



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Fiche Espace

CUISINES ET OFFICES DE RESTAURATION

Pour une restauration scolaire de qualité, cet espace est déterminant. Il fait le lien entre un approvisionnement extérieur (notamment via des circuits courts et respectueux de l'environnement) et une offre de repas équilibrés aux élèves et personnels, en garantissant des conditions d'hygiène, de propreté et de sécurité optimales.



MATERNELLE
ÉLÉMENTAIRE
COLLÈGE
LYCÉE GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE
LYCÉE PROFESSIONNEL



« Une restauration scolaire faisant appel à des producteurs locaux renforcerait le lien entre l'École, les élèves et le territoire qu'ils habitent. »*

La **qualité nutritionnelle** des repas est un levier pour améliorer la santé des élèves, les éduquer aux enjeux d'une alimentation saine et aux plaisirs de la table. La promotion des **circuits courts** et d'une **agriculture plus respectueuse de l'environnement et de la santé** ainsi que le bannissement progressif du plastique répondent aux enjeux de développement durable.

Les lois EGalim (2018) et Climat et résilience (2021) fixent des objectifs de **durabilité et d'origine biologique des approvisionnements** aux établissements de restauration collective et les engagent dans une démarche de **remplacement de la vaisselle et des ustensiles en plastique par des matériaux pérennes et réutilisables**. (<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>)

Face à ces enjeux, la question de la restauration scolaire relève d'une **stratégie territoriale** qui se traduit notamment par le choix des modes de production :

- la **production centralisée** des repas, pour tout ou partie des établissements de restauration collective du territoire (établissements scolaires, EHPAD, services municipaux, etc.), développée dans une **cuisine centrale** ; les établissements scolaires sont alors dotés de simples offices (ou cuisines relais) chargées de réchauffer ou de maintenir à température (selon que les repas soient livrés chauds ou froids).

- la production de repas dans des **cuisines de préparation au sein d'établissements scolaires**, pouvant éventuellement être redistribués à d'autres restaurants collectifs du territoire ;

La propreté, l'hygiène et la sécurité représentent les trois impératifs de cet espace. Il est nécessaire d'organiser les **flux de denrées et de personnel** et de travailler attentivement la liaison entre l'office et la salle de restauration ainsi que la gestion des déchets de manière à respecter les **conditions d'hygiène et de sécurité**.

En tant qu'espace fréquemment approvisionné, la cuisine du restaurant scolaire bénéficie d'un espace de livraison adapté et sécurisé.

PROPOSITIONS DES PARTICIPANTS AUTOUR DU RESTAURANT SCOLAIRE* :

- **SENSIBILISER LES ÉLÈVES AUX ENJEUX DE L'AGRICULTURE**
- **RESPONSABILISER LES ÉLÈVES DANS LA PLANTATION DE FRUITS ET LÉGUMES À DESTINATION DE LA CANTINE SCOLAIRE**
- **AMÉLIORER L'ALIMENTATION DES ÉLÈVES,**
- **PROPOSER DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES AUTOUR DES ALIMENTS ET INITIER À LA CUISINE**

* Source : Concertation publique 2021 «Bâtir l'école ensemble» Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports.

1. USAGES

USAGES ESSENTIELS

- **Préparation / réchauffage** : dans le cas de la préparation sur place, la cuisine dispose d'importants espaces. Lorsque les repas sont acheminés depuis une cuisine centrale vers le restaurant scolaire, la cuisine est alors un office de réchauffage ou de maintien à température.
- **Stockage** dans des espaces spécifiques, des denrées alimentaires, ustensiles, vaisselle, produits ménagers, poubelles.
- **Plonge** : fonction indispensable à tout espace de cuisine. Elle est à distinguer de la zone de préparation et de service des repas pour éviter le mélange des circuits propres et sales. L'espace de nettoyage sert à la remise en condition des ustensiles et de la vaisselle utilisés pendant les différents services.
- **Vestiaires** : pour les tenues de travail et affaires des agents de cuisine et de service, il comprend des sanitaires et une douche (s'il n'en existe pas dans les autres locaux des personnels).

UN ESPACE DE CUISINE INCLUSIF cela profite à tout le monde

Préférer le conditionnement des plats en petit nombre de rations afin de faciliter la **manipulation** et la **manutention des contenants et vaisselle lavables** par les agents de restauration.

