

LYCÉE POLYVALENT ALICE MILLIAT

PONT-CHÂTEAU (44)



Mission : Base loi MOP – Construction

Maître d'ouvrage : Région des Pays de la Loire

Architecte : ARS Architectes

Couverts / Production : 1 200 repas/jour

Montant de l'opération : 34 000 000 € HT

Montant des équipements : 862 000 € HT

SHON : 1 170 m²

BIM : Oui **Niveau** : 2

Etat : En service

Date d'achèvement : 04/09/2024



DESCRIPTIF

Le service restauration du Lycée de Pontchâteau est doté d'une cuisine de production de 1 200 repas par jour avec liaison chaude.

La salle à manger est munie d'un self-service avec scramble pour la distribution qui s'articule autour de deux îlots pour les hors d'œuvre & desserts individuels, deux stands pour les plats chauds, un salad'bar et un dessert bar. Cela permet de valoriser les mets et développer le côté attractif lié aux choix des différents plats tout en laissant une plus grande liberté de circulations aux convives et limite les risques d'attente.

Le lycée possède également une cafétéria – saladerie. Contiguë à la distribution classique des repas, elle permet de servir des repas rapides tels que des salades et des sandwichs froids et chauds. Ce comptoir est accessible indépendamment de la zone de distribution des repas.



218 088

BEGC concepteur de grandes cuisines

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

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