

Bâtiments pour restauration scolaire

http://www.territorial.fr/PAR_TPL_IDENTIFIANT/18937/TPL_CODE/TPL_OVN_CHAPITRE_FICHE/3982-consultation-guide-de-l-ingenierie.htm

Le site portail des professionnels territoriaux

CONSULTATION LE GUIDE DE L'INGÉNIERIE DE RESTAURATION - CONCEPTION ET RÉALISATION DES UNITÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE (NEUF, RÉHABILITATION ET RÉNOVATION)

I • Nombre de repas et surfaces en cuisine et salle à manger

B - SURFACES DES ACTIVITÉS DE RESTAURATION

1. La surface de la salle à manger

Elle dépend strictement du confort, du type de restauration et du type de convives. Elle est exprimée en m²/repas.

	Confort moyen	Bon confort	Convives indépendants
Restauration maison de retraite		1,7	2
Restauration entreprise ou sociale	1,2	1,3	2 m ² /place pour handicapé
Restauration publique	1,2	1,3 à 1,5	2 m ² /place pour handicapé
Restauration maternelle et primaire	1	1,1	

Le taux de rotation du siège en salle à manger, soit sa fréquence d'utilisation pour l'ensemble des repas, dépend du type de service :

- service à table : 1 à 1,2 fois ;
- service en libre-service : de 2 à 3 fois maximum. En effet, il dépend du temps global du service, généralement entre 12h et 13h30, sachant que le temps d'occupation d'une table...