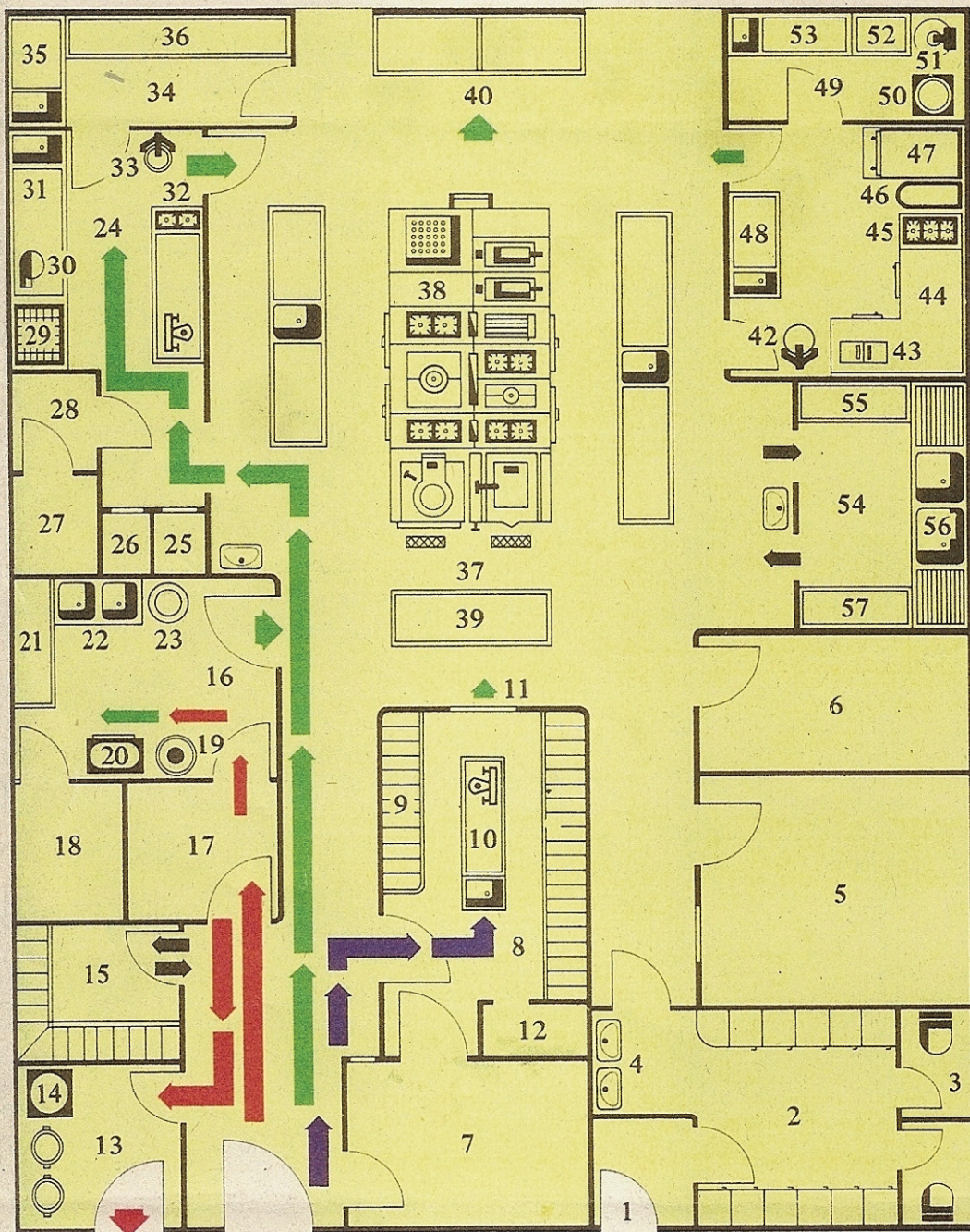


EXEMPLE D'IMPLANTATION D'UNE CUISINE CLASSIQUE



- 1 Entrée du personnel
- 2 Vestiaire
- 3 Toilettes
- 4 Lavabos réglementaires
- 5 Salle à manger du personnel
- 6 Bureau du chef
- 7 Livraison des marchandises (bureau de contrôle)
- 8 Economat
- 9 Rayonnages
- 10 Table de travail avec bac
- 11 Passe de distribution
- 12 Placard produits d'entretien
- 13 Local climatisé d'entreposage des poubelles
- 14 Machine à laver et à désinfecter les poubelles
- 15 Local d'entreposage du gros matériel d'entretien
- 16 Légumerie
- 17 Réserve tubercules
- 18 Chambre froide légumes (6 à 8 °C);
- 19 Machine à éplucher
- 20 Chariot à légumes
- 21 Plan de travail avec bac
- 22 Machine à laver les légumes ou bacs de lavage
- 23 Essoreuse
- 24 Garde manger ou cuisine froide
- 25 Timbres à poissons (0 °C)
- 26 Timbres BOF (6 à 8 °C)
- 27 Chambre froide (+ 3 °C)
- 28 Sas
- 29 Billot en bois debout
- 30 Cutter
- 31 Plan de travail avec bac
- 32 Rechaud ou brûleurs
- 33 Batteur-mélangeur
- 34 Office Salades fromages et fruits
- 35 Plan de travail avec bac
- 36 Meuble réfrigéré
- 37 Cuisine chaude
- 38 Fourneau
- 39 Plans de travail avec bac
- 40 Passes (chaud et froid)
- 41 Pâtisserie
- 42 Batteur mélangeur
- 43 Laminoin sur meuble
- 44 Four réfrigéré
- 45 Brûleurs ou feux vifs
- 46 Echelle de stockage
- 47 Four à pâtisserie
- 48 Meuble réfrigéré avec bac
- 49 Local fabrication des glaces
- 50 Pasteurisateur
- 51 Sorbetière
- 52 Conservateur
- 53 Meuble réfrigéré avec bac
- 54 Plonge batterie
- 55 Rayonnage d'entreposage
- 56 Plonge
- 57 Rayonnage d'égouttage

- Produits propres
- Produits non périssables
- Produits souillés