil professionnels et producteurs, ...) ;
- Mettre au point un système de formation évolutif, adaptable, novateur et réactif (Centre d'études d'innovation pédagogique, méthodologique, procédurale, TIC ...) ;
- Valoriser la Région Basse-Normandie à travers ses produits, ses savoirs, ses savoirs - faire, dans le domaine de l'hôtellerie – restauration et de l'alimentation (boulangerie, produits du Terroir, Agro-alimentaire) ;
- Ouverture vers le monde de l'entreprise (partenariats) ;
- Ouverture vers les autres cultures, sur l'Europe et l'International.

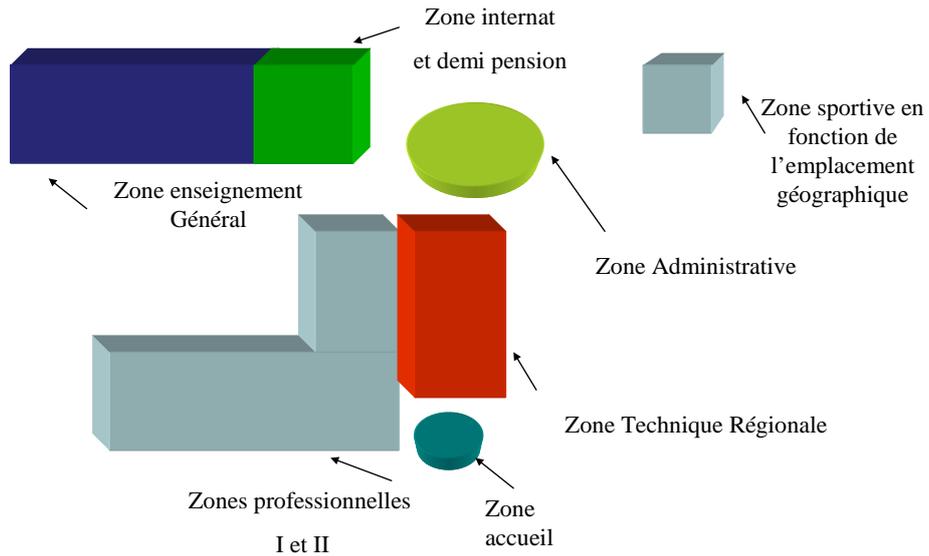
Nous vous proposons de découvrir notre démarche de gestion et pédagogique selon l'approche suivante.

- 1- Idée de l'équipe,
- 2- Synthèse du programmiste,
- 3- Avant projet définitif réalisé par le Conseil régional de Basse Normandie et les différents acteurs (Cabinet d'architecte, Cabinet d'Ingénierie, Bureau d'étude HQE...).

Ces propositions, réflexions sont l'objet d'une concertation étroite entre les différents acteurs.



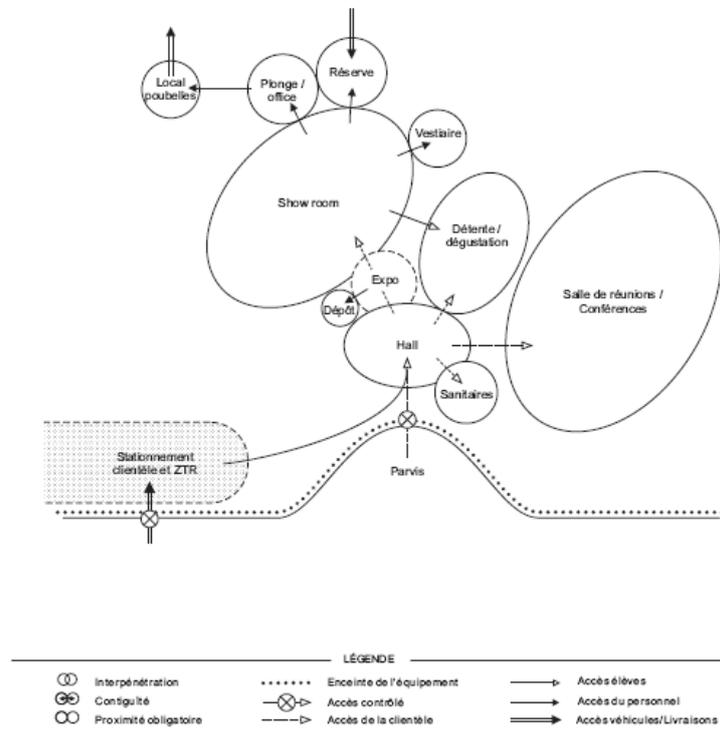
Plan d'ensemble des modules



Exemple de description du module 1

La Zone Technique Régionale.

Schéma de fonctionnement : ZONE TECHNIQUE RÉGIONALE (UF 15)



Des idées, des pistes de réflexions.

Propositions de l'équipe pédagogique :

. Le show room ou atelier expérimental est né suite au stage « Multiples regards sur l'Art Culinaire » partenariat Alain Ducasse Formation et le Ministère de l'Education Nationale.

. Notre proposition, c'est d'accueillir nos partenaires dans un espace de démonstration matériel au sein de l'établissement et d'adjoindre à ce support un projet pédagogique novateur basé sur les TICE.

. Cette salle permet à nos partenaires d'exploiter selon leur convenance leur matériel et produits pour leur formation.

