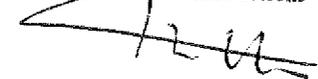


Maîtrise d'Ouvrage:

Conseil Régional d'Aquitaine - Direction des Constructions
Hotel de Région -14 rue François de Sourdis - 33077 BORDEAUX CEDEX
Tel: 05 56 90 53 90 - Fax: 05 56 24 72 80

Le Directeur des Constructions



Philippe THULLIER

Conducteur d'opération:

Direction Départementale de l'Equipement - Service Equipement Collectivités Territoriales
Cité Administrative Bugeaud - 24016 PERIGUEUX CEDEX
Tel: 05 53 03 65 00 - Fax: 05 53 03 66 11

Affaire suivie par Annie JOUDOU CP.TB/TERRAS 046
Tel: 05 53 03 66 18 - Fax: 05 53 03 65 74

"Restructuration du Lycée Saint EXUPERY à TERRASSON"

24100 TERRASSON

NOTICES PERMIS DE CONSTRUIRE

Phase: APD (date de remise 30/01/2002)

Equipe de Maîtrise d'Œuvre:

Patrick FABICH Architecte DENSAIS 7 rue Arago 24000 PÉRIGUEUX - Tel: 05 53 46 65 63 - Fax: 05 53 46 66 08
Isabelle BERGEY Architecte DPLG "Les Soudes" 24120 TERRASSON - Tel: 05 53 50 18 03 - Fax: 05 53 50 46 28
SERCO BET structures 31 rue Louis Blanc 24000 PÉRIGUEUX - Tel: 05 53 09 36 51 - Fax: 05 53 09 74 08
LAUMOND-FAURE BET fluides 5 Bld Amiral Grivel - BP 523 - 19107 BRIVE - Tel: 05 55 17 65 75 - Fax: 05 55 17 65 80
ORFEA BET acoustique 33 rue de l'Ile du Roi - BP 98 - 19103 BRIVE - Tel: 05 55 86 34 50 - Fax: 05 55 86 34 54

NOTICE PAYSAGERE

PERCEPTION

perception du site

batiment visible depuis la RN 89 et depuis la rue à travers le tissu pavillonnaire, également depuis la voie ferrée
batiments surtout perçus et vécus depuis les cours de récréation

les limites de parcelle sont très présentes par le soulignement végétal persistant des mitoyennetés

perception depuis le site

plateau alluvionnaire plat de fond de vallée peu visible en raison des haies végétales et silhouettes des reliefs au Nord
les niveaux R+1 et R+2 offrent des vues qui dominent l'écrin végétal

TERRAIN

situation

en limite de la zone pavillonnaire et commerciale le terrain cotoie une forme de ruralité périurbaine
la parcelle est une frange entre réseaux routier et ferroviaire

accessibilité

accès au site existant depuis la RN 89 puis entrée par l'Est après contournement en longeant la voie ferrée
existence d'un portail de service au Sud de l'entrée principale et de portillons accessoires au Nord et à l'Ouest
périmètre protégé par clôture grillagée

relief

terrain plat sur le plateau alluvionnaire de la vallée

EXISTANTS

existants sur le site

3 batiments existants occupent le site:
batiment d'enseignement en 3 corps jointifs de R+1 à R+2
batiment de logements de fonction R+2
gymnase RdC en cours d'extension
abri-vélo
terrain de sport avec tribune au Nord de la parcelle

existants d'environnement immédiat

tissu pavillonnaire à l'Est
maison de garde-barrière au Nord-Ouest
terrain de cross au Sud en aval de la RN 89
espaces agricoles à l'Ouest et au Sud

URBANITÉ

enjeux urbains

édifice public d'enseignement existant hors agglomération lié au transport d'élève dans contexte de réseaux
expression architecturale typée de l'époque préfabrication à grande échelle, dito / coloris
gangue végétale à maturité

échelle du bâti

l'échelle du bâtiment public existant de R+1 à R+2 est en contraste avec le tissu pavillonnaire de proximité
le végétal varié contribue à l'atténuation du contraste et conforte le bocage rural

potentialités

il n'est pas prévu d'augmentation des surfaces

l'intervention sur les façades pourra contribuer à un rafraichissement d'expression et à une correction d'échelle

ORIENTATION

les orientations initiales ont été diversement exploitées (la cuisine restructurée en place s'adosse au Sud)
les façades exposées nécessitent un traitement de protection solaire assumé par des volets roulants
les cours de récréation existantes s'ouvrent au Sud -Ouest et au Nord-Ouest

