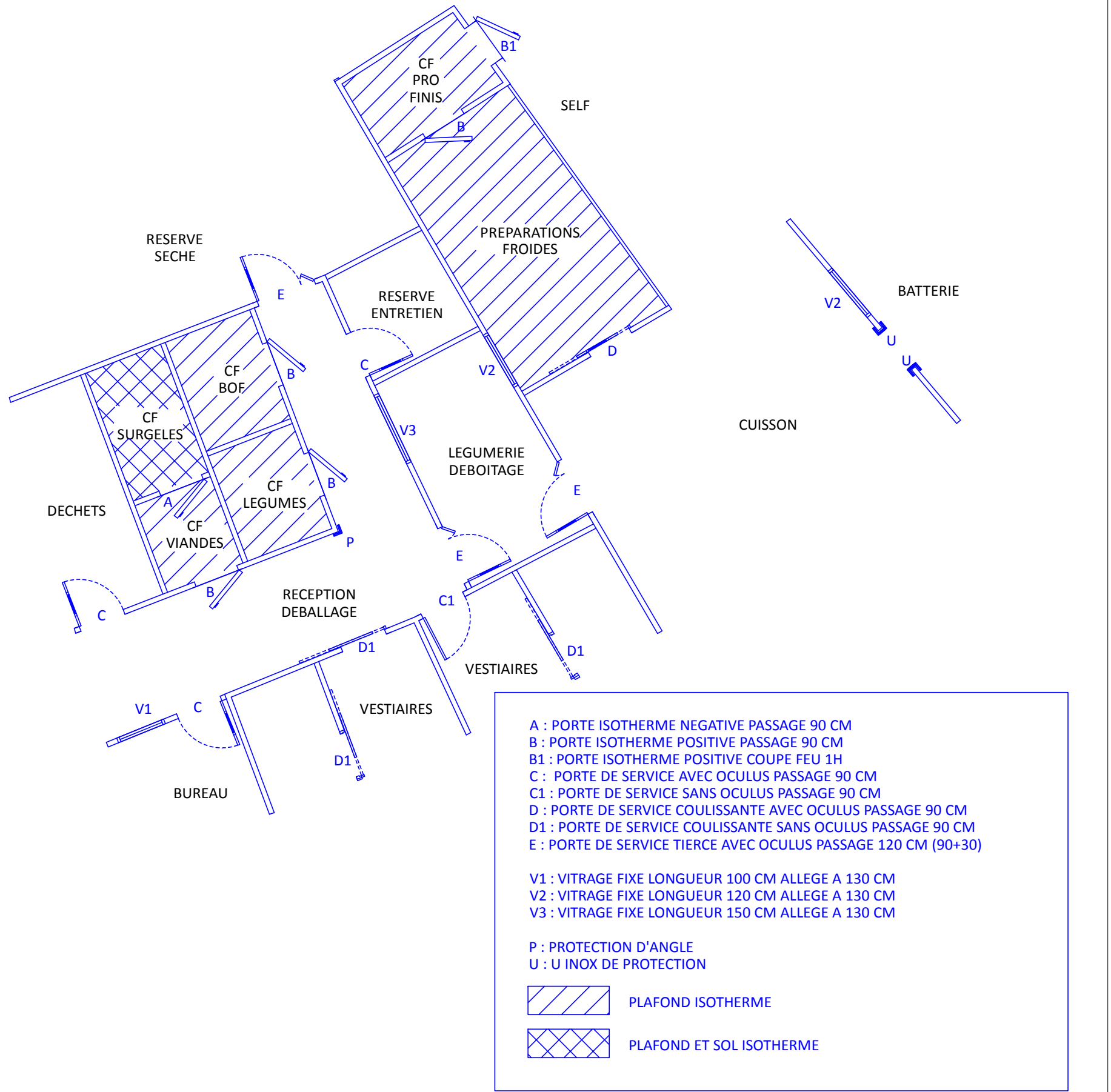


MATERIEL	REP	Nbre
RECEPTION DEBALLAGE		
LAVE MAINS	L	1
POSTE DE LAVAGE	P	1
DESTRUCTEUR D INSECTES	DI	1
BASCULE	B	1
TABLE MOBILE	TM	1
RESERVE EPICERIE		
RAYONNAGE	R	14
PALETTE	PL	2
CHARIOT DE RECEPTION	CR	1
BAC MOBILE	BM	1
RESERVE ENTRETIEN		
RAYONNAGE	R1	1
LOCAL DECHETS ALIMENTAIRE		
POSTE DE LAVAGE	P	1
CANIVEAU		1
VESTIAIRES		
LAVE MAINS	L	2
CASIER VESTIAIRES	VS	4
DEMI-CASIER VESTIAIRES	VS1	8
STOCKAGE REFRIGERE		
CHAMBRE FROIDE SURGELES	A1	1
CHAMBRE FROIDE VIANDES	A2	1
CHAMBRE FROIDE LEGUMES	A3	1
CHAMBRE FROIDE BOF	A4	1
CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS	A5	1
RAYONNAGES CHAMBRES FROIDES		15
CENTRALE FROID POSITIF	GP	1
GROUPE FROID NEGATIF	GN	1
BUREAU DU CHEF		
CENTRALE D ENREGISTREMENT	CE	1
LEGUMERIE / DEBOITAGE		
LAVE MAINS	L	1
POSTE DE LAVAGE	P	1
EPLUCHEUSE	B1	1
CANIVEAU EPLUCHEUSE		1
PLONGE	B2	1
OUVRE BOITES	B3	1
TABLE DE DEBOITAGE	B4	1
ESSOREUSE	B5	1
TABLE MOBILE	TME	1
SUPPORT SAC POUBELLE	SP	1
PREPARATIONS FROIDES		
LAVE MAINS	L	1
BATTEUR MELANGEUR 30 LITRES	C1	1
MEUBLE DE RANGEMENT MOBILE	C2	1
CUTTER	C3	1
COUPE LEGUMES	C4	1
TRANCHEUR MOBILE	C5	1
TABLE MURALE	C6	2
BALANCE	BE	1
STERILISATEUR A COUTEAUX	ST	1
TABLE MOBILE	TM	1
PLACARD MURAL	PM	1
RAFFRAICHISSEMENT DU LOCAL		1
CUISSON		
LAVE MAINS	L	1
TABLE DU CHEF	D1	1
MEUBLE DE RANGEMENT	D2	1
FOUR MIXTE 10 NIV 1/1	D4	1
FOUR MIXTE 20 NIV 1/1	D5	1
MULTICUISEUR 2 BACS	D6	1
SAUTEUSE	D6A	1
BLOC DE CUISSON 4 FEUX VIFS	D7	1
PLAN NEUTRE	D8	2
FRITEUSE	D9	1
FRITEUSE	D9	1
ARMOIRE REFRIGEREE	D10	1
ARMOIRE CHAUFFANTE MOBILE	D11	1
CELLULE DE REFROIDISSEMENT	D12	1
STERILISATEUR A COUTEAUX	ST	1
SUPPORT SAC POUBELLE	SP	1
CANIVEAUX		2
BATTERIE		
POSTE DE LAVAGE	P	1
PLONGE	E1	1
CHARIOT STOCKAGE BACS GASTRO	E2	1
CASIER BATTERIE MOBILE	E3	1
CANIVEAU		1
SUPPORT SAC POUBELLE	SP	1
DISTRIBUTION		
CHARIOT NIVEAU CONSTANT PLATEAUX	F1	3
CHARIOT NIVEAU CONSTANT VERRES	F2	1
MEUBLE REFRIGERE VITRINE	F3	1
MEUBLE BAIN MARIE	F4	1
MEUBLE NEUTRE	F5	1
DISTRIBUTEUR A COUVERTS	F6	1
DISTRIBUTEUR A PAINS	F7	1
