

COLLÈGE GASTON CHAISSAC

POUZAUGES (85)



Mission : Base loi MOP – Restructuration

Maître d'ouvrage : Département de la Vendée

Architecte : Frédéric Fonteneau

Couverts / Production : 430 repas/jour

Montant de l'opération : 1 500 000 € HT

Montant des équipements : 237 000 € HT

SHON : 677 m²

BIM : Non

Etat : En service

Date d'achèvement : 31/08/2023



DESCRIPTIF

La cuisine produit environ 430 repas le midi. La zone de préparations / cuissons regroupe les locaux où sont transformées les denrées, par étapes successives, depuis le produit brut, jusqu'au plat confectionné. Les opérations préliminaires à l'élaboration des différents produits (épluchage, lavage...) sont réalisées dans la légumerie. La distribution se fait à l'aide d'une ligne de distribution linéaire située entre les préparations et la salle à manger. Les desserts sont présentés en vitrine réfrigérée, les entrées chaudes sur plaques vitrocéramiques). Les plats chauds sont présentés et servis à partir d'un meuble bain marie air chaud ventilé. Les entrées sont présentées en Salad'Bar directement en salle à manger.



218324

BEGC concepteur de grandes cuisines

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

02.40.29.22.53 | administration@begc.fr | www.begc.fr