IMPLANTATION

l'implantation initiale des bâtiments et des terrains annexes satisfait des objectifs de sécurité et de hiérarchies d'expressions
l'intervention à R+2 contribue au regroupement fonctionnel des salles scientifiques
la restructuration en place de la cuisine réponds à des objectifs de cohérence actuelle et d'ammélioration fonctionnelle

ARCHITECTURE

l'intervention architecturale demeure limitée dans cette restructuration

il n'est envisagé aucune modification d'accès ou de volumétrie

intervention sur les locaux d'enseignement

les objectifs sont fonctionnels en matière de regroupement des salles de science et de mise en conformité de sécurité
néanmoins les protections solaires seront conservées le cas échéant reprises à l'identique ou similaire

intervention sur la demi-pension

les objectifs en cuisine sont fonctionnels en matière d'hygiène alimentaire et de mise en conformité de sécurité

la salle à manger à R+1 éclairée bilatéralement offre 2 grands murs dont l'un fera l'objet d'une intervention plastique

incidence des équipement technique

deux extracteurs d'air de labos seront installés sur la terrasse du R+2

des groupes froid seront installés sur la terrasse des cuisines

intervention sur les façades

limités à des réparations de menuiseries alu anodisé conservées

réfection des peintures sur maçonneries de préfabriqués BA pouvant offrir un champ d'expression

MATERIAUX COLORATIONS

gros-œuvre

maçonneries existantes modulaire de caissons béton préfabriqués, finition peinte

coloris gris-vert et brun-argile en aplats

bandes noires de formes en creux avec graphisme inspiré de la signalisation routière et ferroviaire (Cf essais)

couvertures

terrasses existantes conservées, étanchées sur dalle de caissons bétons, protection par gravillons

menuiseries extérieures

menuiseries aluminium existantes conservées

volets roulants d'origine intégrés et saillants réhabilités, acier galvanisé et alu anodisé, réfections seront en alu anodisé

revêtements de sols

enrobés noir et dallages bétons existants

revêtements muraux

platre peint, éléments de décoration faïences et peintures décoratives

plafonds

faux-plafonds techniques et acoustiques

éclairage

éclairages naturels conservés

image nocturne et hivernale par balisages extérieurs existants vétustes, mise en lumière pondérée de l'entrée officielle

ESPACES VERTS

2 cours de récréation existantes bitumée entourées d'espaces engazonnés et plantés

présence d'arbustes et d'arbres de hautes tiges à maturité, hors intervention, conservés

NOTICE D'ASSAINISSEMENT

TYPE DE BATIMENT

Vocation principale	établissement scolaire avec demi-pension
Nature de l'opération	restructuration demi-pension et salles de science
Occupation	255 élèves dont 224 demi-pensionnaires et 40 commensaux
Type	Type R - 3° catégorie
Autres loc et vocations	salles de cours, demi-pension avec cuisine en site et administration

ALIMENTATION EAU POTABLE

Distribution eau potable	réseau public
Compagnie fermière	GENERALE DES EAUX
Proximité puits (d<35m)	so
Nappe phréatique	so

CARACTÉRISTIQUES DU TERRAIN

Superficie	
Pente moyenne	inférieure à 5%
Nature du sol à 0,50m	terre végétale et alluvions
Nature du sol à 1m	graves alluvionnaires

COLLECTE ET TRAITEMENT DES EAUX USÉES

EU-EV	directes sur égout
Eaux cuisine	séparées vers bac à graisse avec débourbeur

DIMENSION DES APPAREILS

Appareil	Type	Capacité
Bac à graisse cuisine	séparateur à graisses avec débourbeur incorporé	600+100 litres / base 300 repas / jour à débit 3 l/s
Bac à fécule	so Cf séparateur avec débourbeur / nouveaux usages semi-produits	
Siphon disconnecteur	à priori existant au niveau du raccordement à l'égout	

EVACUATION - COLLECTE ET TRAITEMENT DES EAUX USÉES

Rejet dans le sol	Type	Capacité
so	so	so
Rejet milieu naturel	Récepteur	Autorisation
so	so	so
Rejet en égout	Capacité	Autorisation
EU-EV	collecteur public	Municipale

OBSERVATIONS

En cas d'informations jugées insuffisantes les services techniques municipaux transmettront avec retour d'avis du PC un formulaire de déclaration d'assainissement.

