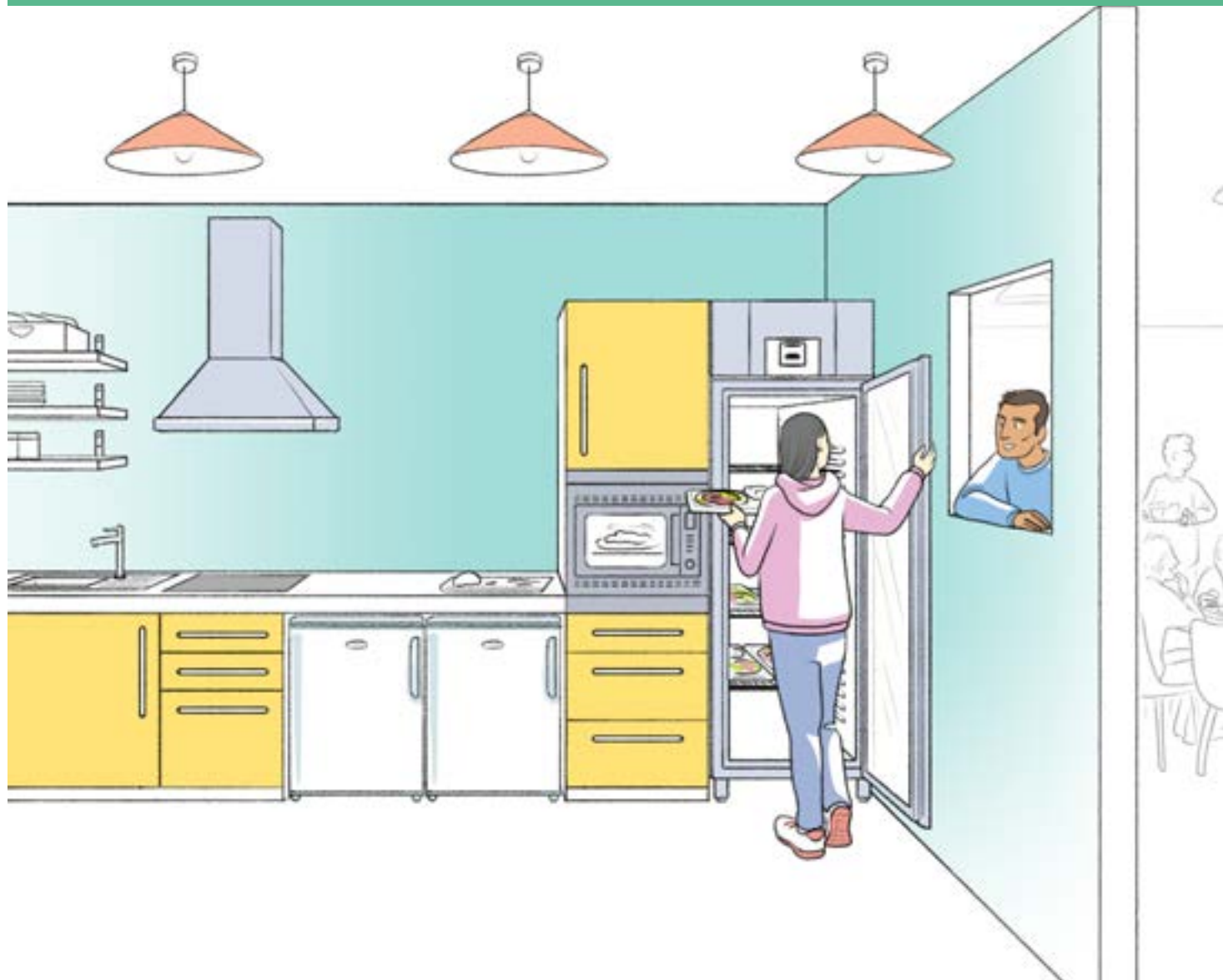


Fiche Espace «Bâtir l'école»

CUISINES COLLECTIVES

Dans la cuisine collective de l'internat, les internes peuvent prendre leur petit-déjeuner ou leur dîner lorsque la salle de restauration est fermée. Elle constitue un lieu privilégié de sociabilité et d'autonomisation et joue un rôle dans le bien-être quotidien des internes.