Pour un espace de cuisine inclusif, les **vestiaires et sanitaires** dédiés au personnel doivent être accessibles. L'installation de **sanitaires-douche PMR** permet une rationalisation des surfaces.



■ AUTRES USAGES POSSIBLES

- **Tri et valorisation des déchets par les convives** : cet usage, qui facilite le travail du personnel de restauration, a une portée pédagogique en sensibilisant les élèves aux questions environnementales et de lutte contre le gaspillage.
- **Légumerie** : en lien avec les enjeux d'alimentation locale et durable, la légumerie permet de recevoir et laver des fruits et légumes frais et locaux pour les préparer puis les servir.



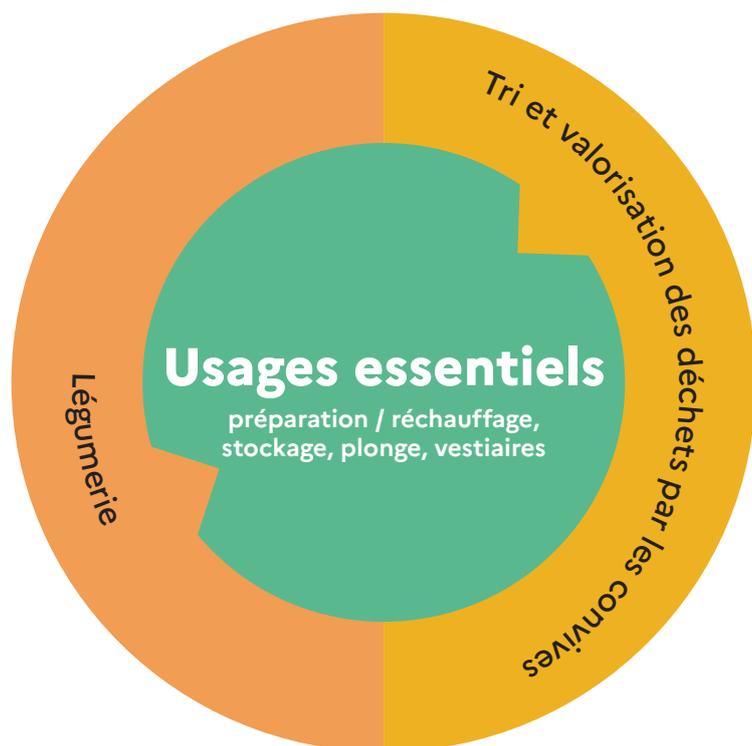
POUR UNE ÉCOLE PLUS SÛRE

L'accès à la zone de livraison doit être sécurisé (contrôle d'accès, accès dissocié entre les circuits piétons et les véhicules de livraison...).

Pour faciliter les déplacements des personnels et éviter les blocages interdits (cales...), est préconisé l'asservissement au système de sécurité incendie (SSI) des portes coupe-feu franchies régulièrement par les agents (charges portées ou chariots).

■ POINTS DE VIGILANCE

- Garantir un strict **respect des règles d'hygiène** et de **propreté** à travers le respect du principe de la «**marche en avant**» (dissociation des circuits propres et sales).
- La participation des convives au tri des déchets et à la préparation de la vaisselle avant son lavage nécessite de penser la **connexion** et la **logistique** entre la **salle de restauration** et l'**espace de stockage des déchets** (chariots adaptés, systèmes pneumatiques ou basés sur la gravité, etc.).
- Prévoir un **traitement acoustique** adapté de l'espace dédié à la plonge.



« Les tablettes numériques sont de plus en plus utilisées dans les cuisines pour préciser aux agents les modalités de réchauffage des plats. » *

* Source : Verbatim issu de la concertation publique 2021 "Bâtir l'école ensemble" Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports

VOCATION	MOBILIER	ÉQUIPEMENT
USAGES ESSENTIELS		
Cuisine de préparation (production sur place)	Plans de travail en inox	Évier, armoires froides, piano de cuisson, fours, friteuse, hotte, étuves de maintien à température, ustensiles de cuisine, tablette numérique, etc.
Office de réchauffage (liaison froide)	Plans de travail en inox	Évier, fours de réchauffage, hotte, étuves de maintien à température, ustensiles de cuisine sommaires, tablette numérique, etc.
Office de maintien à température (liaison chaude)	Plans de travail en inox	Évier, hotte, étuves de maintien à température, ustensiles de cuisine sommaires, tablette numérique, etc.
Stockage (matériel et denrées)	Étagères en inox, systèmes d'accrochage des ustensiles de cuisine, placards fermés pour les produits de nettoyage	Armoires froides
Plonge	Mobilier de stockage de la vaisselle et des plateaux sales/propres	Large bac d'évier, plonge en inox, batterie ou lave-vaisselle à capot, hotte
Vestiaires-douches	Armoire individuelle pour chaque agent, banc	Blocs sanitaires, lavabo, savon, sèche-main, douche
AUTRES USAGES POSSIBLES		
Tri et valorisation des déchets par les convives	Bacs de tri des déchets	Tapis pneumatique pour l'acheminement, avaloir, chariots
Légumerie	Plans de travail et surfaces pour entreposer les denrées	Double bac de nettoyage, électroménager de découpe et de préparation des fruits et légumes

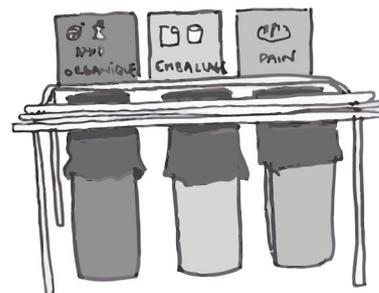
■ En allant plus loin

- Installer une légumerie c'est disposer d'un ou deux grands bacs de nettoyage à proximité d'un plan de travail (découpe, épluchage, etc.). Les agents y réceptionnent, lavent et préparent des fruits et légumes frais et locaux avant de les servir en salle de restauration.

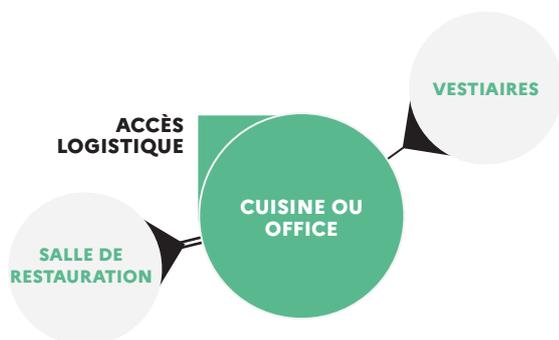


■ Avec simplicité

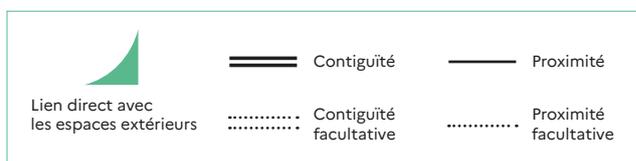
- En cas de manque d'espace dans la zone cuisine, délocaliser des armoires froides (entrées ou desserts) dans la salle de restauration peut constituer une option. Les encadrants ou les élèves eux-mêmes peuvent se servir directement.
- Lorsque le niveau d'autonomie des usagers s'y prête, la **gestion des déchets** peut être facilitée par un système de tri auquel participent les élèves. Cet espace de **tri autonome des déchets** doit disposer d'un lien avec l'espace plonge de la cuisine.



■ LOGIQUES DE PROXIMITÉ



L'espace de cuisine est contigu à la salle de restauration pour être fonctionnel. Il dispose d'un accès logistique, idéalement indépendant de l'accès principal à l'école ou l'établissement.