Déchets chimiques d'expérimentations des salles de sciences sont stockés en fût spécifiques collectés 1 fois par an.

NOTICE D'ACCESSIBILITÉ

(Cf tolérances cas échéant en sites existants)

TYPE DE BATIMENT

Vocation principale bâtiment d'enseignement type Lycée
 Nature de l'opération restructuration demi-pension et salles de science
 Effectif 255 élèves dont 224 demi-pensionnaires et 52 adultes enseignants-personnels dont 40 commensaux

CHEMINEMENTS PRATICABLES PAR PERSONNES A MOBILITE REDUITE

Soils non meubles, non glissants, sans obstacle à la roue	oui	sauf espaces verts
Trous, fentes, largeur ou diamètre <2cm	oui	aménagements handicapés existants - hors intervention
Profil horizontal ou pentes <5%	oui	aménagements handicapés existants - hors intervention
Paliers de repos tous les 10 m si pente > 4%	oui	aménagements handicapés existants - hors intervention
Devers en partie courante < 2%	oui	aménagements handicapés existants - hors intervention
Garde-corps préhensible si rupture de niveau > 40cm	oui	aménagements handicapés existants - hors intervention
Ressauts absents ou 2cm maxi	oui	aménagements handicapés existants - hors intervention
avec bord arrondi ou chanfreins	oui	aménagements handicapés existants - hors intervention
Espacement de 2,50m mini entre 2 ressauts successifs	oui	aménagements handicapés existants - hors intervention
Palier de repos horizontal	oui	aménagements handicapés existants - hors intervention
longueur 1,40m mini hors débattement de porte	oui	aménagements handicapés existants - hors intervention
devant toute porte	oui	Cf existants et en secteurs restructurés
en haut et en bas de chaque plan incliné	oui	aménagements handicapés existants - hors intervention
à l'intérieur de chaque sas	oui	Cf existants et en secteurs restructurés

DEGAGEMENT

Largeur de cheminements 1,40m mini	oui	Cf existants et en secteurs restructurés
Largeur de portes		
porte de 1,40m mini pour local de 100personnes	oui	Cf existants et en secteurs restructurés
dont 1 vantail de 0,80m mini (passage utile 0,77m)	oui	Cf existants et en secteurs restructurés
porte de 0,90m mini pour local de 100 personnes maxi (passage utile 0,83m)	oui	Cf existants et en secteurs restructurés
porte de 0,80 mini pour pièce < 30m ²	oui	Cf existants et en secteurs restructurés
Bornes et poteaux peints de couleur contrastée	oui	Cf existants et en secteurs restructurés

ASCENSEUR

Cabine: modèle accessible handicapé		modèle existant OTIS 45KBD464, 110/140
largeur de porte >0,80m	oui	ensemble ascenseur existant - hors intervention
cabine au moins 1m/1,30m (profondeur)	oui	ensemble ascenseur existant - hors intervention
Commande sur coté hauteur <1,30m	oui	ensemble ascenseur existant - hors intervention
Précision d'arrêt <2cm	oui	ensemble ascenseur existant - hors intervention

ESCALIER

Largeur d'escalier de 2UP	oui	escaliers existants - hors intervention
Hauteurs de marches 16cm Maxi	non	escaliers existants, marches de 17 - hors intervention