La cuisine collective, lorsqu'elle existe, permet une prise de repas tardive ou matinale, avant le départ ou au retour des activités des internes, le plus souvent grâce à des plateaux stockés dans les réfrigérateurs. Elle est particulièrement utile dans les internats accueillants des élèves qui suivent un parcours artistique ou sportif impliquant des horaires décalés par rapport à la majorité des internes.

En autonomie ou sous la responsabilité de l'assistant d'éducation, les internes peuvent parfois utiliser cet espace pour cuisiner, préparer un encas.

La cuisine collective constitue également un lieu de convivialité et de sociabilité. Lieu de vie au même titre que la salle de détente, il contribue à créer une ambiance chaleureuse et rassurante, proche de celle du foyer familial.

*« La cuisine collective de l'internat est propice aux apprentissages de la vie collective mais aussi de la vie familiale pour apprendre les gestes qui y sont nécessaires, dans une ambiance conviviale. »**

* Source : Verbatim issu de la campagne d'entretiens 2022-3 "Bâtir l'école ensemble" Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

1. USAGES

■ USAGES ESSENTIELS

- **Prise de repas** : pour les petit-déjeuners et/ou dîners, en dehors des horaires d'ouverture de la salle de restauration scolaire ou dans le cas où celle-ci n'existerait pas au sein de l'internat, voire au libre choix de certains internes.
- **Détente et socialisation** : rencontre et échanges informels entre internes à deux ou en petit groupe.
- **Stockage** : rangement des denrées, ustensiles et vaisselle nécessaires à la prise voire à la confection de repas.

UNE CUISINE COLLECTIVE INCLUSIVE

cela profite à tout le monde

Il est essentiel que la cuisine collective s'adapte à l'accueil et aux déplacements des personnes en situation de handicap, notamment en laissant des espaces de circulation suffisamment généreux dans son aménagement.

Les équipements de cuisine doivent être à hauteur des personnes à mobilité réduite, notamment des personnes en fauteuil roulant.

Pour le bien-être de tous, prévoir un traitement acoustique et une ventilation performants.



■ AUTRES USAGES POSSIBLES

• **Préparation des repas :** confection d'un gâteau ou d'un repas complet, sous la surveillance de l'assistant d'éducation. Cet usage s'inscrit dans la logique d'apprentissage de l'autonomie par les internes.



POUR UN INTERNAT PLUS SÛR

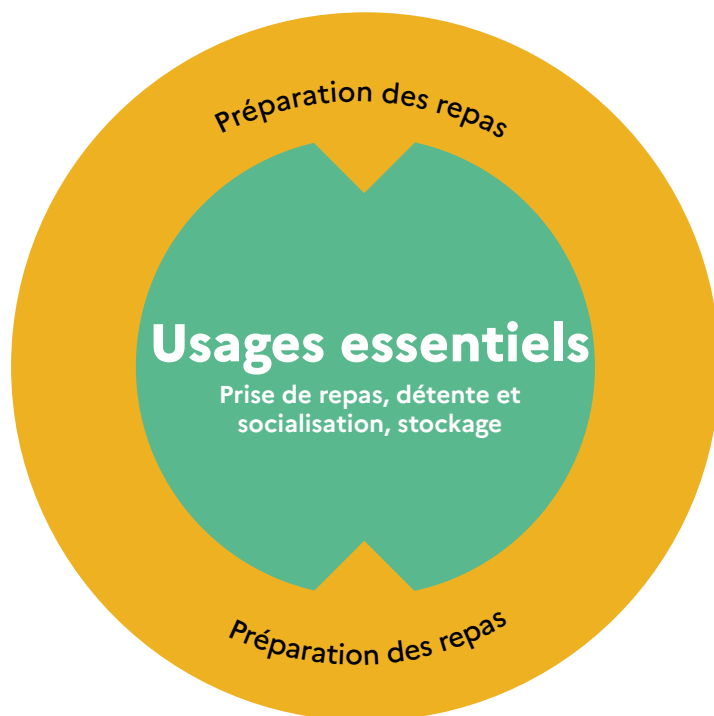
Faciliter le verrouillage des portes avec des boutons moletés et le blocage des accès grâce au mobilier pour se barricader dans un espace en cas d'intrusion d'un individu malveillant.

Si les zones de mise à l'abri PPMS incluent cet espace, prévoir un rangement accessible pour les malles PPMS.

