

AUDIT
DES CUISINES DE PRODUCTION
DES ECOLES
DE LA VILLE DE GENEVE

Service Écoles et Institutions
pour l'Enfance

CROPETTES

Avril 2016



Restaurant scolaire des Cropettes

Rue Baulacre 4

1202 Genève

Sommaire :

Cuisine actuelle	
Informations générales	page 1
Rapports du SCAV	page 4
Plan de la cuisine	page 6
Comparatif de surfaces 2016	page 7
Liste technique d'équipement	page 8
Capacité de production actuelle et maximale	page 11
Synthèse	page 13
 Projection vers 2026 (besoins futurs)	 page 17
 Synthèse	 page 19
 Budget prévisionnel et de remplacement	 page 20

CUISINE ACTUELLE

INFORMATIONS GENERALES :

Livraisons et Liaisons :

Croquettes	Rue Léonard Baulacre 8, 1202 Genève	Chaude	220
Ecole des Grottes	Avenue Eugène Empeyta 5-7, 1202 Genève	Chaude	150
Ecole du Vidollet	Rue du Vidollet 25, 1202 Genève	Chaude	100
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			<hr/> 470

Ressources :

1 chef	40h	100%
1 aide de cuisine	24h	60%

Matières premières :

Entrées, Légumes :	Salade sur place, tomates coupées sous vide. Un maximum de frais
Viande :	frais
Poisson :	frais
Produits laitier :	déjà portionné
Fruits :	à la pièce, pas de salade de fruit
Dessert :	1 fois par mois, fait maison mousse au chocolat

Livraisons :

Entrées, Légumes :	tous les jours
Viande et poisson :	tous les jours
Produits laitier :	2 livraisons par semaine
Fruits :	idem légumes

Production :

L'intégralité des produits est livrée sur le site de production (par exemple le pain)

Un seul menu pour tous les sites

Un menu spécial sans porc pour ceux que n'en mangent pas.

Les gratins sont mis à réchauffer sur site de distribution.

Distribution :

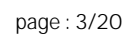
2 camions pour les livraisons. Un pour Vidollet, un pour les Grottes

Les thermoports doivent revenir, propres et prêts à l'emploi, de chaque site de distribution.

Baulacre	Chaude	Départ 11h00
Ecole des Grottes	Chaude	Départ 11h00
Ecole du Vidollet	Chaude	Départ 11h00

Cuisine	Réfectoires	Repas par jour					
		Besoins actuels 2015-2016		Besoins 2026		Capacité Théorique	Capacité souhaitée
CROPETTES	Baulacre	190	423	316	599	500	600
	Ecole des Grottes	144		283			
	Ecole du Vidollet	63		-			
	Rs Trembley Vidollet	26		-			

(Chiffres transmis par : Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO) de la ville de Genève)





REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE
Département de l'emploi, des affaires sociales et de la santé
Service de la consommation et des affaires vétérinaires
Case postale 76
1211 Genève 4 Plainpalais

Cropettes

pour être livré

RAPPORT D'INSPECTION - DÉCISION

N° D'INSPECTION: 14-GE-11456

V 2



RAISON SOCIALE / NOM: RESTAURANT SCOLAIRE - Cropettes
N° de l'entreprise: 13490

Adresse: Rue Baulacre 8
Personne responsable: Monsieur Vincent STROHBACH

NPA et localité: 1202 Genève

DESCRIPTION DE L'INSPECTION

Motif de l'inspection: Vérification du respect des dispositions du droit alimentaire et des autres ordonnances dont l'organe de contrôle a la charge
Date: 17 mars 2014 Heure de début et de fin: 14:00 - 14:45
Personne(s) présente(s): M. Christophe Lescure et Mme Walther Nicole
Organe de contrôle: Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires
Domaines contrôlés: Concept d'autocontrôle; Produits; Processus et activités; Locaux, équipements et appareils

MANQUEMENTS CONSTATÉS - MESURES - VOIES DE DROIT

Lors de cette inspection, les contrôles ont été effectués par sondage. Seuls les manquements constatés à cette occasion sont énumérés ci-après. En application des art. 27-30 LDAI, ils sont contestés et font l'objet des mesures notifiées:

MANQUEMENTS CONSTATÉS - Concept d'autocontrôle	MESURES ORDONNÉES	DELAI	BASES LÉGALES
1. Le concept d'autocontrôle est incomplet et peu documenté.	Mettre en place des documents d'autocontrôle adaptés à l'entreprise et à son activité. Prendre exemple sur le groupement scolaire de l'association de l'Europe. Tenir au courant le SACV de l'évolution du dossier.	17.04.2014	ODAI/OU art. 49 à 55
MANQUEMENTS CONSTATÉS - Produits	MESURES ORDONNÉES	DELAI	BASES LÉGALES
2. Utilisation trompeuse de l'indication "GRTA" pour des denrées / produits qui ne sont pas certifiés sous ce label (2 sortes de denrées sur 5 contrôlées sur une semaine). La commande est passée auprès de fournisseur GRTA pour des produits GRTA. Ceux-ci fournissent tout de même la marchandise non labélisée...	Supprimer la mention "GRTA" sur les produits non labélisés. Il serait souhaitable de produire une affiche par jour avec les indications correctes.	17.03.2014	ODAI/OU art. 10

LÉGENDE: LDAI: Loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0)
ODAI/OU: Ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02)

SCAV - Quai Ernest-Ansermet 22 - 1205 Genève
Tél. +41 (22) 546 56 00 - Fax +41 (22) 546 56 96 - E-mail scav@etat.ge.ch - www.ge.ch/scav

VOIES DE DROIT

Conformément aux articles 52 et 55 alinéa 1 de la LDAI et 5 du RCDAI, la présente décision peut faire l'objet d'une opposition dans un délai de 5 jours suivant sa notification auprès du chimiste cantonal, service de la consommation et des affaires vétérinaires, case postale 76, 1211 Genève 4 Plainpalais. L'opposition doit être écrite, dûment motivée et contenir des conclusions.

INSOUMISSION À DÉCISION DE L'AUTORITÉ

L'inexécution des mesures notifiées ci-dessus constitue une infraction pénale punissable de l'amende (en application de l'art. 292 du code pénal : « celui qui ne se sera pas conformé à une décision à lui signifiée, sous la menace de la peine prévue au présent article, par une autorité ou un fonctionnaire compétents sera puni d'une amende »).

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)	VALEUR	REMARQUE
Nombre de produits GRTA contrôlés	5	

REMARQUES

Etablissement très bien tenu.

DOMAINE D'APPRÉCIATION	REMARQUE
Processus et activités	Un entretien de la ventilation de la cuisine par un professionnel vient d'avoir lieu.
Locaux, équipements et appareils	Un entretien du plafond qui commence à s'écailer est prévu cet été. Une poignée du congélateur Frisoc va être changée par l'entreprise elle-même.

Date du rapport: 17.03.2014

Responsable de l'inspection:
Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées
alimentaires.

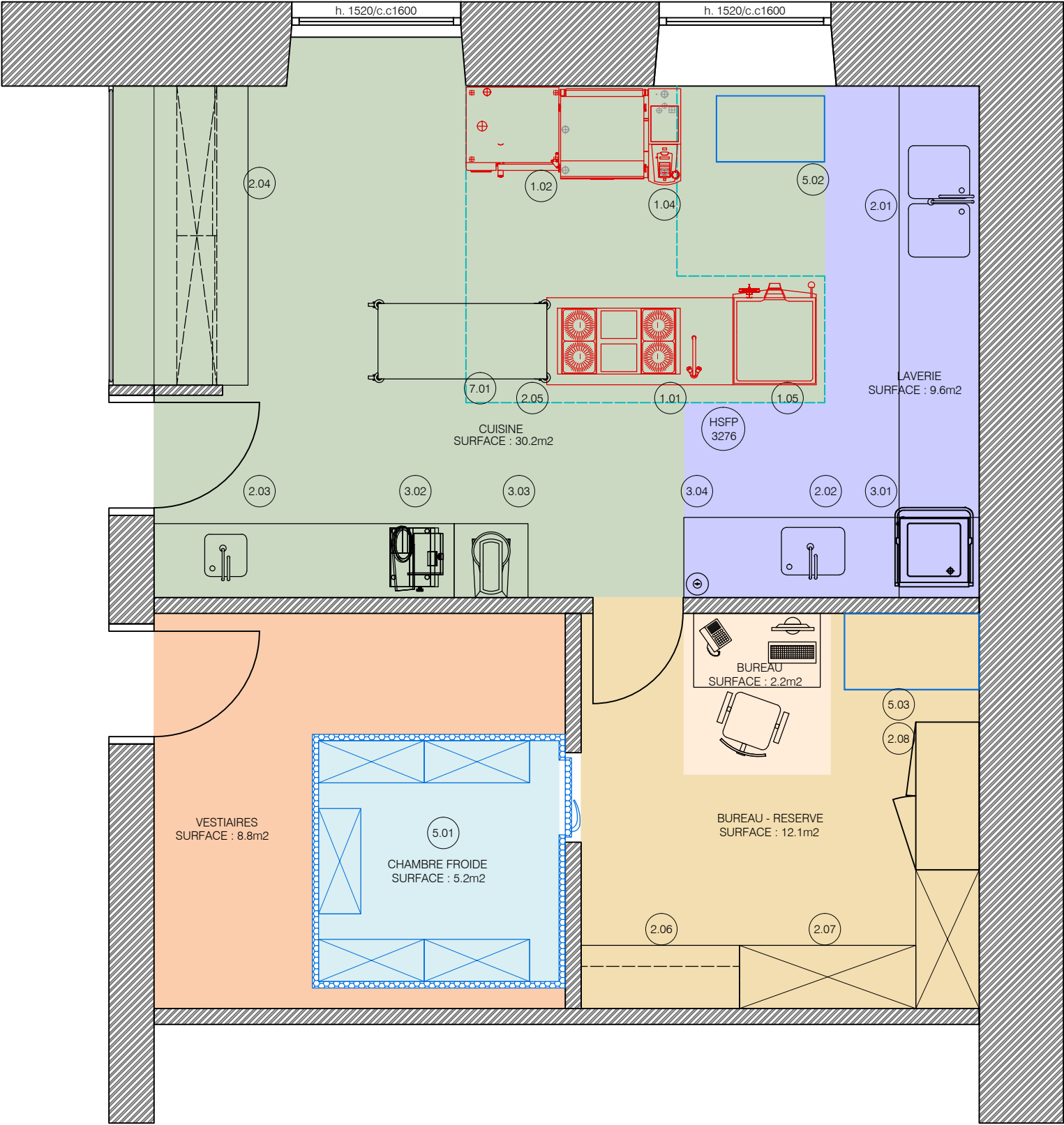
Signature: 

Pour l'entreprise:
La personne soussignée déclare avoir reçu le
présent rapport d'inspection.

Signature: 



SIS 047



COMPARATIF DE SURFACES :

Dans le tableau ci-dessous, nous avons comparé les surfaces existantes de la cuisine, relevées sur site, avec les surfaces minimum recommandées pour une production équivalente.

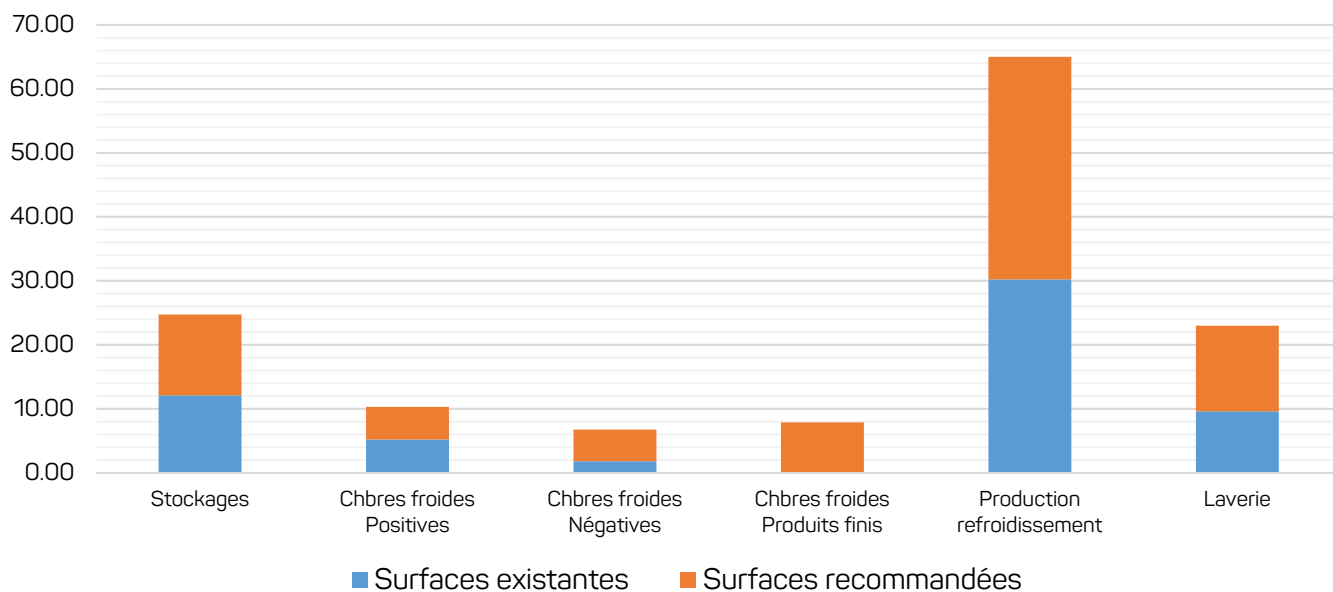
470	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées	Différence	% de l'existant*
	Bureau	2.20	4.00	1.80	55.00%
	Vestiaires	8.80	10.00	1.20	88.00%
	Stockages	12.10	24.73	12.63	48.93%
	Chbres froides Positives	5.20	10.28	5.08	50.57%
	Chbres froides Négatives	1.80	6.75	4.95	26.68%
	Chbres froides Produits finis		7.87	7.87	
	Production refroidissement	30.20	64.99	34.79	46.47%
	Laverie	9.60	22.98	13.38	41.78%
	Circulation		13.39	13.39	
	Autres				
	Total	69.90	164.99	95.09	42.37%
	Total S. Prod + Laverie	58.90	137.60	78.70	42.80%

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

Il apparait très nettement que nous avons un déficit, notamment en surfaces de :

Stockages qui ne sont qu'à 49%
 Chambres froides positives, l'existant ne représente que 50%
 Chambres froides négatives positives, l'existant ne représente que 27%
 Chambre froide de produits finis car elle est inexistante
 La surface de production n'est que de 46% de la surface idéale
 Laverie, l'existant ne représente que 41%

Comparatif de surfaces 2016



Sur ce graphique, les déficits apparaissent encore plus clairement









LISTE TECHNIQUE D'EQUIPEMENT :

Dans la liste de matériel suivante, nous pouvons constater que celui-ci a été en partie renouvelé. Le four Rational ainsi que la braisière Frima sont des équipements de dernière génération qui permettent à l'équipe de cuisine de produire autant de repas dans un espace aussi restreint.






Le reste des équipements est vieillissant mais peut encore fonctionner quelques années.

Idéalement, concernant la partie laverie, normalement au-delà de 250 couverts, il est préférable de créer une laverie indépendante ou au moins de mettre en place un lave-batterie afin de dissocier le lavage de la batterie de celui des services des enfants. Malheureusement, la surface de la cuisine étant sousdimensionnée par rapport aux besoins, cette adaptation ne peut être envisagée.

LISTE DES EQUIPEMENTS - CROPETTES Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE	
				L [mm]	P. (mm)	H. (mm)		Vétusté	Remplacement
1	Appareils Thermiques								
1.01	Fourneau gaz 6 feux vifs + fours à gaz ERCAL 	1		1500	825	900		moyen	2025
1.02	Four RATIONNAL 	1	+5ans	879	814	1800	20	correct	2025
1.04	Braisière électrique FRIMA VarioCooking Center 211 	1	2010	1140	960	900	100Litres 42dm2	correct	2025
1.05	Marmite électrique THERMA 	2	+10ans	790	825	900	60Litres	moyen	2020
2	Agencements inox								
2.01	Table inox entrée laverie 2xbassins	1		4088	760	910			
2.02	Table inox sortie laverie 	1		2040	760	910			
2.03	Plan inox zone preparation 	1		2845	700	910			
2.04	Plan inox zone de travail avec rangements hauts inox 	1		2835	1278	900			
2.05	Plan de travail sur roulette + 1niveau 	1		1600	715	900			

LISTE DES EQUIPEMENTS - CROPETTES Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE	
				L [mm]	P. (mm)	H. (mm)		Vétusté	Remplacement
2.06	Plan de travail inox 2 portes coulissantes+ 2etageres 	1		1500	600	900			
2.07	Etageres de stockage en L pour produits secs 6niveaux	1		2274	1315	2000			
2.08	Meuble inox 2 portes 	1		1400	600	1200			
3	Machines								
3.01	Machine à capot C-TEC 	1	+8ans	615	730	700		moyen	2020
3.02	Trancheuse	1							
3.03	Batteur mélangeur VMI 	1	+10ans	700	700	1000			2020
3.04	Mixeur plongeant 	1	+5ans						2025
3.05	Essoreuse Manuelle	1					20Litres		
5	Installations frigorifiques								
5.01	Chambre Froide positive	1		2300	2300	1800	5.2m2		
5.02	Congélateur coffre	1		1030	630	900			
5.03	Congélateur coffre	1		1280	725	900			
7	Hottes de ventilation								
7.01	Hotte sur fourneau et fours	2		3400	3000	840			

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Nombre de couverts par service journalier :

Croquettes	Rue Léonard Baulacre 8, 1202 Genève	Chaude	220
Ecole des Grottes	Avenue Eugène Empeyta 5-7, 1202 Genève	Chaude	150
Ecole du Vidollet	Rue du Vidollet 25, 1202 Genève	Chaude	100
			<hr/> 470

Capacité maximale :

Formule 1**

La capacité maximale d'une cuisine peut-être calculée en tenant compte des éléments ci-dessus et suivant la formule suivante :

$$\frac{((((\text{Four Nombre de niveaux} + \text{Braising S en dm}^2 \times 0.3 + \text{Marmites Cap. en L} \times 0.15) \times \text{Enfant 1.25}) / 0.5) \times 1000)}{\text{Liaison froide 52}} \text{ Temps d'occupation} = \text{xx cvts/jour}$$

donc

$$\frac{((((20 + (42 \times 0.3) + (60 \times 0.15)) \times 1.25) \times 0.5) \times 1000)}{52} / 50\% = \text{500 cvts/jour}$$

Formule 2**

La capacité est calculée par type de matériel à disposition et en tenant compte du temps d'utilisation et de la surface de production réelle mise en rapport avec la surface de production recommandée.

Soit :

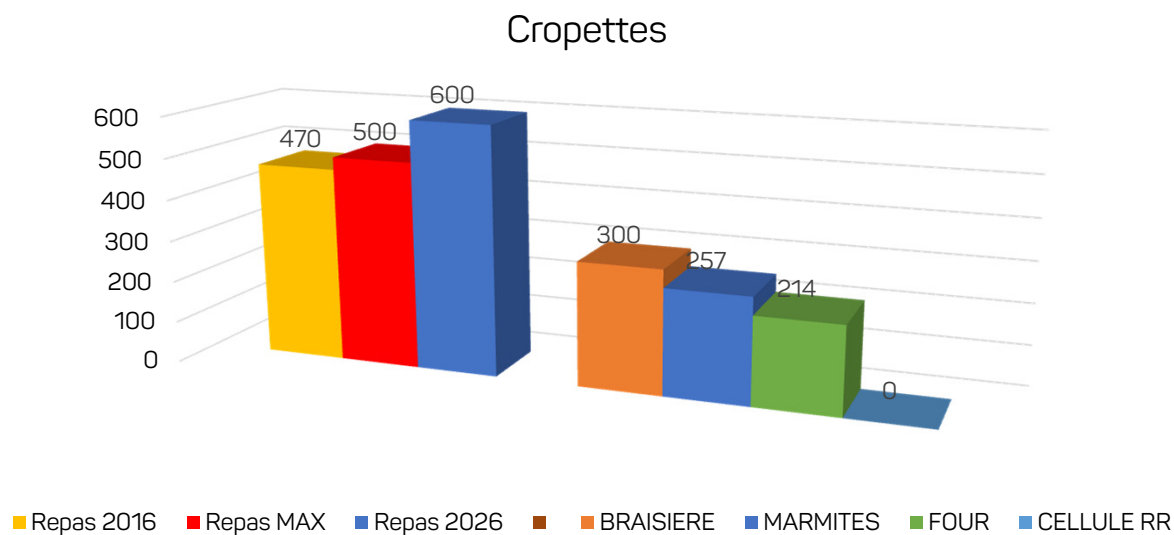
Braising	(((Surface en dm ² /30) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	300 cvts/jour
Marmite	(((Capacité en litre/50) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	257 cvts/jour
Four	(((Nbre de niveau/20) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	214 cvts/jour
Cellule RR	(((Capacité en kg/110) X 1000) X Temps d'occupation) =	

Capacité du matériel disponible suivant surface de production existante :

470	Type de matériel	Braising surface en dm ²	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
CROQUETTES	Capacité	42	60	20		50.00%	42.80%	500
	Nbre de repas Max par type	300	257	214		-	-	-

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Mise en évidence :



En l'état actuel des choses et sans tenir compte des difficultés d'accès, nous remarquons que le matériel est déjà surexploité.

La situation est préoccupante pour cette cuisine.

SYNTHESE :

Tous les éléments contenus dans ce document nous ont, soit été fournis par vos services (rapports du SCAV), ou bien nous ont été communiqués sur place lors de l'entretien avec le chef de cuisine.

Le plan de l'existant a été réalisé lors d'un relevé effectué par nos soins sur site.

Une série de photos, jointes en annexe en version informatique, permet de visualiser l'existant au moment du relevé. Toutes les plaques signalétiques des appareils qui étaient visibles ont également été photographiées.

L'ensemble des informations générales ainsi que les visites sur place et l'entretien avec le chef de cuisine permettent d'appréhender la partie non quantifiable de la production. En effet, la localisation de la cuisine au sous-sol ne rend pas les livraisons ni l'expédition des thermoports très pratique en regard d'une cuisine qui serait située en rez-de-chaussée.

Surface :

Il faut augmenter les surfaces du stockage, des chambres froides positives et négatives.

La situation est similaire pour les zones de production et de laverie.

De manière générale, la surface de cette cuisine est sous-dimensionnée, ce qui rend problématique la production des repas suivant les normes d'hygiène en vigueur.

Matériel :

La présence d'un four et d'une braisière performants permet d'effectuer plusieurs cuissons successives dans des temps relativement restreints. Cela permet au chef de cuisine d'assurer un service correct.

Attention : la liaison chaude doit répondre à des normes très strictes, difficilement applicables dans ces conditions.

Pour rappel, le temps maximal à ne pas dépasser entre la fin de la cuisson et le service à l'assiette pour l'enfant ne doit pas excéder 3 heures.

Les trois appareils (four, braisière et marmite) sont exploités au maximum de leurs possibilités. Il est impossible d'augmenter la quantité de repas produits avec ce matériel.

Locaux :

Un réaménagement de l'espace le rendrait plus fonctionnel, mais pour autant ne permettrait pas d'augmenter la production.

Sources :

* Traité d'ingénierie hôtelière

** Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie

PHOTOS DE LA CUISINE ACTUELLE :

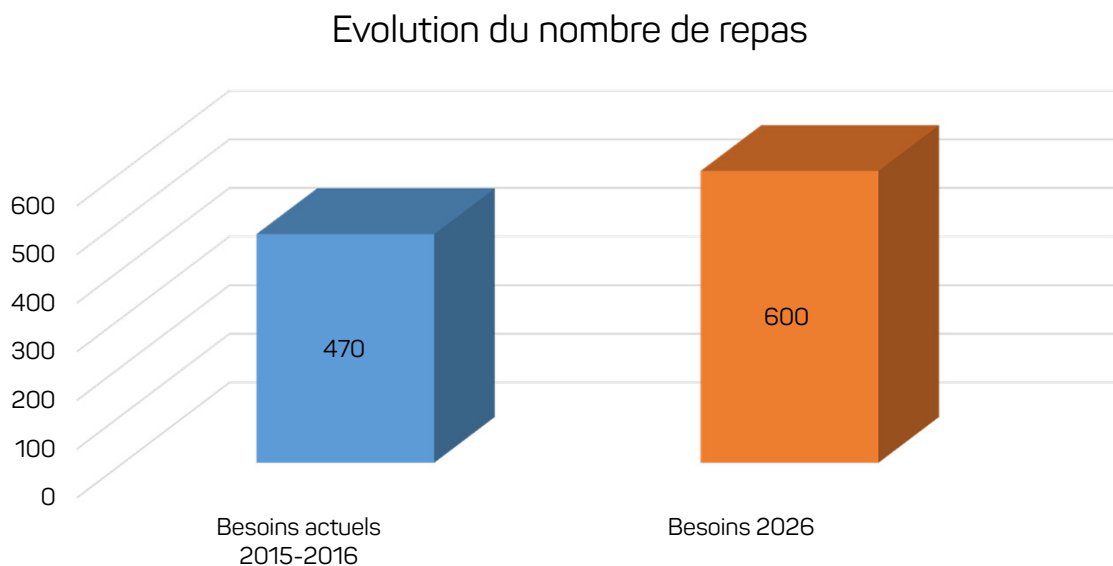






PROJECTION VERS 2026

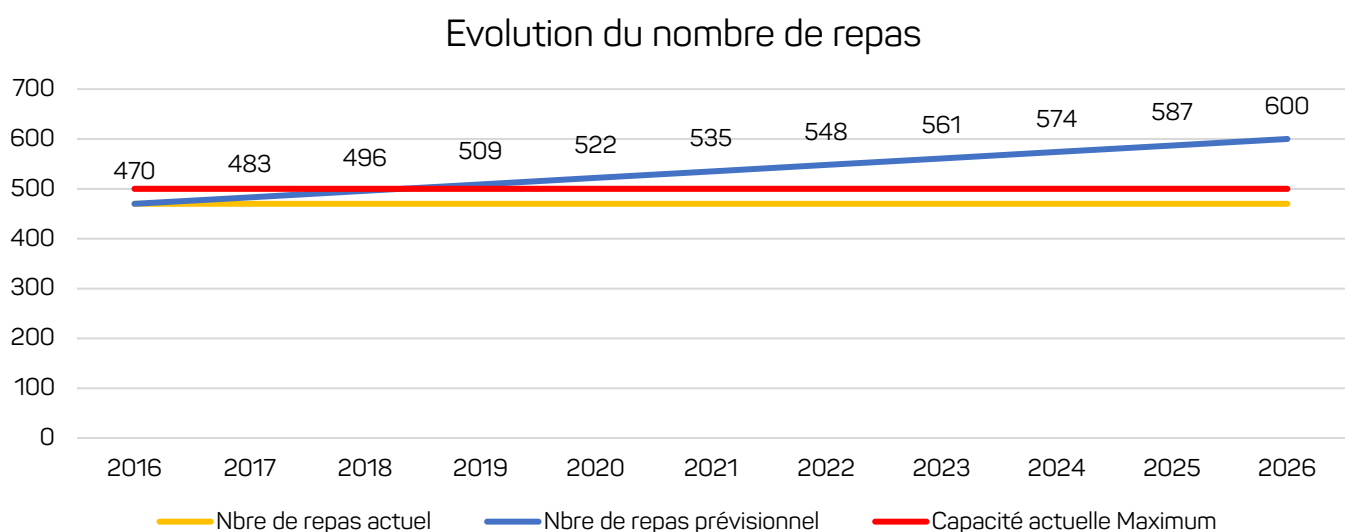
AUGMENTATION DU NOMBRE DE REPAS SERVIS PAR JOUR :



Compte tenu des informations mises à disposition par le Service des Ecoles, l'augmentation du nombre de repas est de 27% d'ici à 2026.

La cuisine produisant actuellement 470 repas par jour, devrait en produire 600, soit une augmentation de 130 repas.

Dans le tableau suivant, nous avons projeté cette augmentation suivant une courbe régulière et proportionnelle.

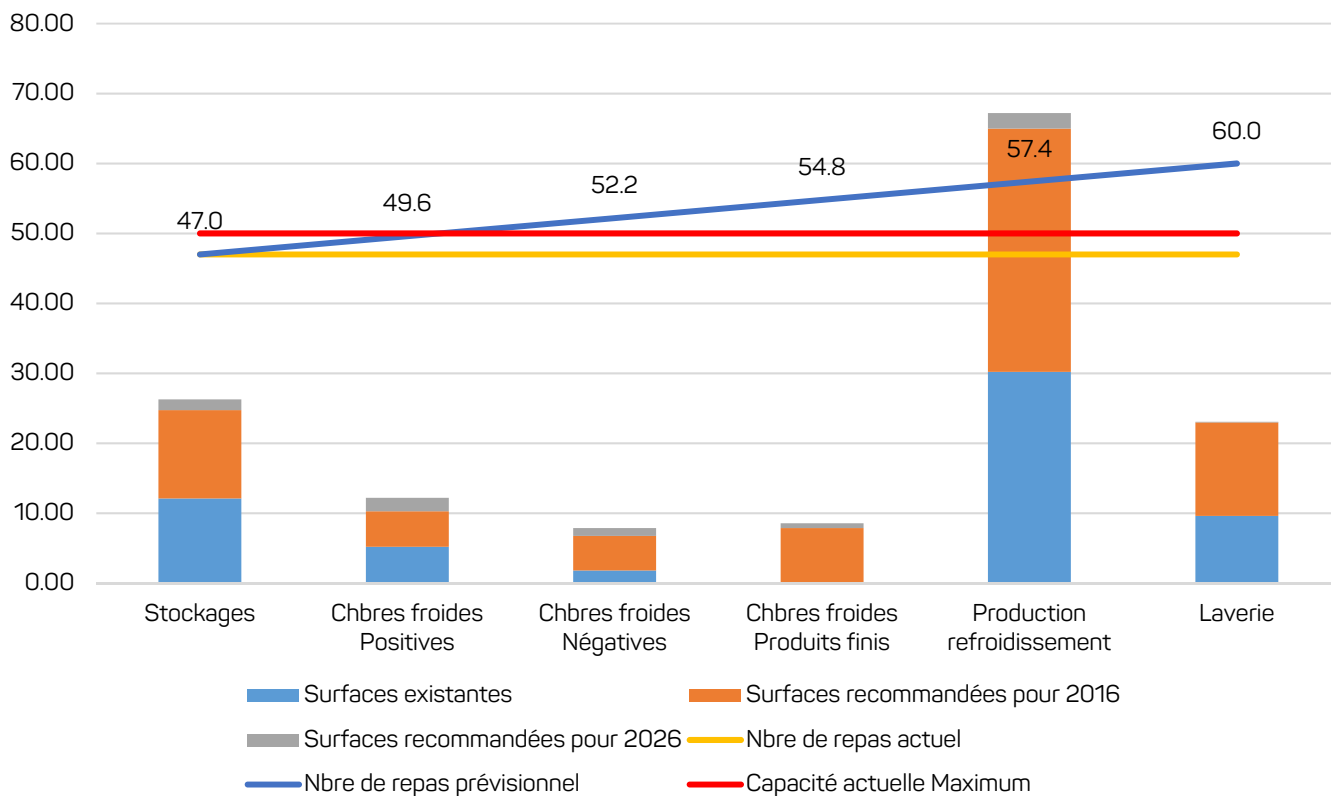


COMPARATIF DES SURFACES :

600	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées pour 2026	Différence	% de l'existant*
	Bureau	2.20	4.00	1.80	55.00%
	Vestiaires	8.80	10.00	1.20	88.00%
	Stockages	12.10	26.27	14.17	46.07%
	Chbres froides Positives	5.20	12.20	7.00	42.61%
	Chbres froides Négatives	1.80	7.88	6.08	22.85%
	Chbres froides Produits finis		8.57	8.57	
	Production refroidissement	30.20	67.20	37.00	44.94%
	Laverie	9.60	23.07	13.47	41.62%
	Circulation		13.99	13.99	
	Autres				
	Total	69.90	173.17	103.27	40.36%
	Total S. Prod + Laverie	58.90	145.18	86.28	40.57%

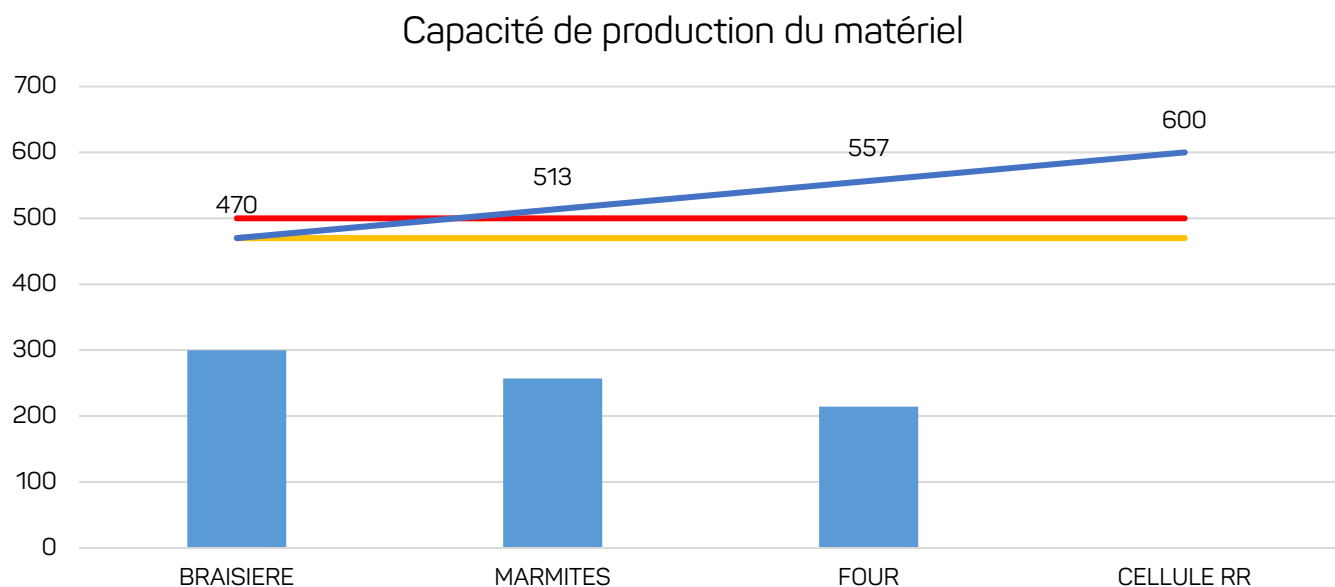
(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

Evolution du nombre de repas journalier jusqu'en 2026 (x10)
Evolution des besoins en surfaces



Les indicateurs de surfaces sont très parlants. La cuisine est beaucoup trop petite en l'état actuel et ne pourra pas accepter d'augmentation de production si la cuisine n'est pas agrandie.

CAPACITE DE PRODUCTION :



Si l'on se réfère seulement aux calculs de production du matériel, nous voyons qu'il est très difficile de respecter les contrats actuels et encore moins d'envisager raisonnablement une augmentation de production.

SYNTHESE :

Si une augmentation du nombre de repas doit être effective sur ce site, il est indispensable d'agrandir les espaces de production et de stockage, dans le cas où des locaux adjacents seraient disponibles et aménageables. Dans le cas contraire, les repas supplémentaires devront être produits à partir d'un autre site.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - CROQUETTES
Février 2016

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - CROPETTES Février 2016			INFOS TECHNIQUES				VETUSTE																		
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L	l	H	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
				[mm]	(mm)	(mm)																			
1	Appareils Thermiques																								
1.01	Fourneau gaz 6 feux vifs + fours à gaz ERCAL	1		1500	825	900		moyen	2025										5000						
1.02	Four RATIONNAL	1	+5ans	879	814	1800	20	correct	2025										26000						
1.04	Braisière électrique FRIMA VarioCooking Center 211	1	2010	1140	960	900	100Litres 42dm2	correct	2025										22000						
1.05	Marmite électrique THERMA	2	+10ans	790	825	900	60Litres	moyen	2020					46000											
2	Agencements inox																								
2.01	Table inox entrée laverie 2xbassins	1		4088	760	910																			
2.02	Table inox sortie laverie	1		2040	760	910																			
2.03	Plan inox zone preparation	1		2845	700	910																			
2.04	Plan inox zone de travail avec rangements hauts inox	1		2835	1278	900																			
2.05	Plan de travail sur roulette + 1niveau	1		1600	715	900																			
2.06	Plan de travail inox 2 portes coulissantes+ 2etageres	1		1500	600	900																			
2.07	Etageres de stockage en L pour produits secs 6niveaux	1		2274	1315	2000																			
2.08	Meuble inox 2 portes	1		1400	600	1200																			
3	Machines																								
3.01	Machine à capot C-TEC	1	+8ans	615	730	700		moyen	2020					10000											
3.02	Trancheuse	1																							
3.03	Batteur mélangeur VMI	1	+10ans	700	700	1000			2020																
3.04	Mixeur plongeant	1	+5ans						2025																
3.05	Essoreuse Manuelle	1					20Litres																		
5	Installations frigorifiques																								
5.01	Chambre Froide positive	1		2300	2300	1800	5.2m2																		
5.02	Congélateur coffre	1		1030	630	900																			
5.03	Congélateur coffre	1		1280	725	900																			
7	Hottes de ventilation																								
7.01	Hotte sur fourneau et fours	2		3400	3000	840																			
TOTAL														56000					53000						109000

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE																	
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L	P	H	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
				[mm]	(mm)	(mm)																			
	Braisière supplémentaire	1					33 dm2			30000														30000	
	Marmites supplémentaire	1					65 Litres			28000														28000	
	Four supplémentaire	1					30 niveaux			41000														41000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					118 Kg			35000														35000	
TOTAL										134000														134000	268000
	Chambre Froide Positive (*)	1					16.8 m3			16000														16000	
	Chambre froide Négative (*)	1					14.6 m3			14000														14000	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					20.6 m3			19000														19000	
TOTAL										49000														49000	98000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										183000				56000					53000					183000	475000

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.