Pour le lycée, le projet novateur est constitué en 3 axes :

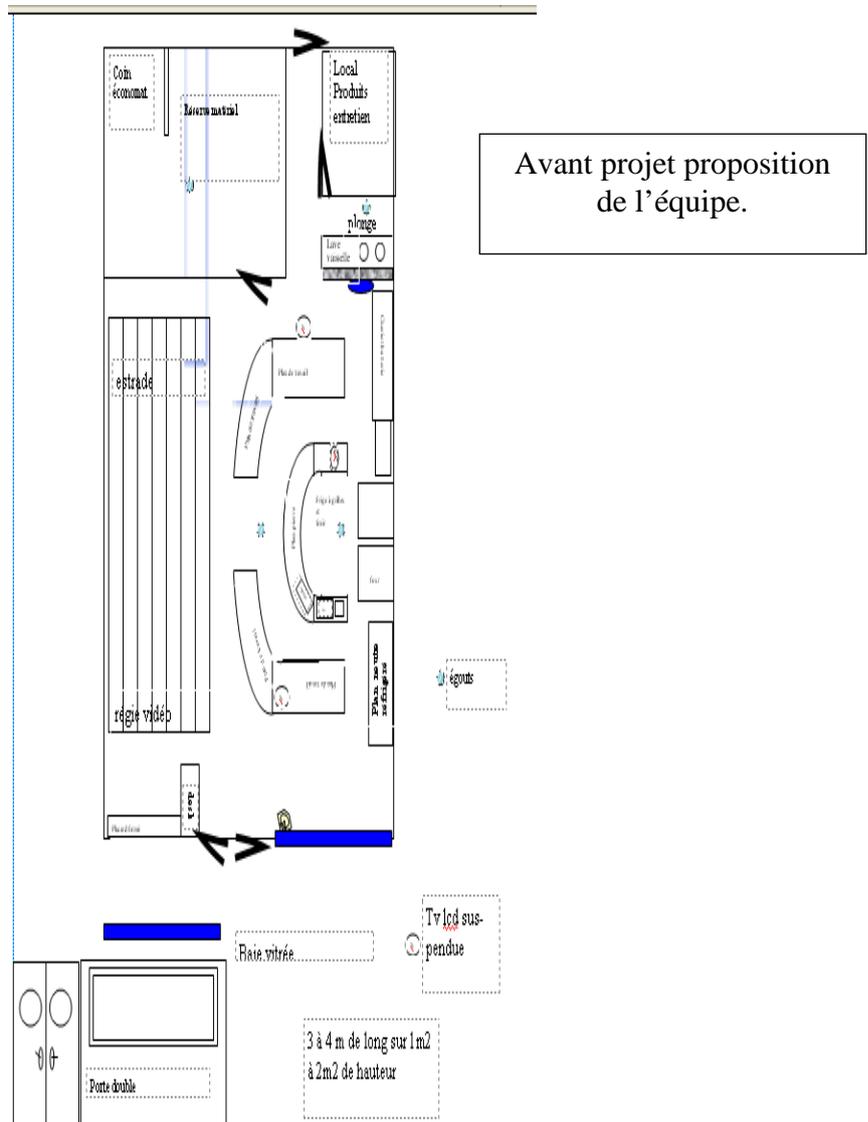
- Adjoindre un support vidéo et permettre par ce support de diffuser les retransmissions en direct ou différé dans les ateliers techniques et sur les points d'informations du lycée (actuellement 10 points de projections) ;

- Archiver et permettre le partage de ces données sur le serveur du lycée, pour que les élèves et étudiants montent eux même leurs supports vidéo. Les élèves sont acteurs de leur formation.
- Ouvrir à différents publics et différents thèmes :

Salle d'atelier expérimental, lieu de démonstration, lieu de technologie, de cours de formation continue. Les thèmes sont variés de la vidéo conférence dans le cadre de la licence, de débat sur l'œnologie, de conseil en maquillage et esthétique ou cours du soir pour particuliers.

La modularité de cette salle permet d'exploiter de multiples champs pédagogiques et par son interaction en multimédia autorise différents publics à échanger ou bénéficier de niveau de formations différentes en simultanément.

Exemple : Un professionnel MOF ou conseiller culinaire s'adresse à un public professionnel, Grâce au système vidéo , nous pouvons récupérer ces temps de démonstrations à l'usage de nos élèves, ceci en direct ou en différé.



Axes méthodologiques : (Conseil Régional, Cabinet de programmation, Partenaires professionnels, Comité de pilotage) :

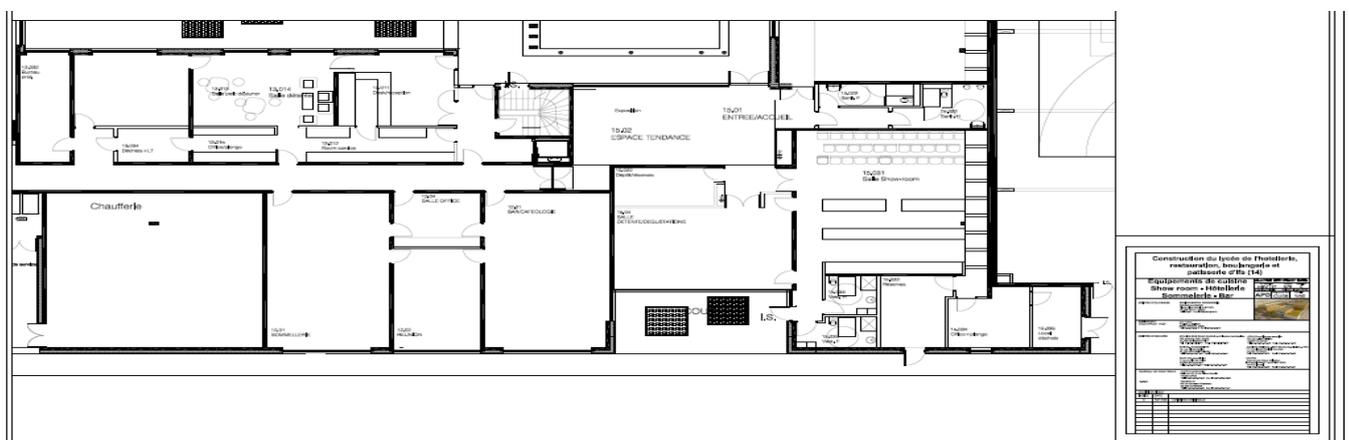
FONCTIONS :

Espace de démonstration, exposition et valorisation des savoirs faire régionaux.
Accueil des entreprises partenaires de l'établissement.
Lieu de réunions / conférences 150 places.