Permettre l'occultation des vitrages donnant sur les couloirs et extérieurs s'ils existent.

■ POINTS DE VIGILANCE

- Certains équipements de cuisine peuvent être rangés sous clé de manière à n'être accessibles que sur certains créneaux et/ou sous surveillance.
- La question du nettoyage et du respect de l'hygiène du lieu est à poser, notamment si la pièce est utilisée en autonomie.
- En lien avec le respect des normes d'hygiène, bien distinguer ce qui sort de la cuisine du restaurant scolaire pour être consommé dans la cuisine collective et ce qui a été préparé directement par les internes au sein du local.



*« Les usages doivent pouvoir cohabiter, notamment pour les élèves rentrant tard du fait de leur pratique artistique ou sportive. »**

* Source : Verbatim issu de la campagne d'entretiens 2022-3 "Bâtir l'école ensemble" Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

VOCATION	MOBILIER	ÉQUIPEMENT
<u>USAGES ESSENTIELS</u> Prise de repas	Tables, chaises, placards de rangements de la vaisselle et des denrées (pour le petit-déjeuner notamment)	Armoire froide de stockage des plateaux, réfrigérateur Point d'eau avec évier, fontaine
Détente et socialisation professionnelle et personnelle : échanges, discussions informelles, préparation d'une boisson chaude	Tables de diverses tailles, assises variées (chaises, tabourets, banquettes) et adaptées aux tables, placards de rangement	Point d'eau avec évier, machine à café, bouilloire Éventuellement distributeur de boissons chaudes Prises de courant
Stockage Rangement des denrées, ustensiles et vaisselles	Placards de rangement, étagères	
<u>AUTRES USAGES POSSIBLES</u> Préparation des repas	Plan de travail	Réfrigérateur, plaques à induction, four, micro-onde, lave-vaisselle, évier, grille-pain, machine à café, bouilloire, poubelles de tri et bac à compost

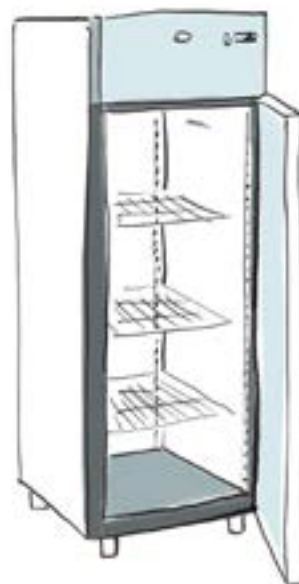
■ En allant plus loin

- Avec une kitchenette verrouillable, certains internes peuvent cuisiner leur dîner ou confectionner un encas dans la cuisine collective. Lorsqu'elle n'est pas utilisée et/ou pour les internes plus jeunes et moins autonomes, la kitchenette peut être fermée par les assistants d'éducation voire directement par les internes qui l'utilisent.



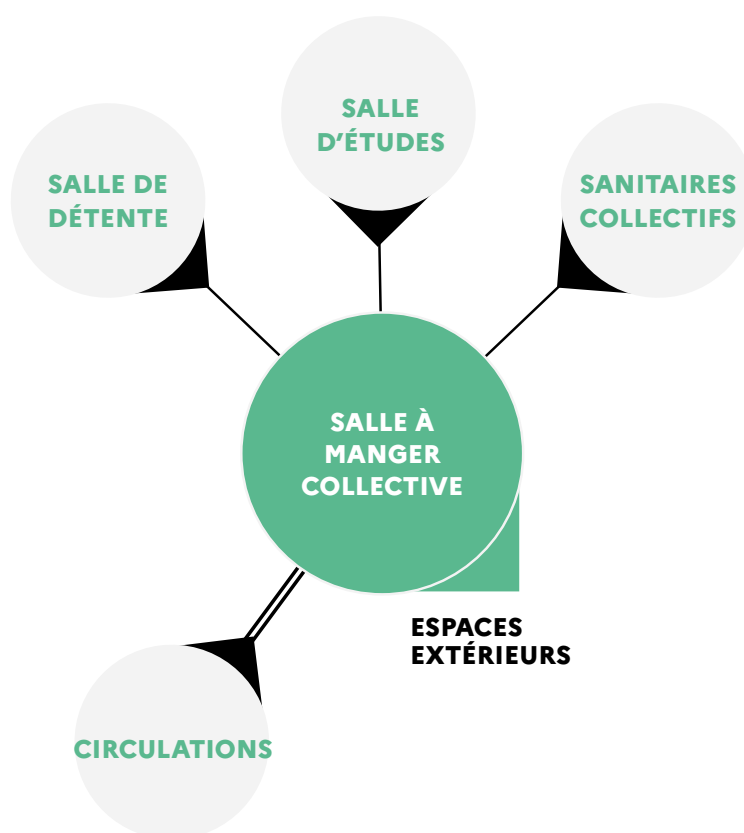
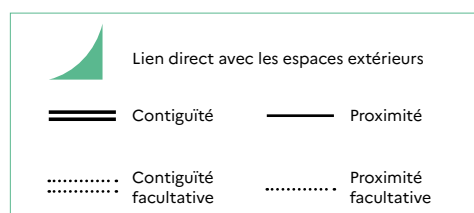
■ Avec simplicité