Giron 28cm mini	oui	escaliers existants, giron de 30 - hors intervention
Nez de marches bien visibles	non	escaliers existants - hors intervention
Main-courante à partir 3 marches, préhensible/paliers	oui	escaliers existants - hors intervention
SANITAIRES		
WC accessible	oui	sanitaires existants - hors intervention
Dégagement latéral cuvette 0,80m/1,30m hors obstacles et débattement porte	oui	sanitaires existants - hors intervention
Hauteur de cuvette comprise entre 0,46 et 0,50m	oui	sanitaires existants - hors intervention
Commande de chasse d'eau facile	oui	sanitaires existants - hors intervention
Barre d'appui entre 0,70et 0,80 de hauteur	oui	sanitaires existants - hors intervention
Lavabo accessible du dessous: hauteur <0,70m	oui	sanitaires existants - hors intervention
Aménagements accessibles <1,30 (miroir sèche-mains...)	oui	sanitaires existants - hors intervention
TELEPHONE		
Au moins un appareil accessible	oui	Cf france telecom, cabine existante hors intervention
Emplacement libre 0,80m/1,30m hors obstacles en face ou latéral	oui	Cf france telecom, cabine existante hors intervention
Axe cadran et autre dispositif de commande situé entre 0,90et 1,30m	oui	Cf france telecom, cabine existante hors intervention
Numéro de cabine en relief et en braille	oui	Cf france telecom, cabine existante hors intervention
DIVERS		
Tables bord inf >0,70/sol, bord sup <0,80m/sol	oui	Cf agencement paillasses fixes, Cf mobilier par usagers
Emplacement libre 0,80/1,30 pour tout équipement	oui	Cf agencement paillasses fixes, Cf mobilier par usagers
Poignée, interrupteur, robinet, prise >0,40 et <1,30	oui	demandé au descriptif
PARC STATIONNEMENT AUTOMOBILE		
Existance d'emplacement accessible	oui	parkings existants hors intervention
Emplacement réservé et signalé à raison d'1/50	oui	parkings existants hors intervention
Largeur totale 3,30m mini	oui	parkings existants hors intervention
Bande latérale 0,80m mini	oui	parkings existants hors intervention
Dégagements précédents libres de tous obstacles et protégés de la circulation	oui	parkings existants hors intervention
Liaison stationnement / bâtiment par cheminement praticable	oui	parkings existants hors intervention
ETABLISSEMENTS RECEVANT SPECTATEURS OU CONSOMMATEURS ASSIS		
Places d'accés aux mêmes prestations que valides	oui	Cf classes et demi-pension restructurées
réservées ou dégagées en cas de besoin	oui	Cf classes et demi-pension restructurées
accessibles par cheminement praticable	oui	Cf classes et demi-pension restructurées
2 places pour établissements de moins de 50 places	oui	Cf classes et demi-pension restructurées
1 place supplémentaire par tranche de 50 places en plus	so	
places dispersées au delà de 300 places	so	
21 places mini au delà de 1000 places	so	
Espace de 0,80m/1,30m au moins	oui	Cf classes et demi-pension restructurées
ETABLISSEMENTS D'HEBERGEMENT TYPE HOTELIER		
Existance de chambres aménagées accessibles	oui	infirmierie existante hors intervention
1 chambre pour établissement de 20 chambres	so	pas d'internat

2 chambres pour établissement de 21 à 50 chambres	so	pas d'internat
1 chambre supplémentaire par tranche de 50 en plus	so	pas d'internat
Aire de rotation de 1,50m (hors mobilier)	oui	infirmierie existante hors intervention
Salles de bain aménagées accessibles en chambres ou à l'étage	so	pas d'internat
Sanitaires aménagés accessibles en chambres ou à l'étage	oui	infirmierie existante hors intervention

INSTALLATIONS SPORTIVES ET SOCIO-ÉDUCATIVES

Existence d'au moins une cabine par sexe		équipements hors intervention
Dégagement intérieur 0,80m/1,30m hors obstacles et 0,80m/1,60m porte fermée		équipements hors intervention
Existence d'au moins une douche accessible		équipements hors intervention
0,80m/1,30m sans ressaut et espace 0,80m/1,60m entre murs		équipements hors intervention
zone d'assise: hauteur entre 0,46m et 0,50m		équipements hors intervention
barre d'appui : hauteur entre 0,70m et 0,80 m		équipements hors intervention
commandes faciles à manœuvrer		équipements hors intervention
si douche par sexe : 1 douche adaptée par sexe		équipements hors intervention
piscine: au moins 1 bassin accessible par cheminement (évitant pédiluve)	so	
possibilité de mise à l'eau par les moyens de l'établissement	so	

NOTICE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

TYPE DE BATIMENT

Vocation principale	établissement scolaire Lycée type R 3° catégorie
Nature de l'opération	restructuration demi-pension dont cuisine et salle à manger
Occupation	224 élèves demi-pensionnaires et 40 commensaux soit 270 repas, pour un maximum arrondi de 300 repas
Personnels de cuisine	1 chef cuisinier, 2 aide-cuisiniers, 4 plongeurs, soit un effectif de 7 personnes dont 2 hommes et 5 femmes

CIRCUITS

Réception-décartonnage

Accès - appro. réserves	accès de service indépendant, quai de déchargement avec rampe à RdC
Réception	dégagement en entrée à proximité immédiate des réserves sèches et du monte-charge
Décartonnage	en dégagement d'entrée à RdC