ID2A

architecture

Adresse :	Ch. Des Quatre Vents 7E CH - 1166 Perroy
Téléphone :	+41 21 825 51 51
Email :	info@id2a.ch
Website :	www.id2a.ch

AUDIT
DES CUISINES DE PRODUCTION
DES ECOLES
DE LA VILLE DE GENEVE

Service Écoles et Institutions
pour l'Enfance

EAUX VIVES

Avril 2016

Restaurant des Eaux Vives

Rue des Eaux Vives 84

1207 Genève

Sommaire :

Cuisine actuelle	
Informations générales	page 1
Rapports du SCAV	page 4
Plan de la cuisine	page 7
Comparatif de surfaces 2016	page 8
Liste technique d'équipement	page 9
Capacité de production actuelle et maximale	page 12
Synthèse	page 14
 Projection vers 2026 (besoins futurs)	 page 18
 Synthèse	 page 20
 Budget prévisionnel et de remplacement	 page 21

CUISINE ACTUELLE

INFORMATIONS GENERALES :

Livraisons et Liaisons :

Eaux Vives	Rue des Eaux Vives 84, 1207 Genève		
Salle communales des Eaux Vives	Rue des Eaux Vives 84, 1207 Genève	Froide	200
Ecole des Vollandes	Rue du Nant 35, 1207 Genève	Froide	160
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			<hr/> 360

Ressources :

1 chef	32h	80%
1 adjoint	40h	100%
4 aides de cuisine (plonge)	16h	10%

Matières premières :

Entrées, Légumes :	Salade mêlée et carottes râpées prêtes, pomme de terre pelées sous vides sinon brutes
Viande :	80% de frais, 20% de congelé
Poisson :	idem viande
Produits laitier :	Soit en portion soit fini sur site
Fruits :	Soit service en portion, soit directement achetés salade de fruits ½ frais
Dessert :	1 fois par mois, fait maison

Livraisons :

Entrées, Légumes :	tous les jours à la demande
Viande et poisson :	tous les jours à la demande
Produits laitier :	2 livraisons par semaine
Fruits :	idem légumes

Production :

L'intégralité des produits est livrée sur le site de production (par exemple le pain)

Lors de menus avec porc, il est servi un menu sans porc.

Les gratins sont finis sur site de production et remis en température sur les sites de distribution.

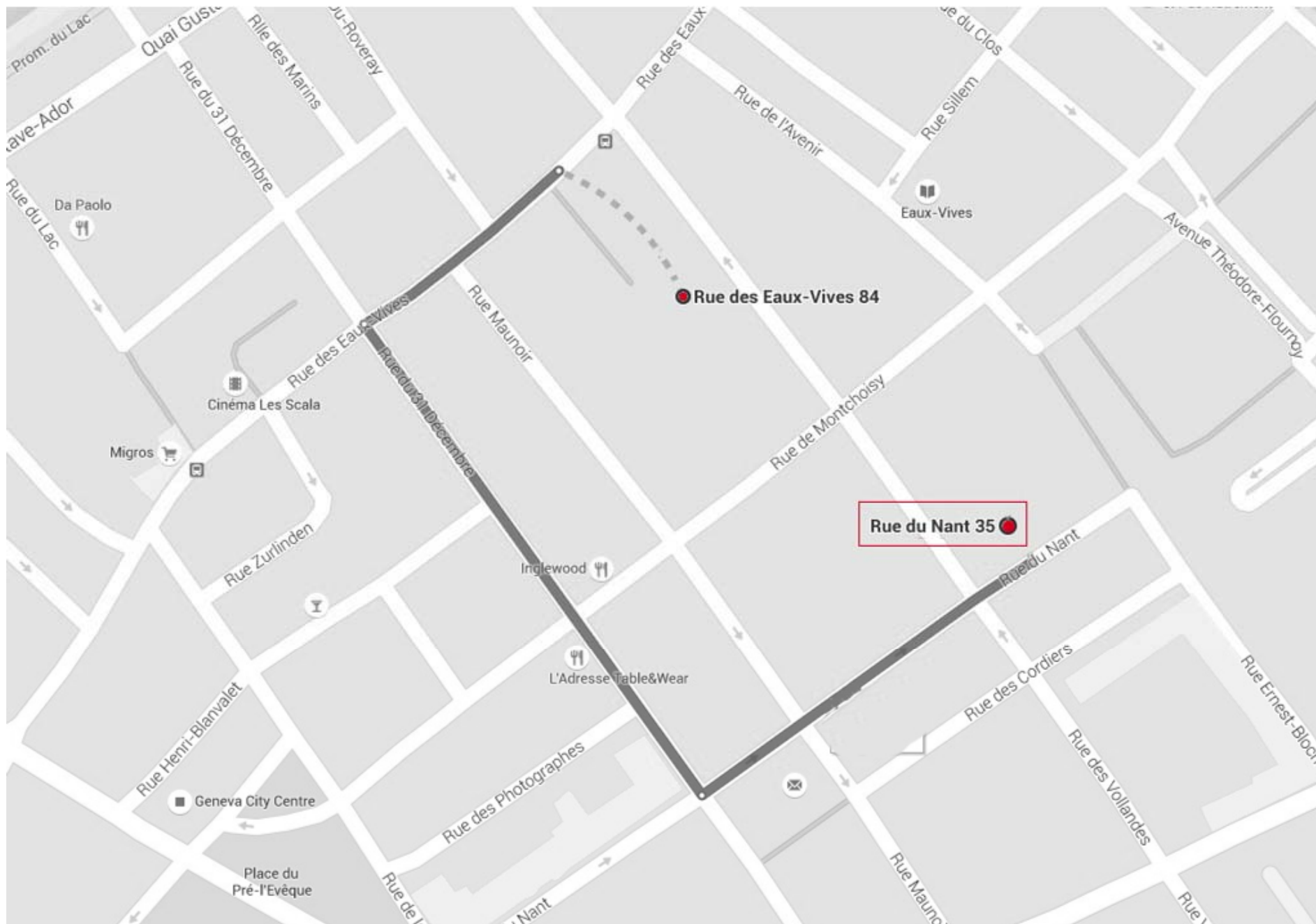
Distribution :

Tous les lieux de distribution sont en liaison froide. Les départs des thermoports ont lieu vers 10h30 chaque matin sauf le mercredi.

Eaux Vives	Froide	Départ 10h30
Salle communales des Eaux Vives	Froide	Départ 10h30
Ecole des Vollandes	Froide	Départ 10h30

Cuisine	Réfectoires	Repas par jour					
		Besoins actuels 2015-2016		Besoins 2026		Capacité Théorique	Capacité souhaitée
EAUX VIVES	Coccinelle	155	297	218	426	420	500
	Libellule	142		208			

(Chiffres transmis par : Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO) de la ville de Genève)





RAPPORT D'INSPECTION - DÉCISION

N° D'INSPECTION:14-GE-41207

V 1



RAISON SOCIALE / NOM: RESTAURANT SCOLAIRE - Restaurant scolaire des
Eaux-Vives REV

Adresse: Rue des Eaux-Vives 84

NPA et localité: 1207 Genève

N° de l'entreprise: 13466

Personne responsable: Monsieur Didier NEUVECELLE

DESCRIPTION DE L'INSPECTION

Motif de l'inspection: Vérification du respect des dispositions du droit alimentaire et des autres ordonnances dont l'organe de contrôle a la charge
Date: 16 octobre 2014 Heure de début et de fin: 09:10 - 10:10
Personne(s) présente(s): M. Stéphane Morand
Organe de contrôle: Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires
Accompagné de: Katia EHRENSPERGER, Contrôleuse des denrées alimentaires, Service de la consommation et des affaires vétérinaires
Domaines contrôlés: Concept d'autocontrôle; Produits; Processus et activités; Locaux, équipements et appareils
Un prélèvement d'échantillon(s) a été effectué lors de cette inspection.

MANQUEMENTS CONSTATÉS - MESURES - VOIES DE DROIT

Lors de cette inspection, les contrôles ont été effectués par sondage. Seuls les manquements constatés à cette occasion sont énumérés ci-après. En application des art. 27-30 LDAI, ils sont contestés et font l'objet des mesures notifiées:

MANQUEMENTS CONSTATÉS - Produits	MESURES ORDONNÉES	DÉLAIS	BASES LÉGALES
1. Utilisation trompeuse de l'indication "GRTA" pour des denrées / produits qui ne sont pas certifiés sous ce label Tomates et salade batavia).	Supprimer la mention "GRTA" ou acheter des produits labellisés. Il s'agit d'un problème récurrent les commandes sont possibles en GRTA mais les livraisons ne suivent pas ! Faire une fiche des origines et du GRTA par jour. Supprimer le GRTA des affiches des menus...	17.10.2014	ODAIU art. 10
MANQUEMENTS CONSTATÉS - Processus et activités	MESURES ORDONNÉES	DÉLAIS	BASES LÉGALES
2. Les pâtes sont refroidies avec de l'eau froide dans une passoire directement à même le sol.	Trouver un système qui permette de refroidir les pâtes ou les denrées alimentaires ailleurs que sur les grilles d'écoulement. Une étude est en cours au service des écoles.	16.11.2014	OHyg art. 18 et 25

LÉGENDE: LDAI: Loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0)
ODAIU: Ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02)
OHyg: Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène (RS 817.024.1)

VOIES DE DROIT

Conformément aux articles 52 et 55 alinéa 1 de la LDAI et 5 du RCDAl, la présente décision peut faire l'objet d'une opposition dans un délai de 5 jours suivant sa notification auprès du chimiste cantonal, service de la consommation et des affaires vétérinaires, case postale 76, 1211 Genève 4 Plainpalais. L'opposition doit être écrite, dûment motivée et contenir des conclusions.

INSOUMISSION À DÉCISION DE L'AUTORITÉ

L'inexécution des mesures notifiées ci-dessus constitue une infraction pénale punissable de l'amende (en application de l'art. 292 du code pénal : « celui qui ne se sera pas conformé à une décision à lui signifiée, sous la menace de la peine prévue au présent article, par une autorité ou un fonctionnaire compétents sera puni d'une amende »).

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)	VALEUR	REMARQUE
Nombre de produits GRTA contrôlés	2	

REMARQUES

Il ne sera pas possible d'augmenter le volume de production de cette cuisine.

Dans l'absolu, vu la pratique actuelle de garde des plats cuisinés en cellule de refroidissement, il serait souhaitable de diminuer la production...

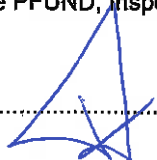
DOMAINE D'APPRÉCIATION	REMARQUE
Concept d'autocontrôle	Finalisation du concept mis en place par la maison Abiolab SA
Processus et activités	360 repas sont préparés par jour. Vu la capacité de froid actuel, le stockage en froid se fait également dans les cellules réfrigérées. On a déjà dépassés le volume de production normal. En cas de panne ou de réparation d'une des cellules de refroidissement, comment sera organisé le stockage et le refroidissement des plats cuisinés ?
Locaux, équipements et appareils	Des travaux vont être réalisés en octobre pour la création d'un nouveau local pour la répartition des plats cuisinés. Un lave-mains sera installé en cuisine.
Taille de l'entreprise	Petite cuisine avec deux employés.

Date du rapport: 16.10.2014

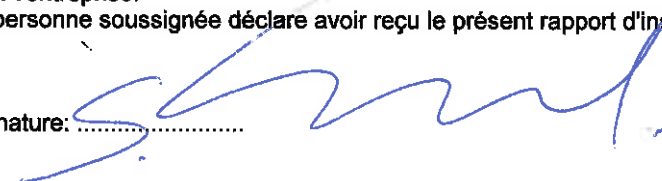
Responsable de l'inspection:
Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires

Pour l'entreprise:
La personne soussignée déclare avoir reçu le présent rapport d'inspection.

Signature:

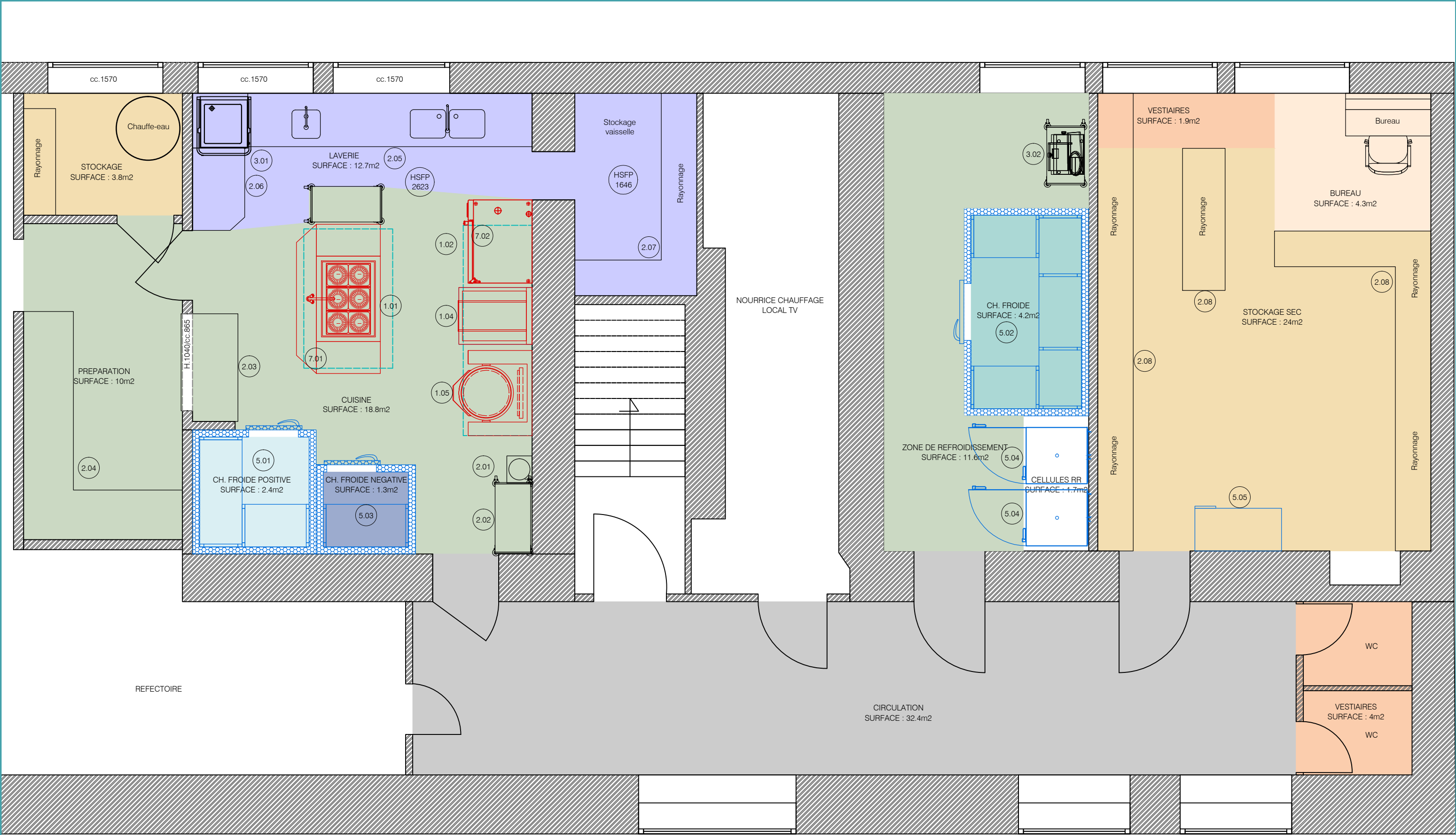


Signature:



Copie(s) à : Association du Restaurant Scolaire des Eaux-Vives, Madame Sylvie MARZANO, Rue de Lyon 99, 1203 Genève





COMPARATIF DE SURFACES :

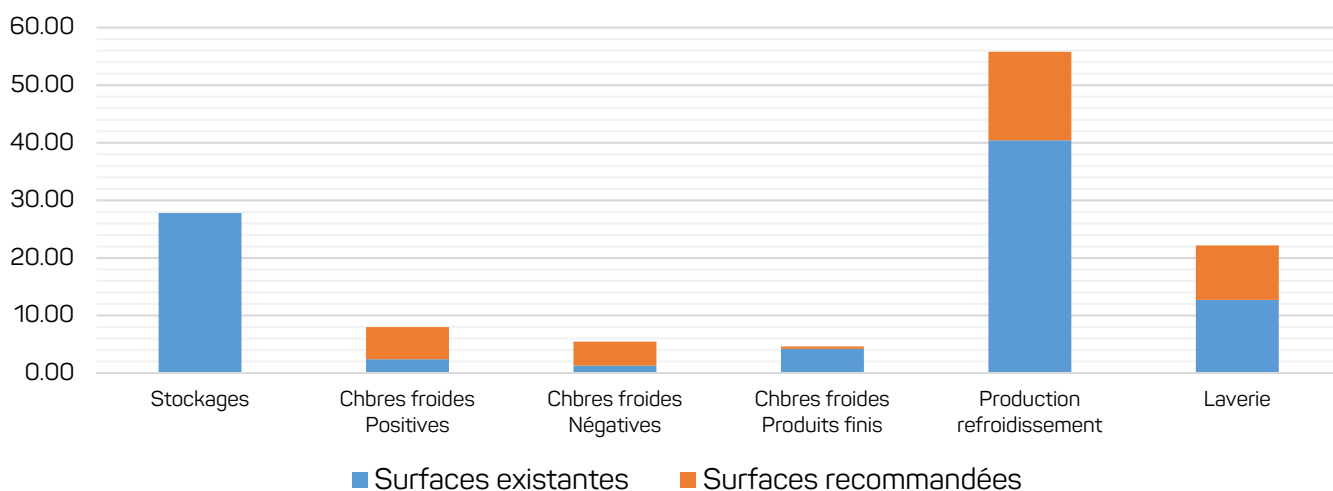
Dans le tableau ci-dessous, nous avons comparé les surfaces existantes de la cuisine, relevées sur site, avec les surfaces minimum recommandées pour une production équivalente.

360	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées	Différence	% de l'existant*
	Bureau	4.30	4.00	-0.30	107.50%
	Vestiaires	5.90	10.00	4.10	59.00%
	Stockages	27.80	20.09		138.35%
	Chbres froides Positives	2.40	7.99	5.59	30.04%
	Chbres froides Négatives	1.30	5.46	4.16	23.81%
	Chbres froides Produits finis	4.20	4.62	0.42	90.96%
	Production refroidissement	40.40	55.79	15.39	72.42%
	Laverie	12.70	22.15	9.45	57.34%
	Circulation	32.40	12.79	-19.61	253.31%
	Autres				
	Total	131.40	142.88	11.48	91.96%
	Total S. Prod + Laverie	88.80	116.09	27.29	76.49%

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

Hormis les surfaces de stockage sec, l'ensemble des surfaces est sous-dimensionné pour pouvoir atteindre correctement la production demandée.

Comparatif de surfaces 2016



Ce tableau permet de mettre en évidence les déficits des chambres froides, de la zone de production et de la laverie.

LISTE TECHNIQUE D'EQUIPEMENT :

Vétusté du matériel :

Dans la liste de matériel suivante, nous pouvons constater que celui-ci est vieillissant. Cela peut engendrer différents problèmes. Cuisson inégale, lenteur de cuisson par rapport à un four de nouvelle génération qui va permettre une cuisson plus rapide, de meilleure qualité et plus homogène des produits.

De plus, grâce à la technologie actuelle les équipements de cuisson seraient plus économes en énergie.

La capacité des cellules de refroidissement serait juste suffisante.

Pour rappel, les normes d'hygiène en vigueur afin de limiter tout risque de contamination alimentaire exigent que le passage de +63° à +5° doit être inférieur à 120 min.









Dans cette cuisine le four Combisteamer est sous dimensionné et il est également ancien.

Il serait nécessaire d'ajouter une cellule réfrigérée positive.





RAPPEL le fait d'avoir du matériel récent permettra sans conteste de :

- Réduire les temps de production
- Augmenter la capacité de production
- Augmenter la qualité des produits finis
- Faire des économies d'énergie substantielles
- Respecter les normes actuellement en vigueur

LISTE DES EQUIPEMENTS - EAUX VIVES
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES				VETUSTE	
				L [mm]	a (mm)	h (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement
1	Appareils Thermiques								
1.01	Fourneau electrique 6 plaques sur four GN 2/1 	1	+ 20ans	900	1200	900		moyen	2020
1.02	Four LAINOX GN 2/1 	1	+ 10ans	1170	900	1200		moyen	2020
1.03	Four BOURGEAT TRANSTHERME remise en temperature	1	+10ans					moyen	2020
1.04	Braisière electrique ROCHAT 	1	+ 10ans	800	1030	900	44.15dm2	moyen	2018
1.05	Marmite basculante SALVIS 	1	+ 10ans	1200	900	900	80 litres	moyen	2020
2	Agencements inox								
2.01	Lave-main avec commande électronique 	1		380	355	150			
2.02	Table inox sur roulette + 2 rayons 	2		1000	500	900			
2.03	Table inox passe plat + 1 rayon 	1		1515	800	900			
2.04	Plan travail inox en L + 1 rayon 	1		3211	2216	900			

LISTE DES EQUIPEMENTS - EAUX VIVES
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE	
				L [mm]	P (mm)	H (mm)		Vétusté	Remplacement
2.05	Plan inox zone laverie 2xbassins et 1xbassin 	1		4000	750	900			
2.06	Plan de fin de laverie 	1		1161	735	900			
2.07	Rayonnage vaisselle cuisine 3 niveaux	1		3600	500				
2.08	Rayonnage stock produits sec 4 niveaux	1		14100	500				
3	Machines								
3.01	Machine à capot SAMMIC 	1	+ 2ans	770	770	700		correct	2025
3.02	Trancheuse 	1	+ 1an	600	700	1200		correct	2028
5	Installations frigorifiques								
5.01	Chambre Froide positive dans cuisine	1	+ 10ans	1540	1546	2000	2.4m2	correct	
5.02	Chambre Froide positive dans stockage	1	+ 3ans	2725	1555	2000	4.2m2	correct	
5.03	Chambre de congélation dans cuisine	1	+ 10ans	1200	1055	2000	1.3m2	correct	
5.04	Cellule refroidissement rapide dans stockage	2	+ 10ans	810	865	2000		correct	
5.05	Congélateur bahut	1	+ 10ans	1220	600	900		correct	
7	Hottes de ventilation								
7.01	Hotte sur fourneau	1		1960	1250				
7.02	Hotte sur braisières	1		970	2960				

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Nombre de couverts par service journalier :

Eaux Vives	Rue des Eaux Vives 84, 1207 Genève		
Salle communales des Eaux Vives	Rue des Eaux Vives 84, 1207 Genève	Froide	200
Ecole des Vollandes	Rue du Nant 35, 1207 Genève	Froide	160
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			360

Capacité maximale :

Formule 1**

La capacité maximale d'une cuisine peut-être calculée en tenant compte des éléments ci-dessus et suivant la formule suivante :

$$\frac{((((\text{Four Nombre de niveaux} + \text{Braisière S en dm}^2 \times 0.3 + \text{Marmites Cap. en L} \times 0.15) \times \text{Enfant 1.25}) / 0.5) \times 1000)}{(\text{S Optimale} - \text{S Réelle} / 100)}$$

Liaison froide 52

donc

$$\frac{((((10 + (44.15 \times 0.3) + (100 \times 0.15)) \times 1.25)) \times 0.5) \times 1000)}{52} / 50\% = \text{420 cvts/jour}$$

Formule 2**

La capacité est calculée par type de matériel à disposition et en tenant compte du temps d'utilisation et de la surface de production réelle mise en rapport avec la surface de production recommandée.

Soit :

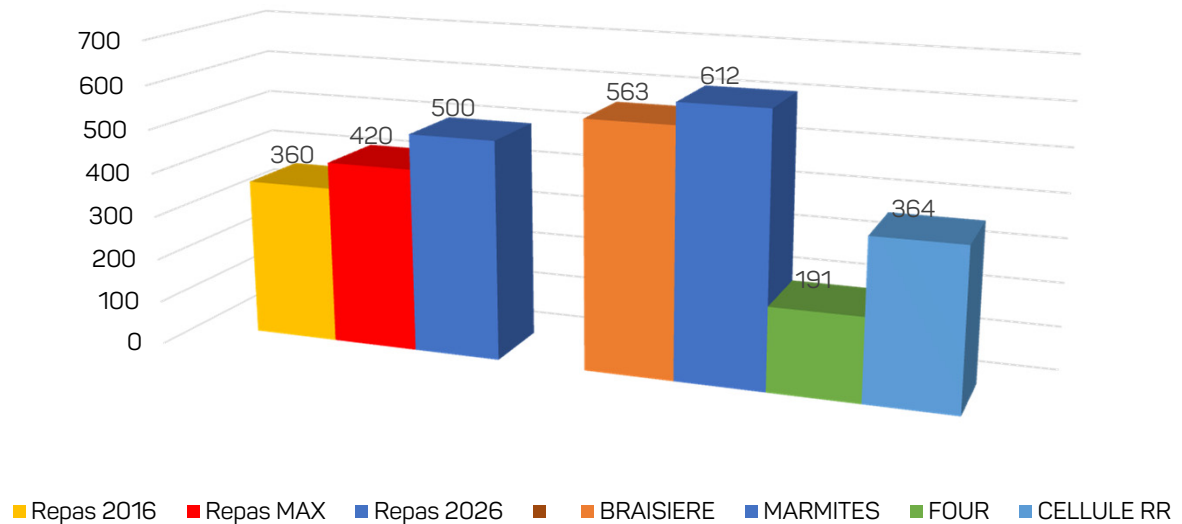
Braisière	(((Surface en dm ² /30) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	563 cvts/jour
Marmite	(((Capacité en litre/50) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	612 cvts/jour
Four	(((Nbre de niveau/20) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	191 cvts/jour
Cellule RR	(((Capacité en kg/110) X 1000) X Temps d'occupation) =	364 cvts/jour

Capacité du matériel disponible suivant surface de production existante :

360	Type de matériel	Braisière surface en dm ²	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
EAUX VIVES	Capacité	44.15	80	10	80	50.00%	76.49%	420
	Nbre de repas Max par type	563	612	191	364	-	-	-

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Mise en évidence :



Actuellement et compte tenu du fait que les livraisons se font en liaison froide, on constate que le four est trop petit.

La cellule de refroidissement rapide est théoriquement capable de produire la quantité demandée, toutefois il est important de prendre en compte que c'est justement la cellule RR qui conditionne la quantité maximale de repas produits et que l'ajout d'une cellule supplémentaire donnerait plus de flexibilité à la production.

En revanche, les braisières et marmites suffisent pour la production actuelle.

SYNTHESE :

Tous les éléments contenus dans ce document nous ont, soit été fournis par vos services (rapports du SCAV), ou bien nous ont été communiqués sur place lors de l'entretien avec le chef de cuisine.

Le plan de l'existant a été réalisé lors d'un relevé effectué par nos soins sur site.

Une série de photos jointes en annexe en version informatique, permet de visualiser l'existant au moment du relevé. Toutes les plaques signalétiques des appareils qui étaient visibles ont également été photographiées.

L'ensemble des informations générales ainsi que les visites sur place et l'entretien avec le chef de cuisine permettent d'appréhender la partie non quantifiable de la production.

Surface :

Il faut augmenter le stockage (positif, négatif) en amont de la production. Etudier l'utilisation d'une partie de l'espace stockage pour l'installation d'une chambre froide.

Concernant la cuisine il est nécessaire de la repenser l'utilisation de l'espace pour optimiser la « marche en avant ».

Matériel :

Il serait intéressant de faire une étude détaillée du gain de productivité que permettrait le remplacement des équipements thermiques existants.

Une variante possible serait de remplacer le four 10 niveaux par un four 20 niveaux à chariot et de remplacer une des cellules à refroidissement rapide par une cellule à chariot.

Prévoir l'installation d'une chambre froide.

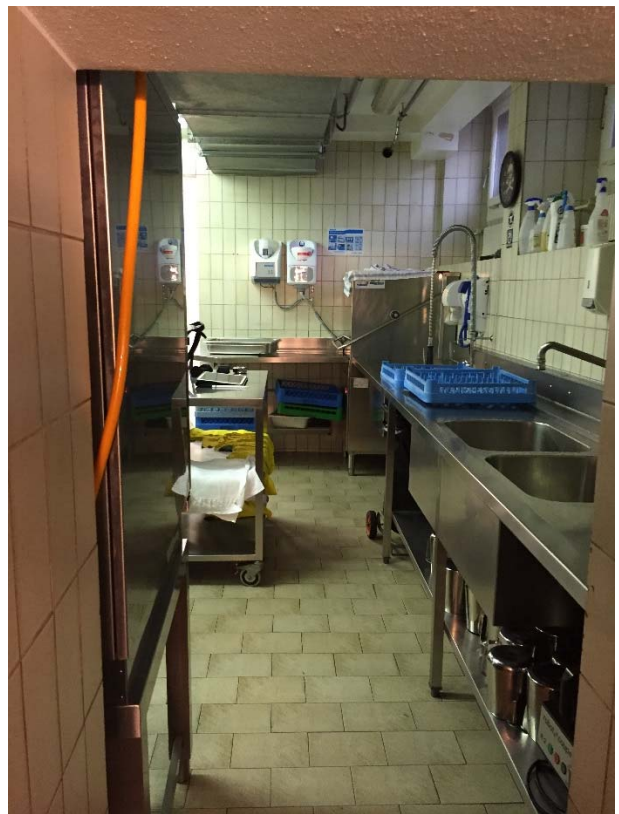
Sources :

* Traité d'ingénierie hôtelière

** Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie

PHOTOS DE LA CUISINE ACTUELLE :

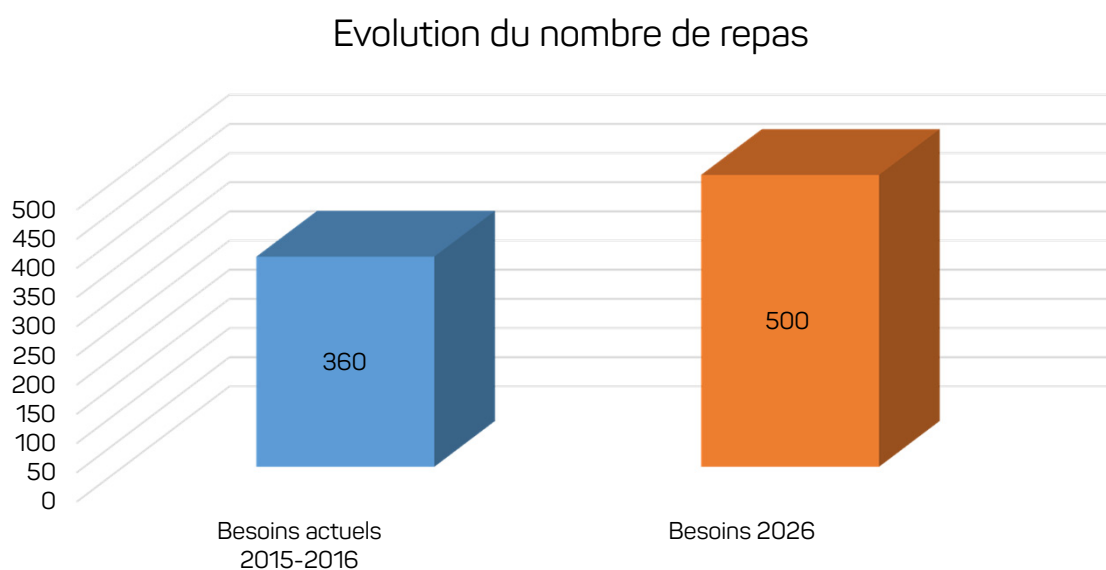






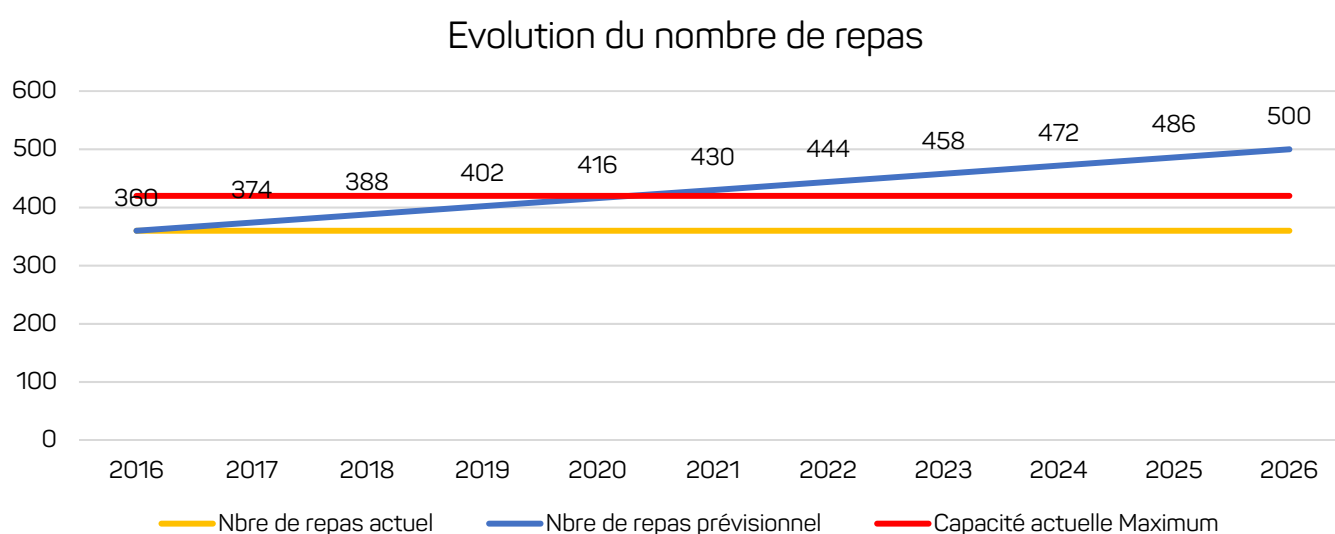
PROJECTION VERS 2026

AUGMENTATION DU NOMBRE DE REPAS SERVIS PAR JOUR :



Compte tenu des informations mises à disposition par le Service des Ecoles, l'augmentation du nombre de repas sera de 140.

Dans le tableau suivant, nous avons projeté cette augmentation suivant une courbe régulière et proportionnelle.

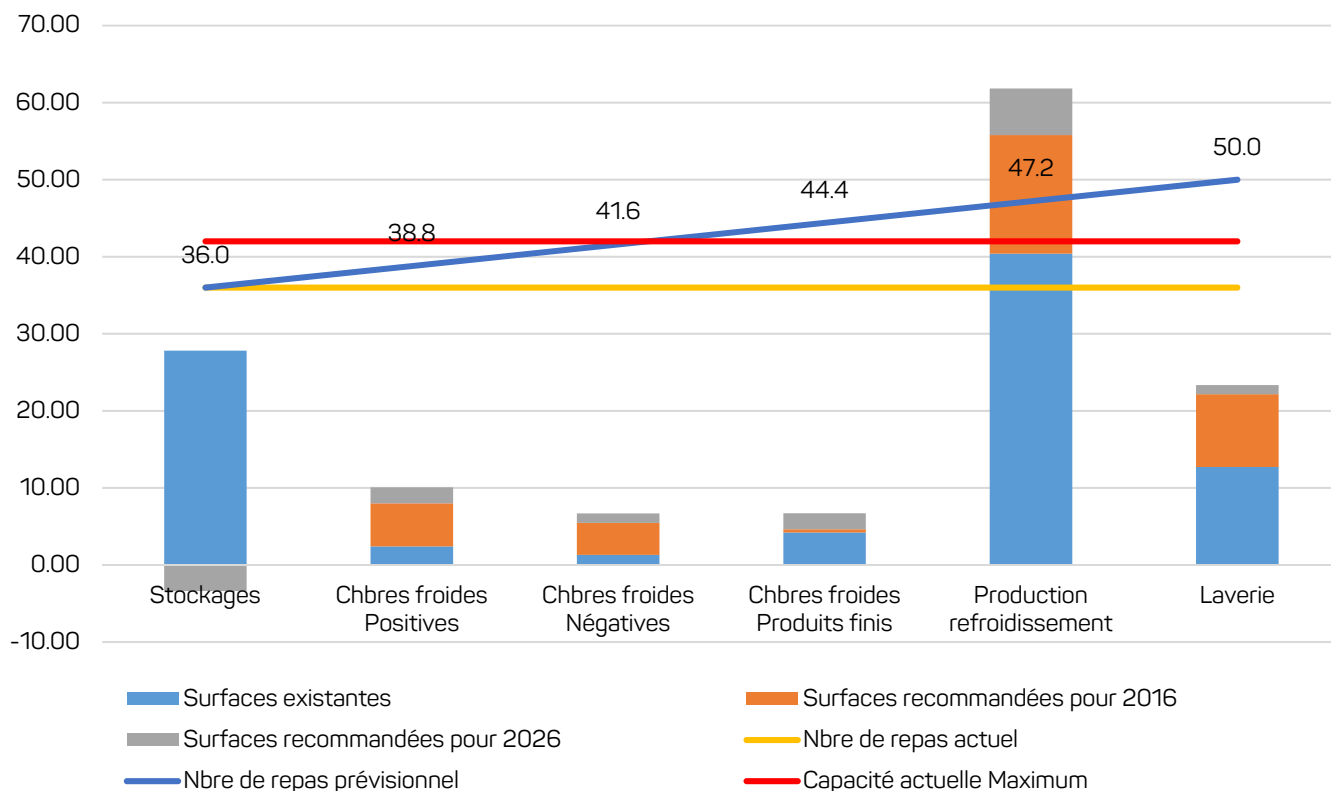


COMPARATIF DES SURFACES :

500	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées pour 2026	Différence	% de l'existant*
	Bureau	4.30	4.00	-0.30	107.50%
	Vestiaires	5.90	10.00	4.10	59.00%
	Stockages	27.80	24.42	-3.38	113.86%
	Chbres froides Positives	2.40	10.06	7.66	23.86%
	Chbres froides Négatives	1.30	6.67	5.37	19.48%
	Chbres froides Produits finis	4.20	6.70	2.50	62.69%
	Production refroidissement	40.40	61.83	21.43	65.34%
	Laverie	12.70	23.33	10.63	54.43%
	Circulation	32.40	12.89	-19.51	251.40%
	Autres				
	Total	131.40	159.90	28.50	82.17%
	Total S. Prod + Laverie	88.80	133.02	44.22	66.76%

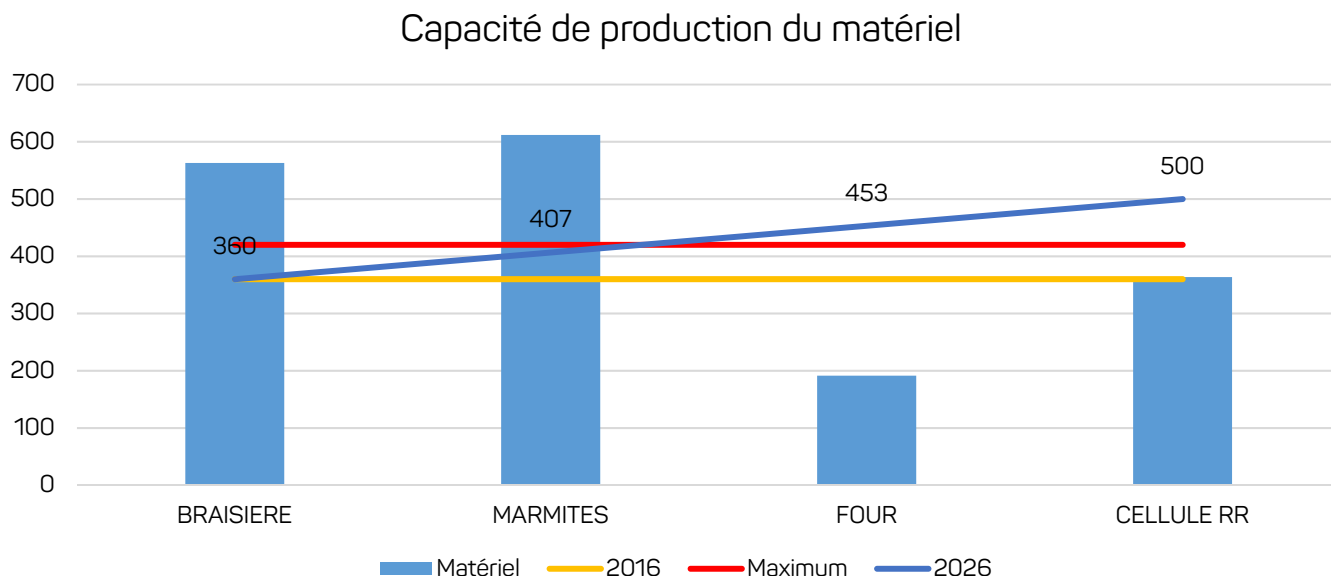
(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

Evolution du nombre de repas journalier jusqu'en 2026 (x10)
Evolution des besoins en surfaces



Les surfaces de chambres froides sont largement en dessous du seuil minimum de la production actuelle et par conséquent sont très largement insuffisantes pour la production de 500 couverts jours.
La surface de production ainsi que la laverie demandent à être agrandie elles aussi.

