



## ESAT Bois l'Abbesse - Cuisine centrale

### Notre mission :

En collaboration avec un consultant d'exploitation, nous avons conçu une cuisine centrale d'une capacité de production de 650 repas par jour en liaison froide.

L'outil est dimensionné pour une équipe de 20 personnels ESAT. Il est scrupuleusement conforme aux prescriptions d'hygiène, avec l'obtention d'un agrément sanitaire européen pour la livraison des repas.

Notre mission a été complète, depuis l'Esquisse concours, jusqu'à la levée des réserves avec suivi de chantier ponctuel du lot Cuisine et froid.

### Caractéristiques du projet :

En zone cuisson, le piano est suspendu sur un muret inox central.

Les locaux rafraichis sont isolés par des panneaux isothermes.

Les équipements frigorifiques sont centralisés et placés à l'extérieur, il y a une centrale positive à deux compresseurs, un groupe de condensation négatif et un second pour les cellules de refroidissement rapide.

Les cellules sont traversantes entre la zone de cuisson et la chambre froide produits finis- zone d'allotissement à 3°C.

Pour le retour des bacs des sites livrés une zone de lavage est aménagée avec un lave-cagette à convoyeur, une cloison intermédiaire fait séparation de zone sale/propre.

Le local déchets est équipé d'un digesteur enzymatique des biodéchets qui réduit les volumes et poids de 90 %.

Un restaurant est accolé à la cuisine centrale, d'une capacité de 200 couverts, ouvert aux travailleurs et au public. La distribution est proposée sous forme de self linéaire.

Pour un confort de travail optimisé, nous avons positionné de nombreux châssis vitrés entre les locaux de travail.

<b>Opération</b>	SAINT-DIZIER – Constructions neuves pour le transfert de l'ESAT, création d'une nouvelle cuisine en liaison froide
<b>Maître d'ouvrage</b>	Association « LE BOIS L'ABBESSE » 23 chemin de l'Argente Ligne 52 100 SAINT DIZIER
<b>Référent de l'ouvrage</b>	Monsieur Thomas COMPTDAER
<b>Numéro du référent</b>	03 25 96 04 08
<b>Maître d'œuvre</b>	A3architectures
<b>Type de mission</b>	BET Cuisine
<b>Livraison du projet</b>	2023
<b>Montant HT des équipements de cuisine</b>	500.000 €
<b>Surf. cuisine-self-bar-salles :</b>	840 m <sup>2</sup>



**CONSULTANT**  
BUREAU D'ÉTUDES CUISINE



## ESAT Bois l'Abbesse - Cuisine centrale



**CONSULTANT**  
BUREAU D'ÉTUDES CUISINE