Réserves

Réserves sèches	local clos ventilé à RdC, proximité chaudière (traversées chauffage calorifugées existantes)
Chambres froides +et -	chambres froides reconstruites à R+1 face monte-charge sur dégagement à proximité prépa-chaude
Local tubercules	pièce close à R+1 à proximité monte-charge

Préparation des repas

Taches préliminaires	local entre dégagement et locaux de préparation, fermé pour épluchage, déboitage, lavage, égouttage
Prépa froide	local ouvert sur cuisine, plans de préparation et d'assemblage entrée et desserts
Prépa chaude	plan de préparation en cuisine en vis à vis des fourneaux
Cuisson	piano central avec hotte, espace ouvert sur chaîne de distribution
Conservation pdts finis frd.	armoire froide
Conservation pdts finis chd.	armoire chaude

Distribution des repas

Accès rationnaires	depuis escalier du RdC, également à niveau R+1 à travers salle à manger
Approvisionnement	espace cuisine ouvert sur chaîne de self
Distribution	chaîne de self-service

Traitement de la vaisselle

Vaisselle de table	local vaisselle entre plonge et cuisine
Plonge vaisselle	banque de retour et de dérochage, plonge mécanique avec hotte d'extraction
Plonge batterie	secteur en liaison directe / cuisine et bacs spécifiques

Retour et collecte des restes

Restes	retour par chariot de collecte, vidage en sacs au dérochage, évacuation en fin de service
--------	---

Traitement des déchets

Déchets alimentaires	triage au banc de dérochage, les déchets alimentaires sont stockés en sacs poubelles sur charlots et évacués en fin de service par monte-charge vers local poubelle extérieur, en attente de ramassage 3 fois par semaine
Déchets de préparation	déchets de la légumerie, de préparation, de batterie sont évacués en sac poubelle dito
Déchets d'emballage	traités dès la livraison dans le dégagement de réception, ils sont stockés en local poubelle extérieur

LOCAUX**Implantation des locaux**

Salle à manger élèves	salle à manger unique à R+1 à niveau cuisine, vitrée latéralement 2 cotés sur environnement extérieur
Salle à manger professeurs	salle isolée en fond de salle à manger élèves
Cuisine	en pignon Sud d'une aile de bâtiment à R+1, restructuration en place
Réserves	sous cuisine à RdC, en liaison avec cuisine par monte-charge et escalier
Implantation poubelle	local intégré, fermé, ventilé, accès extérieur à RdC

Nomenclature et surf. locaux

Vestiaires personnel	25,36 m2
Bureau-local du personnel	14,18 m2
Sanitaire de proximité	2,75 m2
Buanderie	5,76 m2
Gestion - économat	6,37 m2
Réception décartonnage	14,89 m2
Déchets	8,04 m2
Réserve sèche	28,75 m2
Local tubercules	2,98 m2
Chambres froides	10,74 m2
Légumerie-déboitage	14,85 m2
Préparation froide	13,07 m2
Cuisine	45,22 m2
Plonge batterie	12,60 m2
Plonge laverie	21,66 m2
Local vaisselle	7,72 m2
Produits entretien	3,13 m2
Chaîne de self	38,00 m2
Bureaux-Locaux personnel	14,18 m2
Salle à manger élèves	204,06 m2
Salle à manger professeurs	33,97 m2

Traitements des locaux

Etanchéité	soils carrelés existant, étanchéité des parois avant pose de faïences passages de tuyaux en fourreaux étanchés (fourreaux gaz rehaussés ventilés)
Sois	soils carrelés antidérapants 5/5, création locales de formes de pentes, plinthes à gorge, siphons de sol inox visitables répartis
Parois	parois des locaux préparation et cuisson faïencés jusque sous plafond, tous dossierers jointoyés contre faïence parois locaux annexes dont vestiaires traités avec peinture lavable
Plafonds	faux-plafonds lavables, cas échéant passages de gaines aériennes caissonnés afin de ne pas retenir la poussière
Protection	baies sur l'extérieur fixes (cas échéant impérativement équipées de moustiquaires). grilles de ventilation et de siphons seront métalliques contre l'intrusion des rongeurs
Eclairage	éclairage naturel zénithal, latéral avec vue conservés dans les locaux occupés