CAPACITE DE PRODUCTION :



Le matériel existant, hormis les braisières et les marmites, ne pourra absorber cette augmentation de production.

Le four sera sous-dimensionné par rapport à ce qu'il devra être en mesure de produire.

La cellule de refroidissement rapide est théoriquement capable de produire la quantité demandée, toutefois il est important de prendre en compte que c'est justement la cellule RR qui conditionne la quantité maximale de repas produits et que l'ajout d'une cellule supplémentaire donnerait plus de flexibilité à la production.

SYNTHESE :

Pour envisager une augmentation du nombre de repas, il est indispensable de prévoir un agrandissement et un remaniement des surfaces de production et de stockage.

Cuisine :

Remanier et agrandir l'espace de production et créer une chambre froide.

Matériel :

Renouvellement total des équipements thermiques.

Installation d'une chambre froide.

Changement d'une des cellules à refroidissement rapide par une cellule à chariot.

Surface :

Réorganiser et augmenter les surfaces dédiées à la cuisine.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EAUX VIVES
Février 2016

POSITION	DESSCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm³/m²/kg	VETUSTE																	TOTAL
				L [mm]	a. (mm)	h. (mm)		Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	
1	Appareils Thermiques																								
1.01	Fourneau électrique 6 plaques sur four GN 2/1	1	+ 20ans	900	1200	900		moyen	2020					5000											
1.02	Four LAINOX GN 2/1	1	+ 10ans	1170	900	1200		moyen	2020					26000											
1.03	Four BOURGEAT TRANSTHERME remise en température	1	+10ans					moyen	2020					10000											
1.04	Braisière électrique ROCHAT	1	+ 10ans	800	1030	900	44.15dm2	moyen	2018			22000													
1.05	Marmite basculante SALVIS	1	+ 10ans	1200	900	900	80 litres	moyen	2020					23000											
2	Agencements inox																								
2.01	Lave-main avec commande électronique	1		380	355	150																			
2.02	Table inox sur roulette + 2 rayons	2		1000	500	900																			
2.03	Table inox passe plat + 1 rayon	1		1515	800	900																			
2.04	Plan travail inox en L + 1 rayon	1		3211	2216	900																			
2.05	Plan inox zone laverie 2xbassins et 1xbassin	1		4000	750	900																			
2.06	Plan de fin de laverie	1		1161	735	900																			
2.07	Rayonnage vaisselle cuisine 3 niveaux	1		3600	500																				
2.08	Rayonnage stock produits sec 4 niveaux	1		14100	500																				
3	Machines																								
3.01	Machine à capot SAMMIC	1	+ 2ans	770	770	700		correct	2025										10000						
3.02	Trancheuse	1	+ 1an	600	700	1200		correct	2028																
5	Installations frigorifiques																								
5.01	Chambre Froide positive dans cuisine	1	+ 10ans	1540	1546	2000	2.4m2	correct																	
5.02	Chambre Froide positive dans stockage	1	+ 3ans	2725	1555	2000	4.2m2	correct																	
5.03	Chambre de congélation dans cuisine	1	+ 10ans	1200	1055	2000	1.3m2	correct																	
5.04	Cellule refroidissement rapide dans stockage	2	+ 10ans	810	865	2000		correct																	
5.05	Congélateur bahut	1	+ 10ans	1220	600	900		correct																	
7	Hottes de ventilation																								
7	Hotte sur fourneau	1		1960	1250	750																			
7.02	Hotte sur four et braisière	1		2960	970	750																			
TOTAL												22000		64000				10000							96000

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

POSITION	DESSCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm³/m²/kg	VETUSTE																	TOTAL
				L [mm]	a. (mm)	h. (mm)		Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	
	Braisière supplémentaire																								
	Marmites supplémentaire																								
	Four supplémentaire	1					12 niveaux			26000														26000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					15 Kg			17800														17800	
TOTAL										43800														43800	87600
	Chambre Froide Positive (*)	1					18.4 m3			17000														17000	
	Chambre froide Négative (*)	1					12.9 m3			13000														13000	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					6.0 m3			7500														7500	
TOTAL										37500														37500	75000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										81300		22000		64000				10000						81300	258600

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.



ID2A

architecture

Adresse :	Ch. Des Quatre Vents 7E CH - 1166 Perroy
Téléphone :	+41 21 825 51 51
Email :	info@id2a.ch
Website :	www.id2a.ch

AUDIT
DES CUISINES DE PRODUCTION
DES ECOLES
DE LA VILLE DE GENEVE

Service Écoles et Institutions
pour l'Enfance

EFP SAINT GERVAIS

Avril 2016

EFP Saint Gervais

Rue Bautte 10

1201 Genève

Sommaire :

Cuisine actuelle	
Informations générales	page 1
Rapports du SCAV	page 4
Plan de la cuisine	page 6
Comparatif de surfaces 2016	page 7
Liste technique d'équipement	page 8
Capacité de production actuelle et maximale	page 12
Synthèse	page 14
 Projection vers 2026 (besoins futurs)	 page 18
 Synthèse	 page 20
 Budget prévisionnel et de remplacement	 page 21

CUISINE ACTUELLE

INFORMATIONS GENERALES :

Livraisons et Liaisons :

EFP Saint Gervais	Rue Bautte 10, 1201 Genève	Chaude	210
Arcade Barthélemy Menn	Rue Léonard Baulacre 8, 1202 Genève	Froide	160
Ecole Les Ouches	Rue Micheli du Crest 17, 1205 Genève	Froide	80
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			<hr/> 450

Ressources :

1 chef	40h	100%
1 aide de cuisine	28h	70%

Matières premières :

Entrées, Légumes :	en général sur place sauf salade mêlée livrée prête pommes de terre et carottes livrées épluchées sous vide
Viande :	frais sauf cordon bleu tout prêt
Poisson :	frais sauf cordon bleu tout prêt
Produits laitier :	Soit en portion soit fini sur site
Fruits :	Soit service en portion, soit directement achetés
Dessert :	1 fois par mois, fait maison

Livraisons :

Entrées, Légumes :	2 livraisons par semaine sauf menu crudité livraison le jour même
Viande et poisson :	livraison à la demande le jeudi en général
Produits laitier :	2 livraisons par semaine
Fruits :	idem légumes

Production :

L'intégralité des produits est livrée sur le site de production (par exemple le pain)
Lors de menus avec porc, il est servi en général le menu de la veille sans porc.
Les gratins sont mis à gratiner sur les sites de distribution
Les soupes, les pâtes et les purées sont envoyées en liaison chaude aux sites de distribution et sont cuisinées du jour.

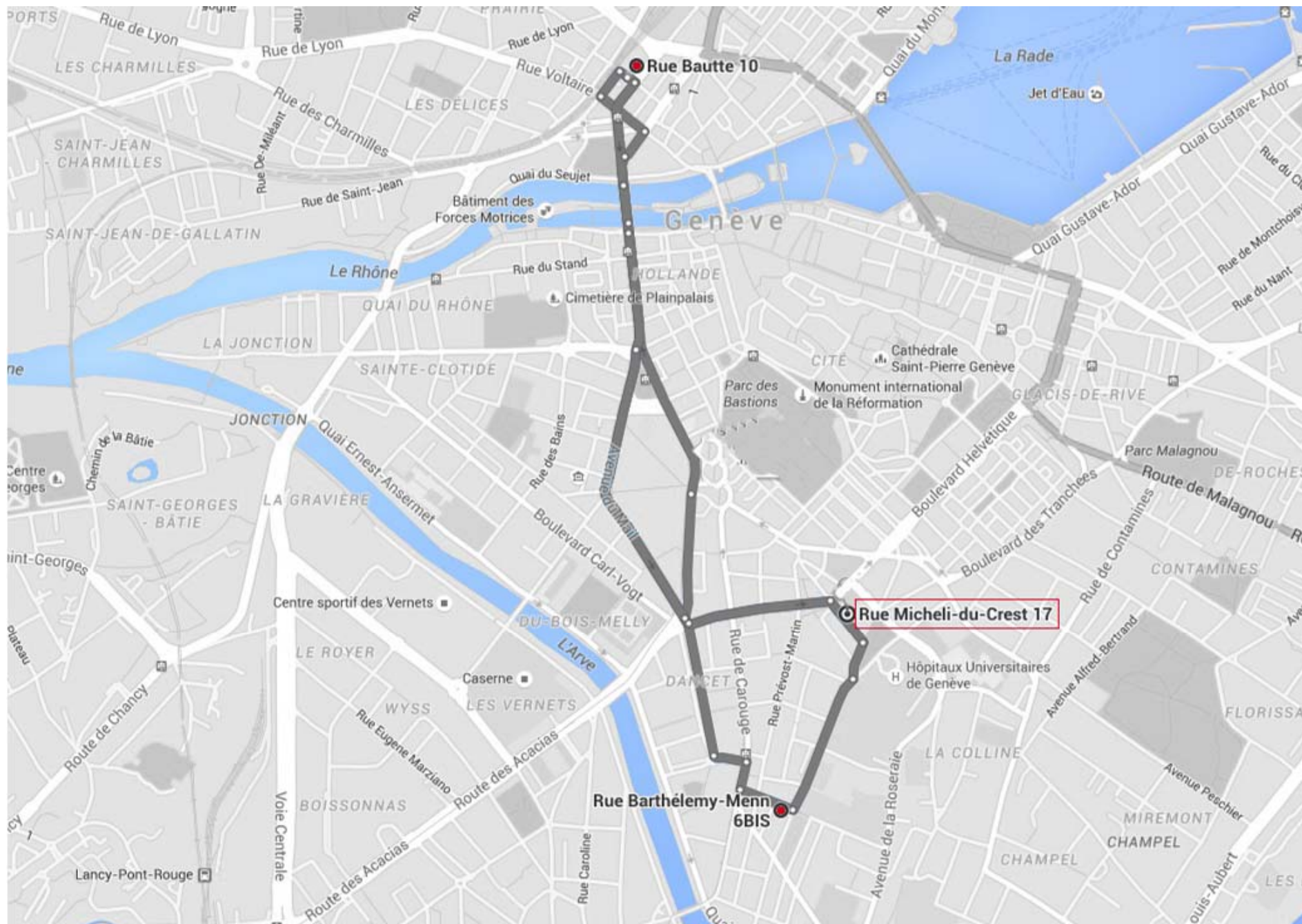
Distribution :

Tous les lieux de distribution sont en liaison chaude. Les départs des thermoports ont lieu vers 11h chaque matin sauf le mercredi.

EFP Saint Gervais	Chaude	sur site
Arcade Barthélemy Menn	Froide	Départ 9h45
Ecole Les Ouches	Froide	Départ 10h15

Cuisine	Réfectoires	Repas par jour					
		Besoins actuels 2015-2016		Besoins 2026		Capacité Théorique	Capacité souhaitée
EFP SAINT GERVAIS	Les Ouches	73	426	172	424	440	500
	Saint Gervais	195		252			
	AMP Barthélémy Menn	158					

(Chiffres transmis par : Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO) de la ville de Genève)





RAPPORT D'INSPECTION - DÉCISION

N° D'INSPECTION: 15-GE-3413

V 1



RAISON SOCIALE / NOM: RESTAURANT SCOLAIRE - Saint-Gervais
N° de l'entreprise: 13489

Adresse: Rue Bautre 10

NPA et localité: 1201 Genève

Personne responsable: Monsieur Christian RAIMBAULT

DESCRIPTION DE L'INSPECTION

Motif de l'inspection: Vérification du respect des dispositions du droit alimentaire et des autres ordonnances dont l'organe de contrôle a la charge
Date: 15 janvier 2015
Personne(s) présente(s): Cuisinier responsable : Thorens Louis
Organe de contrôle: Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires
Domaines contrôlés: Concept d'autocontrôle; Produits; Processus et activités; Locaux, équipements et appareils

MANQUEMENTS CONSTATÉS - MESURES - VOIES DE DROIT

Lors de cette inspection, les contrôles ont été effectués par sondage. Seuls les manquements constatés à cette occasion sont énumérés ci-après. En application des art. 27-30 LDAI, ils sont contestés et font l'objet des mesures notifiées:

MANQUEMENTS CONSTATÉS - Concept d'autocontrôle	MESURES ORDONNÉES	DÉLAIS	BASES LÉGALES
1. L'autocontrôle en place est bien suivi, toutefois celui-ci reste partiel. Il y a une absence d'une analyse des risques et des principales directives. Aucunes analyses des denrées alimentaires, des surfaces et du personnel ne sont effectuées par un prestataire de service comme dans d'autres cuisines scolaires de la Ville de Genève.	Demander à un prestataire de service de compléter votre autocontrôle. Dans l'absolu il serait souhaitable de mandater le même prestataire déjà en fonction pour les cuisines scolaires de la ville de Genève. Un délai d'un mois est accordé pour le choix du prestataire de service.	16.02.2015	ODAIU art. 49 à 55

LÉGENDE: LDAI: Loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0)

VOIES DE DROIT

Conformément aux articles 52 et 55 alinéa 1 de la LDAI et 5 du RCDAl, la présente décision peut faire l'objet d'une opposition dans un délai de 5 jours suivant sa notification auprès du chimiste cantonal, service de la consommation et des affaires vétérinaires, case postale 76, 1211 Genève 4 Plainpalais. L'opposition doit être écrite, dûment motivée et contenir des conclusions.

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)	VALEUR	REMARQUE
Composés polaires (huile de friture) [%]	% 6	
Composés polaires (huile de friture) [%]	% 7	
Nombre de produits GRTA contrôlés	7	

REMARQUES

La cuisine centrale de Saint-Gervais ne peut et ne veut pas augmenter sa capacité actuelle de production de 400 repas/jours.

Si le concept devait changer à l'avenir, il faudrait repenser la capacité des installations réfrigérées (chambre froide, chambre de congélation et surtout la cellule de refroidissement rapide).

DOMAINE D'APPRÉCIATION	REMARQUE
Taille de l'entreprise	Prépare 400 repas par jour environ.

Date du rapport: 15.01.2015

Responsable de l'inspection:
Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires

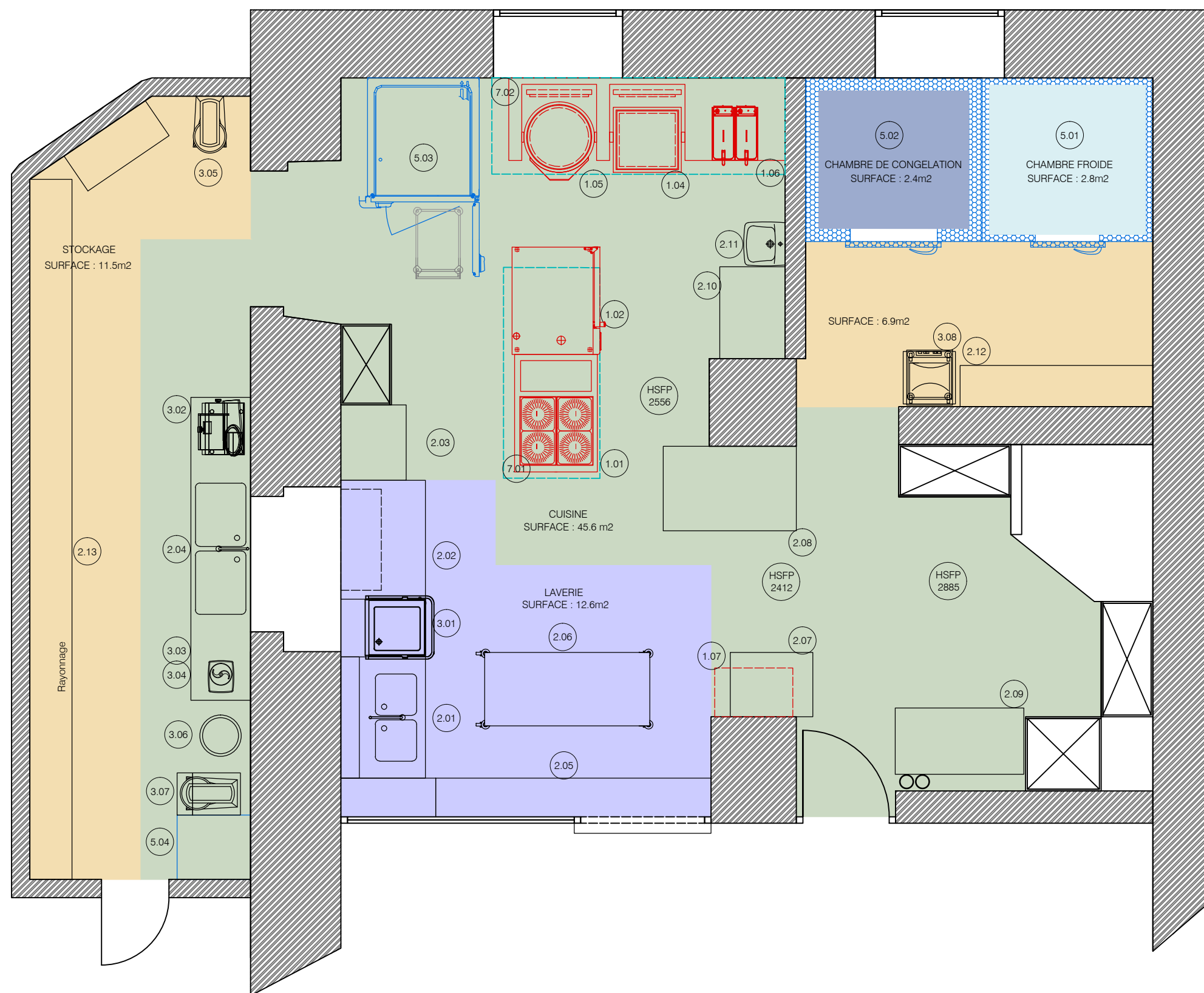
Pour l'entreprise:
La personne soussignée déclare avoir reçu le présent rapport d'inspection.

Signature:

Signature:



SIS 047



COMPARATIF DE SURFACES :

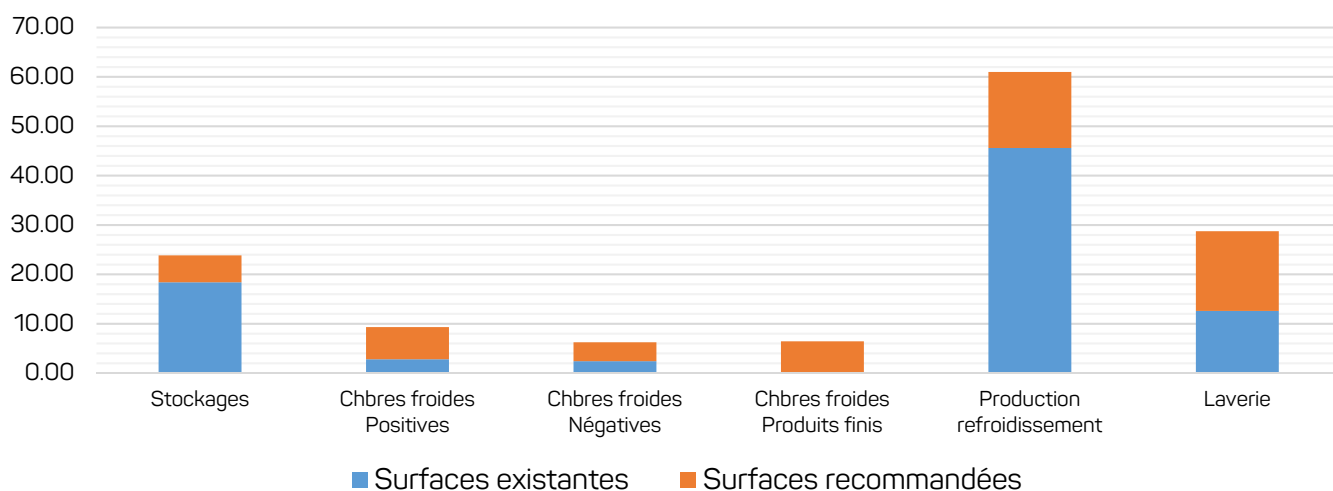
Dans le tableau ci-dessous, nous avons comparé les surfaces existantes de la cuisine, relevées sur site, avec les surfaces minimum recommandées pour une production équivalente.

450	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées	Différence	% de l'existant*
	Bureau	12.00	4.00	-8.00	300.00%
	Vestiaires		10.00	10.00	
	Stockages	18.40	23.83	5.43	77.23%
	Chbres froides Positives	2.80	9.32	6.52	30.04%
	Chbres froides Négatives	2.40	6.24	3.84	38.46%
	Chbres froides Produits finis		6.43	6.43	
	Production refroidissement	45.60	60.98	15.38	74.77%
	Laverie	12.60	28.73	16.13	43.86%
	Circulation		13.09	13.09	
	Autres				
	Total	93.80	162.62	68.82	57.68%
	Total S. Prod + Laverie	81.80	135.53	53.73	60.36%

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

L'ensemble des surfaces à l'exception de la surface de stockage sec est trop petite en l'état actuel des choses.

Comparatif de surfaces 2016



Ce tableau montre clairement ce déficit de surface.

LISTE TECHNIQUE D'EQUIPEMENT :

Dans la liste de matériel suivante, nous pouvons constater que celui-ci est vieillissant. Cela engendre différents problèmes. Cuisson inégale, lenteur de cuisson par rapport à un four de nouvelle génération qui va permettre une cuisson plus rapide, de meilleure qualité et plus homogène des produits. De plus, grâce à la technologie actuelle le four sera plus économe en énergie.

La capacité des cellules de refroidissement est suffisante mais vétuste, par conséquent elle devra être remplacée dans un proche avenir.











Pour rappel, les normes d'hygiène en vigueur afin de limiter tout risque de contamination alimentaire exigent que le passage de +63° à +5° doit être inférieur à 120 min.

Il manque une cellule réfrigérée pour le stockage des produits finis.











RAPPEL le fait d'avoir du matériel récent permettra sans conteste de :

- Réduire les temps de production
- Augmenter la capacité de production
- Augmenter la qualité des produits finis
- Faire des économies d'énergie substantielles
- Respecter les normes actuellement en vigueur

LISTE DES EQUIPEMENTS - EFP SAINT GERVAIS
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES				VETUSTE	
				L [mm]	P (mm)	H (mm)	Capacité L / Niv / dm³/m²/kg	Vétusté	Remplacement
1	Appareils Thermiques								
1.01	Fourneau 4 feux vifs + 2 feux electriques + 2 fours ERCAL 	1	+ 25ans	1280	900	900		moyen	2017
1.02	Four LAINOX GN 2/1 type VG102D 	1	+ 13ans	1170	1000	1160	10niveaux	moyen	2021
1.03	Four CONVENTION	1	+ 25ans					mauvais	2016
1.04	Braisière electrique basculante THERMA - 90L - 37.9dm2 	1	+ 25ans	820	900	900	90Litres	moyen	2017
1.05	Marmite electrique basculante THERMA 	1	+ 25ans	815	900	900	100Litres	moyen	2017
1.06	Friteuse electrique VALENTINE 	2	+ 15ans	250	580	500		correct	2020
1.07	Salamandre 	1		850	530	500		mauvais	2016
2	Agencements inox								
2.01	Plan inox zone laverie 2xbassins	1		1320	920	910			
2.02	Plan inox fin zone laverie + 1 etagere	1		1295	920	910			
2.03	Etagere inox 4niveaux  	1		820	710	1200			
2.04	Plan inox 2xbassins 	1		3300	650	900			
2.05	Plan inox zone passe plat	1		4031	600	900			
2.06	Table roulette inox	1		1800	800	900			
2.07	Plan travail inox 2 portes 	1		900	700	900			

LISTE DES EQUIPEMENTS - EFP SAINT GERVAIS
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE	
				L [mm]	P. (mm)	H. (mm)		Vétusté	Remplacement
2.08	Plan travail inox + 4x10niveaux 	1		1450	920	900			
2.09	Plan travail inox + 2x10niveaux + 1 porte 	1		1400	720	900			
2.10	Plan travail marbre + 5 tiroirs froids 	1		1000	710	900			
2.11	Lave main automatique inox zone pâtisserie	1		550	400	900			
2.12	Rayonnage stock produit entretien 4niveaux	1		2100	450				
2.13	Rayonnage stock produit sec 4niveaux	1		8700	460				
3	Machines								
3.01	Machine à capot SAMIC 	1	+ 3ans	630	615	700		correct	2025
3.02	Trancheuse 	1	+ 6mois					correct	2028
3.03	Eplucheuse petit modèle ROBOT COUPE 	1	+ 7ans					correct	2025
3.04	Coupe Légumes 	1	+ 10ans					moyen	2020
3.05	Batteur mélangeur 	1	+ 5ans					correct	2025
3.06	Eplucheuse EP15, Robot Coupe 	1	+ 5ans					correct	2025
3.07	Machine à crème glacée CRM.20073 	1						correct	2025

LISTE DES EQUIPEMENTS - EFP SAINT GERVAIS
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm³/m²/kg	VETUSTE	
				L [mm]	P. (mm)	H. (mm)		Vétusté	Remplacement
3.08	Machine sous vide Miniboxer	1		570	570	500		correct	2025
5	Installations frigorifiques								
5.01	Chambre Froide positive	1	+ 16ans	1700	1622	2000	2.8m2	correct	2020
5.02	Chambre de congélation	1	+ 8ans	1633	1500	2000	2.4m2	correct	2025
5.03	Cellule refroidissement rapide FRIGORBOX	1		1200	1400		20niveaux	moyen	2017
5.04	Frigo ERCAL	1	+ 15ans	700	800	2000		mauvais	2016
7	Hottes de ventilation								
7.01	Hotte sur fourneau	1		2295	1050	750			
7.02	Hotte sur braisières	1		3200	1050	750			



CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Nombre de couverts par service journalier :

EFP Saint Gervais	Rue Bautte 10, 1201 Genève	Chaude	210
Arcade Barthélemy Menn	Rue Léonard Baulacre 8, 1202 Genève	Froide	160
Ecole Les Ouches	Rue Micheli du Crest 17, 1205 Genève	Froide	80
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			450

Capacité du matériel disponible suivant surface de production existante et temps d'occupation :

Formule 1**

La capacité maximale d'une cuisine peut-être calculée en tenant compte des éléments ci-dessus et suivant la formule suivante :

$$\frac{((((\text{Four Nombre de niveaux} + \text{Braisière S en dm}^2 \times 0.3 + \text{Marmites Cap. en L} \times 0.15) \times \text{Enfant 1.25}) / 0.5) \times 1000)}{\text{Temps d'occupation}} = \text{xx cvts/jour}$$

Liaison froide 52

donc

$$\frac{((((10 + (37.9 \times 0.3) + (100 \times 0.15)) \times 1.25) \times 0.5) \times 1000)}{52} = 440 \text{ cvts/jour}$$

Formule 2**

La capacité est calculée par type de matériel à disposition et en tenant compte du temps d'utilisation et de la surface de production réelle mise en rapport avec la surface de production recommandée.

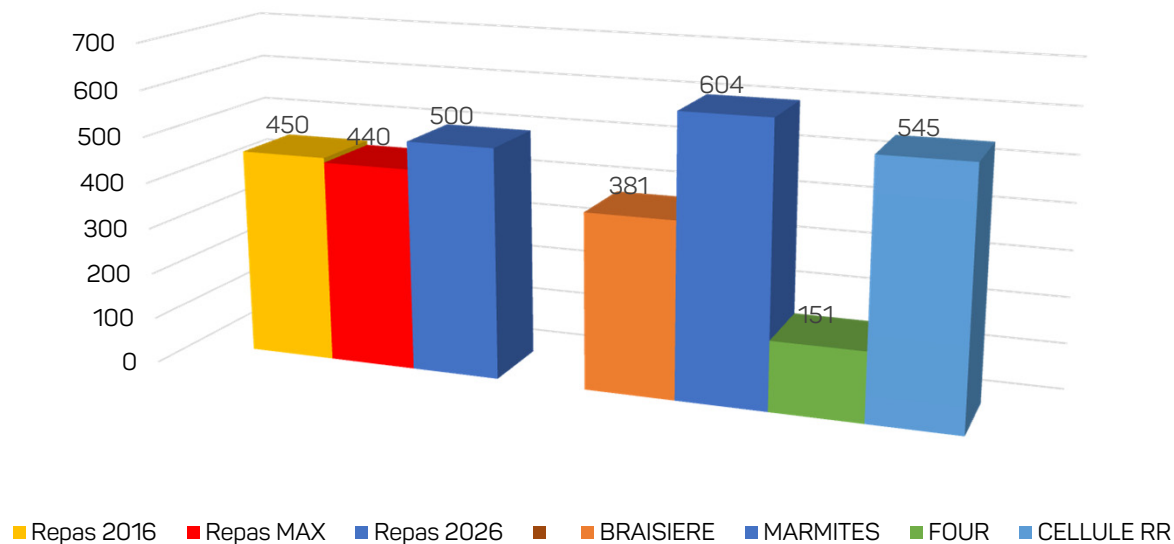
Soit :

Braisière	(((Surface en dm ² /30) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	381 cvts/jour
Marmite	(((Capacité en litre/50) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	604 cvts/jour
Four	(((Nbre de niveau/20) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	151 cvts/jour
Cellule RR	(((Capacité en kg/110) X 1000) X Temps d'occupation) =	545 cvts/jour

450	Type de matériel	Braisière surface en dm ²	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
	Capacité	37.9	100	10	120	50.00%	60.36%	440
EFP SAINT GERVAIS	Nbre de repas Max par type	381	604	151	545	-	-	-

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Mise en évidence :



En l'état actuel des choses et sans tenir compte des difficultés d'accès, nous remarquons que les braisières pourraient produire un peu plus mais que le four est limité 150 couverts.
La cellule de refroidissement rapide ne peut absorber plus de 545 couverts jour et c'est donc elle qui définit la capacité maximale de la cuisine en l'état actuel.

SYNTHESE :

Tous les éléments contenus dans ce document nous ont, soit été fourni par vos services (rapports du SCAV), ou bien nous ont été communiqués sur place lors de l'entretien avec le chef de cuisine.

Le plan de l'existant a été réalisé lors d'un relevé effectué par nos soins sur site.

Une série de photos jointes en annexe en version informatique, permet de visualiser l'existant au moment du relevé. Toutes les plaques signalétiques des appareils qui étaient visibles ont également été photographiées.

L'ensemble des informations générales ainsi que les visites sur place et l'entretien avec le chef de cuisine permettent d'appréhender la partie non quantifiable de la production.

Surface :

Il faut augmenter le stockage (positif, négatif) en amont de la production.

Il serait judicieux de remanier la cuisine dans son ensemble. Déplacer la laverie afin de créer une grande zone de production dite « propre » dans la pièce principale.

Il est également nécessaire de créer une chambre de produits finis.

Matériel :

Envisager l'inversion des éléments de laverie avec les éléments dédiés à la préparation froide.

Remplacer les deux fours par un four 20 niveaux à chariot:

Prévoir un contrôle de la cellule de refroidissement rapide et le cas échéant la remplacer.

Agrandir les chambres froides existantes ou créer une nouvelle chambre froide dédiée au stockage des produits finis.

Option : le remplacement du fourneau pourrait permettre un gain de place favorable à la productivité.

Sources :

* Traité d'ingénierie hôtelière

** Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie

PHOTOS DE LA CUISINE ACTUELLE :

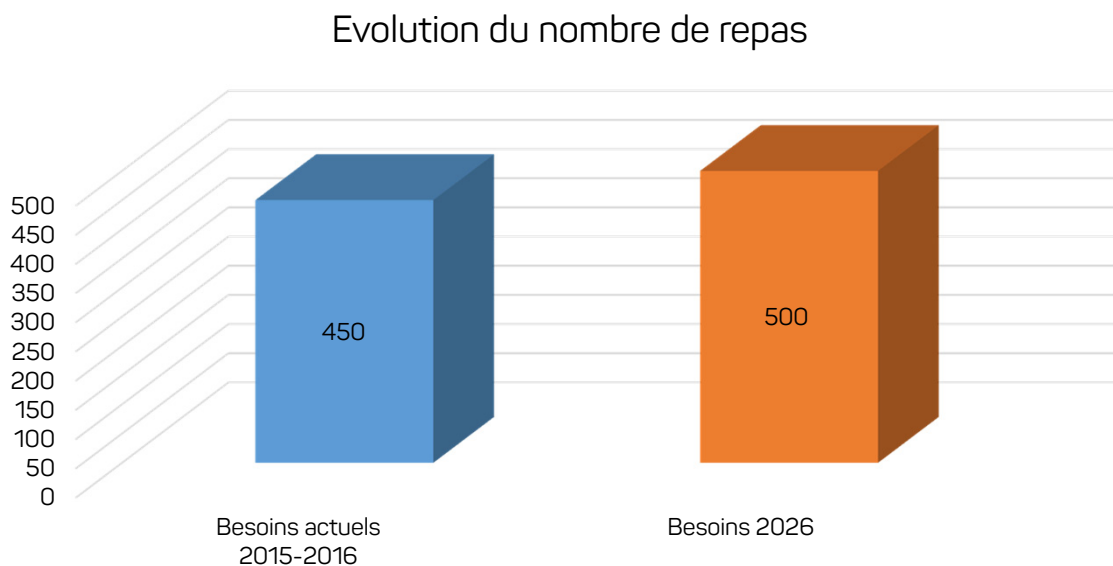






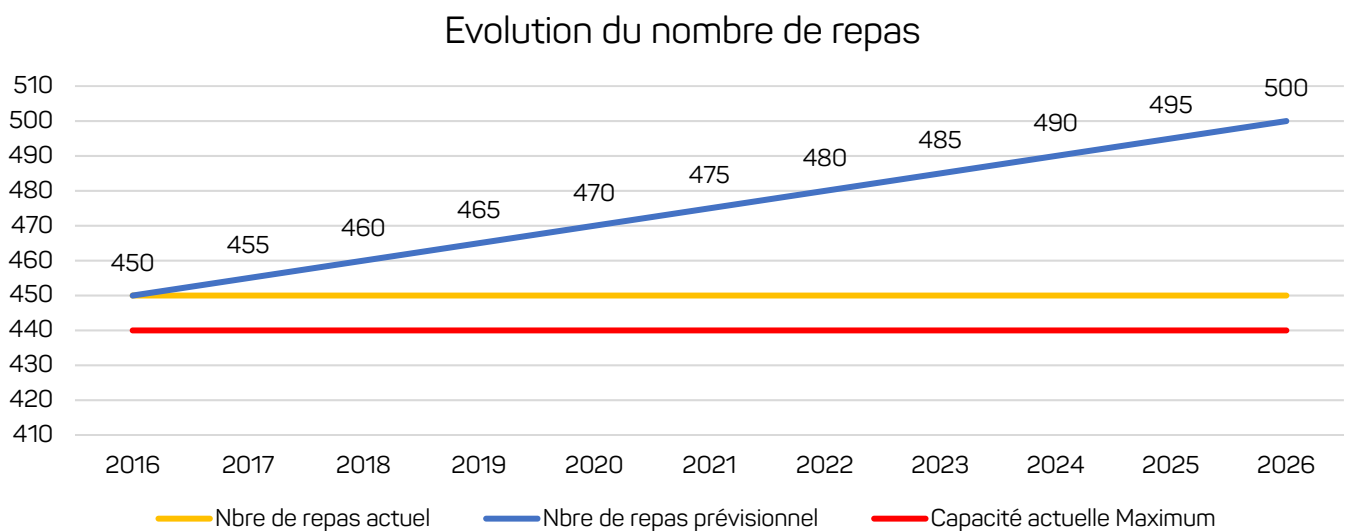
PROJECTION VERS 2026

AUGMENTATION DU NOMBRE DE REPAS SERVIS PAR JOUR :



Compte tenu des informations mises à disposition par le Service des Ecoles, la production devrait atteindre 500 couverts/jours en 2026.

