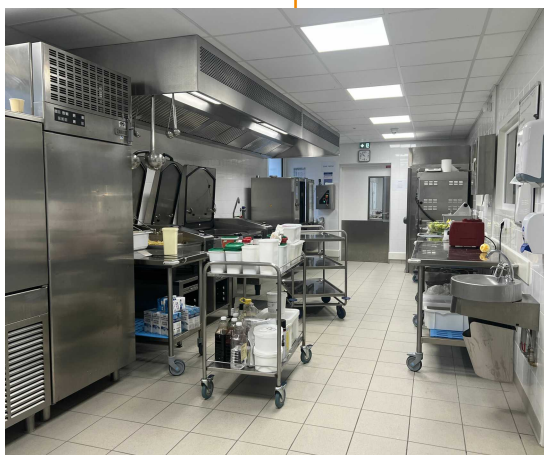
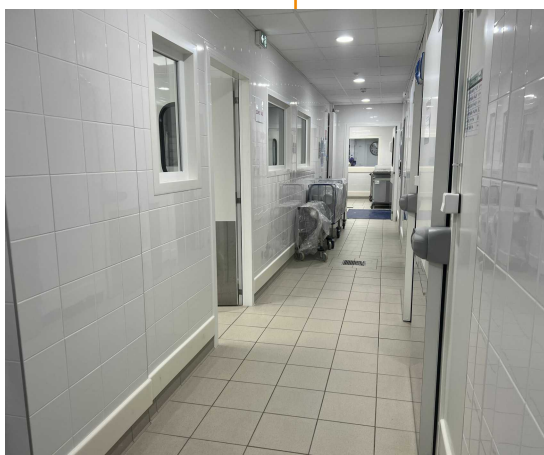


## EHPAD LES PICTONS

CHAILLÉ-LES-MARAIS (85)



**Mission** : Base loi MOP – Restructuration

**Maître d'ouvrage** : Vendée Habitat

**Architecte** : Architecture Blanchard

**Couverts / Production** : 200 repas/jour

**Montant de l'opération** : Non communiqué

**Montant des équipements** : 168 500 € HT

**SHON** : 482 m<sup>2</sup>

**BIM** : Non

**Etat** : En service

**Date d'achèvement** : 30/09/2022

### DESCRIPTIF

La cuisine de production est dimensionnée pour effectuer 200 repas/jour environ (80 repas le midi et le soir pour les résidents, 20 repas pour le personnel le midi et 15 repas servis occasionnellement pour les familles le midi).

La cuisine est implantée sur 1 niveau (rez-de-chaussée) et, est scindée en 5 zones liées entre elles pour permettre un fonctionnement optimum de la cuisine :

- Zone réception stockage : les denrées brutes sont réparties vers les différentes zones de stockage (réserve sèche pour les conserves, épicerie et boissons... ; réserves réfrigérées ; réserve fermée pour les produits d'entretien.

- Zone préparations / cuissons : transformation des denrées, par étapes successives, depuis le produit brut jusqu'au plat confectionné.

- Zone lavage : plonge batterie et laverie vaisselle

- Zone de distribution / salles de restauration : les repas seront servis à table dans des plats transportés sur chariots de service. Le maintien en température sera assuré par une étuve en

217 145