Ventilation	portes légumerie déboitage en transparence vitrage de sécurité hotte d'extraction avec filtre à choc coiffant emplacement piano cuisson hotte d'extraction spéciale laverie sur emprise lave vaisselle
Aération	aérations naturelles des locaux par bouches en baies, protégées par des moustiquaires aérations naturelles des réserves sèches protégées par grilles contre les rongeurs
Acoustique	faux plafonds absorbants phoniques lavables spécifiques pièces humides alimentaires
MATERIEL	
Matériel de réception	1 bascule cubique 1 table inox
Chambres froides	préfabriquées sur plancher isolant à sous face ventilée / chambre négative batterie de groupes frigorifiques en terrasse contrôle continu des enceintes réfrigérées par système centralisé avec mémoire imprimante étagères inox et bacs PVC en chambres froides
Légumerie déboitage	éplucheuse existante plonge 2 bacs +1 égouttoir avec robinetterie douchette essoreuse table déboitage ouvre-boites électrique table mobile existante bac mobile caniveau de sol 400/400 poste de lavage désinfection
Préparation froide	tour réfrigéré dessus inox table de chef table mobile bateur-mélangeur 30 litres armoire de stérilisation couteaux trancheur à viande existant sur table inox armoire murale inox avec supports de bacs GN lave-main à commande non manuelle table inox
Cuisson	fourneau existant sauteuse basculante existante marmite bain-marie existante friteuses existantes four mixte existant

hotte à induction vitesse variable coiffant emplacement fourneaux
armoires froides 650 litres existantes
armoires chaudes mobiles existantes
cellule de refroidissement rapide
table de chef
tables mobiles
armoire de stérilisation couteaux
turbo broyeur existant
table inox
lave-main à commande non manuelle
caniveaux de sol

Self

chariot à plateaux existant
chariot à verres niveau constant
meuble plateau à couverts existant
éléments réfrigérés existants à équiper de vitrines réfrigérées
élément chaud neutre existant
chariot assiettes chaudes
élément bain-marie pour 4 bacs existant
élément neutre existant
rampe à plateaux et habillage complémentaire
rampe à plateaux existante
tranche-pain sur table mobile

Laverie

table de dépose et tri vaisselle avec rampe à plateaux
plonge 1 bac avec égouttoir
table d'entrée lave-vaisselle
lave-vaisselle à casiers
table de sortie lave-vaisselle à routeaux
lave-main à commande non manuelle
caniveaux de sol

Plonge batterie

plonge 2 bacs existante
table égouttoir
casier à batterie
caniveau de sol
poste de lavage désinfection

Vaisselle propre

ensemble étagères inox

Salle à manger	ensemble de chariots de stockage vaisselle propre avec housses de protection
Matériel nettoyage	fontaine réfrigérée postes de lavage et de désinfection balai, raclette, seau, brosses et produits sacs poubelles jetables sur roulettes tableau d'affichage des consignes sous protection
Caractéristiques	matériel inoxydable et imputrescible, qualité alimentaire conforme aux normes d'hygiène et de sécurité conforme à la réglementation du travail
HYGIENE	
Hygiène des locaux	
Matériaux	matériaux existants conservés qualité alimentaire inoxydables, chimiquement désinfectables, lavables la cage de monte charge existant (appro et évacuation) sera caissonnée en inox afin d'en faciliter l'entretien
Poste de désinfection	1 poste en cuisine à R+1 et 1 poste en local poubelle à RdC
Local produits	local spécifique produits d'entretien fermé à R+1
Règlement	règlement d'entretien des locaux affiché
Contrôle	contrôle par chef cuisinier
Hygiène vestimentaire du personnel	
Buanderie	buanderie équipée à RdC hors cuisine (seule machine d'établissement traitant également linge infirmerie)
Vestiaire	vestiaires séparatifs femmes et hommes, indépendant accessible depuis extérieur en liaison avec cuisine
Armoires	penderie, ventilée, recoupée: linge propre travail / effets personnels, étagère haute d'accessoires et coiffes, tringle à cintres
Tenues	effets professionnels: blouse, chausse, coiffes et gants
Hygiène corporelle du personnel	
Lave main de service	2 postes en cuisine: lave-mains à commande non-manuelle + distributeur de savon bactéricide + brosses à ongles
Douche	1 douche en vestiaire femmes et 1 douche en vestiaire hommes à RdC
Sanitaires	1 WC par vestiaire femmes et hommes à RdC, 1WC de proximité cuisine avec LCNM à R+1
Lavabos	1 lavabo par vestiaire femmes et hommes à RdC

PLAN DE SITUATION ech: 1/25000°