Dans le tableau ci-dessous, nous constatons que la capacité maximum des équipements est déjà en dessous de la capacité de production journalière actuelle et par conséquent inférieure à la projection vers 2026.

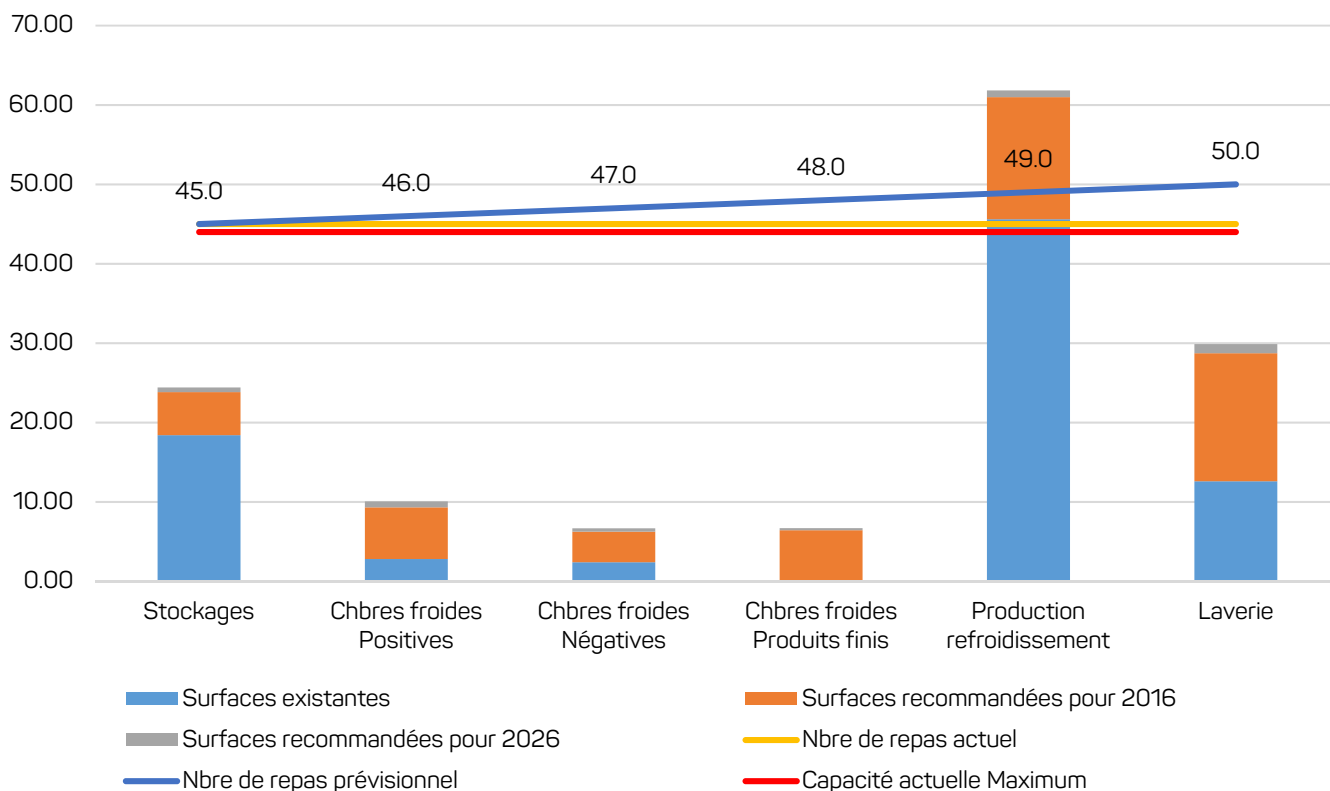


COMPARATIF DES SURFACES :

500	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées pour 2026	Différence	% de l'existant*
	Bureau	12.00	4.00	-8.00	300.00%
	Vestiaires		10.00	10.00	
	Stockages	18.40	24.42	6.02	75.36%
	Chbres froides Positives	2.80	10.06	7.26	27.84%
	Chbres froides Négatives	2.40	6.67	4.27	35.96%
	Chbres froides Produits finis		6.70	6.70	
	Production refroidissement	45.60	61.83	16.23	73.75%
	Laverie	12.60	29.89	17.29	42.16%
	Circulation		13.41	13.41	
	Autres				
	Total	93.80	166.98	73.18	56.17%
	Total S. Prod + Laverie	81.80	139.57	57.77	58.61%

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

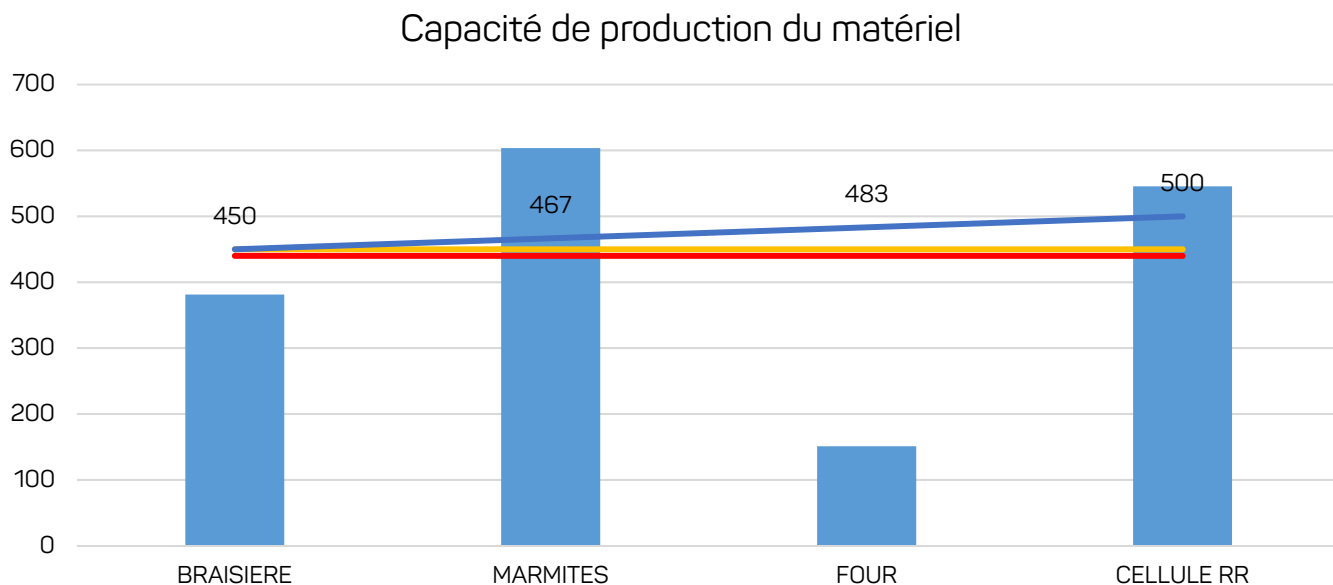
Evolution du nombre de repas journalier jusqu'en 2026 (x10)
Evolution des besoins en surfaces



Nous constatons que les surfaces sont déjà insuffisantes et que cette situation va s'aggraver avec l'augmentation des repas prévue pour 2026.

La capacité maximale de la cuisine est d'ores et déjà atteinte.

CAPACITE DE PRODUCTION :



Le matériel existant, hormis les marmites ne pourra absorber cette augmentation de production.
Le four est déjà sous-dimensionné et cette tendance augmentera inévitablement.
La cellule de refroidissement rapide est à la limite de sa capacité et va gêner considérablement le choix des menus. Il est judicieux d'envisager un remplacement ou un complément de celle ci.

SYNTHESE :

Afin de maintenir cette cuisine, des modifications au niveau des équipements doivent être réalisés.
Pour optimiser cette cuisine, il faudrait revoir en partie son implantation sans travaux majeurs. Ces adaptations pourraient être envisagées dans un futur assez proche.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EFP SAINT GERVAIS
Février 2016

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EFP SAINT GERVAIS			INFOS TECHNIQUES				VETUSTE																		
Février 2016		Nbr	Année	L	a	h	Capacité		Remplacement																
POSITION	DESCRIPTIF			[mm]	(mm)	(mm)	L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté		2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
1	Appareils Thermiques																								
1.01	Fourneau 4 feux vifs + 2 feux electriques + 2 fours ERCAL	1	+ 25ans	1280	900	900		moyen	2017		5000														
1.02	Four LAINOX GN 2/1 type VG102D	1	+ 13ans	1170	1000	1160	10niveaux	moyen	2021						12000										
1.03	Four CONVENTION	1	+ 25ans					mauvais	2016	26000															
1.04	Braisière electrique basculante THERMA - 90L - 37.9dm2	1	+ 25ans	820	900	900	37.9dm2	moyen	2017		22000														
1.05	Marmite electrique basculante THERMA	1	+ 25ans	815	900	900	100Litres	moyen	2017		35000														
1.06	Friteuse electrique VALENTINE	2	+ 15ans	250	580	500		correct	2020					18000											
1.07	Salamandre	1		850	530	500		mauvais	2016																
2	Agencements inox																								
2.01	Plan inox zone laverie 2xbassins	1		1320	920	910																			
2.02	Plan inox fin zone laverie + 1 etagere	1		1295	920	910																			
2.03	Etagere inox 4niveaux	1		820	710	1200																			
2.04	Plan inox 2xbassins	1		3300	650	900																			
2.05	Plan inox zone passe plat	1		4031	600	900																			
2.06	Table roulette inox	1		1800	800	900																			
2.07	Plan travail inox 2 portes	1		900	700	900																			
2.08	Plan travail inox + 4x10niveaux	1		1450	920	900																			
2.09	Plan travail inox + 2x10niveaux + 1 porte	1		1400	720	900																			
2.10	Plan travail marbre + 5 tiroirs froids	1		1000	710	900																			
2.11	Lave main automatique inox zone patisserie	1		550	400	900																			
2.12	Rayonnage stock produit entretien 4niveaux	1		2100	450																				
2.13	Rayonnage stock produit sec 4niveaux	1		8700	460																				
3	Machines																								
3.01	Machine à capot SAMIC	1	+ 3ans	630	615	700		correct	2025										10000						
3.02	Trancheuse	1	+ 6mois					correct	2028																
3.03	Eplucheuse petit modèle ROBOT COUPE	1	+ 7ans					correct	2025																
3.04	Coupe Légumes	1	+ 10ans					moyen	2020																
3.05	Batteur mélangeur	1	+ 5ans					correct	2025																
3.06	Eplucheuse EP15, Robot Coupe	1	+ 5ans					correct	2025																
3.07	Machine à crème glacée CRM.20073	1						correct	2025																
3.08	Machine sous vide Miniboxer	1		570	570	500		correct	2025																
5	Installations frigorifiques																								
5.01	Chambre Froide positive	1	+ 16ans	1700	1622	2000	2.8m2	correct	2020																
5.02	Chambre de congélation	1	+ 8ans	1633	1500	2000	2.4m2	correct	2025																
5.03	Cellule refroidissement rapide FRIGORBOX	1		1200	1400		20niveaux	moyen	2017		17800														
5.04	Frigo ERCAL	1	+ 15ans	700	800	2000		mauvais	2016	3500															
7	Hottes de ventilation																								
7.01	Hotte sur fourneau	1		2295	1050	750																			
7.02	Hotte sur braisières	1		3200	1050	750																			
TOTAL										29500	79800			18000	12000				10000						149300

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES				INFOS TECHNIQUES				VETUSTE																	
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L	P	H	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
				[mm]	(mm)	(mm)																			
	Braisière supplémentaire	1					9 dm2																		
	Marmites supplémentaire																								
	Four supplémentaire	1					21 niveaux			26000														26000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire																								
TOTAL										26000														26000	52000
	Chambre Froide Positive (*)	1					17.4 m3			16500														16500	
	Chambre froide Négative (*)	1					10.3 m3			10500														10500	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					16.1 m3			15500														15500	
TOTAL										42500														42500	85000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										98000	79800			18000	12000				10000					68500	286300

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.



ID2A

architecture

Adresse :	Ch. Des Quatre Vents 7E CH - 1166 Perroy
Téléphone :	+41 21 825 51 51
Email :	info@id2a.ch
Website :	www.id2a.ch

AUDIT
DES CUISINES DE PRODUCTION
DES ECOLES
DE LA VILLE DE GENEVE

Service Écoles et Institutions
pour l'Enfance

EUROPE

Avril 2016



Restaurant de l'Europe

Avenue d'Aire 42

1203 Genève

Sommaire :

Cuisine actuelle	
Informations générales	page 1
Rapports du SCAV	page 4
Plan de la cuisine	page 6
Comparatif de surfaces 2016	page 7
Liste technique d'équipement	page 8
Capacité de production actuelle et maximale	page 12
Synthèse	page 14
 Projection vers 2026 (besoins futurs)	 page 18
 Synthèse	 page 20
 Budget prévisionnel et de remplacement	 page 21

CUISINE ACTUELLE

INFORMATIONS GENERALES :

Livraisons et Liaisons :

Ecole de l'Europe	Avenue d'Aire 42, 1203 Genève	Froide	200
Lyon 99 (espace de quartier)	Rue de Lyon 99, 1203 Genève	Froide	170
Ecole Cayla	Ch. William-Lescaze 12, 1203 Genève	Froide	120
Ecole de Saint-Jean	Rue St-Jean 12, 1203 Genève	Froide	85
Ecole Devin-du-Village	Rue Viciaire-Savoyard 1, 1203 Genève	Froide	105
Ecole Franchises	Rte des Franchises 54, 1203 Genève	Froide	140
Ecole Geisendorf	Rue de Lyon 56, 1203 Genève	Froide	140
Ecole Liotard	Rue Liotard 66, 1203 Genève	Froide	160
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			<hr/> 1120

Ressources :

1 chef	40h	100%
2 adjoints	80h	100%
1 aide de cuisine	20h	50%

Matières premières :

Entrées, Légumes :	en général de 4ème gamme à 80%
Viande :	80% de frais, 20% de congelés
Poisson :	idem viande
Produits laitier :	Soit en portion, soit fini sur site
Fruits :	Soit service en portion, soit directement achetés
Dessert :	1 fois par mois, fait maison

Livraisons :

Entrées, Légumes :	2 livraisons par semaine le lundi et le jeudi
Viande et poisson :	1 livraison par semaine
Produits laitier :	1 livraison tous les 10 jours
Fruits :	idem légumes

Production :

L'intégralité des produits est livrée sur le site de production (par exemple le pain).

Pas de menu sans porc ou de menu spécial régime.

Un maximum de production est réalisé sur site. Envoi vers sites de distribution pour remise en température uniquement.

En hiver, les soupes sont envoyées en liaison chaude.

Distribution :

6h15 - Réception des thermoports chaque matin

9h20 - Départ pour les sites de distribution

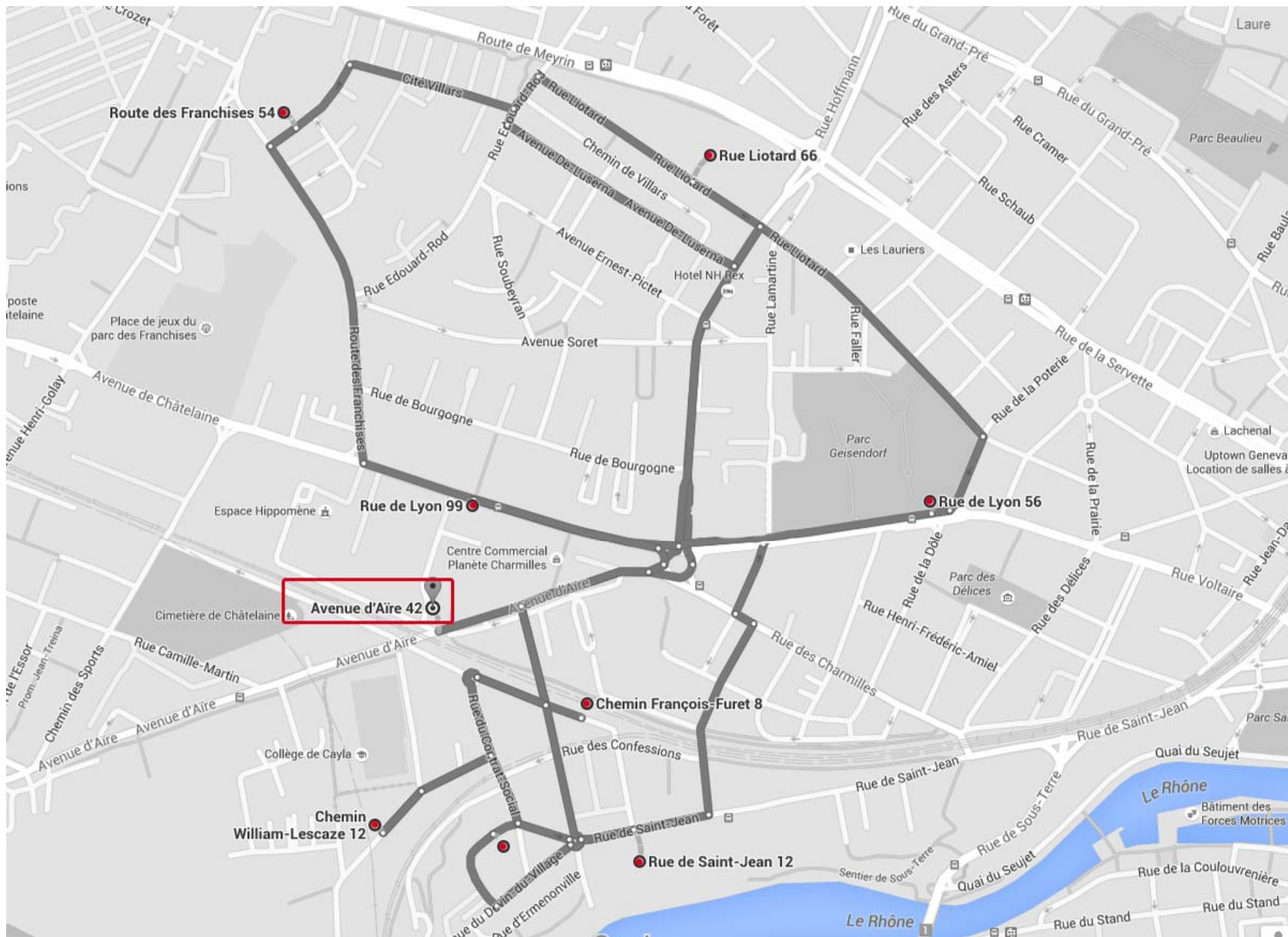
11h00 - Départ en liaisons chaudes École Cité-Jonction 50 cvts

Les thermoports doivent revenir propres et prêts à l'emploi de chaque site de distribution.

Ecole de l'Europe	Froide	Départ 9h00
Lyon 99 (espace de quartier)	Froide	Départ 9h00
Ecole Cayla	Froide	Départ 9h00
Ecole de Saint-Jean	Froide	Départ 9h00
Ecole Devin-du-Village	Froide	Départ 9h00
Ecole Franchises	Froide	Départ 9h00
Ecole Geisendorf	Froide	Départ 9h00
Ecole Liotard	Froide	Départ 9h00

Cuisine	Réfectoires	Repas par jour					
		Besoins actuels 2015-2016		Besoins 2026		Capacité Théorique	Capacité souhaitée
EUROPE	Cayla	107	1041	212	1875	1250	2100
	Devin du Village	96		120			
	Europe	241		486			
	Franchises	94		238			
	Geisendorf	173		244			
	Liotard	172		276			
	Lyon99	84		176			
	Sant Jean	74		123			

(Chiffres transmis par : Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO) de la ville de Genève)





RAPPORT D'INSPECTION - DÉCISION

N° D'INSPECTION: 15-GE-7990

V 1



RAISON SOCIALE / NOM: RESTAURANT SCOLAIRE - Association des restaurants scolaires de l'Europe

Adresse: Avenue d'Aïre 42

NPA et localité: 1203 Genève

N° de l'entreprise: 16278

Personne responsable: Monsieur Christopher ORTEGA

DESCRIPTION DE L'INSPECTION

Motif de l'inspection: Vérification du respect des dispositions du droit alimentaire et des autres ordonnances dont l'organe de contrôle a la charge
Date: 17 février 2015 Heure de début et de fin: 09:00 - 10:30
Lieu de l'inspection: Cuisine centrale
Personne(s) présente(s): M. Franck Lacroix
Organe de contrôle: Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires
Domaines contrôlés: Concept d'autocontrôle; Produits; Processus et activités; Locaux, équipements et appareils
Un prélèvement d'échantillon(s) a été effectué lors de cette inspection.

MANQUEMENTS CONSTATÉS - MESURES - VOIES DE DROIT

Lors de cette inspection, les contrôles ont été effectués par sondage. Seuls les manquements constatés à cette occasion sont énumérés ci-après. En application des art. 27-30 LDAI, ils sont contestés et font l'objet des mesures notifiées:

MANQUEMENTS CONSTATÉS - Produits	MESURES ORDONNÉES	DÉLAIS	BASES LÉGALES
1. Parmesan indiqué à la carte, Grana Padano servi. Un produit GRTA sur 7 contrôlés est non GRTA	<ul style="list-style-type: none">Indiquer Grana Padano sur la carte ou servir du Parmesan (Parmigiano-Reggiano DOP).Faire corriger les cartes des menus en cas de livraison de denrées non GRTA.	18.02.2015	ODAIU art. 10
MANQUEMENTS CONSTATÉS - Locaux, équipements et appareils	MESURES ORDONNÉES	DÉLAIS	BASES LÉGALES
2. Le sol du couloir menant de l'ascenseur aux chambres froides, aux vestiaires, au local à déchets et au local à produits est en mauvais état (Surface(s) non rationnellement lavable(s). Quelques plaques de carrelage en mauvais état et quelques trous aux murs. Evacuation bouchée dans le local à déchets.	A remettre en état durant les vacances d'été.	21.08.2015	ODAIU art. 47, OHyg art. 7 et 8

LÉGENDE: LDAI: Loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0)
ODAIU: Ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02)
OHyg: Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène (RS 817.024.1)

VOIES DE DROIT

Conformément aux articles 52 et 55 alinéa 1 de la LDAI et 5 du RCDAI, la présente décision peut faire l'objet d'une opposition dans un délai de 5 jours suivant sa notification auprès du chimiste cantonal, service de la consommation et des affaires vétérinaires, case postale 76, 1211 Genève 4 Plainpalais. L'opposition doit être écrite, dûment motivée et contenir des conclusions.

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)	VALEUR	REMARQUE
Nombre de produits GRTA contrôlés	7	1 non conforme (courge) - la demande était pour un produit GRTA
Dénomination AOP / IGP [nb de produits]	2	Mozzarella di Bufala (conforme) - Parmesan (non conforme).

REMARQUES

Il y a eu une augmentation du nombre de repas préparés et servis (1150 à 1200).

Cela représente une augmentation d'environ 3 à 5%.

L'autocontrôle mis en place par la maison Abiolab SA est adapté à l'établissement.

Une étude est en cours pour l'ensemble des cuisines de la Ville de Genève.

Aucune adaptation des locaux n'est en cours pour adapter le volume de production de la cuisine actuelle (Le SCAV reste en attente des résultats de l'étude).

Date du rapport: 17.02.2015

Responsable de l'inspection:
Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires

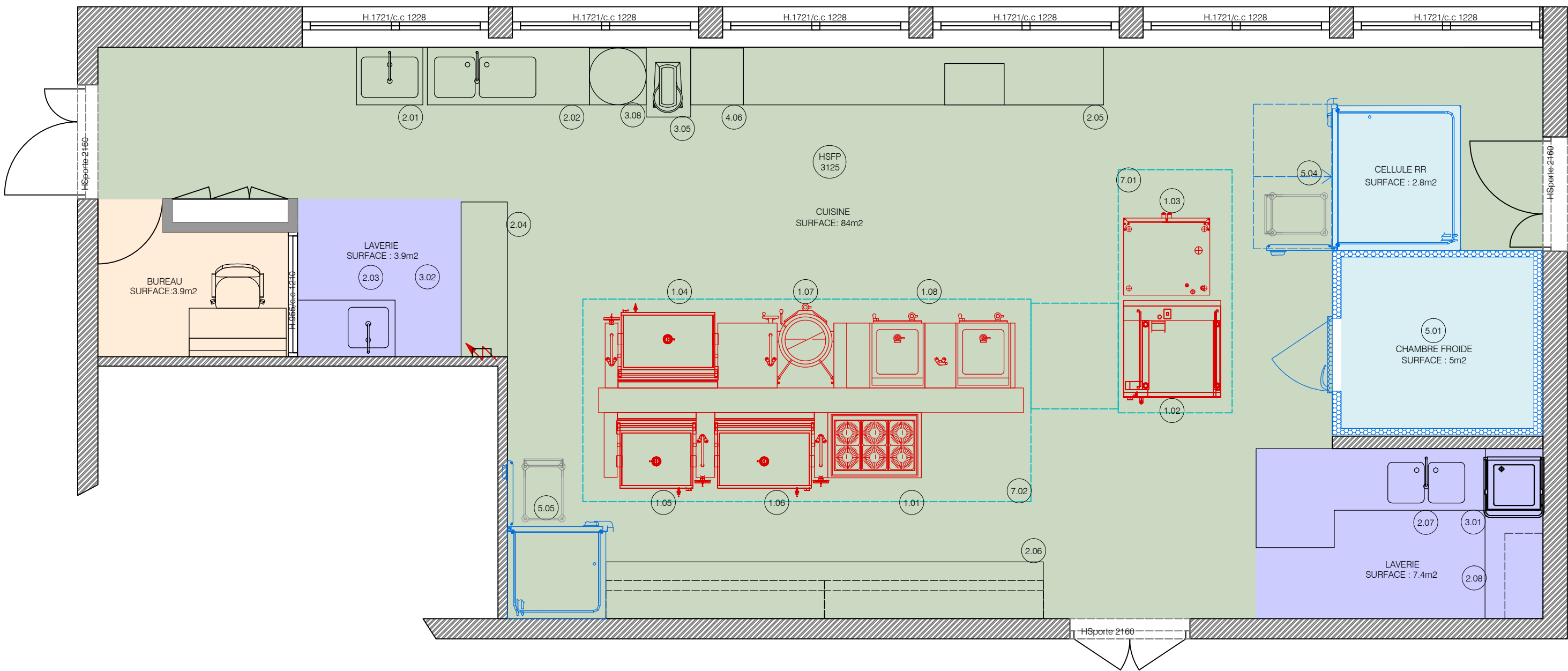
Pour l'entreprise:
La personne soussignée déclare avoir reçu le présent rapport d'inspection.

Signature:

Signature:



SIS 047



COMPARATIF DE SURFACES :

Dans le tableau ci-dessous, nous avons comparé les surfaces existantes de la cuisine, relevées sur site, avec les surfaces minimum recommandées pour une production équivalente.

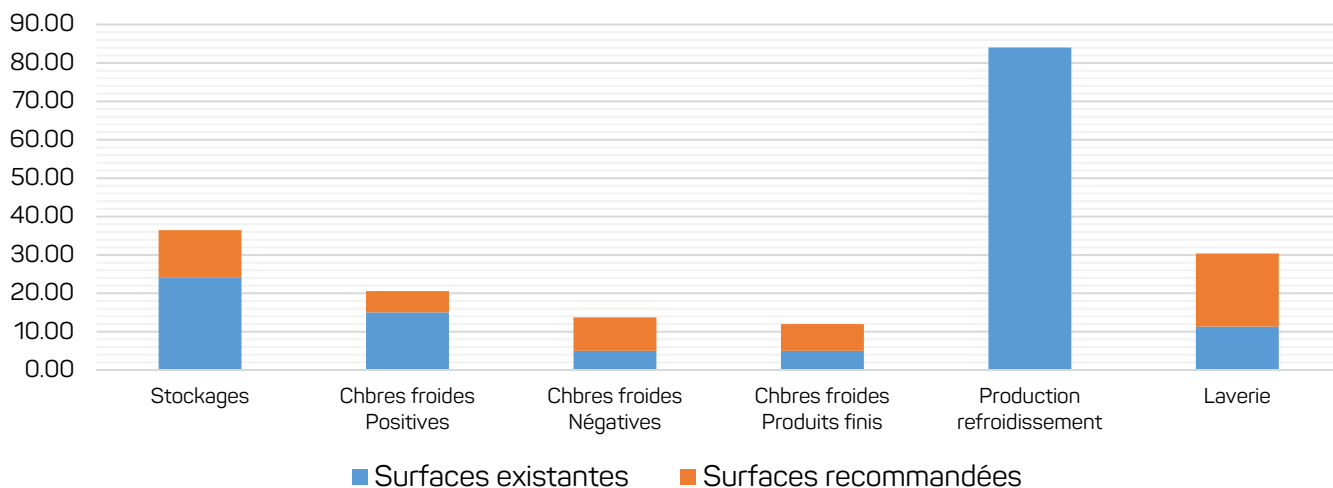
1120	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées	Différence	% de l'existant*
	Bureau	3.90	4.00	0.10	97.50%
	Vestiaires	12.00	12.00		100.00%
	Stockages	24.00	36.42	12.42	65.90%
	Chbres froides Positives	15.00	20.56	5.56	72.96%
	Chbres froides Négatives	5.00	13.72	8.72	36.43%
	Chbres froides Produits finis	5.00	11.96	6.96	41.82%
	Production refroidissement	84.00	80.71		104.08%
	Laverie	11.30	30.36	19.06	37.22%
	Circulation		18.26	18.26	
	Autres				
	Total	160.20	227.98	67.78	70.27%
	Total S. Prod + Laverie	144.30	193.72	49.42	74.49%

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

Il apparait que nous avons un déficit de surface entre l'existant et les surfaces recommandées.

Si les surfaces de stockage et de chambres froides positives représentent 70% de ce qui serait nécessaire, les surfaces chambres froides négatives et de stockage de produits finis ne représentent qu'un tiers de ce qui est recommandé.

Comparatif de surfaces 2016



Sur ce graphique, les déficits chambre froide produits finis, chambre froide négative et laverie sont mis en exergue. A contrario, on constate que la surface de production est correcte.

LISTE TECHNIQUE D'EQUIPEMENT :

Vétusté du matériel :

Dans la liste de matériel suivante, nous pouvons constater que celui-ci est vieillissant, surtout en ce qui concerne les fours.

Dans cette cuisine, le four Combisteamer est non seulement sous dimensionné mais il est également ancien. Cela engendre différents problèmes. Cuisson inégale, lenteur de cuisson par rapport à un four de nouvelle génération qui va permettre une cuisson plus rapide, de meilleure qualité et plus homogène des produits. De plus, grâce à la technologie actuelle le four sera plus économe en énergie.

La capacité des cellules de refroidissement rapide est suffisante.









Pour rappel, les normes d'hygiène en vigueur afin de limiter tout risque de contamination alimentaire exigent que le passage de +63° à +5° doit être inférieur à 120 min.

Il en résulte le manque d'une cellule réfrigérée pour le stockage des produits finis.







RAPPEL le fait d'avoir du matériel récent permettra sans conteste de :

- Réduire les temps de production
- Augmenter la capacité de production
- Augmenter la qualité des produits finis
- Faire des économies d'énergie substantielles
- Respecter les normes actuellement en vigueur

LISTE DES EQUIPEMENTS - EUROPE
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES				VETUSTE	
				L [mm]	P [mm]	H [mm]	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement
1	Appareils Thermiques								
1.01	Fourneau 6 feux: 2 induction et 4 vitrocerams 	1	15ans	1155	805	900		correct	2020
1.02	Four CombiSteamer ELRO 	1	1997	1200	1200	1800	20niveaux	moyen	2017
1.03	Four ELRO remise en temperature 	1	15ans	950	1065	1000	12niveaux	à changer	2016
1.04	Braisière électrique à pression basculante ELRO DBK GN 32 - 131L - 56.65dm2 	1	15ans	1155	680	900	56.65dm2	correct	2020
1.05	Braisière électrique à pression basculante ELRO PK GN 22 - 86L - 37.4dm2 	1	15ans	800	680	900	37.4dm2	correct	2020
1.06	Braisière électrique à pression basculante ELRO DBK GN 33 - 165L - 56.65dm2 	1	15ans	1150	680	900	56.65dm2	correct	2020
1.07	Marmite électrique basculante ELRO 	1	15ans	660	660	900	104Litres	correct	2020
1.08	Braisière électrique à pression fixe ELRO DGN2 - 194L - 37.4dm2 	2	15ans	680	800	900	37.4dm2	correct	2020

LISTE DES EQUIPEMENTS - EUROPE
Février 2016

POSITION	DESSCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE	
				L [mm]	P [mm]	H [mm]		Vétusté	Remplacement
2	Agencements inox								
2.01	1xgrand bassin inox zone préparation	1		820	710	910			
2.02	Plan inox zone préparation 2xbassins 	1		2000	710	910			
2.03	Plan inox zone lave batterie 1xbassins 	1		1195	700	910			
2.04	Plan inox zone lave batterie+ 3x10 niveaux	1		1910	570	900			
2.05	Plan de travail inox avec tiroirs froids	1		4445	710	910			
2.06	Plan de travail inox avec tiroirs froids + 2 etageres	1		5400	700	910			
2.07	Plan travail en L zone laverie 2xbassins	1		2830	1220	900			
2.08	Plan travail inox zone laverie + 1etagere 	1		1450	920	900			
3	Machines								
3.01	Machine à capot HILDEBRAND 	1	1997	630	680	700		moyen	2017
3.02	Lave batterie MEIKO 	1	Sans	815	765	1500		correct	2025
3.03	Trancheuse ROUVIERE	1						moyen	
3.04	Eplucheuse DITOSAMA MC40 AS	1						correct	
3.05	Batteur mélangeur LIPS 	1	22ans	550	860	1200		moyen	
3.06	Cutter ROBOT COUPE	1							
3.07	Mixeur plongeant MP450	1	15ans					moyen	2018
3.08	Essoreuse salade	1							

LISTE DES EQUIPEMENTS - EUROPE
Février 2016

LISTE DES EQUIPEMENTS - EUROPE Février 2016			INFOS TECHNIQUES				VETUSTE		
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L [mm]	P (mm)	H (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement
5	Installations frigorifiques								
5.01	Chambre Froide positive en cuisine	1		2082	2401	2000			
5.02	Chambre Froide en sous sol	2							
5.03	Chambre de congélation en sous sol	1							
5.04	Cellule refroidissement rapide	1		1785	1641	2000	270Kg	moyen	2020
5.05	Cellule refroidissement rapide	1		1215	1200	2000	102Kg	moyen	2020
5.06	Petit congélateur	1		650	710	900			
7	Hottes de ventilation								
7.01	Hotte sur fours	1		1405	3000	1155			
7.02	Hotte sur braisières	1		2500	5530	1155			

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Nombre de couverts par service journalier :

Ecole de l'Europe	Avenue d'Aire 42, 1203 Genève	Froide	200
Lyon 99 (espace de quartier)	Rue de Lyon 99, 1203 Genève	Froide	170
Ecole Cayla	Ch. William-Lescaze 12, 1203 Genève	Froide	120
Ecole de Saint-Jean	Rue St-Jean 12, 1203 Genève	Froide	85
Ecole Devin-du-Village	Rue Viciaire-Savoyard 1, 1203 Genève	Froide	105
Ecole Franchises	Rte des Franchises 54, 1203 Genève	Froide	140
Ecole Geisendorf	Rue de Lyon 56, 1203 Genève	Froide	140
Ecole Liotard	Rue Liotard 66, 1203 Genève	Froide	160
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			1120

Capacité du matériel disponible suivant surface de production existante et temps d'occupation :

Formule 1**

La capacité maximale d'une cuisine peut-être calculée en tenant compte des éléments ci-dessus et suivant la formule suivante :

$$\frac{((((\text{Four Nombre de niveaux} + \text{Braising S en dm}^2 \times 0.3 + \text{Marmites Cap. en L} \times 0.15) \times \text{Enfant 1.25}) / 0.5) \times 1000)}{\text{Temps d'occupation}} = \text{xx cvts/jour}$$

Liaison froide 52

donc

$$\frac{((((((32 + (150.7 \times 0.3) + (492 \times 0.15)) \times 1.25)) \times 0.5) \times 1000) / 50\% = 1250 \text{ cvts/jour}}$$

52

Formule 2**

La capacité est calculée par type de matériel à disposition et en tenant compte du temps d'utilisation et de la surface de production réelle mise en rapport avec la surface de production recommandée.

