***Mode d’emploi –*** *Utiliser cette grille afin d’identifier les besoins dans l’aménagement de la cuisine. Cocher les éléments que vous choisissez et ajouter des commentaires pour préciser certains détails. Cette grille peut vous servir d’aide-mémoire et être transmise à l’architecte.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Paramètres** | **Éléments désirés et à spécifier** | **Commentaires/spécifications** |
| **Généralités** | Type de cuisine | Nb de repas à préparer / jour :  Nb de responsables en alimentation : |  |
| Localisation | Rez-de-chaussée  Autre : |  |
| Livraison des aliments (réception) | Porte principale  Accès dans la cuisine  Autre porte |  |
| Cuisine-traiteur : livraison aux installations | Type de contenants :  Moyen de transport :  Accessibilité : |  |
| Caractéristiques | Superficie souhaitée :  Présence d’un îlot central  Revêtement du sol |  |
| Si plus d’un étage dans le CPE | Monte-charge Ascenseur  Lave-vaisselle à l’étage  Repas dans salle multi |  |
| Porte | Porte hollandaise  Porte vitrée  Autre : |  |
| Aération | Fenêtre  Climatisation |  |
| Établissez bien vos séquences de travail et vos modes opératoires afin d’identifier vos besoins en équipement et en aménagement. Par exemple, la façon dont vous lavez et rangez la vaisselle influencera l’aménagement du coin lavage. | | |

Équipements localisés dans la cuisine

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Paramètres** | **Modèle et**  **Dimensions**  **(larg X long X haut)** | **Commentaires/spécifications** |
| **Équipements** | Réfrigérateur |  |  |
| Congélateur |  |  |
| Lave-vaisselle |  | Hauteur d’installation :  Type d’installation (ex. : sur un support métallique) : |
| Appareils de cuisson  Cuisinière  Plaque de cuisson  Four à convection  Four combi  Cuiseur vapeur  Autre : |  | Spécifiez les hauteurs d’installation, au besoin : |
| Hotte |  |  |
| Autres équipements :  Mélangeur  Robot culinaire  Micro-ondes  Ouvre-boite  Autres : |  | Spécifiez les hauteurs d’installation, au besoin :  Tiroir sous le mélangeur |
| Chariots | * Chariot   Dimension :  Quantité :   * Échelle (chariot de montage)   Dimension : Quantité : | Prévoir espace pour les ranger |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Paramètres** | **Éléments désirés et à spécifier** | **Commentaires/spécifications** |
| **Comptoir** | Îlot central | Spécifications\* :  (Prévoir espace de circulation autour de l’îlot) |  |
| Rangement dessous\* :  Tiroirs  Armoires  Poubelle |  |
| Comptoir | Standard\* (hauteur de 36 po) :  Bas\* pour certaines tâches (hauteur de 30 po) : |  |
| * Présence d’un comptoir entre évier et lave-vaisselle\* * Présence d’un comptoir à côté du four |  |
| Revêtement :   * Acier inoxydable Autre |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Paramètres** | **Éléments désirés et à spécifier** | **Commentaires/spécifications** |
| **Garde-manger** | Espace nécessaire | * Dimension requise : * Espace de circulation : |  |
| Type de rangements | Armoires Walk in  Rangement spécial pour ingrédients secs  Autre |  |
| Tablettes | Profondeur :  Ajustable en hauteur  Coulissante  Autres : |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Paramètres** | **Éléments désirés et à spécifier** | **Commentaires/Spécifications** |
| **Zone de préparation et zone de lavage** | Évier | 1 seul évier\*   * Évier double Évier simple   Dimension : |  |
| 2 éviers\*  Zone préparation :   * Évier simple Évier double * Près de la cuisinière   Robinetterie :  Col de cygne  Douchette |  |
| Zone lavage :   * Évier simple Évier double * Près du lave-vaisselle   Robinetterie :   * Douchette Col de cygne |  |
| Distributeur à savon et à papier |  |
| Zone de préparation | Préciser les équipements qui doivent se retrouver dans cette zone :   * Équipements de cuisson * Réfrigérateur * Comptoir de préparation * Congélateur * Autre : |  |
| Zone de lavage | Préciser les équipements qui doivent se retrouver dans cette zone :   * Lave-vaisselle * Comptoir * Rangement de la vaisselle * Autre : |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Paramètres** | **Éléments désirés et à spécifier** | **Commentaires/Spécifications** |
| **Rangements** | Matériels à ranger dans la cuisine | Vaisselle Chaudrons   * Poêles Culs de poule * Plats de cuisson Ustensiles * Ustensiles pour la cuisson (près du four) * Linges Plaques à biscuits * Autres : |  |
| Types de rangement | Armoires au-dessus des comptoirs  Tiroirs sous les comptoirs  Armoires sous les comptoirs  Tablettes coulissantes  Maximiser les coins  Rangement à tôles |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Paramètres** | **Éléments désirés et à spécifier** | **Commentaires/Spécifications** |
| **Bureau et autres** | Bureau | * Dimension : * Rangement spécifique (livres de recettes, menus, etc.) * Prise de courant * Prise internet * Autres : |  |
| Rangement | * Balai * Escabeau * Bacs de récupération * Autres : |  |
| Case pour la responsable en alimentation | * Dans la cuisine * Près de la cuisine |  |

\*Préciser les dimensions et la hauteur, s’il y a lieu