PRINCIPES DE BASE :

- . Zone autonome par rapport au reste de l'établissement et dispose d'un accès privatif depuis l'extérieur.
- . L'espace tendance est une zone d'exposition intégrée à la zone d'accueil conduisant au show-room.
- . La salle de show-room/démonstration est facilement modulable pour s'adapter aux besoins et matériels des professionnels utilisateurs.
- . Le show-room s'articule autour d'un îlot central de démonstrations et de 2 plans de travail de 6 postes pour les formations.
- . Une estrade modulable d'une capacité de 20 places assises de type amphithéâtre fait face à l'îlot central.
- . Une proximité est souhaitée entre la zone technique régionale et la zone sommellerie - bar.
- . Une liaison avec l'hôtel et la zone sommellerie - bar s'effectue depuis la zone technique régionale par une circulation intérieure.
- . Distinction des sanitaires hommes et femmes + accessibilité PMR dans chaque bloc.

**Avant Projet de synthèse
(Conseil Régional, Cabinet d'architecte, Comité de pilotage du lycée.)**



L'ÉVOLUTION DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL VERS UNE ZONE TECHNIQUE REGIONALE

. Zone autonome par rapport au reste de l'établissement et disposant d'un accès privatif depuis l'extérieur.

. Ouverture possible aux entreprises hors des périodes scolaires sous réserve d'une gestion du parc par les agents territoriaux.

Composition de la Zone Technique Régional :

- **Accès à l'atelier expérimental** : (production, dépôts, réserve, salle de réunion, salle de détente et dégustation, vestiaire H/F, Office plus plonge, local déchets)

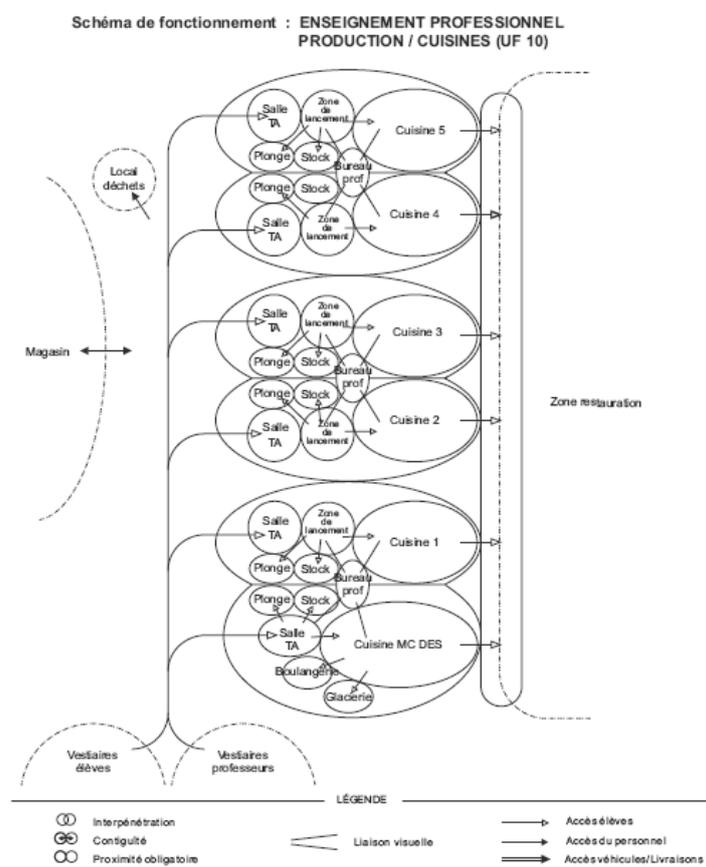
La salle de show-room/démonstration est facilement modulable pour s'adapter aux besoins et matériels des professionnels utilisateurs.

- **Accès à la salle de conférence**
- **Accès à l'hôtel**
- **Accès à l'espace tendance (salle d'exposition)** : L'espace tendance est une zone d'exposition intégrée à la zone d'accueil conduisant au show-room.
- **Accès aux salles de sommellerie, bar**

Conclusion :

Cette zone technique régionale est un affichage clair du modèle « Ecole Entreprise », il associe l'Etat, La Région pour l'accueil de différents publics et offre par sa modularité et ses accessibilités la porte ouverte vers des aventures pédagogiques nombreuses et des adaptations réactives à l'offre de formation.

Exemple de description du module 2 Cuisine pédagogique ou d'application



Axes méthodologiques

1* Idée de l'équipe.

(Conseil Régional, Cabinet de programmation, Partenaires professionnels, Comité de pilotage) :

- . La zone production/cuisines n'est accessible qu'en tenue professionnelle à la fois pour les élèves et pour les professeurs. Les vestiaires filles/garçons/professeurs sont situés en amont de la zone professionnelle.
- . Les cuisines sont contiguës et s'organisent en enfilade tout en respectant le principe de marche en avant de la production.
- . 1 bureau professeurs pour 2 cuisines.
- . Le "passe" constitue la distribution longitudinale structurante de l'ensemble des cuisines aux restaurants et salles TA.
- . Une cloison vitrée permettra de visualiser l'intérieur des cuisines depuis le passe. Les doubles portes battantes sont à privilégier.
- . La zone de lancement est un espace de démonstration sans cloisons, incluse dans les circulations et utilisée par l'enseignant au début de chaque cours. Les élèves sont en position

debout avant d'accéder à la zone de cuisine proprement dite. Cette zone est incluse entre la cuisine, la salle TA et le bureau professeur.

. La cuisine Mention Complémentaire Dessert (MC DES) est en amont des circulations du "passe".

. Les bureaux professeurs, la glacerie et la boulangerie sont des espaces vitrés ouvrant sur la cuisine desserts.

. Les cuisines devront respecter le principe de marche en avant avec distinction des circulations propres /circulations sales.

. L'unité de production/cuisines aura une communication directe avec le local déchets spécifique.

. Une liaison de plain pied et courte est souhaitée avec le magasin central.

. Un éclairage zénithal est souhaité à chacune des cuisines pour favoriser l'éclairage naturel.

