

SUJET N° 3

Conception des cuisines

Vous reprenez avec un ami un petit bistrot dans le quartier de la gare Montparnasse à Paris. Vous avez eu un coup de cœur pour la salle de restaurant, mais la cuisine doit être réaménagée.

La conception d'une cuisine nécessite la collaboration de plusieurs intervenants.

Question 1 : Indiquez les acteurs concernés et leur rôle dans ce projet de conception.

Lors de votre visite vous constatez que l'agencement de la cuisine ne respecte pas les règles fondamentales de circulation des denrées.

Question 2 : Comment s'appelle cette règle et quel en est son principe ?

Question 3 : La cuisine est petite pour respecter cette règle. Quelles solutions proposez-vous ?

Il est important pour vous de concevoir une cuisine qui non seulement respecte les règles d'hygiène mais également les règles d'ergonomie.

Question 4 : Que signifie ergonomie? Donnez des exemples.

Barème :

Question 1 : 8 points

Question 2: 4 points

Question 3: 4 points

Question 4: 4 points