ELEMENTS DE FACADE	FC	3
COUPE PAIN	CP	1
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	CA	2
CONSERVATEUR A GLACES	CG	1
SALLE A MANGER ELEMENTAIRES		
MEUBLE CONDIMENT	G1	1
REFROIDISSEUR D EAU	G2	1
FOUR MICRO ONDES	G3	1
SALLE A MANGER COMMENSAUX		
MEUBLE CONDIMENT	G4	1
REFROIDISSEUR D EAU	G5	1
FOUR MICRO ONDES	G6	1
SALLE A MANGER MATERNELLES		
LAVE MAINS	L	1
MEUBLE DE RANGEMENT AVEC BAC	G7	1
ARMOIRE FROIDE	G8	1
ARMOIRE CHAUFFANTE MOBILE 10 GN1/1	G9	1
LAVERIE		
LAVE MAINS	L	1
POSTE DE LAVAGE	P	1
MEUBLE PRE-TRI PAIN	J	1
MEUBLE PRE-TRI	JO	1
TABLE DE TRI AVEC TVO	J1	1
PONT DE TRI	J2	1
TABLE ENTREE AVEC BAC	J3	1
MACHINE A LAYER	J4	1
COURBE A ROULEAUX	J5	1
TABLE DE SORTIE A ROULEAUX	J6	1
CANIVEAU		2
MATERIEL DIVERS		
SIPHONS DE SOL		9
CHARIOT PLATEAUX NIVEAU CONSTANT		3
CHARIOT A NIVEAU CONSTANT VERRES		1
CHARIOT 200 ASSIETTES		5
POUBELLE MOBILE		1
CHARIOT DECHETS	CD	1
CHARIOT A GLISSIERES GN1/1		8
CHARIOT DE SERVICE		3

DETAIL CLOISONNEMENT ISOTHERME



CAE  
Restaurant scolaire, cuisine  
et salle de motricité

Chemin du Petit Tourny  
Carignan-de-Bordeaux

Maitre d'ouvrage

Mairie de  
Carignan-de-Bordeaux  
Tél : +33 (0)5 56 21 21 62  
mairie@carignandebdx.fr

Géomètre

J.-M. DESCHAMPS  
91 rue Waldeck Rousseau  
33100 Bordeaux  
Tél : +33 (0)5 53 27 27 47  
tedeschamps@orange.fr

Bureau de Contrôle

APAVE Sudeurope  
BP3  
33370 ARTIGUES PRES BORDEAUX  
Tél : 05 56 77 27 27  
bureau@apavebordeaux.com

architecte  
Label  
architectures  
57bis B, Cours Pasteur  
33000 Bordeaux  
Tél: 05 57 87 20 28 Fax: 09 70 00 00 00  
label@label-architectures.com

BET STRUCTURE, FLUIDES, ECONOMISTE  
BETEM  
3 rue Nully de harcourt  
33610 Canéjan  
Tél: +33 (0)5 57 26 12 80  
Fax : +33 (0)5 56 07 27 92

BET ACOUSTIQUE  
EMACOUSTIC  
6 bis rue Claire Taffanel  
33800 Bordeaux  
Tél: +33 (0)5 56 85 96 89

BET CUISINE  
CUISINORME  
21 rue Chanzy  
33110 Le Bouscat  
Tél: +33 (0)5 56 50 27 64

Plan des cuisines

indice date observations

phase  
numéro  
CAE-PRO-Cuisine  
échelle  
1/100  
date  
Nov. 2017