. Poste de lavage avec arrivée d'eau et enrouleur à prévoir pour tous les locaux de la cuisine.

Synthèse de l'existant par l'équipe pédagogique

Actuellement nous disposons de 4 ateliers cuisine, 1 atelier pâtisserie Mention dessert, en pâtisserie,

Le schéma de fonctionnement est basé sur 5 grandes zones :

- **1- Local préparation préliminaire**
- **2-Plonge**
- **3-Plan de cuisson et finition zone d'envoi**
- **4-Bureau enseignant**
- **5-Zone tampon du matériel partagé**

Les grands principes conservés dans notre fonctionnement et différentes innovations (dont la zone de démonstration ou de regroupement 3 bis)

1- Le Local préliminaire: par son côté modulaire et sa situation, il permet d'être utilisé comme salle de technologie appliquée ou atelier expérimental. Des portes coulissantes permettent à un groupe d'investir ce lieu pour démarrer une séquence sans gêner le groupe qui finit son cours dans la cuisine annexe.

Composée de postes mobiles froids, chauds et de postes de travail.

2- La plonge: est équipée d'un système de lavage manuel et lavage machine. Le petit matériel marqué est stocké sur des chariots mobiles facilement déplaçables lors des cours de travaux pratiques. Cette pièce est accessible pour 3 zones : La salle de technologie appliquée ou salle préliminaire, La zone de lancement, la zone de cuisson. L'évacuation manuelle des déchets, après un premier tri en amont au niveau du magasin, permet de responsabiliser les élèves en leur proposant une ultime sélection à l'éco broyeur en fonction de la nature des composants : Verre, polystyrène, carton, bois, divers et déchets végétaux dirigés vers une méthanerie.

3-Plan de cuisson et finition zone d'envoi : Composé de trois blocs identiques pouvant accueillir 4 élèves, chaque unité est composée d'un plan de cuisson : 1 feu vif 6 kw, 1 plaque rayonnante modulable (coup de feu, grill, plaque à snaker) 1 multi-cuiseur modulable (Cuisson vapeur, à l'anglaise et cuisson sous vide basse température) 1 bandeau de dressage tempéré. En dehors de l'îlot de cuisson on trouve un four multi fonctions et sa

cellule de refroidissement, ainsi qu'une chambre froide. Pour compléter l'unité de production, un plan de travail avec point d'eau est proposé pour 2 élèves en face à face. Cf plan annexe.

La zone d'envoi est constituée d'un passe chaud et froid ainsi que d'une salamandre et enceinte micro onde. Sa partie « externalisée » permet éventuellement d'exploiter ce poste en poste pâtisserie ou entremet.

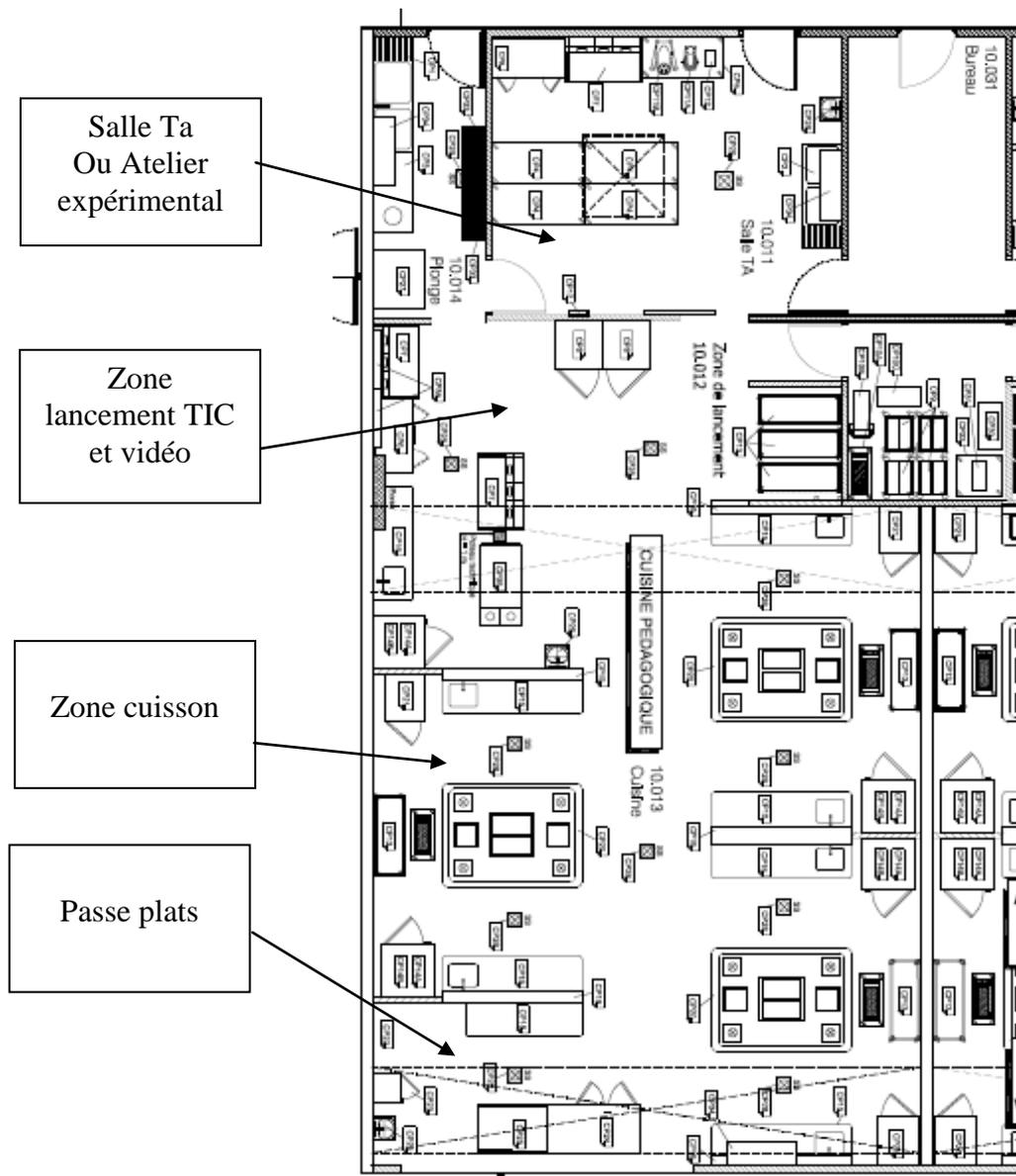
3- BIS-La Zone de Démonstration ou regroupement : Située à l'intersection de la zone de TA et de la zone de cuisson, cette place est primordiale dans l'enseignement, c'est le cœur du système de formation. Équipée d'un plan froid et chaud amovible, appuyée par un four multi fonctions et sa cellule, l'ensemble de l'équipement permet à l'enseignant d'envisager une palette large d'interventions (Démonstrations, évaluations...). Cet emplacement est couvert par une caméra préprogrammée reliée à un tableau interactif. L'envoi des données filmées est utilisable en direct ou différé sur le réseau du lycée. Les élèves peuvent ainsi revoir une séance de cours et monter eux même le résumé des techniques au lycée ou à leur domicile.