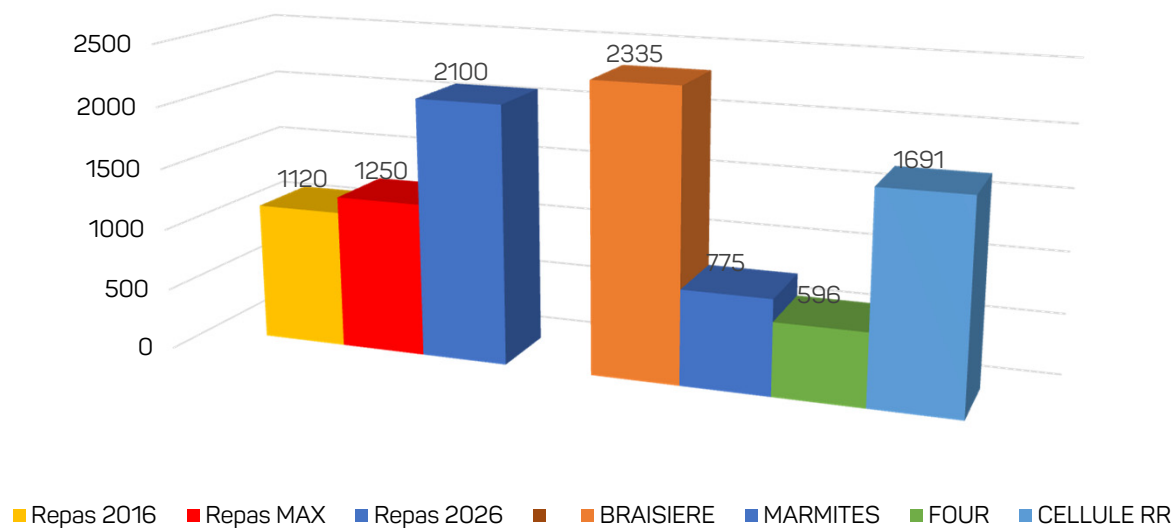
Soit :

Braising	(((Surface en dm ² /30) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	2335 cvts/jour
Marmite	(((Capacité en litre/50) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	775 cvts/jour
Four	(((Nbre de niveau/20) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	596 cvts/jour
Cellule RR	(((Capacité en kg/110) X 1000) X Temps d'occupation) =	1691 cvts/jour

1120	Type de matériel	Braising surface en dm ²	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
EUROPE	Capacité	188.1	104	32	372	50.00%	74.49%	1250
	Nbre de repas Max par type	2335	775	596	1691	-	-	-

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Mise en évidence :



En l'état actuel des choses, le four est sous dimensionné, le chef utilise pour faire de la cuisson un deuxième four qui est initialement prévu pour de la remise en température.

SYNTHESE :

Tous les éléments contenus dans ce document nous ont, soit été fournis par vos services (rapports du SCAV), ou bien nous ont été communiqués sur place lors de l'entretien avec le chef de cuisine.

Le plan de l'existant a été réalisé lors d'un relevé effectué par nos soins sur site.

Une série de photos jointes en annexe en version informatique, permet de visualiser l'existant au moment du relevé. Toutes les plaques signalétiques des appareils qui étaient visibles ont également été photographiées.

L'ensemble des informations générales ainsi que les visites sur place et l'entretien avec le chef de cuisine permettent d'appréhender la partie non quantifiable de la production.

Surface :

Il faut augmenter le stockage (positif, négatif et sec) en amont de la production. Etudier la disponibilité de locaux annexes.

On ne peut pas produire plus si on ne peut pas stocker la marchandise.

Concernant la cuisine il est nécessaire de la remanier afin de créer une chambre froide supplémentaire.

Matériel :

Remplacer le four de maintien en température par un four Combisteamer 20 niveaux à chariots.

Créer une chambre froide supplémentaire.

Sources :

* Traité d'ingénierie hôtelière

** Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie

PHOTOS DE LA CUISINE ACTUELLE :

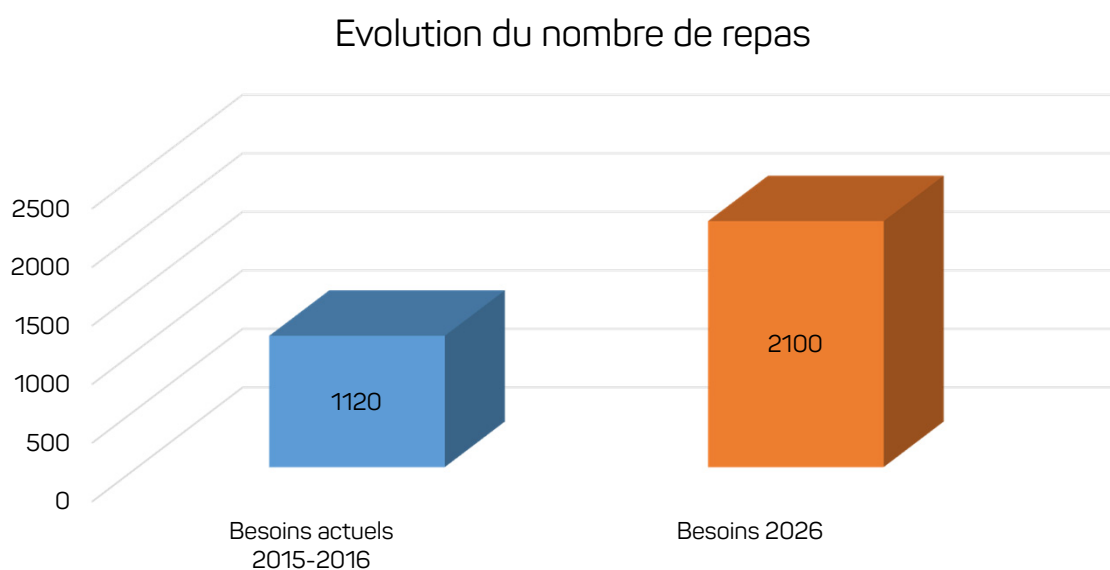






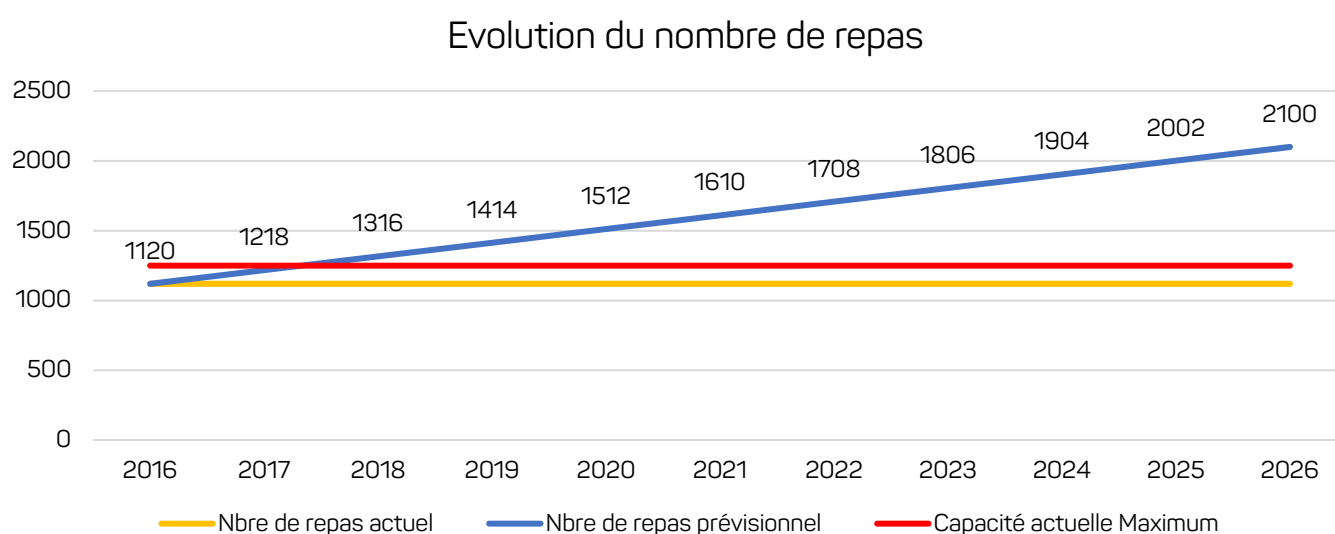
PROJECTION VERS 2026

AUGMENTATION DU NOMBRE DE REPAS SERVIS PAR JOUR :



Compte tenu des informations mises à disposition par le Service des Ecoles, l'augmentation du nombre de repas est de 87.5% d'ici à 2026.
La cuisine produisant actuellement 1120 repas par jour, devrait en produire 2100, soit une augmentation de 980 repas.

Dans le tableau suivant, nous avons projeté cette augmentation suivant une courbe régulière et proportionnelle.

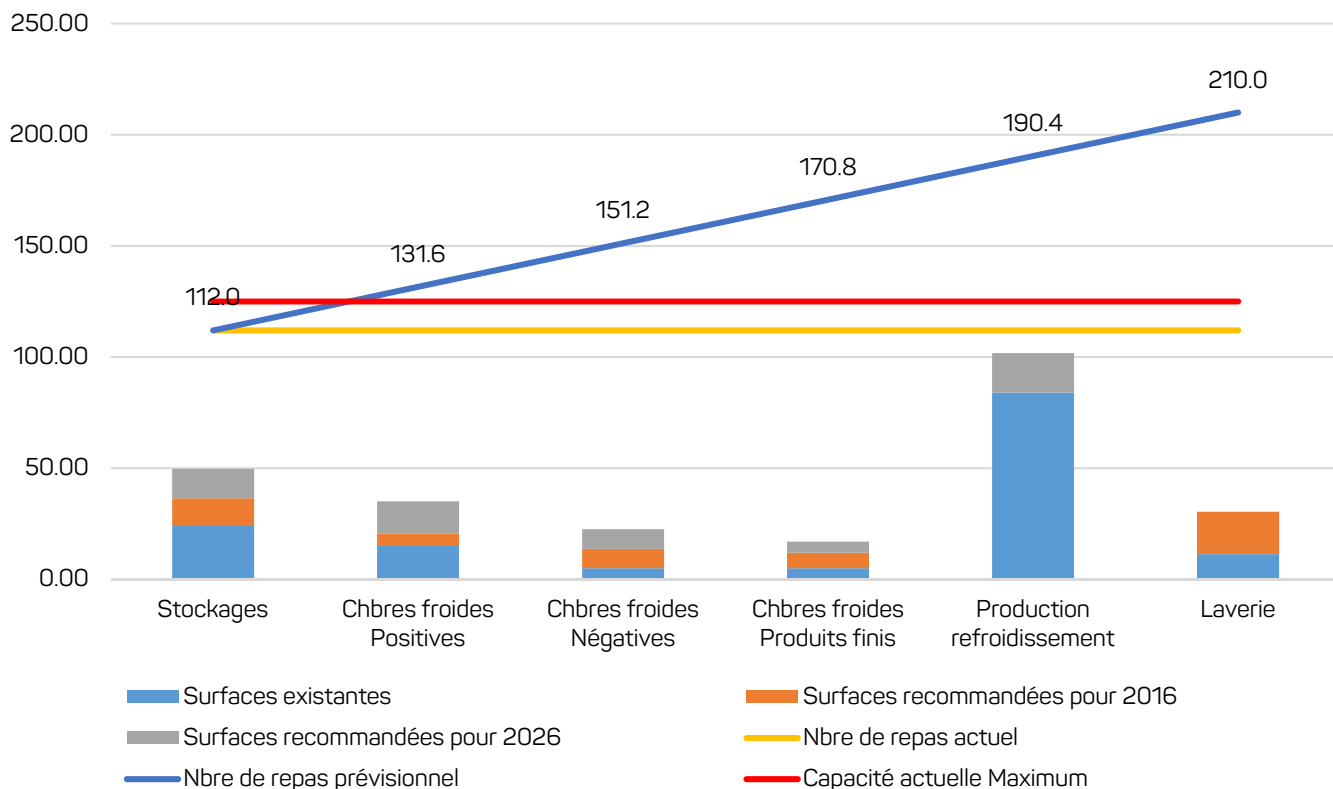


COMPARATIF DES SURFACES :

2100	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées pour 2026	Différence	% de l'existant*
	Bureau	3.90	4.00	0.10	97.50%
	Vestiaires	12.00	10.00	-2.00	120.00%
	Stockages	24.00	49.68	25.68	48.31%
	Chbres froides Positives	15.00	35.05	20.05	42.80%
	Chbres froides Négatives	5.00	22.57	17.57	22.16%
	Chbres froides Produits finis	5.00	16.89	11.89	29.60%
	Production refroidissement	84.00	101.70	17.70	82.60%
	Laverie	11.30	31.67	20.37	35.68%
	Circulation		23.19	23.19	
	Autres				
	Total	160.20	294.75	134.55	54.35%
	Total S. Prod + Laverie	144.30	257.56	113.26	56.03%

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

Evolution du nombre de repas journalier jusqu'en 2026 (x10)
Evolution des besoins en surfaces

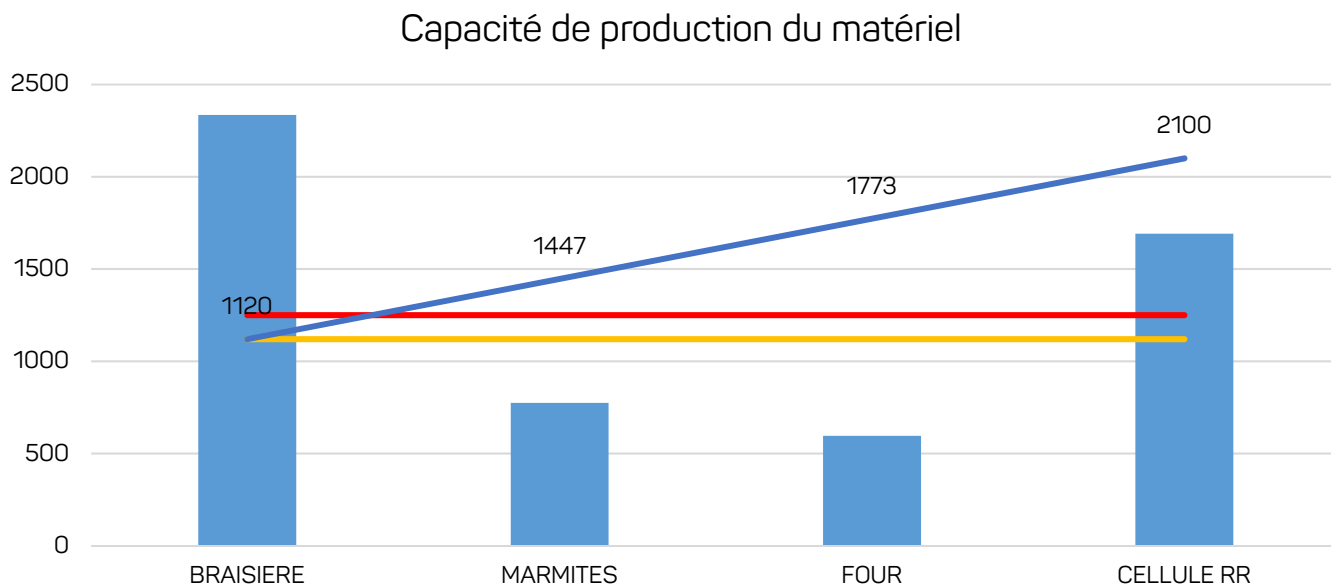


En 2020 la capacité maximale de la cuisine sera dépassée.

Nous constatons également que le déficit de surfaces s'est aggravé considérablement.

D'une manière générale, les surfaces de stockage amont et aval de la production sont sous-dimensionnées pour faire face aux besoins de 2026.

CAPACITE DE PRODUCTION :



Le matériel existant, pourra absorber durant quelques années, cette augmentation de production. Excepté pour la partie four qui nécessitera un complément.

Par contre, il faudra prévoir des fours et une marmite supplémentaire d'ici à 2026.

La capacité des cellules de refroidissement sera à réévaluer après optimisation du matériel actuel.

Il faudra également prévoir une chambre froide positive pour le stockage des produits finis en adéquation avec la quantité de repas préparés en 2026.

SYNTHESE :

Afin de produire ce nombre de repas, il est indispensable de prévoir un agrandissement et un remaniement des surfaces de stockage.

En regroupant les différents espaces sur une seul niveau, le travail s'en verra facilité et les équipes de cuisine feront une économie de temps considérable.

Cuisine :

Travaux de réorganisation, création d'une chambre froide produits finis.

Création d'un espace de préparation des thermoports.

Matériel :

Il faut rajouter un four de 20 niveaux

Création d'une chambre froide produits finis.

Surface :

Réorganiser les surfaces de stockages au sous-sol.

Etudier la faisabilité d'un regroupement de l'ensemble des surfaces nécessaires sur un seul niveau.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EUROPE
Février 2016

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EUROPE			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE																	
Février 2016		Nbr	Année	L [mm]	a (mm)	I (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement																
POSITION	DESCRIPTIF									2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
1	Appareils Thermiques																								
1.01	Fourneau 6 feux: 2 induction et 4 vitrocerams	1	15ans	1155	805	900		correct	2020					5000											
1.02	Four CombiSteamer ELRO	1	1997	1200	1200	1800	20niveaux	moyen	2017																
1.03	Four ELRO remise en temperature	1	15ans	950	1065	1000	12niveaux	à changer	2016	10000	26000														
1.04	Braisière electrique à pression basculante ELRO DBK GN 32 - 131L - 56.65dm2	1	15ans	1155	680	900	56.65dm2	correct	2020					38000											
1.05	Braisière electrique à pression basculante ELRO PK GN 22 - 86L - 37.4dm2	1	15ans	800	680	900	37.4dm2	correct	2020					30000											
1.06	Braisière electrique à pression basculante ELRO DBK GN 33 - 165L - 56.65dm2	1	15ans	1150	680	900	56.65dm2	correct	2020					35000											
1.07	Marmite electrique basculante ELRO	1	15ans	660	660	900	104Litres	correct	2020					35000											
1.08	Braisière electrique à pression fixe ELRO DGN2 - 194L - 37.4dm2	2	15ans	680	800	900	37.4dm2	correct	2020					76000											
2	Agencements inox																								
2.01	1xgrand bassin inox zone préparation	1		820	710	910																			
2.02	Plan inox zone préparation 2xbassins	1		2000	710	910																			
2.03	Plan inox zone lave batterie 1xbassins	1		1195	700	910																			
2.04	Plan inox zone lave batterie+ 3x10 niveaux	1		1910	570	900																			
2.05	Plan de travail inox avec tiroirs froids	1		4445	710	910																			
2.06	Plan de travail inox avec tiroirs froids + 2 etageres	1		5400	700	910																			
2.07	Plan travail en L zone laverie 2xbassins	1		2830	1220	900																			
2.08	Plan travail inox zone laverie + 1etagere	1		1450	920	900																			
3	Machines																								
3.01	Machine à capot HILDEBRAND	1	1997	630	680	700																			
3.02	Lave batterie MEIKO	1	5ans	815	765	1500		moyen	2017		10000							15000							
3.03	Trancheuse ROUVIERE	1						correct	2025																
3.04	Eplucheuse DITOSAMA MC40 AS	1						moyen																	
3.05	Batteur mélangeur LIPS	1	22ans	550	860	1200		correct																	
3.06	Cutter ROBOT COUPE	1						moyen																	
3.07	Mixeur plongeant MP450	1	15ans						2018																
3.08	Essoreuse salade	1																							
5	Installations frigorifiques																								
5.01	Chambre Froide positive en cuisine	1		2082	2401	2000																			
5.02	Chambre Froide en sous sol	2																							
5.03	Chambre de congélation en sous sol	1																							
5.04	Cellule refroidissement rapide	1		1785	1641	2000	270Kg	moyen	2020					48000											
5.05	Cellule refroidissement rapide	1		1215	1200	2000	102Kg	moyen	2020					20000											
5.06	Petit congélateur	1		650	710	900																			
7	Hottes de ventilation																								
7.01	Hotte sur fours	1		1405	3000	1155																			
7.02	Hotte sur braisières	1		2500	5530	1155																			
TOTAL										10000	36000			287000				15000							348000

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE																		
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L [mm]	a. (mm)	H (mm)	Capacité L / Niv / dm³/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL	
	Braisière supplémentaire	1					112 Litres			35000														35000		
	Marmites supplémentaire	1					54 niveaux			104000														104000		
	Four supplémentaire	1								52500														52500		
TOTAL										191500														191500	383000	
	Chambre Froide Positive (*)	1					48.1 m3			41000														41000		
	Chambre froide Négative (*)	1					42.2 m3			36000														36000		
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					28.5 m3			25500														25500		
TOTAL										102500															102500	205000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										304000	36000			287000						15000					294000	936000

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.



ID2A

architecture

Adresse :	Ch. Des Quatre Vents 7E CH - 1166 Perroy
Téléphone :	+41 21 825 51 51
Email :	info@id2a.ch
Website :	www.id2a.ch

AUDIT
DES CUISINES DE PRODUCTION
DES ECOLES
DE LA VILLE DE GENEVE

Service Écoles et Institutions
pour l'Enfance

HUGO de SENGER

Avril 2016

Restaurant Hugo de Senger

Rue Rodo 3

1205Genève

Sommaire :

Cuisine actuelle

Informations générales	page 1
Rapports du SCAV	page 4
Plan de la cuisine	page 5
Comparatif de surfaces 2016	page 6
Liste technique d'équipement	page 7
Capacité de production actuelle et maximale	page 11
Synthèse	page 13

Projection vers 2026 (besoins futurs)	page 16
---------------------------------------	---------

Synthèse	page 18
----------	---------

Budget prévisionnel et de remplacement	page 19
--	---------

CUISINE ACTUELLE

INFORMATIONS GENERALES :

Livraisons et Liaisons :

Hugo de Senger	Rue Rodo 3, 1205 Genève	Froide	210
Sécheron (Espace de quartier)	Avenue Blanc 7, 1202 Genève		
Annexe école Sécheron	Avenue de France 15, 1202 Genève	Froide	200
Ecole Micheli du Crest	Rue Micheli du Crest 17, 1205 Genève		
Plainpalais (Maison de quartier)	Rue de la Tour 1, 1205 Genève	Froide	150
Ecole des Allobroges	Rue des Allobroges 4-6, 1205 Genève	Froide	130
Ferdinand Hodler - St Antoine	Boulevard Jacques Dalcroze 4, 1204 Genève	Froide	180
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			870

Ressources :

1 chef	39h	100%
1 adjoint	28h75	70%
3 aides de cuisine	64h	50%

Matières premières :

Entrées, Légumes :	en général produits bruts
Viande :	produits frais
Poisson :	idem viande
Produits laitier :	Soit en portion, soit fini sur site
Fruits :	achetés brut et fabriqués sur place
Dessert :	1 fois par mois, fait maison

Livraisons :

Entrées, Légumes :	2 livraisons par semaine
Viande et poisson :	2 à 3 livraisons par semaine selon menu (poisson livraison vers 11h)
Produits laitier :	2 livraisons par semaine
Fruits :	idem légumes

Production :

L'intégralité des produits est livrée sur le site de production (par exemple le pain)
Lors de menus avec porc, il est servi en général le menu de la veille sans porc.
Les gratins sont finis sur site de production et remis en température sur les sites de distribution

Distribution :

6h15 - Réception des thermoports chaque matin

9h20 - Départ pour les sites de distribution

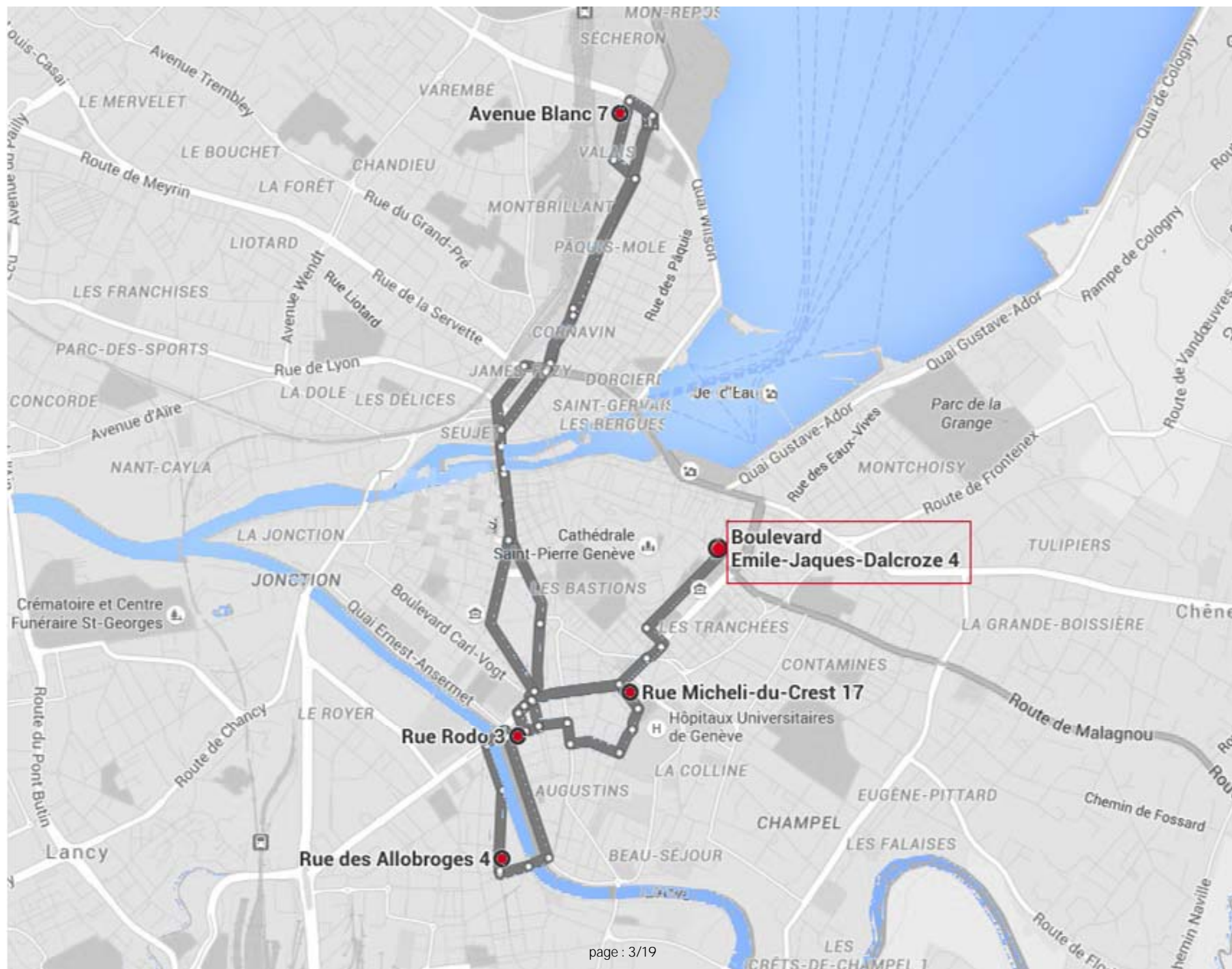
11h00 - Départ en liaisons chaudes École Cité-Jonction 50 cvts

Les thermoports doivent revenir propres et prêts à l'emploi de chaque site de distribution.

Hugo de Senger	Froide	Départ 8h00
Sécheron (Espace de quartier)	Froide	Départ 8h45
Annexe école Sécheron	Froide	Départ 8h45
Ecole Micheli du Crest	Froide	Départ 10h00
Plainpalais (Maison de quartier)	Froide	Départ 10h00
Ecole des Allobroges	Froide	Départ 8h00
Ferdinand Hodler - St Antoine	Froide	Départ 8h45

Cuisine	Réfectoires	Repas par jour					
		Besoins actuels 2015-2016		Besoins 2026		Capacité Théorique	Capacité souhaitée
HUGO de SENGER	Micheli du Crest	137	803		653	730	700
	Ferdinand Hodler	163		192			
	Plainpalais Allobroges	110		170			
	Plainpalais Hugo de Senger	196		291			
	Sécheron	197					

(Chiffres transmis par : Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO) de la ville de Genève)



VOIES DE DROIT

Conformément aux articles 52 et 55 alinéa 1 de la LDAI et 5 du RCDAI, la présente décision peut faire l'objet d'une opposition dans un délai de 5 jours suivant sa notification auprès du chimiste cantonal, service de la consommation et des affaires vétérinaires, case postale 76, 1211 Genève 4 Plainpalais. L'opposition doit être écrite, dûment motivée et contenir des conclusions.

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)	VALEUR	REMARQUE
Composés polaires (huile de friture) [%]	20 %	

REMARQUES

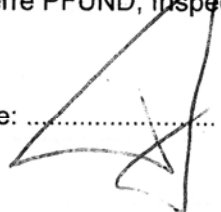
La cuisine est bien gérée, la situation hygiénique est satisfaisante.

DOMAINE D'APPRÉCIATION	REMARQUE
Processus et activités	Au congélateur isoler tous les contenants du sol par un caillebottis.
Locaux, équipements et appareils	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer une finition de la peinture sous la voute par le service concerné. • Corriger la pente du seuil du passage entre la cuisine et les arrières. • Boucher quelques trous aux murs. • Partie en bois près du sol à remettre en état et à protéger.

Date du rapport: 07.11.2014

Responsable de l'inspection:
Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires

Signature:

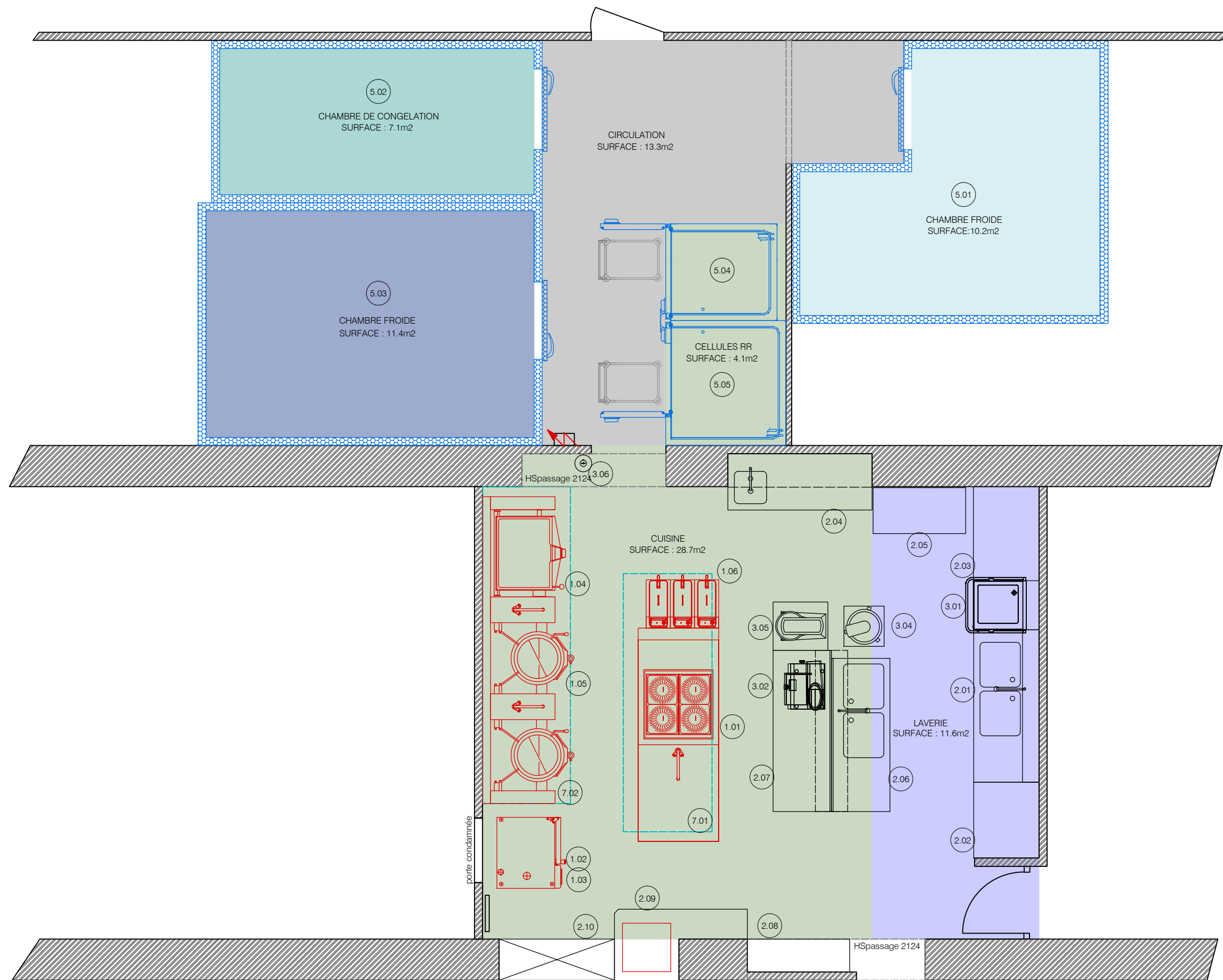


Pour l'entreprise:

La personne soussignée déclare avoir reçu le présent rapport d'inspection.

Signature:





COMPARATIF DE SURFACES :

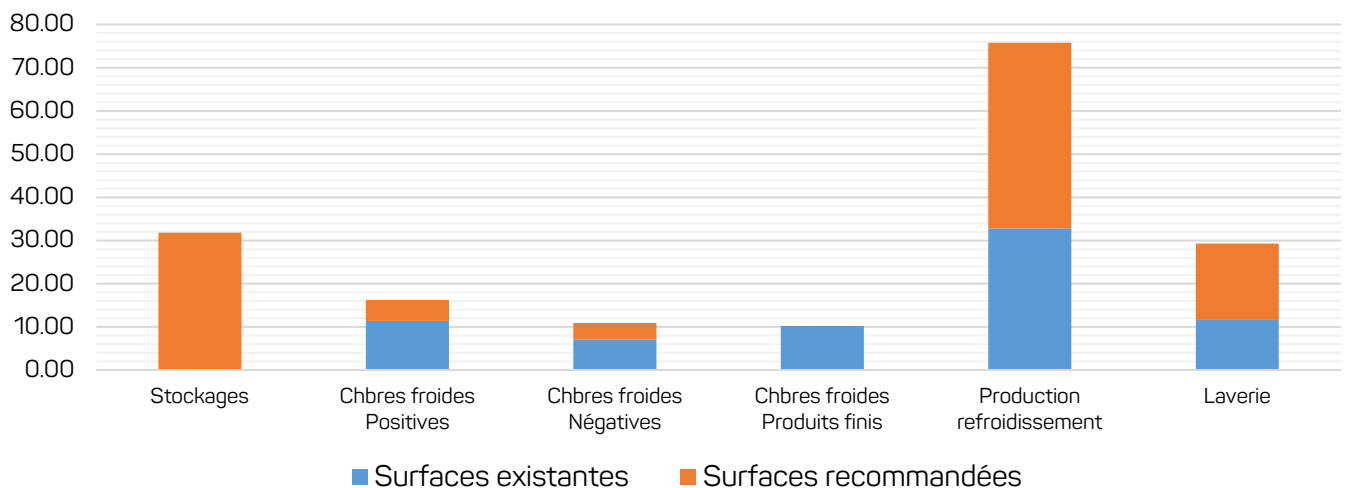
Dans le tableau ci-dessous, nous avons comparé les surfaces existantes de la cuisine, relevées sur site, avec les surfaces minimum recommandées pour une production équivalente.

870	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées	Différence	% de l'existant*
	Bureau		4.00	4.00	
	Vestiaires		10.00	10.00	
	Stockages		31.80	31.80	
	Chbres froides Positives	11.40	16.20	4.80	70.39%
	Chbres froides Négatives	7.10	10.89	3.79	65.21%
	Chbres froides Produits finis	10.20	9.99		102.12%
	Production refroidissement	32.80	75.79	42.99	43.28%
	Laverie	11.60	29.29	17.69	39.61%
	Circulation	13.30	16.44	3.14	80.92%
	Autres				
	Total	86.40	204.38	117.98	42.27%
	Total S. Prod + Laverie	73.10	173.94	100.84	42.03%

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

Ici aussi, il faut prendre en compte le déficit de surface qui est extrêmement important au niveau de la surface de production.

Comparatif de surfaces 2016



Ce tableau met encore plus en évidence ce problème qui conditionne directement la capacité de production. Si les surfaces de stockage froides sont acceptables, la cuisine est beaucoup trop petite.

LISTE TECHNIQUE D'EQUIPEMENT :

Vétusté du matériel :

Dans la liste de matériel suivante, nous pouvons constater que celui-ci est vieillissant.









Cela peut engendrer une cuisson inégale, lenteur de cuisson, par rapport à des équipements de nouvelle génération qui permettraient une cuisson plus rapide, de meilleure qualité et plus homogène des produits.

Concernant la partie laverie normalement au-delà de 250 couverts, il est préférable de créer une laverie indépendante ou au moins de mettre en place un lave-batterie afin de dissocier le lavage de la batterie de celui des services des enfants.






