

Organisation cuisine

Nouvelle cuisine ou réinterrogation des lieux

Accessibilité du site:

Au personnel

Lieu de parking
Porte d'accès au lieu de travail
Clef pour autonomie
Vestiaires, douches
Bureau ,
Leu de vie : salle de réunion salles de repos et repas

Aux livraisons (*implication du choix des produits, de leur provenance, fréquences des livraisons*)

*Accès des routes suffisamment dégagés
Taux enneigement, verglas
Encombrement parking
Zone activités ou passages des enfants ou public
Zone de déchargement (facile à nettoyer, enneigement, stockage palette, rolls,
Bruit et perturbation possible par les livraisons/circulation (public, cours, sieste, dortoir)*

Portage à partir de production interne à la cuisine (*extension pour rentabilisation de l'outil cuisine/emploi optimal et cohérent des personnels*)

*Adaptation de la cuisine en production et stockage
Zone de stockage et nettoyage des isothermes,...
Zone de chargement établi*

Évacuation des déchets

*Accessibilités des poubelles
Stockage et enlèvement adapté et limitant bilan carbone, recyclage
Gestion du tri ; par la cuisine ; par le public(sensibilisation, éducation)*

Accès de la cuisine en interne

*Vocation pédagogique
Accès des personnels*

- *des personnels techniques*
- *des personnels enseignants*
- *des enfants ou public*

Accès « vue pédagogique

*visibilité de la cuisine par le public
vitre , passe plat, self*

Participation pédagogique au fonctionnement

*mise en place d'un jardin pédagogique
tri sélectif
zone mitoyenne pour atelier (SAM ou zone délimitée ou active)*

Conception de la cuisine

implication des personnels (devoir moral , respect des personnes, valorisation des compétences et formation)

le personnel de cuisine a été porteur du projet? Quelle concertation?

Un outil, quel qu'il soit, au quotidien est soit adaptable, ,soit adapté, il souffre et fait souffrir si il y a non respect de ces consignes.

Ceci est un devoir moral, et physique (voir affectif) des personnes en charge de produire. Le rendement ou partie sera prédéterminés par ces facteurs aux différentes implications.

étape de conception

étape de réalisation

étape d'implantation du matériel

étape organisationnel

étape de fonctionnement

étape de suivi

plan d'ergonomie

tenir compte des capacités des personnels

des moyens pour palier aux inconvénients du métier (portage, chaleur, bruit,...)