4-Bureau enseignant : Partagé par deux cuisines, son accès est possible sans tenue réglementaire pour des rendez-vous urgents. La vue est directe sur les cuisines ; ce lieu est minimisé par son espace, il regroupe les points de contrôle et de sécurité : Contrôle électrique, gaz, contrôle HACCP, armoire pharmacie premier secours. Ce lieu permet de recevoir des élèves pour un entretien ou à des jury de s'isoler lors d'épreuves pour une concertation.

5-Zone tampon du matériel partagé : Afin de minimiser les coûts et de responsabiliser les enseignants, nous avons créé deux grands principes :

- Chaque cuisine est sous la responsabilité de 2 professeurs, ils partagent la gestion et l'investissement du matériel des cuisines en référence. Ainsi le tout petit matériel est stocké dans des roulantes (cercles tartes, emporte-pièce.) Les couteaux sont rangés dans des armoires à ozone, prêt de mallette uniquement pour les périodes de formation en entreprises.
- Le gros matériel, prêt à brancher, utilisé occasionnellement (Friteuse, mixeur, batteur mélangeur, hachoir..) est stocké dans cette zone tampon accessible à deux cuisines. Le matériel est identique à toutes les cuisines. Ainsi nous ne préconisons pas une super cuisine type gastronomique et des cuisines pédagogiques. Toutes les cuisines sont par définition pédagogiques et l'homogénéité du matériel permet un meilleur suivi du matériel. Toutefois nous avons opté pour équiper une cuisine formation continue d'un panel de différents types de gros matériels susceptibles d'être trouvés en entreprise.

3* Avant projet définitif réalisé par le Conseil régional de Basse Normandie et les différents acteurs (Cabinet d'architecte, Cabinet d'Ingénierie, Bureau d'étude HQE...)



Conclusion :

Ces ateliers offrent par leur modularité et leur appui à des Techniques d'informations et de Communications (TICE) des moyens supplémentaires de rendre l'apprenant acteur de sa formation et d'adapter les rythmes de formation en fonction du public. La modularité « matériel » apporte une ergonomie, une économie et un entretien aisé des locaux et du matériel.

CAHIER DES CHARGES

Cahier des charges pianos des 4 cuisines pédagogiques, soit 12 pianos centraux.

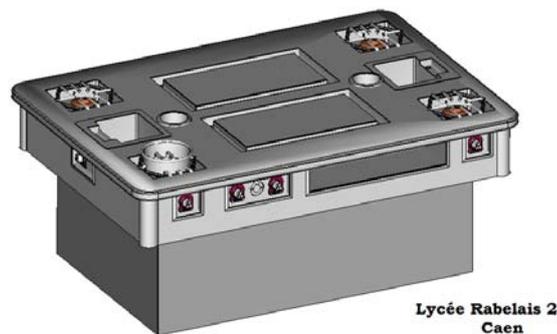
Exigences principales :

- MODULARITE ET EVOLUTION DU PRODUIT
- FIABILITE
- ECONOMIE ENERGIE
- FACILITE UTILISATION ET ENTRETIEN
- SAV (Coût et facilité d'intervention)

CONSTITUTION GENERALE	TECHNIQUE DE CUISSON	ENTRETIEN	SAV	SCHEMAS PHOTOS
<p>*Forme 3 îlots</p> <p>*Bords et angles rayon 100 arrondis</p> <p>*Inox 30/10 sur la totalité du poste. Dont dessus titane 3mm avec doublage 6 mm acier. finition par ponçage planétaire.</p> <p>* Pose du tablier sur socle maçonner type béton ciré avec plinthes à gorges.</p>	<p>2 Plaques électriques cuissons 2 zones, 4kw faible consommation autorégulable. Puissance exigé 450 degrés zones de réglages différenciés pouvant combiner coup de feu et cuisson type plancha. Modularité de plaque vers grill amovible.</p>	<p>Nettoyage facile avec évacuation d'eau et bac de récupération anti vague ou mise à l'égout. Nécessité de récupérer la couleur inox brillante de départ sans bleuissement ou noircissement résiduel après nettoyage. Plaque brute dans la masse sans apport de matériel thermique de surface.</p>	<p>Auto intervention, changement des résistances rapide par bandeau de façade sans démontage de la plaque.</p>	
	<p>4 feux vifs gaz 6 kw avec grille réfractaire pleine de 14 mm minimum. Veilleuse et thermo couple en position centrale pour améliorer la durée de vie du matériel (chocs, débordement, chaleur) Capacité d'accueil de petits récipients en toute sécurité. Réglage débit flamme précis ou</p>	<p>Cuve à eau pour la facilité d'entretien.</p>	<p>Facile et demande de coût ?</p>	