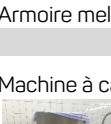




RAPPEL le fait d'avoir du matériel récent permettra sans conteste de :

- Réduire les temps de production
- Augmenter la capacité de production
- Augmenter la qualité des produits finis
- Faire des économies d'énergie substantielles
- Respecter les normes actuellement en vigueur

LISTE DES EQUIPEMENTS - HUGO de SENGER
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES				VETUSTE	
				L (mm)	P (mm)	H (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement
1	Appareils Thermiques								
1.01	Fourneau 4 feux electriques salvis 100k4 	1		1300	1000	900		correct	2020
1.02	Four RATIONNAL 	1	13ans	880	780	1160	10niveaux	correct	2020
1.03	Four RATIONNAL 	1	13ans	880	780	850	6niveaux	correct	2020
1.04	Braisière electrique basculante ROCHAT 	1	10ans	1080	900	900	50Litres	correct	2020
1.05	Marmite basculante ROCHAT 	2	13ans	882	900	900	100Litres	moyen	2018
1.06	Friteuse electrique VALENTINE 	3	30ans	300	600	500		moyen	2018
2	Agencements inox								
2.01	Table inox entrée laverie 2xbassins	1		1890	810	910			
2.02	Table inox entrée laverie	1		940	810	950			
2.03	Table inox sortie laverie 	1		1165	810	910			
2.04	Plan de travail inox 1xbassin 	1		1787	700	900			

LISTE DES EQUIPEMENTS - HUGO de SENGER
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE	
				L [mm]	a. (mm)	H. (mm)		Vétusté	Remplacement
2.05	Etagere inox 5niveaux 	1		1150	570	1160			
2.06	Plan inox zone laverie 2xbassins 	1		1900	710	910			
2.07	Plan de travail inox + 1 rayon + 1etagere haute 	1		2000	710	910			
2.08	Plan de travail + rangement bas mélaminé 3 portes 	1		1270	410	910			
2.09	Plan de travail avec passe-plat + rangements bas melaminé jaune 4 portes 	1		1650	910	910			
2.10	Armoire melaminé jaune 3 portes 	1		1430	500	2100			
3	Machines								
3.01	Machine à capot PLUS 	1	13ans	610	610	700		moyen	2017
3.02	Trancheuse BERKEL OBRECHT	1	10ans						
3.03	Eplucheuse DITO	1	27ans	500	500	900			
3.04	Coupe légumes BRUNNER 	1	30ans	500	500	900		moyen	2017
3.05	Batteur mélangeur BRUNNER 	1	30ans	600	680	900		moyen	2017
3.06	Mixer plongeant ROBOT COUPE MP450 	1	1ans	0	0	0		correct	2028

LISTE DES EQUIPEMENTS - HUGO de SENGER
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES				VETUSTE	
				L (mm)	P (mm)	H (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement
5	Installations frigorifiques								
5.01	Chambre Froide positive	1	10ans	3300	3500	2000	10.2m2		
5.02	Chambre Froide positive	1	15ans	3900	1800	2000	7.1m2		
5.03	Chambre de congélation	1	15ans	4000	2000	2000	11.4m2		
5.04	Cellule refroidissement rapide	1	10ans	1200	1490	2000	270 Kg	correct	2025
5.05	Cellule refroidissement rapide	1	15ans	1550	1490	2000	104 Kg	correct	2020
5.06	Frigo PORKA	2						correct	2025
7	Hottes de ventilation								
7.01	Hotte sur fourneau	1		1100	3200	500			
7.02	Hotte sur braisières	1		3930	1090	440			

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Nombre de couverts par service journalier :

Hugo de Senger	Rue Rodo 3, 1205 Genève	Froide	210
Sécheron (Espace de quartier)	Avenue Blanc 7, 1202 Genève		
Annexe école Sécheron	Avenue de France 15, 1202 Genève	Froide	200
Ecole Micheli du Crest	Rue Micheli du Crest 17, 1205 Genève		
Plainpalais (Maison de quartier)	Rue de la Tour 1, 1205 Genève	Froide	150
Ecole des Allobroges	Rue des Allobroges 4-6, 1205 Genève	Froide	130
Ferdinand Hodler - St Antoine	Boulevard Jacques Dalcroze 4, 1204 Genève	Froide	180
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			870

Capacité du matériel disponible suivant surface de production existante et temps d'occupation :

Formule 1**

La capacité maximale d'une cuisine peut-être calculée en tenant compte des éléments ci-dessus et suivant la formule suivante :

$$\frac{((((\text{Four Nombre de niveaux} + \text{Braisière S en dm}^2 \times 0.3 + \text{Marmites Cap. en L} \times 0.15) \times \text{Enfant 1.25}) / 0.5) \times 1000)}{\text{Temps d'occupation}} = \text{xx cvts/jour}$$

Liaison froide 52

donc

$$\frac{((((16 + (48 \times 0.3) + (200 \times 0.15)) \times 1.25) \times 0.5) \times 1000)}{52} = 730 \text{ cvts/jour}$$

Formule 2**

La capacité est calculée par type de matériel à disposition et en tenant compte du temps d'utilisation et de la surface de production réelle mise en rapport avec la surface de production recommandée.

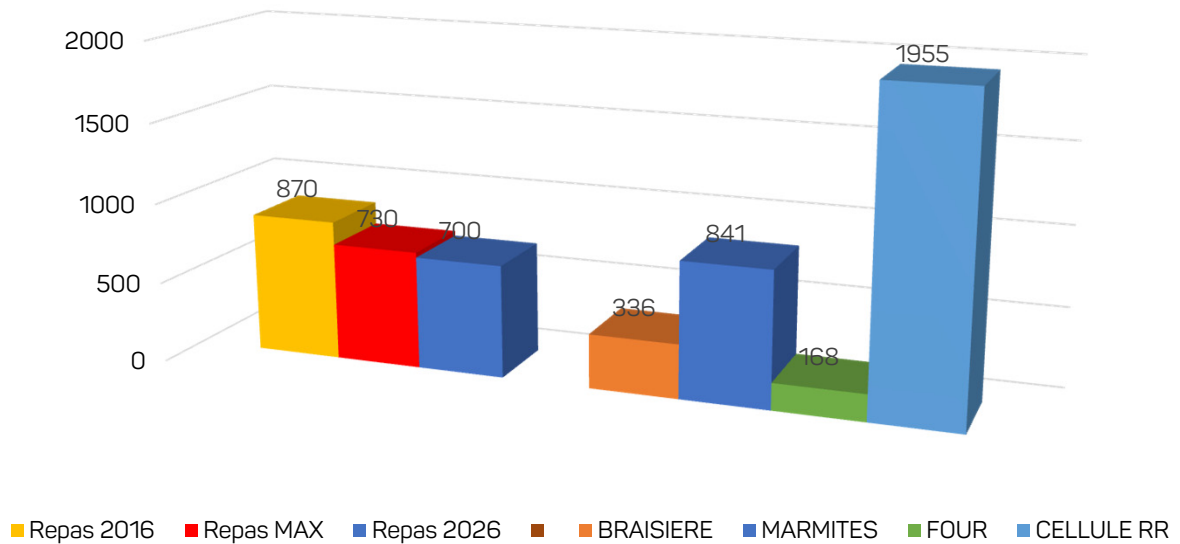
Soit :

Braisière	(((Surface en dm ² /30) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	336 cvts/jour
Marmite	(((Capacité en litre/50) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	841 cvts/jour
Four	(((Nbre de niveau/20) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	168 cvts/jour
Cellule RR	(((Capacité en kg/110) X 1000) X Temps d'occupation) =	1955 cvts/jour

870	Type de matériel	Braisière surface en dm ²	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
	Capacité	48	200	16	430	50.00%	42.03%	730
HUGO de SENGER	Nbre de repas Max par type	336	841	168	1955	-	-	-

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Mise en évidence :



En l'état actuel des choses et sans tenir compte des difficultés d'accès puisque cette cuisine est située au deuxième étage du bâtiment et que les approvisionnements se font au moyen d'un monte charge ouvert, nous constatons que la capacité maximale déterminée par les calculs est inférieure à la production journalière.

Cela est rendu possible par la très grande capacité des cellules de refroidissement rapide qui autorisent plusieurs tournées de braisières et de marmites.

SYNTHESE :

Tous les éléments contenus dans ce document nous ont, soit été fourni par vos services (rapports du SCAV), ou bien nous ont été communiqués sur place lors de l'entretien avec le chef de cuisine.

Le plan de l'existant a été réalisé lors d'un relevé effectué par nos soins sur site.

Une série de photos jointes en annexe en version informatique, permet de visualiser l'existant au moment du relevé. Toutes les plaques signalétiques des appareils qui étaient visibles ont également été photographiées.

L'ensemble des informations générales ainsi que les visites sur place et l'entretien avec le chef de cuisine permettent d'appréhender la partie non quantifiable de la production.

Surface :

Dans l'idéal, il faut augmenter, la surface de production afin de pouvoir ajouter divers équipements, ainsi que la surface dédiée au lavage.

Matériel :

Mise en place d'un four Combisteamer 20 niveaux à chariots ainsi qu'une braisière.

Sources :

* Traité d'ingénierie hôtelière

** Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie

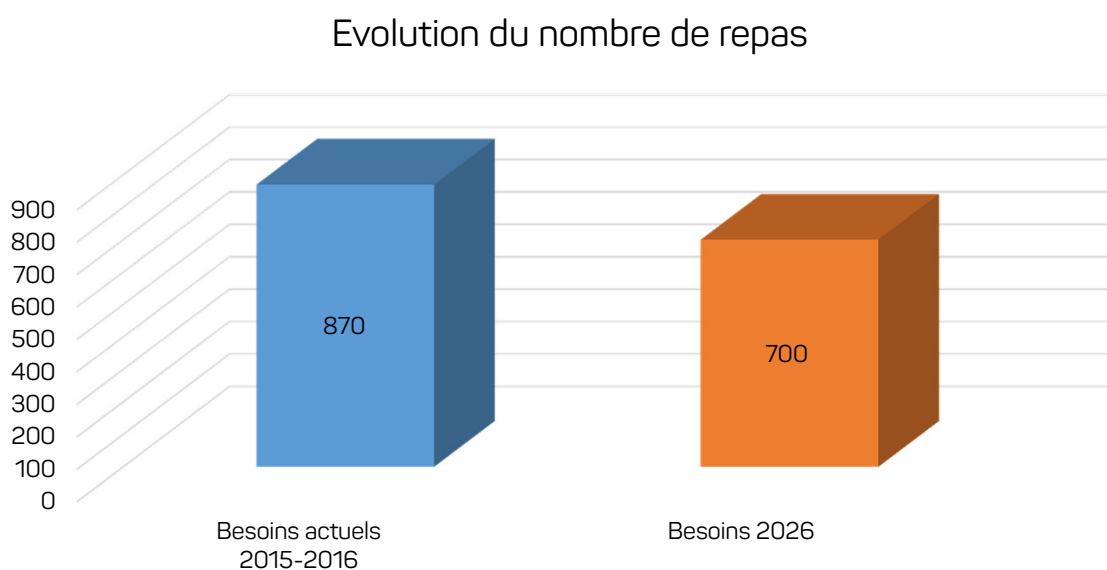
PHOTOS DE LA CUISINE ACTUELLE :



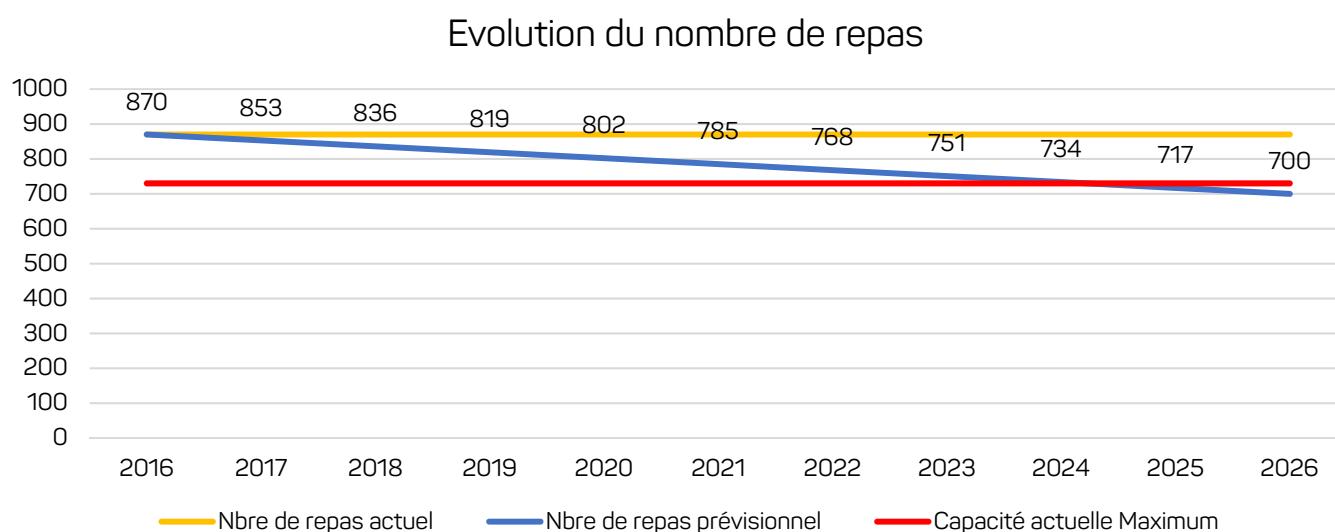


PROJECTION VERS 2026

EVOLUTION DU NOMBRE DE REPAS SERVIS PAR JOUR :



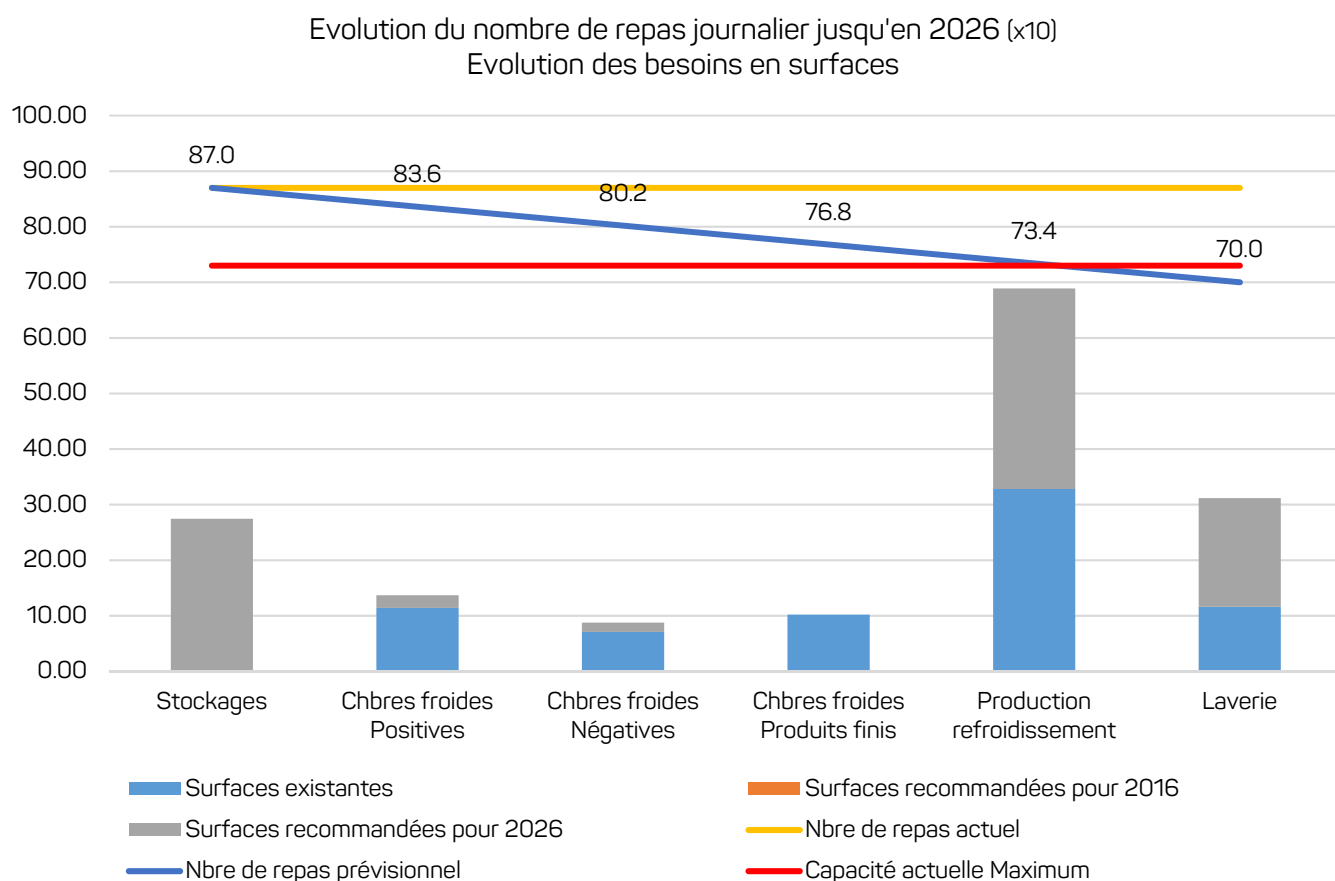
Compte tenu des informations mises à disposition par le Service des Ecoles, le nombre de repas devrait considérablement être réduit et par conséquent passer en dessous de la capacité maximum calculée. Comme montré dans le tableau ci-dessous.



COMPARATIF DES SURFACES :

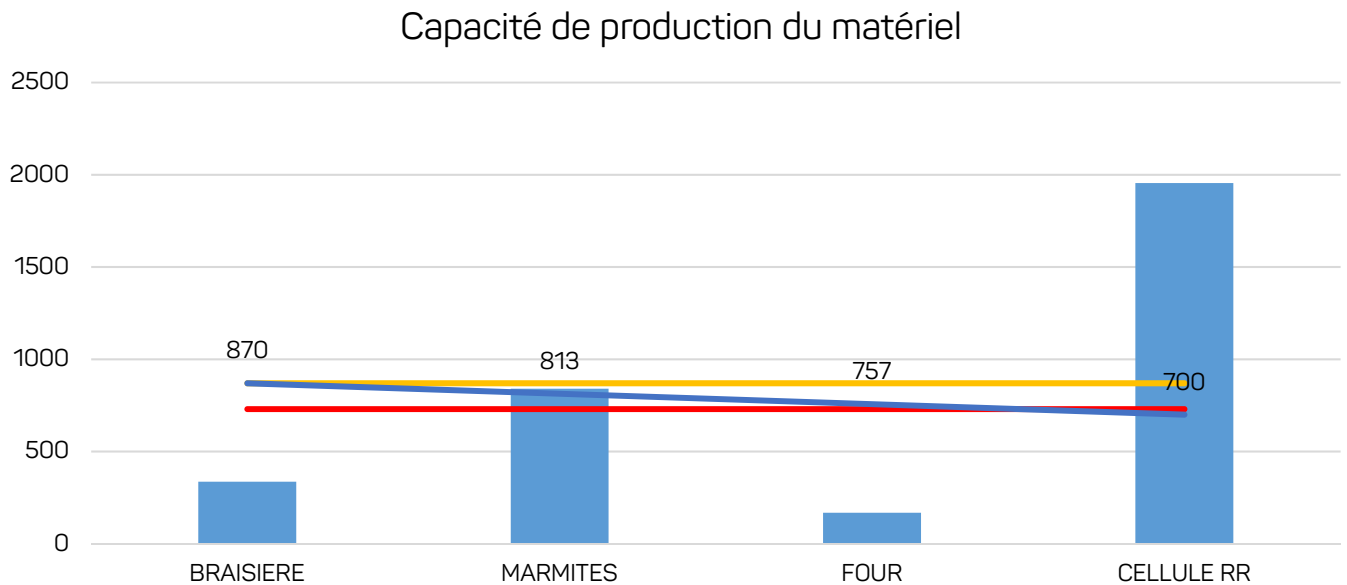
700	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées pour 2026	Différence	% de l'existant*
	Bureau		4.00	4.00	
	Vestiaires		10.00	10.00	
	Stockages		27.45	27.45	
	Chbres froides Positives	11.40	13.68	2.28	83.32%
	Chbres froides Négatives	7.10	8.74	1.64	81.19%
	Chbres froides Produits finis	10.20	9.09	-1.11	112.15%
	Production refroidissement	32.80	68.90	36.10	47.61%
	Laverie	11.60	31.17	19.57	37.22%
	Circulation	13.30	15.10	1.80	88.06%
	Autres				
	Total	86.40	188.14	101.74	45.92%
	Total S. Prod + Laverie	73.10	159.04	85.94	45.96%

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%



Même si le nombre de repas sera réduit d'ici à 2026, il n'en reste pas moins que la cuisine ne dispose pas de la surface minimum nécessaire à la production de cette quantité de repas.

CAPACITE DE PRODUCTION :



Comme montré dans les chapitres précédents, le matériel existant n'est déjà pas suffisant pour la capacité actuelle. En tenant compte d'une éventuelle diminution de production, il n'en reste pas moins que ce matériel n'est pas suffisant.

La capacité de ces matériels, notamment la braisière et les fours, sont particulièrement déficitaires et le graphique nous montre que malgré la diminution du nombre de repas à produire, les ces équipements sont sous dimensionnés.

Seule la capacité des cellules de refroidissement rapide permet de produire autant car elle autorise plusieurs tournées de braisière et marmite.

SYNTHESE :

Matériel :

Fours supplémentaires

Braisières supplémentaires

Surface :

Il est nécessaire de trouver une solution pour agrandir le local de production.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - HUGO de SENGER
Février 2016

POSITION	DESSCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE																	TOTAL
				L	a	h		Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	
1	Appareils Thermiques																								
1.01	Fourneau 4 feux electriques salvis 100k4	1		1300	1000	900		correct	2020					5000											
1.02	Four RATIONNAL	1	13ans	880	780	1160	10niveaux	correct	2020					12000											
1.03	Four RATIONNAL	1	13ans	880	780	850	6niveaux	correct	2020					8000											
1.04	Braisière electrique basculante ROCHAT	1	10ans	1080	900	900	50Litres	correct	2020					20000											
1.05	Marmite basculante ROCHAT	2	13ans	882	900	900	100Litres	moyen	2018			70000													
1.06	Friteuse electrique VALENTINE	3	30ans	300	600	500		moyen	2018			27000													
2	Agencements inox																								
2.01	Table inox entrée laverie 2xbassins	1		1890	810	910																			
2.02	Table inox entrée laverie	1		940	810	950																			
2.03	Table inox sortie laverie	1		1165	810	910																			
2.04	Plan de travail inox 1xbassin	1		1787	700	900																			
2.05	Etagere inox 5niveaux	1		1150	570	1160																			
2.06	Plan inox zone laverie 2xbassins	1		1900	710	910																			
2.07	Plan de travail inox + 1 rayon + 1etagere haute	1		2000	710	910																			
2.08	Plan de travail + rangement bas mélaminé 3 portes	1		1270	410	910																			
2.09	Plan de travail avec passe-plat + rangements bas melaminé jaune 4 portes	1		1650	910	910																			
2.10	Armoire melaminé jaune 3 portes	1		1430	500	2100																			
3	Machines																								
3.01	Machine à capot PLUS	1	13ans	610	610	700		moyen	2017		10000														
3.02	Trancheuse BERKEL OBRECHT	1	10ans																						
3.03	Eplucheuse DITO	1	27ans	500	500	900																			
3.04	Coupe légumes BRUNNER	1	30ans	500	500	900		moyen	2017																
3.05	Batteur mélangeur BRUNNER	1	30ans	600	680	900		moyen	2017																
3.06	Mixer plongeant ROBOT COUPE MP450	1	1ans					correct	2028																
5	Installations frigorifiques																								
5.01	Chambre Froide positive	1	10ans	3300	3500	2000	10.2m2																		
5.02	Chambre Froide positive	1	15ans	3900	1800	2000	7.1m2																		
5.03	Chambre de congélation	1	15ans	4000	2000	2000	11.4m2																		
5.04	Cellule refroidissement rapide	1	10ans	1200	1490	2000	270 Kg	correct	2025					17800											
5.05	Cellule refroidissement rapide	1	15ans	1550	1490	2000	104 Kg	correct	2020																
5.06	Frigo PORKA	2						correct	2025					8000											
7	Hottes de ventilation																								
7.01	Hotte sur fourneau	1		1100	3200	500																			
7.02	Hotte sur braisières	1		3930	1090	440																			
TOTAL											10000	97000		70800											177800

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

POSITION	DESSCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE																	TOTAL
				L	a	h		Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	
	Braisière supplémentaire	1					64 dm2			45000														45000	
	Marmites supplémentaire																								
	Four supplémentaire	1					59 niveaux			78000														78000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire																								
TOTAL										123000														123000	246000
	Chambre Froide Positive (*)	1					5.5 m3			7000														7000	
	Chambre froide Négative (*)	1					3.9 m3			5500														5500	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1																							
TOTAL										12500														12500	25000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										135500	10000	97000		70800										135500	448800

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.



ID2A

architecture

Adresse :	Ch. Des Quatre Vents 7E CH - 1166 Perroy
Téléphone :	+41 21 825 51 51
Email :	info@id2a.ch
Website :	www.id2a.ch

AUDIT
DES CUISINES DE PRODUCTION
DES ECOLES
DE LA VILLE DE GENEVE

Service Écoles et Institutions
pour l'Enfance

LE CORBUSIER

Avril 2016



V I L L E D E
G E N È V E

Restaurant scolaire Le Corbusier

Rue Le Corbusier 2

1208 Genève

Sommaire :

Cuisine actuelle	
Informations générales	page 1
Rapports du SCAV	page 4
Plan de la cuisine	page 9
Comparatif de surfaces 2016	page 10
Liste technique d'équipement	page 11
Capacité de production actuelle et maximale	page 14
Synthèse	page 16
 Projection vers 2026 (besoins futurs)	 page 19
 Synthèse	 page 21
 Budget prévisionnel et de remplacement	 page 22

CUISINE ACTUELLE

INFORMATIONS GENERALES :

Livraisons et Liaisons :

Ecole Le Corbusier	Rue Le Corbusier 2, 1208 Genève	Chaude	220
Ecole de Contamines	Rue Michel Chauvet 22, 1208 Genève	Froide	190
Ecoles de Contamines S/S	Rue Michel Chauvet 22, 1208 Genève	Froide	40
Ecole des Roches	Ch. De Roches 21, 1208 Genève	Froide	105
Ecoles des Allières	Av. des Allières 9, 1208 Genève	Froide	150
Ecole du 31 Décembre	Rue du 31 Décembre 63, 1207 Genève	Chaude	120
Ecole de Pré-Picot	Ch. Franck Thomas 31, 1208 Genève	Froide	160
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			985

Ressources :

1 chef	40h	100%
1 aide de cuisine	40h	100%
1 aide (pas de prod.)	30h	75%
1 second	28h	70%
1 aide de cuisine	12h	30%

Matières premières :

Entrées, Légumes :	en général de 3° gamme (épluché/coupé) sauf ratatouille
Viande :	100% de frais
Poisson :	100% de frais
Produits laitier :	Soit en portion, soit fini sur site
Fruits :	Achat en vrac sauf pour les salades de fruits qui sont achetées sous-vide
Dessert :	Achat de produits finis

Livraisons :

Entrées, Légumes :	1 livraison tous les deux jours
Viande et poisson :	livraison quotidienne en fonction des repas
Produits laitier :	livraison quotidienne en fonction des repas
Fruits :	idem légumes

Production :

L'intégralité des produits est livrée sur le site de production (par exemple le pain)

Les gratins de pommes de terre sont préparés de la manière suivante : cuisson pommes de terre dans la braisière, mise en bacs GN pour gratiner au four puis passage en cellule de refroidissement rapide et stockage réfrigéré.

Les soupes et les purées sont envoyées en liaison chaude aux sites de distribution

Journée type :

6 à 7h préparation des entrées et des desserts.

Entre 7h30 et 8h00 maximum, départ des repas pour la distribution. 10h15 pour liaison chaude.

9h à 10h production des légumes et féculents.

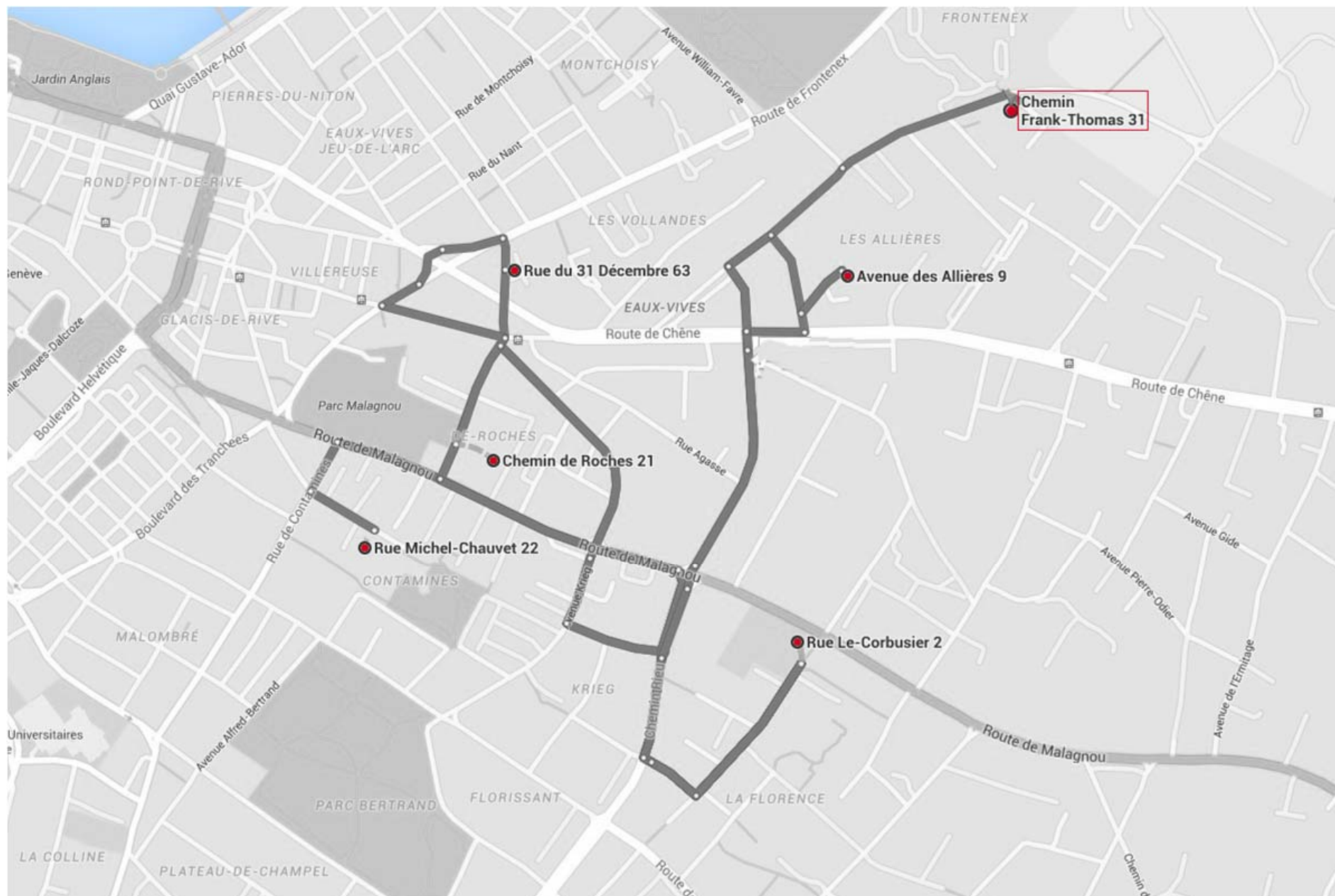
Distribution :

Les thermoports doivent revenir, propres et prêts à l'emploi, de chaque site de distribution.

Ecole Le Corbusier	Chaude	Départ 10h15
Ecole de Contamines	Froide	Départ 8h00
Ecoles de Contamines S/S	Froide	Départ 8h00
Ecole des Roches	Froide	Départ 8h00
Ecoles des Allières	Froide	Départ 8h00
Ecole du 31 Décembre	Chaude	Départ 10h15
Ecole de Pré-Picot	Froide	Départ 8h00

Cuisine	Réfectoires	Repas par jour					
		Besoins actuels 2015-2016		Besoins 2026		Capacité Théorique	Capacité souhaitée
LE CORBUSIER	31.déc	104	882	127	1196	780	1300
	Allière	124		191			
	Contamines	212		290			
	Corbusier	200		280			
	Pré Picot	147		191			
	Roches	95		117			

(Chiffres transmis par : Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO) de la ville de Genève)





RAPPORT D'INSPECTION - DÉCISION

N° D'INSPECTION:15-GE-46181

V 1



RAISON SOCIALE / NOM: ASSOCIATION DU RESTAURANT SCOLAIRE
FLORISSANT-MALAGNOU

Adresse: Rue Le-Corbusier 2

NPA et localité: 1208 Genève

N° de l'entreprise: 13486

Personne responsable: Madame Sue PUTALLAZ

DESCRIPTION DE L'INSPECTION

Motif de l'inspection: Vérification du respect des dispositions du droit alimentaire et des autres ordonnances dont l'organe de contrôle a la charge
Date: 05 novembre 2015 Heure de début et de fin: 09:00 - 10:30
Personne(s) présente(s): Arnaud BOYER
Organe de contrôle: Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires
Domaines contrôlés: Concept d'autocontrôle; Produits; Processus et activités; Locaux, équipements et appareils
Un prélèvement d'échantillon(s) a été effectué lors de cette inspection.

INTRODUCTION

Une augmentation du nombre de repas préparés par l'équipe de cuisine est effective depuis le début de l'année scolaire de septembre 2015 (950 r/j. en lieu de 850r/j.).

Sur le procès-verbal de la précédente inspection, une remarque indiquait la limite probable de la capacité de production.

Constats :

- Le concept de la cuisine n'a, semble-t-il, pas évolué depuis ma remarque de 2014.
- Des plats préparés sont conservés dans la chambre froide à légumes.
- La capacité de cellule actuelle n'est pas suffisante (une autre cellule est en cours d'achat).
- Le stockage des "themoports" n'est pas adéquat (un container situé à l'extérieur de la cuisine est prévu pour améliorer la situation).
- Du désordre est existant du fait de l'augmentation probable des plats préparés (vestiaires et économat avec du stockage inadéquat).

MANQUEMENTS CONSTATÉS - MESURES - VOIES DE DROIT

Lors de cette inspection, les contrôles ont été effectués par sondage. Seuls les manquements constatés à cette occasion sont énumérés ci-après. En application des art. 27-30 LDAI, ils sont contestés et font l'objet des mesures notifiées:

MANQUEMENTS CONSTATÉS - Concept d'autocontrôle	MESURES ORDONNÉES	DÉLAIS	BASES LÉGALES
--	-------------------	--------	---------------

MANQUEMENTS CONSTATÉS - Concept d'autocontrôle	MESURES ORDONNÉES	DÉLAIS	BASES LÉGALES
1. Le concept d'autocontrôle est incomplet et peu documenté pour une structure de cette taille (concept, directives et feuilles de contrôle). La cuisine centrale prépare 350 repas/jour de travail. Ce constat a déjà été relevé lors de la précédente inspection du 5 décembre 2014.	Mettre en place des documents d'autocontrôle adaptés à l'entreprise et à son activité. Envoyer au SCAV le choix du prestataire ou la solution choisie pour compléter votre autocontrôle.	11.12.2015	ODAIOUT art. 49 à 55

LÉGENDE: LDAI: Loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0)
 ODAIOUT: Ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02)
 OHyg: Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène (RS 817.024.1)

DECISION

Revoir le concept de la cuisine (augmentation de la surface attribuée à la production alimentaire ou diminution du nombre de repas préparés par l'unité).

Mettre en place un autocontrôle dans un délai d'un mois.

Prévoir une paroi de séparation pour le nouveau lieu de la cellule de refroidissement rapide.

VOIES DE DROIT

Conformément aux articles 52 et 55 alinéa 1 de la LDAI et 5 du RCDAL, la présente décision peut faire l'objet d'une opposition dans un délai de 5 jours suivant sa notification auprès du chimiste cantonal, service de la consommation et des affaires vétérinaires, case postale 76, 1211 Genève 4 Plainpalais. L'opposition doit être écrite, dûment motivée et contenir des conclusions.

INSOUMISSION À DÉCISION DE L'AUTORITÉ

L'inexécution des mesures notifiées ci-dessus constitue une infraction pénale punissable de l'amende (en application de l'art. 292 du code pénal : « celui qui ne se sera pas conformé à une décision à lui signifiée, sous la menace de la peine prévue au présent article, par une autorité ou un fonctionnaire compétents sera puni d'une amende »).

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)	VALEUR	REMARQUE
Huile de friture [% de composés polaires]	10 %	
Nombre de produits GRTA contrôlés	10	Conformes

REMARQUES

La cuisine est bien entretenue par l'équipe de cuisine.

DOMAINE D'APPRÉCIATION	REMARQUE
------------------------	----------

DOMAINE D'APPRÉCIATION	REMARQUE
Locaux, équipements et appareils	<ul style="list-style-type: none">• Prévoir le changement du joint de sol de la cellule de refroidissement rapide pour le premier trimestre de l'année 2016.• Une plaque de carrelage à remettre en état autour d'une grille d'écoulement.

CIRCONSTANCES AGGRAVANTES

Le/s manquement/s 1 a/ont déjà été notifié/s lors d'un précédent contrôle. Les constats faits durant la présente inspection montrent que les mesures ordonnées à cette occasion n'ont pas été correctement exécutées; il s'agit ainsi d'un cas de récidive.

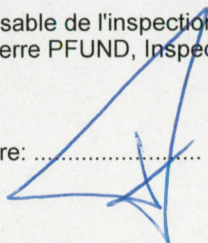
SUITES

Le cas est transmis au chimiste cantonal pour suites administratives ou pénales éventuelles.

Date du rapport: 05.11.2015

Responsable de l'inspection:
Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires

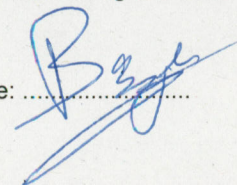
Signature:



Pour l'entreprise:

La personne soussignée déclare avoir reçu le présent rapport d'inspection.

Signature:





RAPPORT DE PRÉLÈVEMENT N° 15-GE-46181

V 1



RAISON SOCIALE / NOM: ASSOCIATION DU RESTAURANT SCOLAIRE
FLORISSANT-MALAGNOU

Adresse: Rue Le-Corbusier 2

NPA et localité: 1208 Genève

N° de l'entreprise: 13486

Personne responsable: Madame Sue PUTALLAZ

DESCRIPTION DU PRÉLÈVEMENT

Motif du prélèvement: Contrôle officiel
Date et heure du prélèvement: 05 novembre 2015 à 09:00
Personne(s) présente(s): Arnaud BOYER

Organe de contrôle: Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires

N° échantillon	Description de l'échantillon	Pays de production	a: Type de condit. d'origine b: Endroit de prélèvement c: Référence (n° d'article)	Quantité d: prélevée e: en stock	Température [°C] f: échantillon g: installation	h: Datage i: Lot	Valeur [Fr.] m: achat n: vente
15-86742	Roti de porc, préparation maison	-	a: - b: chambre froide c: -	d: env. 100 g e: -	f: 4 g: -	h: - i: -	m: - n: -
Compléments: Date de fabrication: du 4 10; Conditionnement d'origine de l'échantillon: bac inox non filmé							
15-86743	Gratin de courgettes, préparation maison	-	a: - b: chambre froide c: -	d: env. 100 g e: -	f: 7 g: -	h: - i: -	m: - n: -
Compléments: Date de fabrication: du 4 10; Conditionnement d'origine de l'échantillon: gratin de courgettes non filmé							
15-86744	Spatzlis	-	a: - b: cuisine c: -	d: env. 100 g e: -	f: 12 g: -	h: - i: -	m: - n: -
Compléments: Date de fabrication: 5 10; Conditionnement d'origine de l'échantillon: passoire							
15-86745	Julienne de légumes	-	a: - b: cuisine c: -	d: env. 100 g e: -	f: 14 g: -	h: - i: -	m: - n: -
Compléments: Date de fabrication: 5 10; Conditionnement d'origine de l'échantillon: passoire							

N° échantillon	Description de l'échantillon	Pays de production	a: Type de condit. d'origine b: Endroit de prélèvement c: Référence (n° d'article)	Quantité d: prélevée e: en stock	Température [°C] f: échantillon g: installation	h: Datage i: Lot	Valeur [Fr.] m: achat n: vente
15-86746	Eau froide du réseau de distribution, prélevée au robinet de la plonge	Genève	a: - b: cuisine c: -	d: 250 ml. e: -	f: 14 g: -	h: - i: -	m: - n: -
Compléments: Remarque: réseau SIG							

BASE LÉGALE: ordonnance du DFI sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS 817.025.21).

