

LYCÉE POLYVALENT

VERTOU (44)



Mission : Base loi MOP – Construction

Maître d'ouvrage : Région Pays de la Loire

Architecte : Mûrisserie Parent + Rachdi

Couverts / Production : 1 200 repas/jour

Montant de l'opération : 28 780 000 € HT

Montant des équipements : 820 000 € HT

SHON : 1 000 m²

BIM : Oui **Niveau** : 2

Etat : En cours d'étude

DESRIPTIF

Le service de restauration sera doté d'une cuisine de production d'une capacité de 1 200 repas le midi et livrera en liaison chaude vers les points de consommation du bâtiment. La zone de distribution se divisera en 2 lignes de service semblable. Un premier pôle présentera en vitrine réfrigérée les desserts en contenants individuels. Un second pôle présentera les plats chauds servis à partir de meubles bain marie air chaud ventilé et plaque vitrocéramique. Un dernier pôle de distribution présentera en vitrine réfrigérée les hors d'œuvre à l'unité. En fin de ligne de service, se trouvera un scramble ou un choix de hors d'œuvre (entrées et desserts) sera présenté en vrac. Cette partie de la distribution sera éclatée pour laisser une plus grande liberté de circulation aux convives et limiter les risques d'attente. Des meubles à carafes ainsi que des fours micro-ondes seront répartis en salle à manger. Une zone cafétéria – saladerie servant environ 100 repas le midi sera contiguë à la distribution classique des repas, elle permettra de servir des repas rapides tel que des salades et des sandwiches froids et chauds.

223 058

BEGC concepteur de grandes cuisines

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

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