



Zone légumerie



Collège de Lure : cuisine de production

Notre mission :

- L'opération a nécessité l'installation d'une cuisine provisoire approvisionnée par une cuisine centrale en liaison froide.
- Les sanitaires des élèves et le préau ont été transformés en cuisine de production avec salle à manger. Une extension a été créée afin de trouver les m² indispensables à une conception cohérente.
- Certains équipements ont été récupérés de l'ancienne cuisine et certains nouveaux équipements ont dû être prévus sur pieds en raison de contraintes de structures.
- L'ensemble des espaces de travail bénéficie de la lumière naturelle (voir photos).
- La zone préparation froide est fermée et rafraîchie à 10-12°C. La ligne de self est posée sur un socle maçonné.
- Les effectifs ont considérablement augmenté depuis la conception. Prévue pour 690 repas, la demi-pension sert dorénavant près de 850 repas à chaque service. Seul le débarrasage (« bloque »), les autres espaces répondent correctement aux nouveaux besoins.

Capacité de production	800 repas / jour
Opération	Restructuration du collège Albert Jacquard de Lure
Maître d'ouvrage	Conseil Général de Haute-Saône 23 rue de la Préfecture 70000 VESOUL
Référent de l'ouvrage	M. Pablo JOBARD (CG 70) au 06.33.71.28.73
Maître d'œuvre	AEA
Type de mission	maîtrise d'œuvre : BET Cuisine
Durée du projet	de mars 2013 à juin 2014
Montant HT des équipements de cuisine	190 000 €
Surface de la cuisine	380 m ²



CONSULTANT
Bureau d'Études Cuisine