	<p>multipostions. Nécessité d'avoir une réelle puissance restituée. Nécessité d'un tableau comparatif (exemple 5 L eau à 7° sans couvercle en moins de 18 minutes.)</p>			
	<p>2 cuiseurs modulable de 3 kw 9 litres (l'anglaise, vapeur, sous vide, par diffusion..) avec résistance incorporée, et réglable au degré prêt avec ou sans onduleur incorporer. Panier de cuissons inclus. Trop plein amidon. modularité vers la cuisson friture serait un plus. Résultat attendue 5 l à 7° en moins de 10 minutes. Douchette flexible incorporée. Couvercle de la plate forme pour agrandir le poste de travail</p>	<p>Bac évacuation direct tout a l'égout ou éventuellement tiroir anti vague.</p>		
	<p>Bandeau de dressage d'environ 30cm tempérer par doublure ou flux d'air chaud. Prévoir tableau ou étagère sous bandeau de dressage pour maintien en température.</p>	<p>Nettoyage facile anti rayure. Ponçage planétaire.</p>		

	<p>Egouttoir à mixer plongeant ou couverts de dressage avec évacuation d'eau résiduelle. Proche prise électrique</p>	<p>Rinçage à la douchette, évacuation directe tout à l'égout ou tiroir évacuation.</p>	<p>Auto intervention, changement des résistances rapides.</p>	
	<p>Trappe de visite eau gaz électricité séparée. Incorporation d'un compteur énergie affichage individuelle pour information en temps réel sur les coûts.</p>			



Maquette de ce que pourra être l'unité centrale de cuisson des 4 cuisines pédagogiques

DESCRIPTIF COMPLET DU FOURNEAU

DIMENSIONS : à définir (voir schémas)

GENERALITES :

Dessus du fourneau en acier inox alliage titane de 3 mm d'épaisseur avec doublage 6mm acier en, finition par ponçage orbital planétaire avec arête poly miroir.

Les angles et le dessus sont fortement rayonnés (diamètre 100 mm) ainsi que la cheminée.

Châssis tubulaire (20x40 et 20x50) avec renforts, réalisé entièrement en acier inox 18/10.

Habillage des faces verticales en tôle d'acier inox 18/10 (épaisseur 15/10) complètement lisse sans vis de fixation sur la façade.

Capots de commande inox 18/10 (épaisseur 15/10) légèrement encastrés pour protéger les boutons de commande.

Angles du fourneau en inox 20/10 complètement arrondis finition poly miroir.

Ensemble monobloc à poser sur socle maçonné, muret ou socle inox (en option)

BRULEURS FEUX VIFS : (2X6 kW)

Brûleur Volcan de AEM à haut rendement.

Grande souplesse d'utilisation avec une modulation de la puissance de 1 à 6.

Brûleur sur bac à eau avec cuve soudée en inox titane 30/10^{ème} fortement rayonnée pour faciliter le nettoyage.

Bonde de vidange inox à sur verse.

Grille en tréfilé inox réfractaire diamètre 14 mm.

Commande du brûleur par robinet à rattrapage de jeu automatique.

Veilleuse de sécurité par thermocouple complètement intégrée dans le corps du brûleur pour une protection maximale contre les chocs et les débordements.

Tête de brûleur en laiton.

Une commande par brûleur, située sur la façade du fourneau en retrait par rapport au dessus.

Plastron de commande en aluminium anodisé.

Bouton de commande tournant en aluminium anodisé.

Kit wok gaz (en option).

Dimension 300x300 pour 1x6kw

PLAQUE DE CUISSON polyvente

Plaque complètement affleurante verticalement (sans débordement dans la goulotte) et horizontalement avec le dessus du fourneau (pour un nettoyage facilité).

Réalisation en acier spécial de 20 mm d'épaisseur avec arrêtes supérieures chanfreinées.

Goulotte périphérique réalisée en acier inox alliage titane de 3mm d'épaisseur, équipée d'une vidange avec bonde sur verse permettant une retenue d'eau.

Présence d'un triple joint d'étanchéité entre la plaque et la goulotte pour protéger le corps de chauffe des graisses de cuisson.

Tiroir inox amovible de vidange des graisses de cuisson.

750x750 (4 zones)

Equipé 4 foyers chauffants de 4 kW chacun, pouvant atteindre jusqu'à 450°C permettant une utilisation plancha (en cuisson directe) et plaque coup de feu haut rendement (et pas une simple plaque de mijotage).

Régulation par thermostat haute température.

Commandes des foyers situées sur la façade du fourneau en retrait par rapport au dessus, par bouton tournant en aluminium anodisé.

Plastron de commande en aluminium anodisé.

CUISEUR polyvalent : (cuisson rapide à l'anglaise, cuisson vapeur, cuisson lente sous vide)

Dimension gastronome GN1/2 volume 10 à 12 litres.

Cuve en inox 18/10, épaisseur 25/10, chaudronnée, fortement rayonnée fixée sur le dessus du piano par un cadre formant un panache de 40/10 épaisseurs. Goulotte sur verse pour évacuation de l'amidon (pour le cuisson de riz et de pâtes)
Chauffage par 1 résistances circulaires EGO de 3 kW chacune intégrées dans le fond de cuve (pour une montée rapide en température 15 à 17mn).
Option : système de chauffe à gestion électronique (amovible) pour cuisson thermostaté au degré près.

RANGEMENT NEUTRE

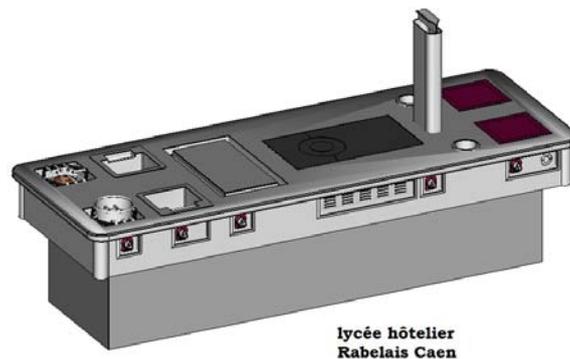
Ouvert, fermé ou traversant

Intérieur entièrement arrondi pour une hygiène irréprochable

Etagère suspendue flottante

Construction toute inox 18/10 (épaisseur 20/10)

Porte pivotante, affleurante à la façade, réalisée en acier inox.