- Pour les internes aux horaires décalés par rapport à leurs camarades, des armoires froides avec leurs plateaux repas peuvent être disposées dans la cuisine collective pour leur dîner. L'accès à ces armoires en dehors des horaires d'ouverture de la salle de restauration scolaire est plus ou moins autonome selon les établissements, pouvant être encadré par l'assistant d'éducation.



■ LES LOGIQUES DE PROXIMITÉ

Cet espace s'articule avec les autres **espaces collectifs** de l'internat, et en particulier la salle de détente dont elle peut constituer le prolongement naturel.



Les sujets d'attention

LA CUISINE COLLECTIVE est susceptible d'être bruyante, il faut donc éviter de la localiser à proximité des chambres.

2. REPÈRES DE DIMENSIONNEMENT



Un minimum de **40 m²** est préconisé pour un internat de 30 élèves.

Prévoir **1,35 m²** /place assise supplémentaire, en fonction du nombre d'internes amenés à y manger et du nombre de "services" (rotation pour chaque place assise).

Si la préparation des repas y est prévue, ajouter **20 m²**.



Hauteur minimale libre : **2,50 m**

Il est possible de prévoir ponctuellement des alcôves disposant d'une hauteur plus basse et conférant à une zone un caractère plus intime.

A apprécier au regard de la surface utile effective, pour garantir la polyvalence des espaces et leur adaptation aux particularités architecturales ou fonctionnelles.

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	L'éclairage naturel est souhaitable. Des protections solaires sont prévues en fonction de l'orientation. Il convient d'articuler un éclairage direct et indirect, en tenant compte de la réflexion des parois.
Acoustique	La réverbération acoustique et l'isolement acoustique doivent être particulièrement étudiés et traités pour ne pas altérer le confort des chambres notamment.
Thermique / ventilation	La conception de la ventilation doit assurer les conditions de renouvellement d'air pour disposer d'un air sain. Une attention est à porter au confort thermique de mi-saison et d'été. Extraction spécifique à prévoir au-dessus du plan de travail de cuisine.
Numérique	Les réseaux filaire et sans fil sont activables. Une vigilance est portée sur la répartition et la localisation des blocs prises afin de favoriser la modularité de la salle.
Réseaux (hors numérique)	Des branchements sont prévus pour les équipements de cuisine ainsi que pour l'alimentation d'un évier. Une prise de courant supplémentaire est prévue pour le ménage. Il est nécessaire de prévoir des branchements supplémentaires pour les éventuels distributeurs et pour les usages personnels des internes.
Matériaux / couleurs / signalétique	Les revêtements sont à choisir au regard d'un travail global sur l'ambiance. Le revêtement de sol peut contribuer au travail sur l'acoustique. Il doit être lessivable.

AVANT DE SE LANCER

- Certains élèves sont-ils amenés à rentrer ou partir en dehors des heures d'ouverture de la salle de restauration scolaire ?
- L'établissement souhaite-il laisser de l'autonomie aux élèves dans la prise des repas et/ou leur préparation ? Avec quelles modalités de gestion, d'achat des denrées, d'entretien et de ménage ?
- Une ouverture de cet espace est-elle souhaitée en dehors des repas ?
- Une articulation est-elle prévue avec la salle de détente ?

D'autres informations disponibles sur le site
<https://batiscolaire.education.gouv.fr/>