

## COLLÈGE MICHEL RAGON

SAINT HILAIRE DE LOULAY (85)



**Mission** : Base loi MOP – Construction

**Maître d'ouvrage** : Département de Vendée

**Architecte** : Tetrarc

**Couverts / Production** : 650 repas/jour

**Montant de l'opération** : 8 500 000 € HT

**Montant des équipements** : 300 000 € HT

**SHON** : 900 m<sup>2</sup>

**BIM** : Non

**Etat** : En service

**Date d'achèvement** : 28/07/2017



### DESCRIPTIF

Le collège Michel Ragon dispose d'une cuisine permettant la production de 700 repas par jour le midi. La distribution en tant que telle se fait à l'aide d'une ligne de distribution en self-service linéaire située entre les préparations et la salle à manger. Les entrées et desserts sont présentés en vitrine réfrigérée (entrées froides) ou en meuble à plaque vitrocéramique sur étuve (entrées chaudes). Les plats chauds sont présentés et servis à partir d'un meuble bain marie air chaud ventilé.



214 049

**BEGC concepteur de grandes cuisines**

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

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