



Aménagement de la cuisine pour le personnel de la Maison du Parc Livradois-Forez

Programme fonctionnel, technique et environnemental

ANNEXE 1

La cuisine pour le personnel de la Maison du Parc a vocation à :

- accueillir une trentaine de personnes pour déjeuner entre 12h et 14h (jusqu'à 24 places assises). La cuisine est dédiée au réchauffage de plats cuisinés des salariés (micro-onde) et à de petites préparations froides ou chaudes (sauce de salade, cuisson de pâtes, riz, viande grillé, découpe de quelques légumes, etc) ;
- accueillir le personnel de manière conviviale le temps d'une boisson chaude dans la journée ;
- faciliter la préparation de buffets et le service de repas à la Maison du Parc ou lors de manifestations extérieures.

Les aménagements doivent :

- permettre un entretien et une maintenance faciles de l'espace et des équipements (plan de travail en inox – vérifier la possibilité de récupérer le plan existant) ; l'électroménager ne sera pas encastrer pour être facilement changeable,
- prendre en compte les flux du personnel aux heures de pointe (pause déjeuner) avec des circulations suffisantes.

Les éléments fonctionnels minimums à prévoir sont :

- 1 évier (un ou deux bacs suivant proposition),
- 1 lave-vaisselle (équipement existant à conserver),
- 2 réfrigérateurs :
 - o 1 grand volume sans congélateur 1 porte (équipement à remplacer),
 - o 1 avec congélateur (équipement existant à conserver),
- 1 plaque induction 3 ou 4 feux et hotte aspirante,
- 1 four électrique (à destination du réchauffage) + 3 fours micro-onde (équipements existants à conserver pour partie),
- de grands plans de travail :
 - o 1 ou 2 plans à proximité de l'évier et des fours micro-onde pour la mise en assiette, la préparation des sauces de salades, le lavage de légumes, etc.
 - o 1 plan de travail pour la découpe, la préparation de buffets y compris pour des manifestations extérieures (préparation froide),
- un emplacement pour la préparation des boissons chaudes de l'équipe (cafetière, bouilloire, thé, tisane, café, filtre, etc.) en libre-service,
- un emplacement pour 5 poubelles pour le tri sélectif : compost, verre, emballage papier et carton, emballage métal et plastique,
- des rangements :
 - o pour la vaisselle quotidienne nécessaire aux repas du personnel (une trentaine d'assiettes, verres, couverts, tasses, mugs, et des carafes, casseroles, etc.),
 - o pour la vaisselle nécessaire à des manifestations extérieures (une cinquantaine d'assiettes, verres, couverts, tasses et des carafes, paniers à pain, plats, caisses, cafetières et bouilloires, etc.),
 - o pour les assaisonnements à proximité d'un plan de travail,
 - o pour le personnel (petites réserves alimentaires, sacs et glacière, etc.),
 - o pour quelques produits ménager, balai, etc.
- un tableau d'affichage,
- 3 tables carrés pour 8 personnes
- 1 mange-debout devant les fenêtres pour 4 personnes, avec 4 tabourets.

Les limites et exigences environnementales des prestations sont :

- Les cloisons périphériques, les parois vitrées, les fenêtres et les portes ne peuvent pas être modifiées.
- L'évier et le lave-vaisselle devront rester à proximité de la zone d'arrivée d'eau et d'évacuation (zone indiquée sur le plan fourni). Les branchements électriques peuvent être modifiés.
- Les travaux de plomberie, d'électricité et de plâtrerie-peinture seront à chiffrer en option.
- L'électroménager sera au minimum de classe A+ - chiffrer en option un électroménager de classe A++
- Les matériaux utilisés devront justifier de labélisation environnemental (ex : NF environnement, Écolabel européen, bois PEFC, etc) et d'une faible émission de COV avec un étiquetage de classe A+.