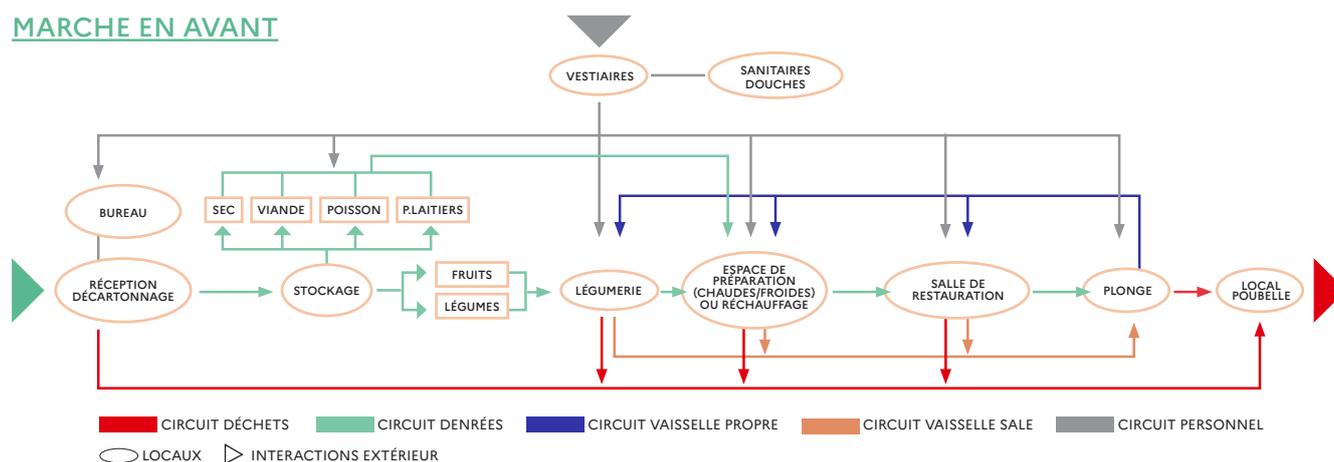


Les sujets d'attention

LE RESPECT DE LA MARCHE EN AVANT consiste à établir, entre l'office ou la cuisine et la salle de restauration, des circuits propres et sales différenciés. De la réception des livraisons au nettoyage de la vaisselle, le **circuit des denrées, des plats, du personnel et de la vaisselle** doit être minutieusement réfléchi pour respecter les conditions d'hygiène et éviter la contamination des plats.

PRÉVOIR UN ESPACE DE TRANSITION POUR LE PERSONNEL qui fait des allers-retours entre l'extérieur (accès logistique, local poubelles) et l'espace de cuisine peut être opportun. Les **élèves n'ont pas accès** à l'espace de cuisine.

MARCHE EN AVANT



2. RECOMMANDATIONS DE DIMENSIONNEMENT



À dimensionner en fonction du type de restauration : maintien au chaud ou préparation.

40 m² minimum pour un office de réchauffage.

0,6 m² par rationnaire pour une cuisine de préparation, à adapter en fonction du système de distribution retenu et des effectifs.

Pour une légumerie prévoir un poste de travail avec **évier (4 m²)** en supplément.

Vestiaires de **10 m² minimum** avec au moins **1 m² par agent**.

Sanitaires douche de **4 m²**.

3. PRÉCONISATIONS TECHNIQUES ET D'ÉQUIPEMENT

Pour en savoir plus, les lecteurs pourront utilement se référer aux notices techniques.

THÈME	ATTENTES ET POINTS DE VIGILANCE SPÉCIFIQUES À L'ESPACE
Lumière	Éclairage naturel à favoriser autant que possible, des vues sur l'extérieur sont appréciables. Le niveau d'éclairage des plans de travail est bien étudié.
Acoustique	Tunnel acoustique et/ou murs acoustiques à prévoir autour de l'espace de plonge (en particulier si celui-ci est ouvert sur la salle de restauration).
Thermique / ventilation	Le dispositif d'extraction des espaces de cuisine et en particulier de la plonge est très performant pour limiter la propagation des odeurs et assurer les conditions de renouvellement d'air nécessaires.
Numérique	Certains équipements de cuisine peuvent aujourd'hui nécessiter une alimentation en courants faibles.
Réseaux (hors numérique)	Branchements spécifiques à prévoir au regard des équipements de cuisine à installer, y compris courant en triphasé. Alimentation en eau en fonction des besoins.
Matériaux / couleurs / signalétique	Privilégier un revêtement en sol dur, lessivable à grande eau et résistant aux produits détergents.

AVANT DE SE LANCER

- Quel est le type de restauration souhaité (production de repas intégrée ou livraison en liaison chaude, en liaison froide) ? Pour quel type de service (à table, autonome) l'espace de cuisine est-il pensé ?
- Le mobilier, l'équipement et l'aménagement de l'espace cuisine permettent-ils le respect des conditions d'hygiène et de sécurité ? Offrent-ils des conditions de travail confortables pour le personnel ?
- Le lien entre l'espace de cuisine et la salle de restauration est-il fonctionnel tout en interdisant l'accès à l'espace cuisine pour les élèves ? Permet-il de réduire le gaspillage alimentaire ?

[D'autres informations disponibles sur le site
https://batiscolaire.education.gouv.fr/](https://batiscolaire.education.gouv.fr/)