Maquette de ce que pourra être l'unité centrale de cuisson de la cuisine formation continue

PLAQUE COUP DE FEU gaz haut rendement : (pour le grand fourneau)

Brûleur GR6 Compact de AEM avec flamme centrale d'une puissance de 12 kW.

Plaque en fonte épaisse composée de deux demi-lunes dont une avec dégradé de température.

Isolation complète de la cuve inox 20/10^{ème} par briques réfractaires sous toute la surface.

Diffuseur d'air secondaire en fonte de forte épaisseur.

Commande du brûleur par robinet à rattrapage de jeu automatique.

Veilleuse de sécurité par thermocouple protégée contre les chocs.

Commande du brûleur, située sur la façade du fourneau en retrait par rapport au dessus.

Plastron de commande en aluminium anodisé.

Bouton de commande tournant en aluminium anodisé.

Dimensions 900x500

PLAQUE DE CUISSON foyer radian : (pour le grand fourneau)

Plaque affleurante en vitro céramique de 6 mm d'épaisseur.

Se décline en deux dimensions (simple ou double) largeur 380 mm avec 380, 700 de longueur.

Equipé d'un ou deux foyers rayonnants (chauffage par rayonnement et conduction) de 4 kW chacun, pouvant atteindre jusqu'à 550°C et 60°C minimum.

Régulation par thermostat haute température.

Commandes des foyers situées sur la façade du fourneau en retrait par rapport au dessus, par bouton tournant en aluminium anodisé.

Plastron de commande en aluminium anodisé

Poignée de manipulation galbée complètement encastrée.

Système de fermeture par verrouillage à billes. Système évolutif

ACCESSOIRES POSSIBLES :

Prise de courant encastré et protégé dans panneau de commande avec
COMPTEUR INFORMATION DES COÛTS ENERGETIQUES

ACCES TECHNIQUE :

Panneau d'accès démontable, affleurant à la façade, réalisé en acier inox 18/10 doublé.

Fixation par 4 vis inox à têtes sphériques.

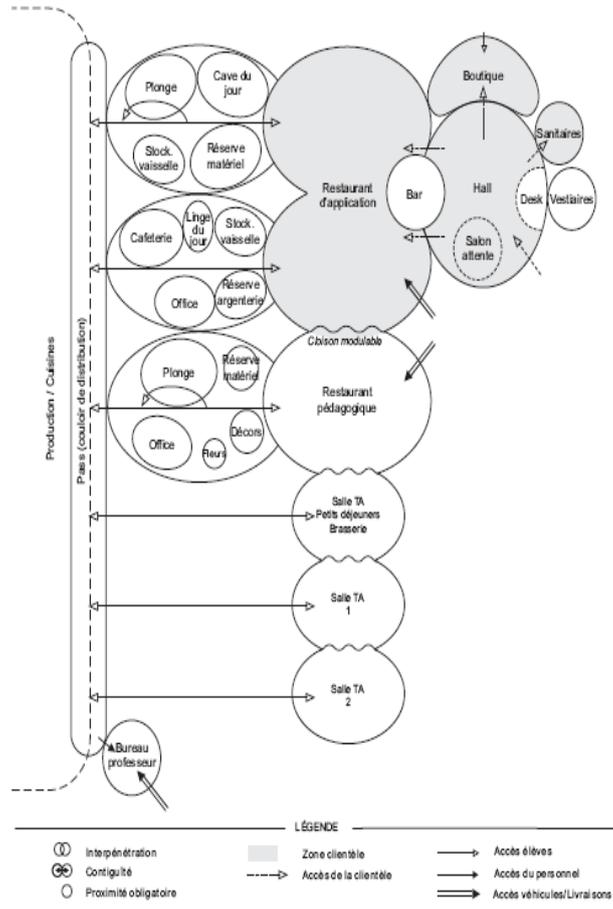
Exemple de description du module 3 Restaurant pédagogique ou d'application.

**Des idées, des pistes de réflexions.
(Propositions de l'équipe pédagogique)**

**Axes méthodologiques
(Conseil Régionale, Cabinet de programmation, Partenaires professionnels,
Comité de pilotage)**

Zone professionnelle - Accueil / restauration

- Différencier l'espace d'accueil clientèle de l'hôtel et du restaurant d'application de l'espace d'accueil principal de l'établissement.
- Offrir des conditions d'accueil agréables pour la clientèle du restaurant en offrant des surfaces d'attente assise, un espace vestiaire sous surveillance, des sanitaires et un lieu de détente pour prolonger le repas par une pause café.
- Privilégier une ambiance conciliant la réception du public et lieu de pédagogie.
- Développer la vente à emporter dans l'espace du hall d'accueil du restaurant, largement visible en y intégrant les produits de boulangerie/pâtisserie.



- Valoriser cet espace en le prolongeant par des vitrines d'exposition des produits du terroir Normand.
- Faciliter le cheminement entre le stationnement véhicules réservé à la clientèle depuis le restaurant.
- Aligner les salles de restaurant avec les salles TA pour les utiliser en cas de manifestation exceptionnelle.
- Respecter le principe de marche en avant entre les salles de restaurant et les cuisines.

Avant Projet de synthèse (Conseil Régional, Cabinet d'architecte, Comité de pilotage du lycée.)

Synthèse de l'existant par l'équipe pédagogique.

Actuellement nous disposons de deux restaurants d'application (capacité 40 à 60 couverts) et d'un pédagogique de (30 à 60 couverts)

Le schéma de fonctionnement est actuellement basé sur 3 grandes zones :

- 1- Desk accueil, vestiaire et vente à emporter.
- 2- Différents offices (office, cave du jour, réserve fleurs, réserve matériel, bar, cafétérie, plonge...)
- 3- Restaurants
- 4- Bureau des professeurs

Propositions de l'équipe pédagogique:

-1- Desk accueil, vestiaire et vente à emporter. Nécessité de dissocier les zones accueil et boutique tout en maintenant une proximité pour faciliter la gestion de ces deux pôles par les élèves responsables.