L'échantillon (prix d'achat) peut être remboursé sur présentation de ce rapport de prélèvement, accompagné d'un bulletin de versement et pour autant que sa valeur soit supérieure à 5 francs, dans les 3 mois qui suivent la réception d'un rapport d'analyse mentionnant: "Echantillon conforme", à l'adresse figurant sur le présent rapport de prélèvement.

Responsable du prélèvement:
Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires

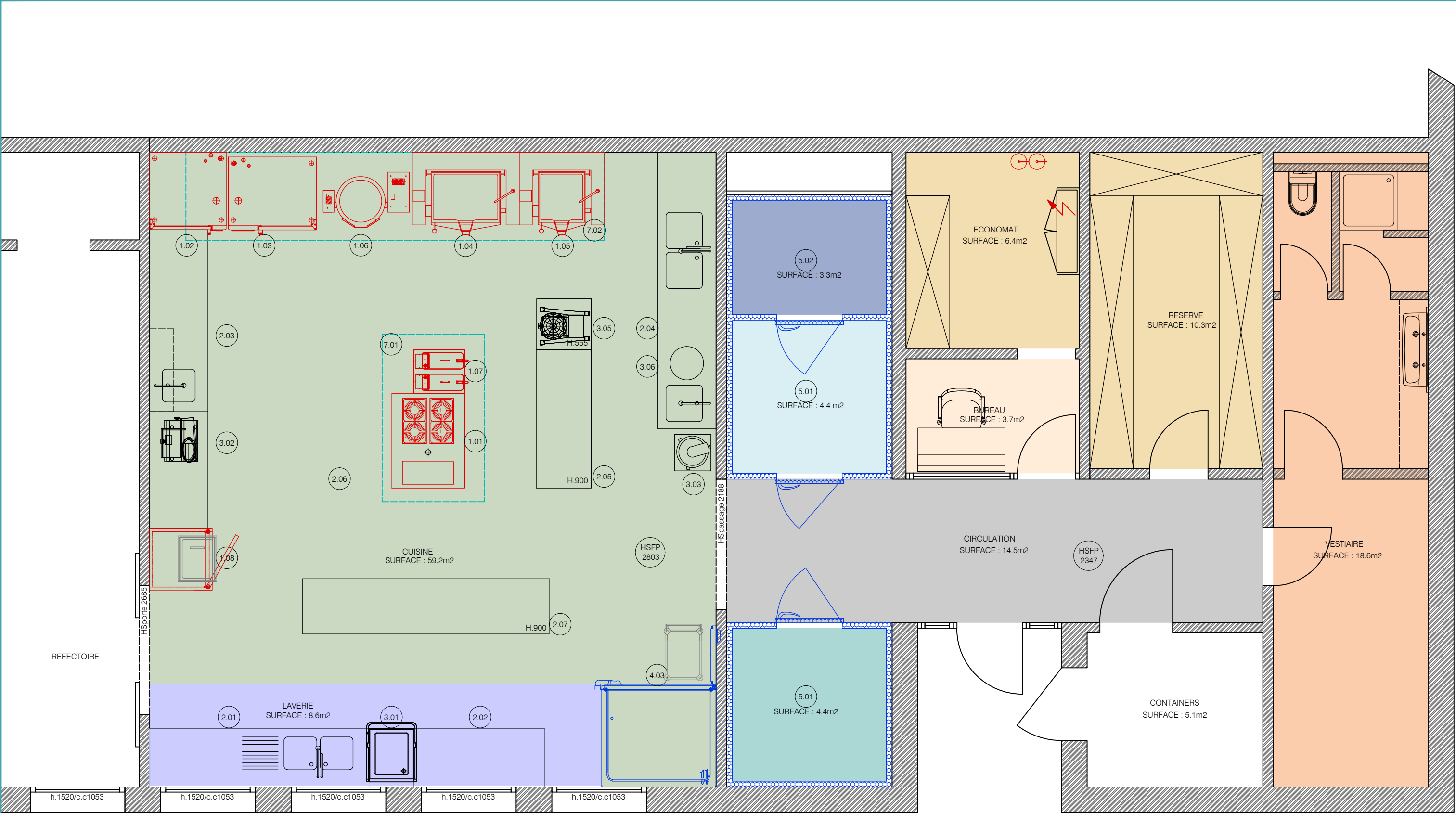
Pour l'entreprise:
La personne soussignée atteste l'exactitude des indications ci-dessus.

Signature:

Signature:

Réservé à l'usage du laboratoire					
Echantillon(s) transmis par:	Date de réception:	Heure de réception:	Réceptionné(s) par:	Température de/des échantillon(s):	Local / installation de stockage:
Remarque(s):					





<p>CHEMIN DES QUATRE VENTS, 7E CH 1166 PERROY (VD) TEL : +41 21 825 51 51 @ : INFO@ID2A.CH W : WWW.ID2A.CH</p>	<p>TITRE : LE CORBUSIER - PLAN FORMAT : Format A3 ECHELLE : 1:50 CREE LE : 02/12/2015 MODIFIE LE : 31/03/2016 DESSINE PAR : C.P</p>	<p>DOSSIER n° : 1511070_Le Corbusier_20160112 CLIENT : SERVICE DES ECOLES ADRESSE : CUISINE de LE CORBUSIER Rue Le Corbusier 2 CH - 1208 Genève EM@IL :</p>	<p>DESCRIPTION DU PROJET : RE-IMPLANTATION DE LA CUISINE PHASE DU PROJET : PHASE DU PROJET : ETUDE OBSERVATIONS : SURFACE TOTALE : 133.4m2</p>
--	---	---	--

COMPARATIF DE SURFACES :

Dans le tableau ci-dessous, nous avons comparé les surfaces existantes de la cuisine, relevées sur site, avec les surfaces minimum recommandées pour une production équivalente.

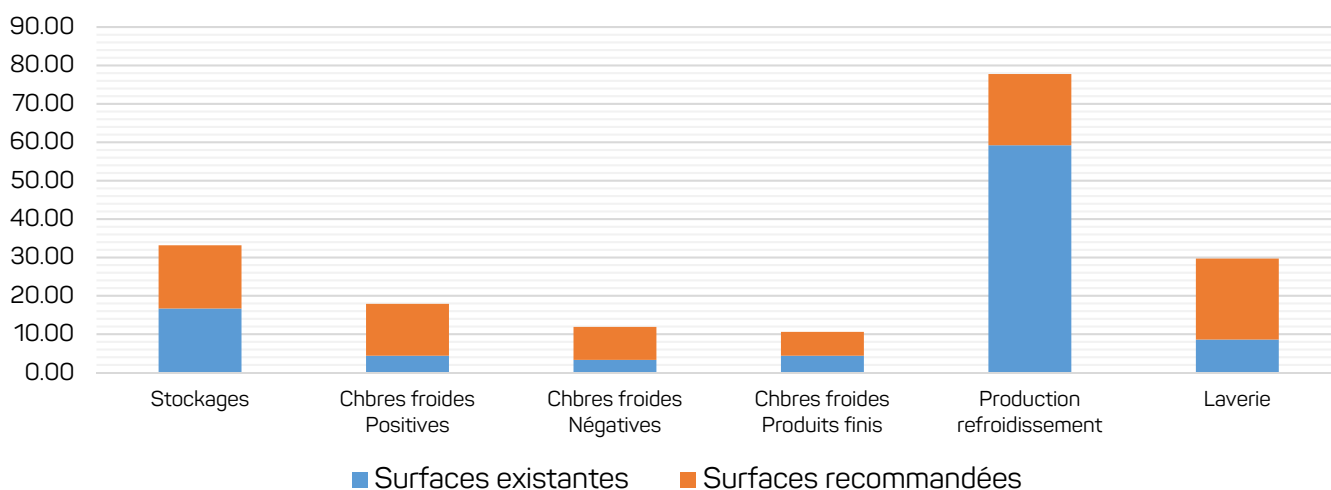
985	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées	Différence	% de l'existant*
	Bureau	3.70	4.00	0.30	92.50%
	Vestiaires	18.60	10.00	-8.60	186.00%
	Stockages	16.70	33.16	16.46	50.37%
	Chbres froides Positives	4.40	17.90	13.50	24.59%
	Chbres froides Négatives	3.30	11.89	8.59	27.76%
	Chbres froides Produits finis	4.40	10.59	6.19	41.55%
	Production refroidissement	59.20	77.75	18.55	76.15%
	Laverie	8.60	29.70	21.10	28.96%
	Circulation	14.50	17.00	2.50	85.31%
	Autres				
	Total	133.40	211.97	78.57	62.93%
	Total S. Prod + Laverie	96.60	180.97	84.37	53.38%

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

Il apparait très nettement que nous avons un déficit, notamment en surfaces de :

Stockages qui ne sont qu'à 50%
 Chambres froides positives, l'existant ne représente que 25%
 Chambres froides négatives, l'existant ne représente que 27%
 Chambres froides de stockage, l'existant ne représente que 41%
 La surface de production n'est qu'à 76%
 Laverie, l'existant ne représente que 29%

Comparatif de surfaces 2016



Sur ce graphique, les déficits apparaissent très clairement et l'on constate que les zones de stockage et de chambre froide devraient être profondément remaniées. En revanche la taille de la zone de production est acceptable.

LISTE TECHNIQUE D'EQUIPEMENT :

Dans la liste de matériel suivante, nous pouvons constater que celui-ci est vieillissant, surtout en ce qui concerne les fours.

Dans cette cuisine les fours sont non seulement sous dimensionnés mais ils sont également anciens ! Cela engendre différents problèmes. Cuisson inégale, lenteur de cuisson par rapport à un four de nouvelle génération qui va permettre une cuisson plus rapide, de meilleure qualité et plus homogène des produits.

En second élément critique de cette cuisine nous retrouvons la cellule de refroidissement qui est elle aussi vieillissante donc forcément moins rapide que des modèles actuels. Pour rappel, les normes d'hygiène en vigueur afin de limiter tout risque de contamination alimentaire exigent que le passage de +63° à +5° doit être inférieur à 120 min.



Dans le cas présent, la production est de plus de 980 couverts, l'équipe de cuisine effectue des cuissons provenant des fours, de la marmite ainsi que des braisières. Il est essentiel qu'ils puissent les passer en cellule dans les temps exigés afin de ne pas courir de risques inutiles.

Concernant la partie laverie normalement au-delà de 250 couverts, il est préférable de créer une laverie indépendante ou au moins de mettre en place un lave-batterie afin de dissocier le lavage de la batterie de celui des services des enfants.






RAPPEL le fait d'avoir du matériel récent permettra sans conteste de :

- Réduire les temps de production
- Augmenter la capacité de production
- Augmenter la qualité des produits finis
- Faire des économies d'énergie substantielles

LISTE DES EQUIPEMENTS - LE CORBUSIER Février 2016

POSITION	DESSCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES				VETUSTE	
				L [mm]	P. (mm)	H. (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement
1	Appareils Thermiques								
1.01	Fourneau 4 feux gaz ELRO sur four GN 1/1 + 1 bain marie 	1	1988	1300	1000	900		moyen	2020
1.02	Four ROCHAT GN 2/1 	1	1996	1170	900	1200	10niveaux	à changer	2016
1.03	Four ELECTROLUX 	1	2008	1210	1000	1200	10niveaux	moyen	2023
1.04	Braisière électrique basculante Technyform grand modèle	1	2009	1460	970	900	145Litres 60dm²	correct	2024
1.05	Braisière électrique basculante Technyform petit modèle	1	2009	1165	970	900	100Litres 40dm²	correct	2024
1.06	Marmite basculante EasyMobil Joni Foodline 	1	2009	1200	1200	900	100Litres	correct	2024
1.07	Friteuse électrique VALENTINE 	2	1988	300	700	900		correct	2025
1.08	Terminal remise en t° THERMINAL SOCAMEL GN2/1 	1	1986	850	860	1200	10niveaux	Moyen	2023
2	Agencements inox								
2.01	Table inox zone entrée laverie 2xbassins	1		3016	800	900		correct	
2.02	Table inox zone sortie laverie 	1		1800	800	900		correct	
2.03	Plan de travail inox 1xbassin  	1		4090	800	900			

LISTE DES EQUIPEMENTS - LE CORBUSIER Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE	
				L [mm]	P. (mm)	H. (mm)		Vétusté	Remplacement
2.04	Plan de travail inox 2xbassins et 1xbassin 	1		3800	800	900			
2.05	Plan de travail + 2 rayons	1		1900	750	900			
2.06	Plan de travail + 2 rayons	1		2900	750	900			
2.07	Plan de travail + 2 rayons	1		3400	750	900			
3 Machines									
3.01	Machine à capot HOBART 	1	2009	615	730	700		correct	2024
3.02	Trancheuse MR TG300 Rouviere diam.30cm 	1	+7ans					correct	
3.03	Eplucheuse LIPS 	1	1988	500	500	900		moyen	
3.04	Coupe légumes BRUNER	1							
3.05	Batteur mélangeur LIPS Cjunior 2K/100 	1	+27ans	700	750	900		moyen	
3.06	Essoreuse SZE 50E	1	+27ans	1988				moyen	
5 Installations frigorifiques									
5.01	Chambre Froide positive	2	1989	2100	2115	2000	4.4m2	moyen	
5.02	Chambre de congélation - groupe froid de 2013	1	1989	2160	1600	2000	3.3m2	moyen	
5.03	Cellule refroidissement rapide FRIGINOX RRX3FS	1	2004	1500	1170	2000	160kg	moyen	2020
5.04	Congélateur ELECTROLUX en salle	1	+8ans					moyen	2018
5.05	Frigo ménager en salle	1	+2ans					moyen	2018
7 Hottes de ventilation									
7.01	Hotte sur fourneau 8xfiltres	1		2300	1406	840		correct	
7.02	Hotte sur four et braisière 1x400cm 5filtres et 2x200cm sans filtres	1		5746	1210	840		moyen	

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Nombre de couverts par service journalier :

Ecole Le Corbusier	Rue Le Corbusier 2, 1208 Genève	Chaude	220
Ecole de Contamines	Rue Michel Chauvet 22, 1208 Genève	Froide	190
Ecoles de Contamines S/S	Rue Michel Chauvet 22, 1208 Genève	Froide	40
Ecole des Roches	Ch. De Roches 21, 1208 Genève	Froide	105
Ecoles des Allières	Av. des Allières 9, 1208 Genève	Froide	150
Ecole du 31 Décembre	Rue du 31 Décembre 63, 1207 Genève	Chaude	120
Ecole de Pré-Picot	Ch. Franck Thomas 31, 1208 Genève	Froide	160
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			985

Capacité du matériel disponible suivant surface de production existante et temps d'occupation :

Formule 1**

La capacité maximale d'une cuisine peut-être calculée en tenant compte des éléments ci-dessus et suivant la formule suivante :

$$\frac{((((\text{Four Nombre de niveaux} + \text{Braisière S en dm}^2 \times 0.3 + \text{Marmites Cap. en L} \times 0.15) \times \text{Enfant 1.25}) / 0.5) \times 1000)}{\text{Temps d'occupation}} = \text{xx cvts/jour}$$

Liaison froide 52

donc

$$\frac{((((20 + (100 \times 0.3) + (100 \times 0.15)) \times 1.25) \times 0.5) \times 1000)}{52} = 780 \text{ cvts/jour}$$

Formule 2**

La capacité est calculée par type de matériel à disposition et en tenant compte du temps d'utilisation et de la surface de production réelle mise en rapport avec la surface de production recommandée.

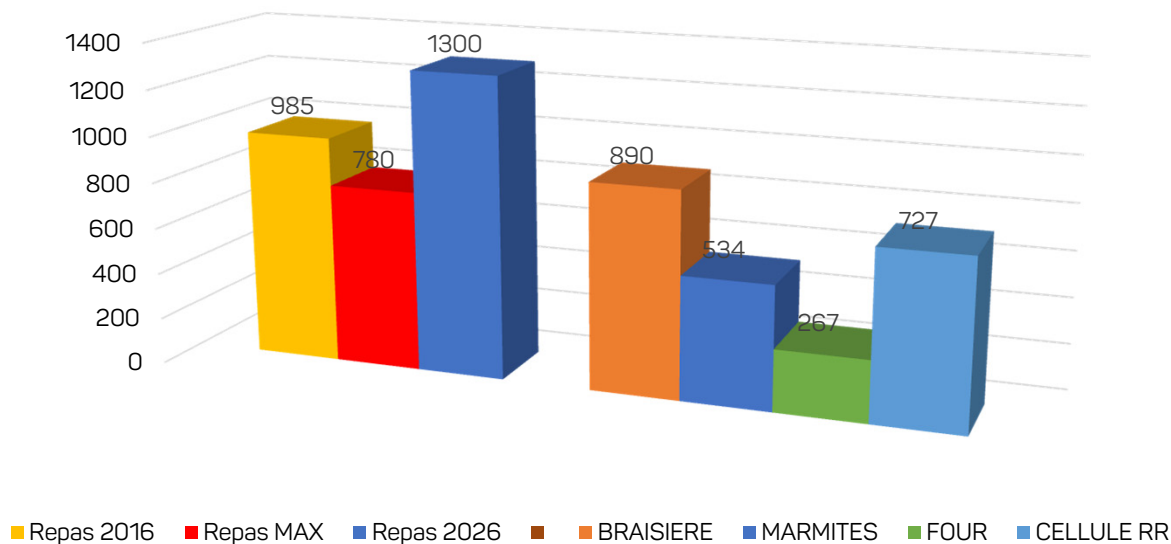
Soit :

Braisière	(((Surface en dm ² /30) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	890 cvts/jour
Marmite	(((Capacité en litre/50) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	534 cvts/jour
Four	(((Nbre de niveau/20) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	267 cvts/jour
Cellule RR	(((Capacité en kg/110) X 1000) X Temps d'occupation) =	727 cvts/jour

985	Type de matériel	Braisière surface en dm ²	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
LE CORBUSIER	Capacité	100	100	20	160	50.00%	53.38%	780
	Nbre de repas Max par type	890	534	267	727	-	-	-

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Mise en évidence :



Si l'on ne considère que les équipements, il apparaît très nettement que la capacité de production est déjà atteinte à l'heure actuelle. Selon les calculs théoriques la capacité maximale de production avec ces équipements est de 780 couverts.

LES FOURS :

Les éléments les plus déficients sont les fours. Ces derniers sont anciens et peu fonctionnels. Il y a seulement deux fours de 10 niveaux GN. Cela implique de nombreuses manipulations qui pourraient être évitées si l'on remplaçait l'un de ces derniers par un four à chariot 20 niveaux.

LA CELLULE :

Avec la cellule actuelle le nombre de repas pouvant être refroidi est inférieur au nombre de repas produits actuellement sur place. Il est impératif de mettre en place au plus vite une seconde cellule qui permettra d'éviter tout risque sanitaire.

SYNTHESE :

Tous les éléments contenus dans ce document nous ont, soit été fourni par vos services (rapports du SCAV), ou bien nous ont été communiqués sur place lors de l'entretien avec le chef de cuisine.

Le plan de l'existant a été réalisé lors d'un relevé effectué par nos soins sur site.

Une série de photos jointes en annexe en version informatique, permet de visualiser l'existant au moment du relevé. Toutes les plaques signalétiques des appareils qui étaient visibles ont également été photographiées.

L'ensemble des informations générales ainsi que les visites sur place et l'entretien avec le chef de cuisine permettent d'appréhender la partie non quantifiable de la production.

L'implantation de la cuisine en rez-de-chaussée permet de simplifier les départs et livraisons des produits.

Surface :

Il faut augmenter les surfaces des chambres froides et il faut créer une chambre froide produits finis.

On ne peut pas produire plus si on ne peut pas stocker la marchandise.

Il est nécessaire de remanier la cuisine dans son ensemble et d'en augmenter la surface, afin de mettre en place une véritable « marche en avant ».

Matériel :

Remplacer un des fours par un four 20 niveaux à chariots (revoir la disposition dans la zone des fours).

Créer une cellule réfrigérée produits finis et mettre en complément une cellule refroidissement rapide.

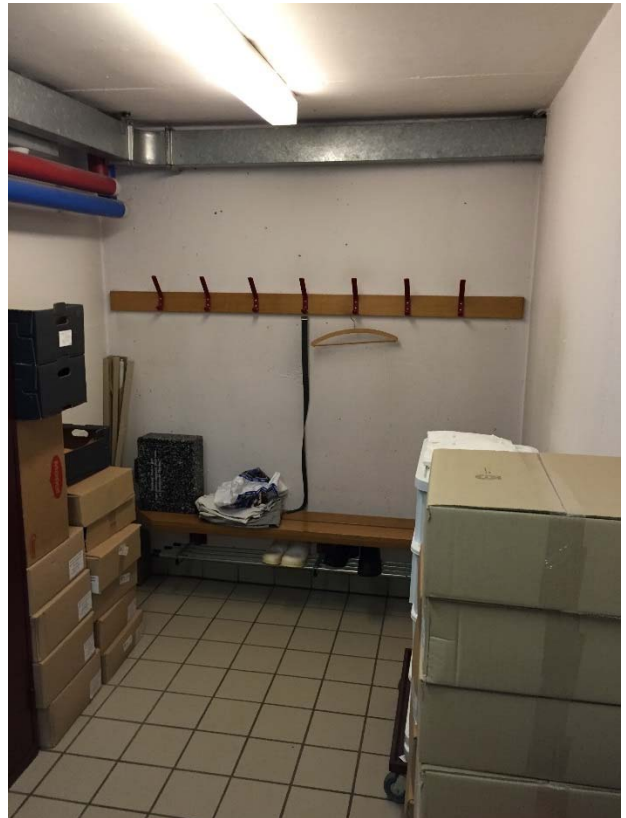
Sources :

* Traité d'ingénierie hôtelière

** Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie

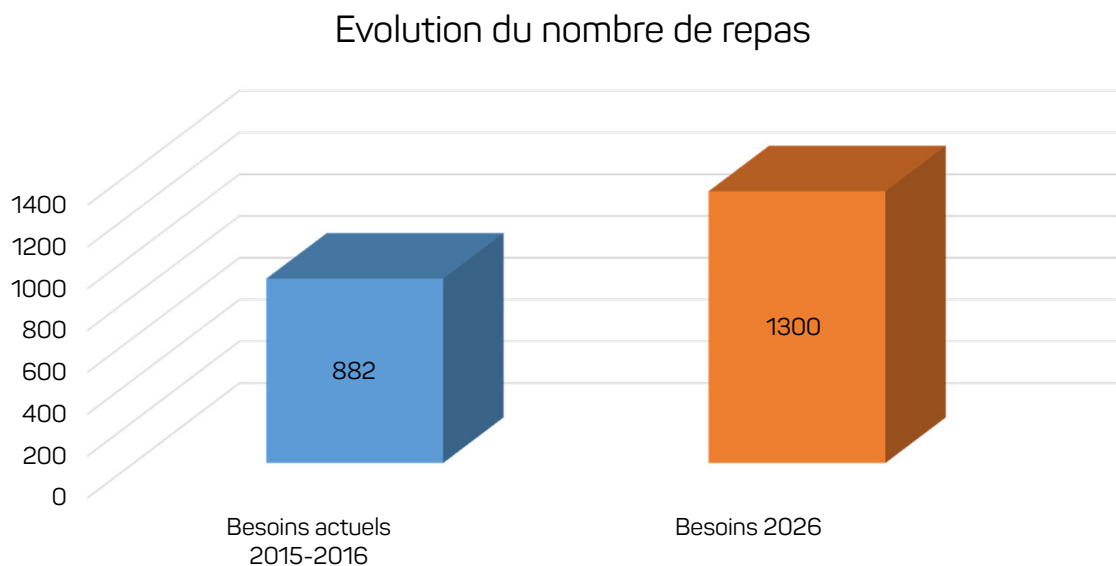
PHOTOS DE LA CUISINE ACTUELLE :





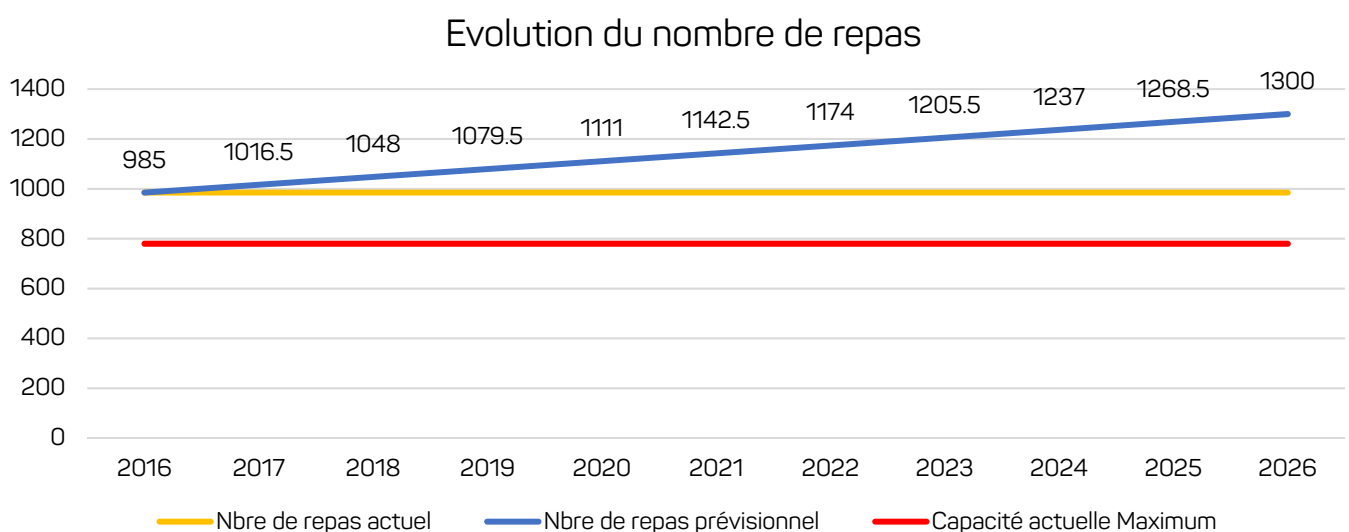
PROJECTION VERS 2026

AUGMENTATION DU NOMBRE DE REPAS SERVIS PAR JOUR :



Compte tenu des informations mises à disposition par le Service des Ecoles, l'augmentation du nombre de repas est de 70% d'ici à 2026.
La cuisine produisant actuellement 882 repas par jour, devrait en produire 1300, soit une augmentation de 418 repas.

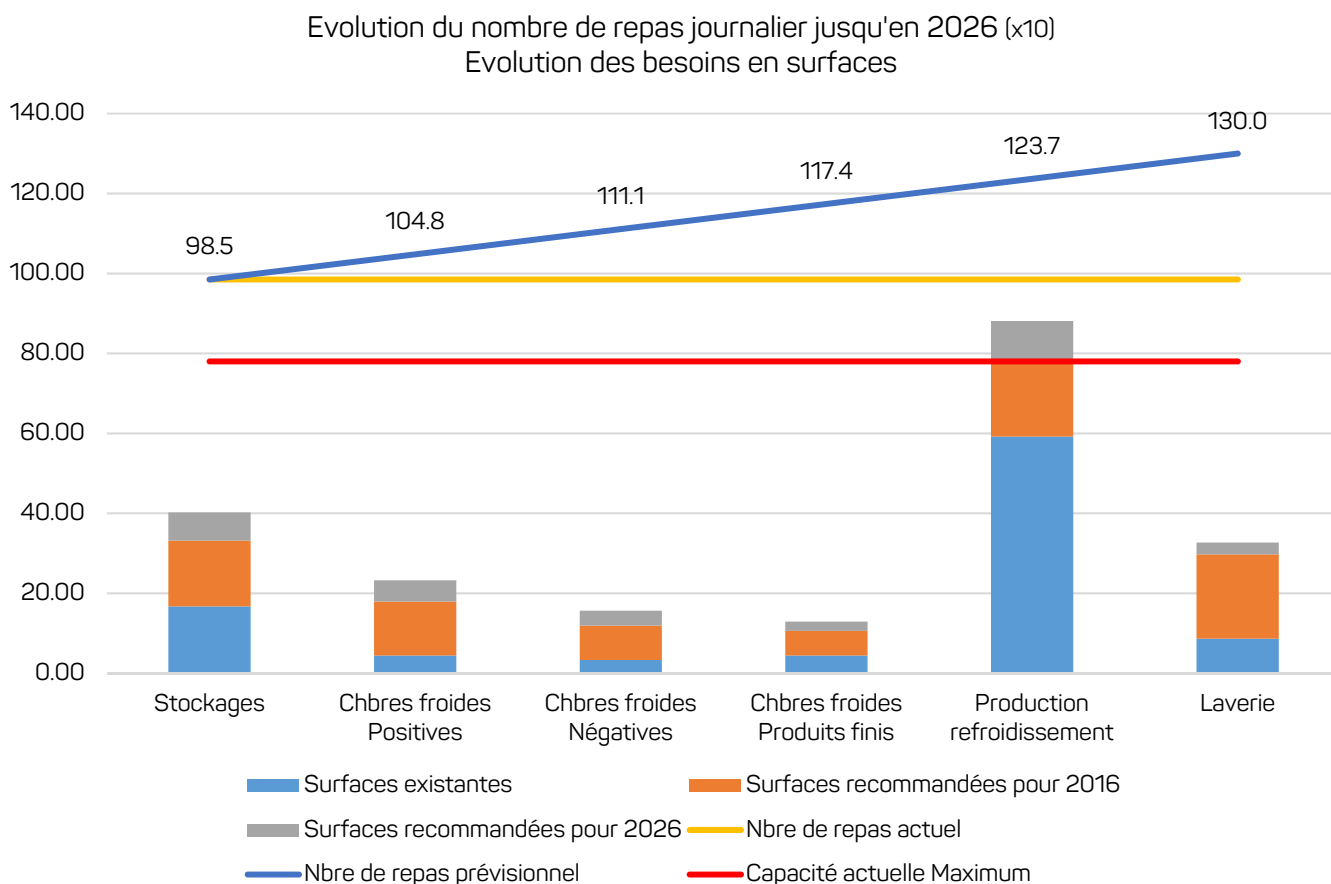
Dans le tableau suivant, nous avons projeté cette augmentation suivant une courbe régulière et proportionnelle.



COMPARATIF DES SURFACES :

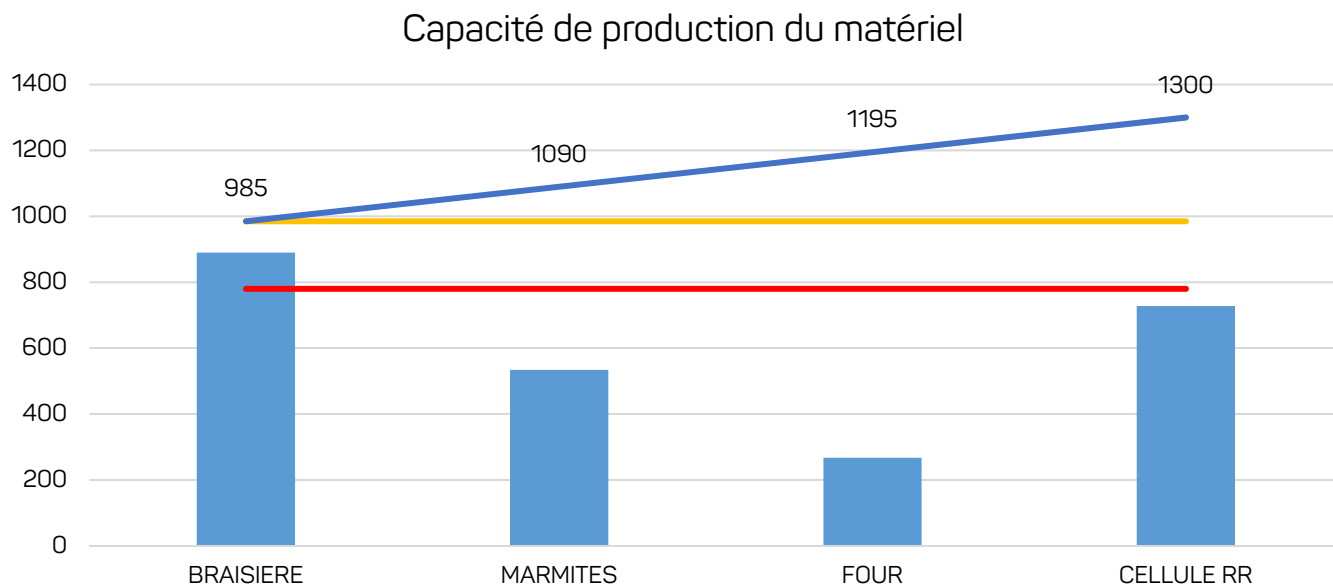
1300	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées pour 2026	Différence	% de l'existant*
	Bureau	3.70	4.00	0.30	92.50%
	Vestiaires	18.60	10.00	-8.60	186.00%
	Stockages	16.70	40.22	23.52	41.53%
	Chbres froides Positives	4.40	23.22	18.82	18.95%
	Chbres froides Négatives	3.30	15.62	12.32	21.13%
	Chbres froides Produits finis	4.40	12.88	8.48	34.16%
	Production refroidissement	59.20	88.10	28.90	67.20%
	Laverie	8.60	32.68	24.08	26.32%
	Circulation	14.50	19.60	5.10	73.96%
	Autres				
	Total	133.40	246.32	112.92	54.16%
	Total S. Prod + Laverie	96.60	212.72	116.12	45.41%

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%



Nous constatons que la cuisine a déjà dépassé sa capacité maximale de production de repas. En vue du nombre de repas complémentaires à produire il faut absolument trouver une solution pour augmenter les surfaces de stockage réfrigéré, de laverie aussi que de production.

CAPACITE DE PRODUCTION :



Le matériel existant ne pourra pas absorber le nombre de repas complémentaires.

Les fours sont déjà sous dimensionnés par rapport à la production actuelle. Si l'augmentation doit avoir lieu sur ce site il sera incontournable d'investir dans des équipements complémentaires.

La cellule de refroidissement rapide limite la capacité de production. Une nouvelle fois, le dimensionnement de cet équipement est déterminant par rapport au nombre de repas pouvant être produits dans cette cuisine.

La priorité est la sécurité alimentaire !

SYNTHESE :

Pour absorber cette augmentation du nombre de repas sur ce site, il est indispensable de prévoir un agrandissement et un remaniement de la surface globale.

Un concept doit être mis en place aussi bien au niveau des méthodes de production, qu'au niveau de l'implantation générale de la cuisine.

Un nouveau plan d'implantation avec agrandissement de la cuisine devra être réalisé dans l'année à venir afin d'être soumis aux différents services concernés (demande d'autorisation de construire).

Ce remaniement de la cuisine sera réalisé pour absorber cette augmentation de production, mais également afin d'offrir une meilleure fonctionnalité et le respect de la "marche en avant".

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - LE CORBUSIER
Février 2016

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - LE CORBUSIER			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE																	
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L	a	h	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
				[mm]	(mm)	(mm)																			
1	Appareils Thermiques																								
1.01	Fourneau 4 feux gaz ELRO sur four GN 1/1 + 1 bain marie	1	1988	1300	1000	900		moyen	2020					5000											
1.02	Four ROCHAT GN 2/1	1	1996	1170	900	1200	10niveaux	à changer	2016	8000															
1.03	Four ELECTROLUX	1	2008	1210	1000	1200	10niveaux	moyen	2023								12000								
1.04	Braisière électrique basculante Technyform grand modèle	1	2009	1460	970	900	145Litres 60dm2	correct	2024									30000							
1.05	Braisière électrique basculante Technyform petit modèle	1	2009	1165	970	900	100Litres 40dm2	correct	2024									22000							
1.06	Marmite basculante EasyMobil Joni Foodline	1	2009	1200	1200	900	100Litres	correct	2024									35000							
1.07	Friteuse électrique VALENTINE	2	1988	300	700	900		correct	2025										18000						
1.08	Terminal remise en t° THERMINAL SOCAMEL GN2/1	1	1986	850	860	1200	10niveaux	Moyen	2023									15000							
2	Agencements inox																								
2.01	Table inox zone entrée laverie 2xbassins	1		3016	800	900		correct																	
2.02	Table inox zone sortie laverie	1		1800	800	900		correct																	
2.03	Plan de travail inox 1xbassin	1		4090	800	900																			
2.04	Plan de travail inox 2xbassins et 1xbassin	1		3800	800	900																			
2.05	Plan de travail + 2 rayons	1		1900	750	900																			
2.06	Plan de travail + 2 rayons	1		2900	750	900																			
2.07	Plan de travail + 2 rayons	1		3400	750	900																			
3	Machines																								
3.01	Machine à capot HOBART	1	2009	615	730	700		correct	2024																
3.02	Trancheuse MR TG300 Rouviere diam.30cm	1	+7ans					correct																	
3.03	Eplucheuse LIPS	1	1988	500	500	900		moyen																	
3.04	Coupe légumes BRUNER	1																							
3.05	Batteur mélangeur LIPS Cjunior 2K/100	1	+27ans	700	750	900		moyen																	
3.06	Essoreuse SZE 50E	1	+27ans	1988				moyen																	
5	Installations frigorifiques																								
5.01	Chambre Froide positive	2	1989	2100	2115	2000	4.4m2	moyen																	
5.02	Chambre de congélation - groupe froid de 2013	1	1989	2160	1600	2000	3.3m2	moyen																	
5.03	Cellule refroidissement rapide FRIGINOX RRX3FS	1	2004	1500	1170	2000	160kg	moyen	2020					28000											
5.04	Congélateur ELECTROLUX en salle	1	+8ans					moyen	2018			3500													
5.05	Frigo ménager en salle	1	+2ans					moyen	2018			3500													
7	Hottes de ventilation																								
7.01	Hotte sur fourneau 8xfiltres	1		2300	1406	840		correct																	
7.02	Hotte sur four et braisière1x400cm 5filtres et 2x200cm sans filtres	1		5746	1210	840		moyen																	
TOTAL										8000		7000		33000			12000	102000	18000						180000

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE																TOTAL
				L [mm]	a. (mm)	h. (mm)		Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
	Braisière supplémentaire	1					28 dm2			30000														30000
	Marmites supplémentaire	1					114 Litres			46000														46000
	Four supplémentaire	1					66 niveaux			78000														78000
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					91 Kg			35000														35000
TOTAL										189000														189000
	Chambre Froide Positive (*)	1					45.2 m3			38500														38500
	Chambre froide Négative (*)	1					29.6 m3			26000														26000
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					20.4 m3			19000														19000
TOTAL										83500														83500
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										280500		7000		39000			12000	102000	18000					272500

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.



