



ICONS/WUNCKE/PNS



**NOUVEAU
160 € TTC**

LE GUIDE DE L'INGÉNIERIE DE RESTAURATION

Conception et réalisation des unités de restauration collective (neuf, réhabilitation et rénovation)

2 MISES À JOUR ANNUELLES

LES CLASSEURS de Techni.Cités	■ Tous les domaines techniques de la restauration collective sont traités
	■ Éminemment pragmatique car chaque rédacteur est spécialiste du domaine traité
	■ Opérationnel grâce à des fiches techniques, des illustrations et des retours sur expériences aisément transposables
	■ Fiable grâce aux mises à jour qui suivent l'actualité technique, réglementaire et financière

Sous la direction de Serge GIRAUD

VOTRE MÉTIER, SON ACTUALITÉ

UN SERVICE EFFICACE



- Une actualisation permanente des informations économiques, techniques et législatives

Pour moins de
10 € TTC/mois

- Des informations initiatiques à la restauration collective avec une terminologie compréhensible par tous
- Une équipe rédactionnelle composée de spécialistes, garantie d'une parfaite connaissance du sujet
- Des apports fondamentaux sur l'économie d'une opération et des coûts inhérents au fonctionnement
- Un traitement et une mise en valeur de l'importance de la sécurité alimentaire par les choix mis en œuvre

LES CLASSEURS de Techni.Cités

FIABILITÉ DU CONTENU... TRANSPARENCE DU COÛT

Pour un montant estimé à moins de 10 € TTC/mois, votre ouvrage sera actualisé toute l'année !

Pour chaque mise à jour, le règlement s'effectue après réception :
une facture accompagne chacune des mises à jour.

Le montant de cette facture tient compte du nombre de feuillets envoyés.

En la réglant, vous recevrez automatiquement la mise à jour suivante et ainsi de suite.

Si vous n'êtes pas satisfait, vous pouvez interrompre l'actualisation de votre ouvrage à tout moment. Aucune provision ni supplément à payer ne vous sera demandé.

PRÊT À L'EMPLOI

LE GUIDE DE L'INGÉNIERIE DE RESTAURATION

Conception et réalisation des unités de restauration collective (neuf, réhabilitation et rénovation)

Le Guide de l'ingénierie de restauration a pour vocation de donner au responsable de projet les éléments nécessaires à sa décision, après avoir évalué les contraintes spécifiques relatives à la création, la rénovation ou la restructuration d'une unité de restauration collective.

Véritable outil technique de conception et d'élaboration, il informe en temps réel sur les aspects économiques liés à une opération. L'ouvrage liste et explique les nombreux domaines à appréhender : process, systèmes, énergies, matériaux, bâti, équipements, maîtrise de l'hygiène, réglementations, environnement, obligations du maître d'ouvrage...

Le Guide de l'ingénierie de restauration identifie les chiffres clés indispensables à un choix amont. Il permet de déterminer les meilleures solutions en réponse à chaque situation et de comprendre les enjeux d'une restauration collective.

Réf. : CLT 11
160 € TTC
ISBN : en cours

LES AUTEURS

Sous la direction de **Serge GIRAUD**
Créateur et cogérant de Demeter B.E.
(cabinet d'études spécialisé en ingénierie de restauration traditionnelle et collective) / Président d'honneur Ireco (filière de concepteurs en ingénierie de restauration)
Enseignant à l'ENSP

Christophe HEBERT
Président de l'Association nationale des directeurs de la restauration municipale / Directeur du service restauration de la ville d'Harfleur

Jean-Pierre GROSSI
Consultant international / Créateur et dirigeant du cabinet Hores Conseil, spécialisé pour l'hôtellerie et la restauration / Professeur à l'institut Paul-Bocuse

François TESNIERE
3bornes Architectes / Secrétaire Meria
Trésorier CICF R&H / Membre CPRC

Benjamin CIMERMAN
Ingénieur confort et performance environnementale
Gérant de RFR Éléments

Guillaume CHARON
Chef produits de la société Socamel, constructeur de systèmes de conditionnement et de distribution de repas

Jean-Pierre COGITORE
Ingénieur Arcae / Expert agréé à la Compagnie nationale des experts / Spécialiste aéraulique et hydraulique

Daniel ROUEN
Chef de projet Demeter B.E.

Frédéric REGOR
Chef de projet Demeter B.E.

Mario VINO
Expert en techniques du sous-vide

BON DE COMMANDE

Offre valable jusqu'au 31/12/05

Nom Prénom

Collectivité

Service

Adresse

Code postal

Ville

N° de tél.
(obligatoire)

E-mail.....
(obligatoire)

Client : oui non **Code client**
(le complément de ce champ accélérera le traitement de votre commande)

Signature et cachet :

• Commande par fax ou par courrier • Commande personnelle (chèque joint)
• Commande administrative (règlement par mandat administratif dès réception de la facture en deux exemplaires)
• Règlement en faveur de TERRITORIAL - RIB : Caisse d'épargne des Alpes, Voiron - Code banque : 13825
Code guichet : 00200 - N° de compte : 08776443495 - Clé RIB : 51

Bon de commande à retourner à :

TERRITORIAL - BP 215 - 38506 Voiron Cedex
Tél. : 04 76 65 87 17 - Fax : 04 76 05 01 63

WWW.TERRITORIAL.FR

Je souhaite commander l'ouvrage de base
"Guide de l'ingénierie de restauration"
(réf. : CLT 11) au prix de 160 € TTC

(frais de port en sus, 5 € par commande pour la France métropolitaine)

J'ai bien noté que les mises à jour sont indissociables de l'ouvrage de base. Suite au règlement de l'ouvrage de base, je recevrai une mise à jour avec une facture. En la réglant, je recevrai automatiquement la mise à jour suivante et ainsi de suite.