-2- Différents offices (office, cave du jour, réserve fleurs, réserve matériel, bar, cafétérie, plonge...) : le souhait de l'équipe était d'augmenter les lieux de pratiques pédagogiques et de créer de véritables salles de Technologie Appliquée ou Atelier Expérimental.

Ainsi avec trois salles supplémentaires et trois restaurants nous avons un équilibre avec 6 unités de production cuisine.

Salle de TA restaurants: placées en enfilades elles peuvent par leurs cloisons amovibles permettent d'envisager des travaux inter groupes ou des prestations de démonstrations pour plusieurs niveaux de formations.

Ces salles sont équipées de mini cuisine (type familial) d'un tableau interactif et caméra vidéo, de tables modulables. Elles peuvent être indépendantes pour leur fonctionnement à minima (stockage froid, lave-vaisselle...) ou bénéficier par un accès proche des différents offices des restaurants pédagogiques (plonge, réserve matériel etc...) en fonction de la nature des actions pédagogiques entreprises.

Les annexes sont plus nombreuses pour bien dissocier les champs d'intervention : Cafétérie, office application, office pédagogique, plonges, lingerie du jour, cave du jour, bar, réserve matériel, chambre froide décoration florale, stockage vaisselle et argenterie (à cet effet des ménagères mobiles ont été créées pour faciliter la gestion et le contrôle de la sortie des couverts) annexe X.

-3- Les restaurants contigus permettent d'utiliser soit 3 salles de façon autonome ou une grande pour des prestations plus importantes. Equipés de tableau interactif et de caméra vidéo, ces supports servent à la fois de tableau de lancement, mais contribuent aussi à l'animation des restaurants par des projections à thèmes lors des services restaurants.

-4- Bureau des professeurs :

Situé à l'extrémité des salles, il permet par son emplacement de recevoir des personnes hors de la zone de production professionnelle.

-5- Traitement des déchets : Identique à celui des cuisines. L'évacuation manuelle des déchets, après un premier tri en amont au niveau du magasin, permet de responsabiliser les élèves en leur proposant une ultime sélection à l'éco broyeur en fonction de la nature des composants : verre, polystyrène, carton, bois, divers et déchets végétaux dirigés vers une méthanerie.

Conclusion :

Ergonomiques et modulables, ces locaux sont surtout marqués par leur forte valeur pédagogique. Certes ce sont des salles de restaurants ouvertes au public, mais avant tout nous avons voulu garder la notion première de salle de formation. Le caractère TICE est omniprésent, adjoint à une modularité importante, ces pièces invitent tous les acteurs à exploiter au mieux ces différentes pistes pédagogiques.

Exemple de description du module 4 Le magasin

Des idées, des pistes de réflexions : Propositions de l'équipe pédagogique

Axes méthodologiques : Conseil Régional, Cabinet de programmation, Partenaires professionnels, Comité de pilotage

Magasin / services généraux

- Prévoir des locaux d'entretien répartis par niveau et par grande unité fonctionnelle.
- Le local de stockage/entretien des aires extérieures est facile d'accès depuis la zone de livraison. L'atelier OP est en retrait des zones d'enseignement.
- Créer un quai pour les livraisons quotidiennes des marchandises à la fois pour le plateau technique que pour la restauration pédagogique.
- Positionner le magasin à l'articulation avec les cuisines et laboratoires de boulangerie-pâtisserie avec la zone de réception du restaurant pédagogique.
- Disposer les locaux poubelles du plateau technique et de la restauration pédagogique en communication directe avec la zone de livraison.

Synthèse de l'existant par l'équipe de direction et la magasinnière.

Actuellement nous disposons d'un magasin composé de deux grandes parties :

- le magasin pour la demi-pension ;
- le magasin pour la partie pédagogique.

Une des clefs de la réussite de la gestion de l'établissement réside dans ce secteur. Appuyé par une gestion informatique qui assure la traçabilité de la commande jusqu'à la livraison, tout produit commandé ou offert passe au contrôle par le magasin. Les produits sont ensuite ventilés en fonction de leur nature : denrées, papiers, produits lessiviels, matériel...

Les grandes zones prévues pour le magasin pédagogique sont :

- 1- Réception et contrôle
- 2- Première déboîtement avec tri sélectif
- 3- Zones froides positives et négatives
- 4- Epicerie sèche
- 5- Cave
- 6- Zone tubercule et mûrisserie
- 7- Zone de lotage
- 8- Zone stockage positif des chariots préparés
- 9- Zone de nettoyage
- 10- Zone cartonnage
- 11- Stockage papier
- 12- Rangement matériel livre et en partance SAV.

Des zones communes sont prévues entre le magasin demi-pension et le magasin pédagogique :

- 1- Réception et contrôle
- 2- Première déboîtage avec tri sélectif

Actuellement la centralisation des commandes est assurée par le chef de travaux ; la réception, le contrôle et la distribution assurés par la magasinnière.

C'est un potentiel de 25 à 35 enseignants sur le plateau technique qui peut solliciter la préparation de chariots, soit en charge maximum plus de 17 chariots jours possibles.

D'où l'importance de ce poste, tant sur le plan de la compétence professionnelle, que sur le plan matériel.

Pour donner plus de latitudes horaires et limiter la distribution dans le temps un sas réfrigéré de retrait des chariots est prévu.

Conclusion :

Situé entre les différents ateliers et le restaurant de la demi-pension, le magasin est au cœur du système de gestion de l'établissement. Les différents locaux qui le composent sont situés à sa périphérie. Si pour des besoins de stockage des produits spécifiques (cave tempérée, produits toxiques ou non alimentaire...) doivent être éloignés du magasin central un monte-charge pouvant recevoir une palette est prévu à cet effet.

