

Fiche Espace

OFFICES OU CUISINES DE RESTAURATION

Pour une restauration scolaire de qualité, l'espace de cuisine 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'Ecole, 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.

L'espace de cuisine remplit des fonctions différentes selon le **type de restauration** qui est proposée dans le restaurant scolaire. Soit la cuisine gère directement la **préparation des repas**, soit elle reçoit des repas qui sont préparés dans une **cuisine centrale**. Dans le second cas de figure, la cuisine peut **se faire livrer** les repas en **liaison chaude** ou en **liaison froide**. En liaison chaude, le personnel maintient **au chaud** puis sert les plats. En liaison froide, il procède au **réchauffage des repas**.

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 travailler attentivement la liaison entre l'office et la salle de restauration ainsi que la gestion des déchets de manière à respecter la **«marche en avant»** (dissociation des circuits propres et sales).

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** des denrées alimentaires, ustensiles, vaisselle et produits ménagers d'une part, les poubelles d'autre part.
- **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 pour les personnels (s'il n'en existe pas dans les autres locaux des personnels).

UN ESPACE DE CUISINE INCLUSIF cela profite à tout le monde

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 et l'inclusion des agents de restauration ayant besoin d'une douche dans leur environnement de travail.

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.



■ 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.



POUR UNE ÉCOLE PLUS SÛRE

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

Pour le bon fonctionnement du service de restauration, il doit être envisagé l'asservissement au système de sécurité incendie (SSI) des portes coupe-feu à franchir régulièrement par les agents (charges portées ou sur chariots) pour éviter les blocages interdits (cales...).

■ 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.



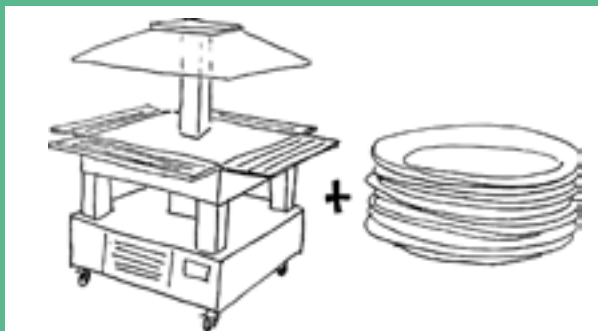
« Les tablettes numériques sont de plus en plus utilisées dans les cuisines pour préciser aux agents les modalités de réchauffage des plats. Cela permet une meilleure qualité gustative. » *

* 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		
Préparation ou réchauffage	Plans de travail en inox	Évier, hotte, étuves de maintien à température ou fours de réchauffage, armoires froides, piano de cuisson, friteuse, 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

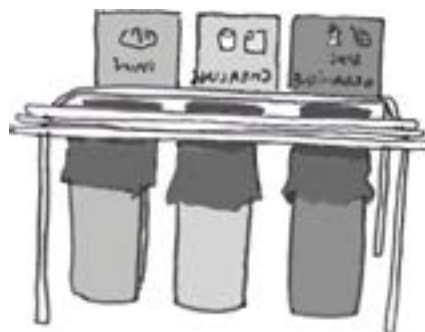
■ En allant plus loin

- Un système de distribution en îlots peut contribuer à favoriser le libre service, l'élève prenant son assiette et se servant en entrée pour la consommer dans un premier temps puis allant chercher son plat chaud avec la même assiette. Ce type de service minimise le gaspillage et permet d'économiser l'utilisation de vaisselle.



■ Avec simplicité

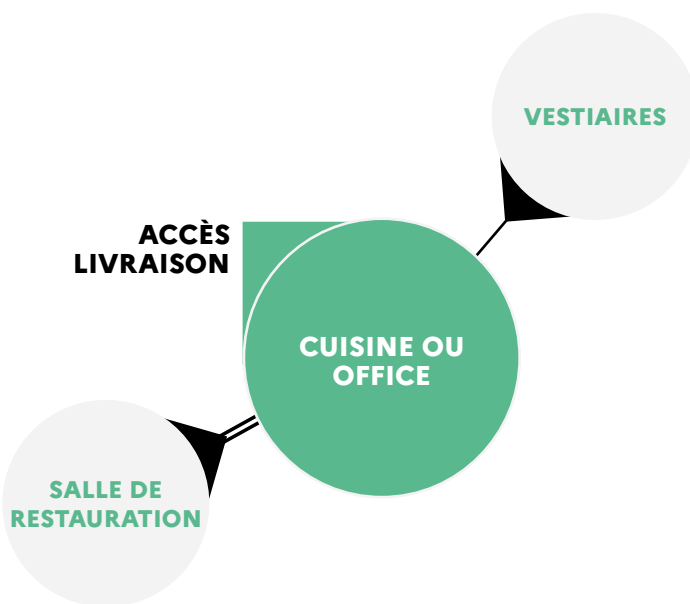
- En cas de manque d'espace dans la zone cuisine, délocaliser des armoires froides (entrées ou desserts) dans la salle de restauration peut constituer une option. Les encadrants ou les élèves eux-mêmes peuvent se servir directement.
- Lorsque le niveau d'autonomie des usagers s'y prête, la **gestion 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. Cet accès distribue le local de stockage des **poubelles**.

Les **vestiaires** du personnel de cuisine sont situés **en amont** de l'**espace de cuisine** pour respecter la marche en avant.



	Lien direct avec les espaces extérieurs		
	Contiguïté		Proximité
	Contiguïté facultative		Proximité facultative

Les sujets d'attention

LA **GESTION DES ENTRÉES/SORTIES DE L'ESPACE DE CUISINE** est minutieuse en particulier pour les accès des fournisseurs. Le parcours au sein de la cuisine suit les règles de la marche en avant. 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.

2. REPÈRES DE DIMENSIONNEMENT



À dimensionner en fonction du type de restauration : réchauffage ou préparation.

Un minimum de **40 m² 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.



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

Sanitaires douche de **4 m²**.

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	Éclairage naturel à favoriser autant que possible, des vues sur l'extérieur sont appréciables. Le niveau d'éclairement des plans de travail est bien étudié.
Acoustique	Tunnel acoustique et/ou murs acoustiques à prévoir autour de l'espace de laverie (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 laverie 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/>