Montant de la commande :

Guide de l'ingénierie de restauration	160 € x	nb d'ex. =	€
+			
Participation forfaitaire au frais de port et d'emballage	5 € *	=	€
TOTAL		=	€

* (DOM-TOM et étranger : 5 € par ouvrage)

PRIX
TTC

CL5046

① Positionner la fonction

Poids de la restauration HD collective/commerciale - Restauration et service public - Projet de norme de service pour la restauration scolaire - Les domaines scolaires, hospitaliers, des personnes âgées et des structures sociales.

② Connaître pour décider

- Nombre de repas et surfaces en cuisine et salle à manger

Ratio réducteur maternelle et primaire/adulte - Surfaces de la cuisine, des salles à manger et emprise globale

- Prix moyen au m²

Zones techniques - Zones sociales - Zones des salles à manger - VRD

- Coûts des équipements au repas

Production - Conditionnement et transport - Distribution des repas - Office des salles à manger - Mobilier

- Coût global d'une opération

Études préalables - Coûts de l'équipement - Honoraires de la maîtrise d'œuvre - Honoraires des missions complémentaires obligatoires - Honoraires de l'AMO et du conducteur d'opération - Assurances - Analyse comparée coût initial de l'équipement et coût final tout compris

- Notion d'unité d'œuvre

Décomposition des éléments de coûts de l'unité d'œuvre - Vivres, main-d'œuvre, fonctionnement, financement - Ratio de main-d'œuvre cuisine et main-d'œuvre salle à manger

③ Les éléments indispensables au choix du maître d'ouvrage : connaître les systèmes

- Connaissance des systèmes de restauration

Liaison chaude directe et différée (inclus diagramme ou synoptique) - Liaison froide positive (idem) - Liaison mixte (idem) - Liaison froide surgelée (idem) - Analyse comparée des avantages et inconvénients

- Les techniques de fabrication des repas

Cuisson traditionnelle (inclus diagramme ou synoptique) - Cuisson sous vide (idem) - Cuisson basse température (idem) - Cuisson en temps caché (idem)

- Les concepts de fabrication

Les différentes gammes de denrées alimentaires - Cuisine traditionnelle dite de composition : principes, avantages/inconvénients - Cuisine d'assemblage - Cuisine de finition ou de terminaison

- Les systèmes de conditionnement

Notion de norme gastronomique - Conditionnement vrac multiportion réutilisable : avantages/inconvénients - Conditionnement à usage unique dit jetable multiportion ou individuel - Type de conditionnement : PET, Polypro, Carton - Coût de l'usage unique - Collecte et traitement des déchets issus de l'usage unique

- Analyse comparée réutilisable et usage unique

- Les systèmes de transport et de distribution des repas

Équipement nécessaire en liaison chaude en fabrication - Équipements de transport - Dotation nécessaire en office/salle à manger - Distribution aux consommateurs - Équipement nécessaire en liaison froide en fabrication

- Les matériels et leur utilisation

④ Les éléments indispensables au choix du maître d'ouvrage : connaître les particularités des bâtiments

- Le bâti : cuisine

Le respect des normes spécifiques à un bâtiment de restauration - Les contraintes architecturales

- Le bâti : salles à manger et offices

La lutte contre le bruit - Les salles à manger selon les types d'élèves

- Les énergies

Le gaz naturel et les autres (avantages et inconvénients) - L'électricité - L'optimisation - Notion de coût global investissement et exploitation/maintenance - Cas particulier des équipements soumis à pression

- Le génie climatique

Chauffage - Extraction : hotte et plafonds filtrants - Traitement spécifique des zones humides - Traitement spécifiques des zones à température dirigées avec présence de personnel - Les installations frigorifiques - Choix entre centrale et groupes indépendants - L'eau - HQE et gestion des effluves

- Traitement et gestion des déchets

- Les matériaux spécifiques, matériaux interdits ou déconseillés en cuisine

Les techniques de construction, les sols, les murs, les plafonds, les inox

- Le mobilier des salles à manger

- Le bâti cuisine : construction, rénovation, restructuration

Obligations et contraintes de chaque situation - La gestion des situations intermédiaires

⑤ Les obligations du maître d'ouvrage

- Les obligations réglementaires

Réglementations sanitaires - Réglementations nutritionnelles et recommandations - Réglementations liées à la sécurité incendie ou et des personnes : ERP, sécurité gaz... - Les principaux textes - Les directives d'harmonisation technique - Périodicité des contrôles

- Les études préliminaires

La méthodologie - L'audit - La définition de la faisabilité - La programmation : garantie de résultat

⑥ Réaliser

- Le choix des procédures

Le mode de gestion - Le choix de l'équipe de maîtrise d'œuvre - Le spécialiste en ingénierie de restauration - Les organismes professionnels garantissant la qualité des équipements