ID2A

architecture

Adresse :	Ch. Des Quatre Vents 7E CH - 1166 Perroy
Téléphone :	+41 21 825 51 51
Email :	info@id2a.ch
Website :	www.id2a.ch

AUDIT
DES CUISINES DE PRODUCTION
DES ECOLES
DE LA VILLE DE GENEVE

Service Écoles et Institutions
pour l'Enfance

PÂQUIS

Avril 2016



Restaurant des Pâquis

Rue Royaume 14

1201 Genève

Sommaire :

Cuisine actuelle	
Informations générales	page 1
Rapports du SCAV	page 4
Plan de la cuisine	page 6
Comparatif de surfaces 2016	page 7
Liste technique d'équipement	page 8
Capacité de production actuelle et maximale	page 12
Synthèse	page 14
 Projection vers 2026 (besoins futurs)	 page 19
 Synthèse	 page 21
 Budget prévisionnel et de remplacement	 page 22

CUISINE ACTUELLE

INFORMATIONS GENERALES :

Livraisons et Liaisons :

Ecole de Pâquis centre	Rue de Berne 50, 1201 Genève	Chaude	150
Ecole de Zurich	Rue de Zurich 28, 1201 Genève	Chaude	150
Ecole de Chateaubriand	Place Chateaubriand 1, 1201 Genève	Chaude	80
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			380

Ressources :

1 chef	40h	100%
1 adjoint	40h	100%
1 aide de cuisine	40h	100%

Matières premières :

Entrées, Légumes :	en général de 4ème gamme tout prêt lavé sous vide 60% frais, 40% congelé
Viande :	En général frais sauf le lapin congelé
Poisson :	Frais en filet
Produits laitier :	en général portionné (fromage)
Fruits :	à la pièce (salade de fruits peu appréciée)
Dessert :	souvent acheté en portion

Livraisons :

Entrées, Légumes :	2 livraisons par semaine
Viande et poisson :	2 livraisons par semaine
Produits laitier :	1 livraison par semaine
Fruits :	idem légumes

Production :

L'intégralité des produits est livrée sur le site de production (par exemple le pain)

Lors de menus avec porc, il est servi en général le menu de la veille sans porc.

Pas de production de menu de régime

Les gratins sont entièrement réalisés sur site de production et remis en température sur site de distribution.

Le chef fait le ménage du réfectoire une fois le service terminé.

Distribution :

Tous les lieux de distribution sont en liaison chaude. Les départs des thermoports ont lieu vers 11h chaque matin sauf le mercredi.

Ecole de Pâquis centre	Chaude	Départ 11h00
Ecole de Zurich	Chaude	Départ 11h00
Ecole de Chateaubriand	Chaude	Départ 11h00

Cuisine	Réfectoires	Repas par jour					
		Besoins actuels 2015-2016		Besoins 2026		Capacité Théorique	Capacité souhaitée
PÂQUIS	Châteaubriand	70	327	104	825	660	900
	Pâquis	257		420			
	Sécheron			301			

(Chiffres transmis par : Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO) de la ville de Genève)





RAPPORT D'INSPECTION

N° D'INSPECTION:15-GE-2558

V 1



RAISON SOCIALE / NOM: RESTAURANT SCOLAIRE - Pâquis
N° de l'entreprise: 13488

Adresse: Rue Royaume 14
Personne responsable: Monsieur Charles RUSSO

NPA et localité: 1201 Genève

DESCRIPTION DE L'INSPECTION

Motif de l'inspection: Vérification du respect des dispositions du droit alimentaire et des autres ordonnances dont l'organe de contrôle a la charge
Date: 12 janvier 2015 Heure de début et de fin: 10:00 - 10:15
Personne(s) présente(s): Charles RUSSO
Organe de contrôle: Daniel PICHON, Contrôleur des denrées alimentaires
Domaines contrôlés: Concept d'autocontrôle; Produits; Processus et activités; Locaux, équipements et appareils
Un prélèvement d'échantillon(s) a été effectué lors de cette inspection.

INFORMATION

Lors de cette inspection, les contrôles ont été effectués par sondage. A cette occasion, tous les points contrôlés ont été considérés comme conformes.

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)	VALEUR	REMARQUE
Composés polaires (huile de friture) [%]	11 %	
Composés polaires (huile de friture) [%]	10 %	
Composés polaires (huile de friture) [%]	10 %	
Composés polaires (huile de friture) [%]	10 %	
Nombre de produits GRTA contrôlés	2	Pain/ Salade pain de sucre

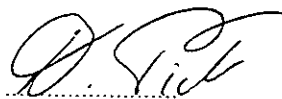
REMARQUES

DOMAINE D'APPRECIATION	REMARQUE
Produits	Contrôle GRTA. Salade pain de sucre GRTA commandée vendredi comme indiqué sur la liste Petit Primeur, salade pain de sucre (aucune provenance indiquée sur l'emballage et bulletin de livraison). Correction, de la salade pain de sucre GRTA va être livrée avant le service.

Date du rapport: 12.01.2015

Responsable de l'inspection:
Daniel PICHON, Contrôleur des denrées alimentaires

Signature:

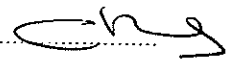


N° D'INSPECTION 15-GE-2558 V 1

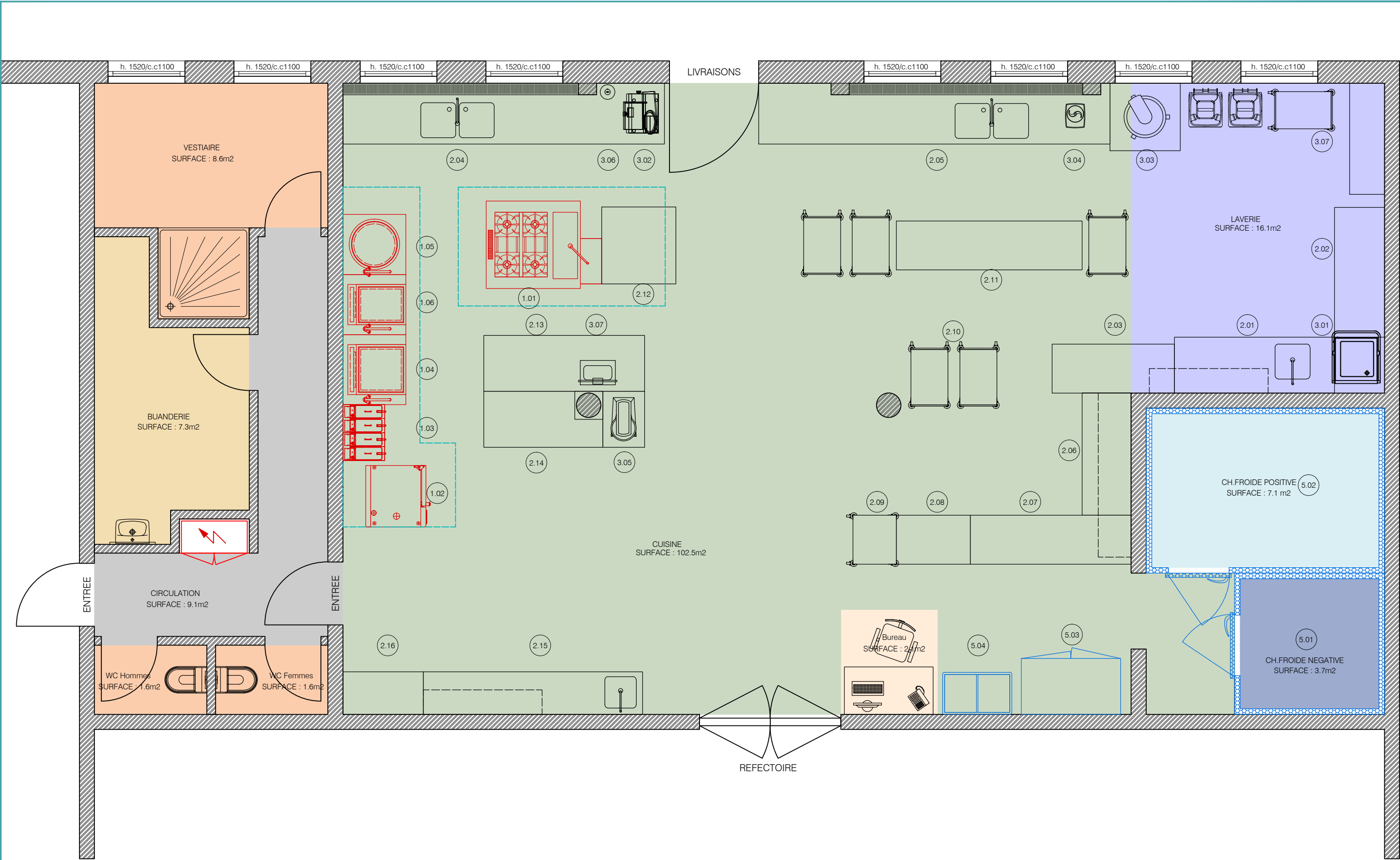
Pour l'entreprise:

La personne soussignée déclare avoir reçu le présent rapport d'inspection.

Signature:



SIS 047



COMPARATIF DE SURFACES :

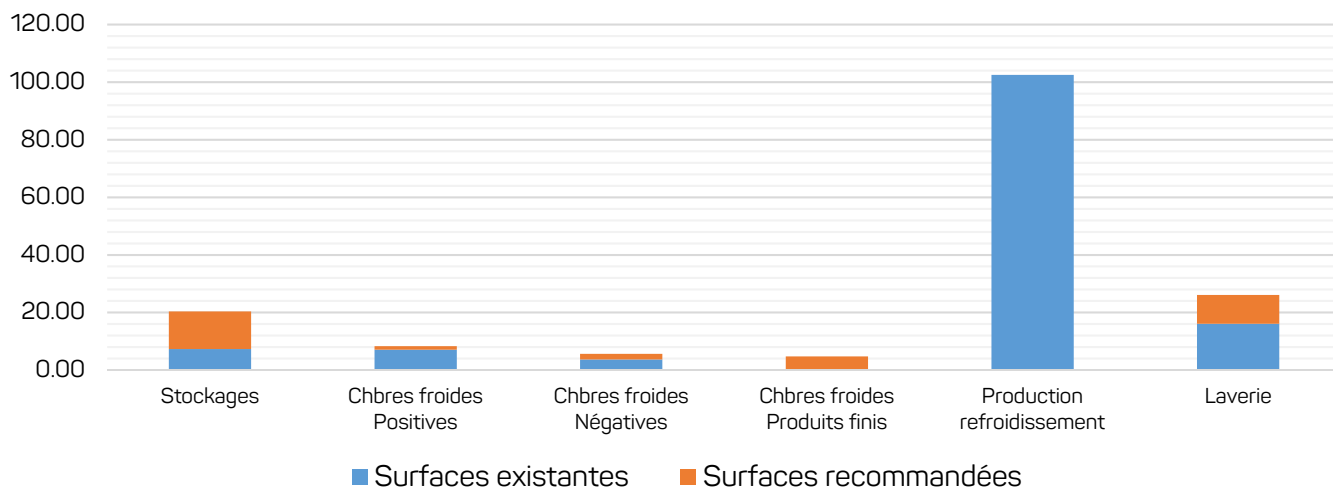
Dans le tableau ci-dessous, nous avons comparé les surfaces existantes de la cuisine, relevées sur site, avec les surfaces minimum recommandées pour une production équivalente.

380	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées	Différence	% de l'existant*
	Bureau	2.10	4.00	1.90	52.50%
	Vestiaires	11.80	10.00	-1.80	118.00%
	Stockages	7.30	20.33	13.03	35.91%
	Chbres froides Positives	7.10	8.28	1.18	85.70%
	Chbres froides Négatives	3.70	5.63	1.93	65.69%
	Chbres froides Produits finis		4.72	4.72	
	Production refroidissement	102.50	56.13	-46.37	182.62%
	Laverie	16.10	26.07	9.97	61.75%
	Circulation	9.10	13.20	4.10	68.95%
	Autres				
	Total	159.70	148.37	-11.33	107.64%
	Total S. Prod + Laverie	136.70	121.17	-15.53	112.81%

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

Hormis un léger déficit de surface en zone de stockage sec et au niveau de la laverie, on peut constater que cette cuisine fonctionne en terme de surfaces pour la capacité actuelle.

Comparatif de surfaces 2016



Ce graphique montre de façon plus évidente cette tendance qui est même excédentaire au niveau de la zone de production.

LISTE TECHNIQUE D'EQUIPEMENT :

Vétusté du matériel :









Dans la liste de matériel suivante, nous pouvons constater que celui-ci est vieillissant. La plupart des éléments datent de la construction de la cuisine il y a 26 ans.

L'utilisation de ce matériel vétuste engendre une cuisson inégale, lenteur de cuisson, par rapport à des équipements de nouvelle génération qui permettraient une cuisson plus rapide, de meilleure qualité et plus homogène des produits.







RAPPEL le fait d'avoir du matériel récent permettra sans conteste de :

- Réduire les temps de production
- Augmenter la capacité de production
- Augmenter la qualité des produits finis
- Faire des économies d'énergie substantielles
- Respecter les normes actuellement en vigueur

LISTE DES EQUIPEMENTS - PÂQUIS
Février 2016

POSITION	DESSCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES				VETUSTE	
				L [mm]	P. (mm)	H. (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement
1	Appareils Thermiques								
1.01	Fourneau gaz 4 feux vifs et 1bain-marie + 1 four électrique ROCHAT 	1						correct	2020
1.02	Four CONVOTHERME 	1	2008	1044	820	1942	20niveaux	correct	2023
1.03	Friteuse électrique 2x2 VALENTINE 	1		400	600	850	2 x 7Litres	moyen	2025
1.04	Braisière gaz ERCAL 	1	26ans	900	1000	900		mauvais	2016
1.05	Marmite gaz CHARVET 	1	26ans	900	850	900	150Litres	moyen	2016
1.06	Braisière gaz CHARVET PRO 900 G1SBL40L - 40dm2 	1	26ans	900	850	900	40dm2	moyen	2016
1.07	Bain-marie mobile 3 bacs 	1							
2	Agencements inox								
2.01	Plan inox zone laverie 1xbassin 	1		2290	800	910			
2.02	Plan inox debut zone laverie	1		1855	715	950			
2.03	Plan inox fin zone laverie + 1etagere	1		1750	700	910			

LISTE DES EQUIPEMENTS - PÂQUIS Février 2016

POSITION	DESSCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE	
				L [mm]	P. (mm)	H. (mm)		Vétusté	Remplacement
2.04	Plan inox 1xbassin + 2etageres 	1		4600	870	910			
2.05	Plan inox 2xbassins + 2 etageres 	1		5025	870	910			
2.06	Plan travail inox + 1 etagere	1		1750	700	900			
2.07	Plan travail inox + 1 etagere	1		2300	700	900			
2.08	Plan travail inox + 1 etagere	1		1060	700	900			
2.09	Table sur roulettes 7 niveaux	1		620	700	910			
2.10	Table sur roulette 3 niveaux	5		790	530	900			
2.11	Plan travail inox + 1 etagere	1		2660	700	900			
2.12	Plan travail inox + 1 etagere	1		1060	1100	900			
2.13	Plan travail inox + 2 etageres	1		2300	800	900			
2.14	Plan travail inox + 2 etageres	1		1700	800	900			
2.15	Plan de travail inox 1xbassin + rangement bas mélaminé 	1		3137	810	900			
2.16	Armoire de rangement melaminé 2 portes	1		1050	810	2200			
3	Machines								
3.01	Machine à capot KREFT 	1	1an	610	610	700		correct	2028
3.02	Trancheuse ITALIENNE A6 300	1	26ans					mauvais	2016
3.03	Eplucheuse	1	1995					mauvais	2016
3.04	Coupe légumes petit ROBOT COUPE 	1	2012					correct	2028
3.05	Batteur mélangeur HOBART A200 	1	1990	600	800	900		mauvais	2016
3.06	Mixer plongeant ROBOT COUPE	1	2009					correct	2020
3.07	Balance	1							

LISTE DES EQUIPEMENTS - PÂQUIS
Février 2016

LISTE DES EQUIPEMENTS - PÂQUIS Février 2016				INFOS TECHNIQUES				VETUSTE	
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L [mm]	P. (mm)	H. (mm)	Capacité L / Niv / dm³/m²/kg	Vétusté	Remplacement
5	Installations frigorifiques								
5.01	Chambre Froide positive	1	2011	1800	1800	2000		moyen	2025
5.02	Chambre Froide positive	1	1990	2300	2150	2000		moyen	2025
5.03	Armoire de congélation double portes LKS	1		1420	800	1800		correct	2028
5.04	Congélateur coffre	1	2011	990	600	900		correct	2022
7	Hottes de ventilation								
7.01	Hotte sur fourneau	1		1700	2960				
7.02	Hotte sur braisières	1		4860	1100				

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Nombre de couverts par service journalier :

Ecole de Pâquis centre	Rue de Berne 50, 1201 Genève	Chaude	150
Ecole de Zurich	Rue de Zurich 28, 1201 Genève	Chaude	150
Ecole de Chateaubriand	Place Chateaubriand 1, 1201 Genève	Chaude	80
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			380

Capacité maximale :

Formule 1**

La capacité maximale d'une cuisine peut-être calculée en tenant compte des éléments ci-dessus et suivant la formule suivante :

$$\frac{((((\text{Four Nombre de niveaux} + \text{Braisière S en dm}^2 \times 0.3 + \text{Marmites Cap. en L} \times 0.15) \times \text{Enfant 1.25}) / 0.5) \times 1000}{\text{Liaison froide 52}} = \text{xx cvts/jour}$$

donc

$$\frac{((((20 + (40 \times 0.3) + (150 \times 0.15)) \times 1.25) \times 0.5) \times 1000)}{52} = 660 \text{ cvts/jour}$$

Formule 2**

La capacité est calculée par type de matériel à disposition et en tenant compte du temps d'utilisation et de la surface de production réelle mise en rapport avec la surface de production recommandée.

Soit :

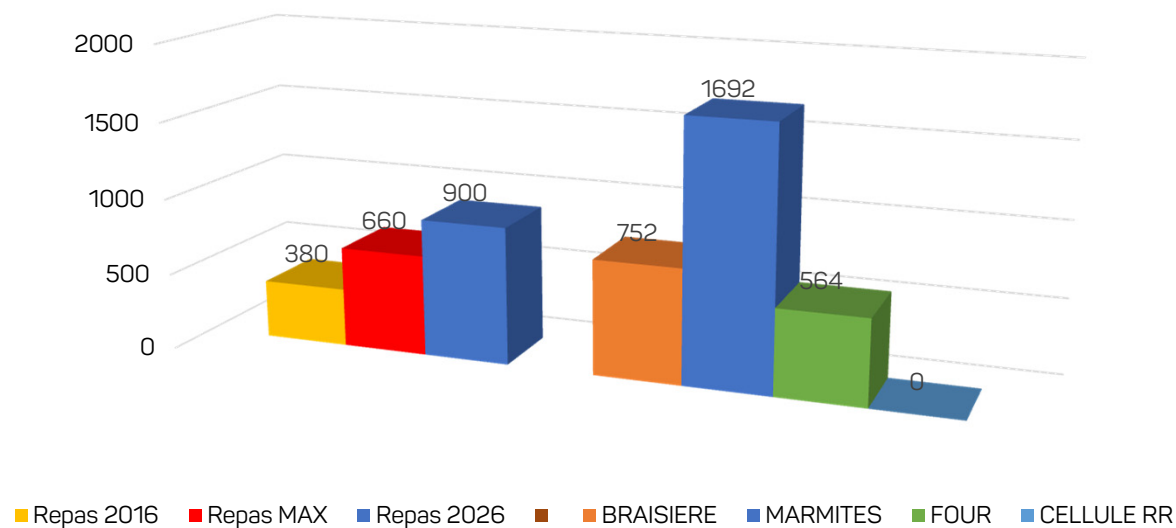
Braisière	(((Surface en dm ² /30) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	752 cvts/jour
Marmite	(((Capacité en litre/50) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	1692 cvts/jour
Four	(((Nbre de niveau/20) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	564 cvts/jour
Cellule RR	(((Capacité en kg/110) X 1000) X Temps d'occupation) =	

Capacité du matériel disponible suivant surface de production existante :

380	Type de matériel	Braisière surface en dm ²	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
PÂQUIS	Capacité	40	150	20		50.00%	112.81%	660
	Nbre de repas Max par type	752	1692	564		-	-	-

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Mise en évidence :



En l'état actuel des choses cette cuisine est plus que fonctionnelle pour une production en liaison chaude. L'absence de cellule de refroidissement rapide ne gêne en rien la fonctionnalité et nous constatons que tous les équipements sont suffisants pour la production demandée.

SYNTHESE :

Tous les éléments contenus dans ce document nous ont, soit été fourni par vos services (rapports du SCAV), ou bien nous ont été communiqués sur place lors de l'entretien avec le chef de cuisine.

Le plan de l'existant a été réalisé lors d'un relevé effectué par nos soins sur site.

Une série de photos jointes en annexe en version informatique, permet de visualiser l'existant au moment du relevé. Toutes les plaques signalétiques des appareils qui étaient visibles ont également été photographiées.

L'ensemble des informations générales ainsi que les visites sur place et l'entretien avec le chef de cuisine permettent d'appréhender la partie non quantifiable de la production.

Surface :

La surface de production actuellement surdimensionnée par rapport aux les besoins.

Matériel :

Remplacer les braisières et les marmites.

En cas de passage en liaison froide :

- mettre en place une cellule de refroidissement rapide
- mettre en place une chambre froide produits finis

Sources :

* Traité d'ingénierie hôtelière

** Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie

PHOTOS DE LA CUISINE ACTUELLE :



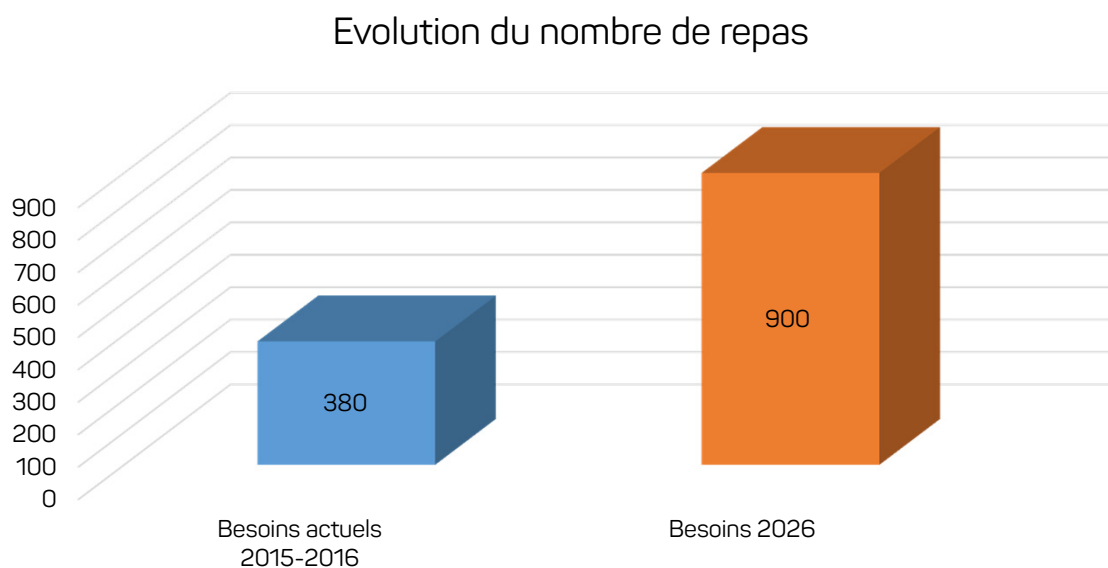






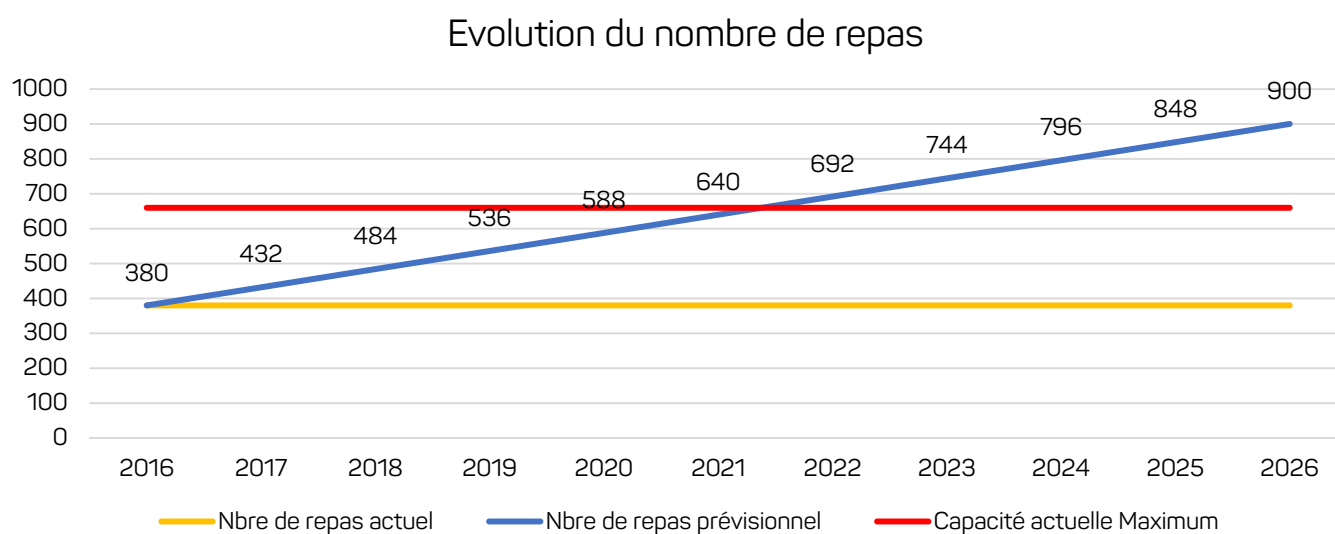
PROJECTION VERS 2026

AUGMENTATION DU NOMBRE DE REPAS SERVIS PAR JOUR :



La cuisine produisant actuellement 380 repas par jour, devrait en produire 900, soit une augmentation de 520 repas.

Dans le tableau suivant, nous avons projeté cette augmentation suivant une courbe régulière et proportionnelle.

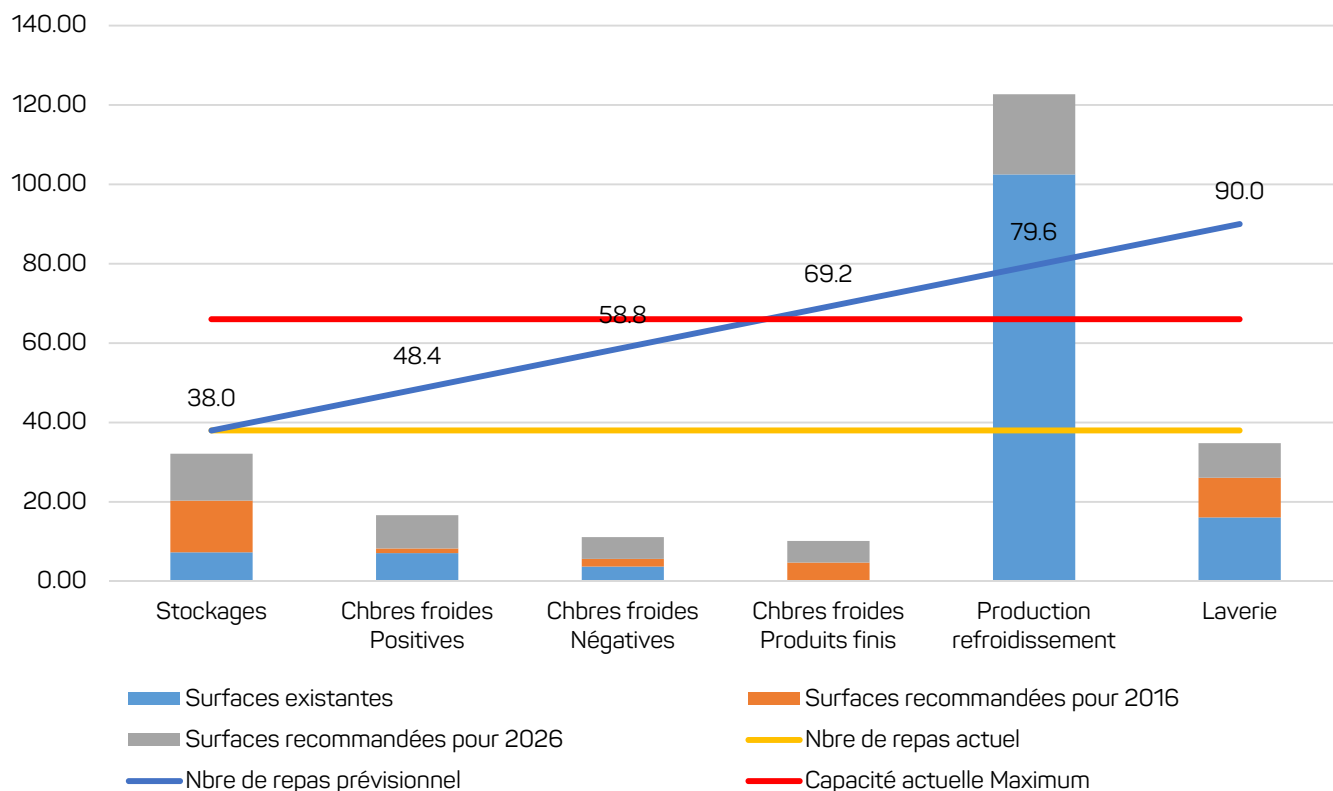


COMPARATIF DES SURFACES :

900	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées pour 2026	Différence	% de l'existant*
	Bureau	2.10	4.00	1.90	52.50%
	Vestiaires	11.80	10.00	-1.80	118.00%
	Stockages	7.30	32.15	24.85	22.71%
	Chbres froides Positives	7.10	16.64	9.54	42.67%
	Chbres froides Négatives	3.70	11.15	7.45	33.19%
	Chbres froides Produits finis		10.15	10.15	
	Production refroidissement	102.50	76.30	-26.20	134.34%
	Laverie	16.10	34.79	18.69	46.28%
	Circulation	9.10	17.01	7.91	53.49%
	Autres				
	Total	159.70	212.18	52.48	75.27%
	Total S. Prod + Laverie	136.70	181.17	44.47	75.45%

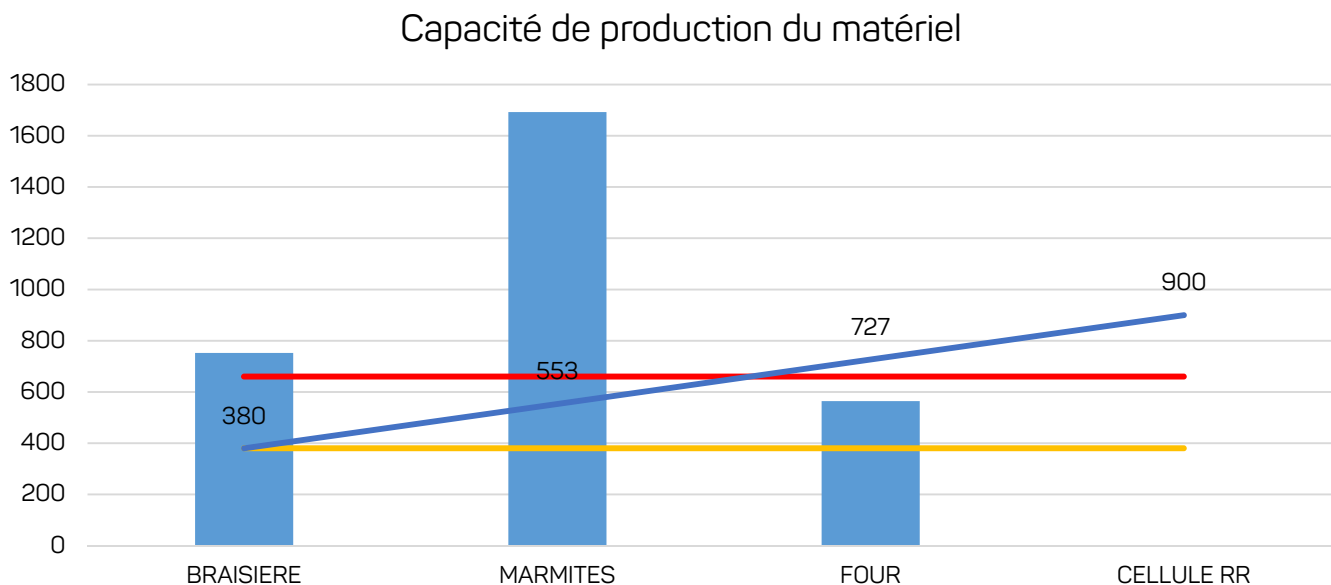
(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

Evolution du nombre de repas journalier jusqu'en 2026 (x10)
Evolution des besoins en surfaces



Nous constatons que déjà, à l'heure actuelle, les surfaces sont loin d'être suffisantes sauf en ce qui concerne la surface de production qui est excédentaire.

CAPACITE DE PRODUCTION :



La capacité actuelle de production des équipements reste en dessous de la future augmentation projetée. Cette cuisine pourrait, avec de légères modifications absorber très facilement une augmentation plus conséquente de production.

SYNTHESE :

Une augmentation du nombre de repas est tout à fait envisageable sur ce site. Il serait même possible de produire pour d'autres sites.

Cuisine :

Prévoir une réorganisation afin d'optimiser la production et d'envisager de mettre en place une production en liaison froide.

Matériel :

Remplacer les braisières et les marmites.

En cas de passage en liaison froide :

- mettre en place une cellule de refroidissement rapide
- mettre en place une chambre froide produits finis

Surface :

Réorganiser les surfaces de stockages et de production.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - PÂQUIS
Février 2016

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - PÂQUIS			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE		LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - PÂQUIS															
Février 2016		Nbr	Année	L	P	H	Capacité	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
POSITION	DESCRIPTIF			[mm]	(mm)	(mm)	L / Niv / dm²/m²/kg																		
1	Appareils Thermiques																								
1.01	Fourneau gaz 4 feux vifs et 1bain-marie +1 four electrique ROCHAT	1						correct	2020					5000											
1.02	Four CONVOTHERME	1	2008	1044	820	1942	20niveaux	correct	2023								26000								
1.03	Friteuse electrique 2x2 VALENTINE	1		400	600	850	2 x 7Litres	moyen	2025										18000						
1.04	Braisière gaz ERCAL	1	26ans	900	1000	900		mauvais	2016	35000															
1.05	Marmite gaz CHARVET	1	26ans	900	850	900	150Litres	moyen	2016	45000															
1.06	Braisière gaz CHARVET PRO 900 G1SBL40L - 40dm2	1	26ans	900	850	900	40dm2	moyen	2016	20000															
1.07	Bain-marie mobile 3 bacs	1																							
2	Agencements inox																								
2.01	Plan inox zone laverie 1xbassin	1		2290	800	910																			
2.02	Plan inox debut zone laverie	1		1855	715	950																			
2.03	Plan inox fin zone laverie + 1etagere	1		1750	700	910																			
2.04	Plan inox 1xbassin + 2etageres	1		4600	870	910																			
2.05	Plan inox 2xbassins + 2 etageres	1		5025	870	910																			
2.06	Plan travail inox + 1 etagere	1		1750	700	900																			
2.07	Plan travail inox + 1 etagere	1		2300	700	900																			
2.08	Plan travail inox + 1 etagere	1		1060	700	900																			
2.09	Table sur roulettes 7 niveaux	1		620	700	910																			
2.10	Table sur roulette 3 niveaux	5		790	530	900																			
2.11	Plan travail inox + 1 etagere	1		2660	700	900																			
2.12	Plan travail inox + 1 etagere	1		1060	1100	900																			
2.13	Plan travail inox + 2 etageres	1		2300	800	900																			
2.14	Plan travail inox + 2 etageres	1		1700	800	900																			
2.15	Plan de travail inox 1xbassin + rangement bas mélaminé	1		3137	810	900																			
2.16	Armoire de rangement melaminé 2 portes	1		1050	810	2200																			
3	Machines																								
3.01	Machine à capot KREFT	1	1an	610	610	700		correct	2028													10000			
3.02	Trancheuse ITALIENNE A6 300	1	26ans					mauvais	2016																
3.03	Eplucheuse	1	1995					mauvais	2016																
3.04	Coupe légumes petit ROBOT COUPE	1	2012					correct	2028																
3.05	Batteur mélangeur HOBART A200	1	1990	600	800	900		mauvais	2016																
3.06	Mixer plongeant ROBOT COUPE	1	2009					correct	2020																
3.07	Balance	1																							
5	Installations frigorifiques																								
5.01	Chambre Froide positive	1	2011	1800	1800	2000		moyen	2025																
5.02	Chambre Froide positive	1	1990	2300	2150	2000		moyen	2025																
5.03	Armoire de congélation double portes LKS	1		1420	800	1800		correct	2028													4000			
5.04	Congélateur coffre	1	2011	990	600	900		correct	2022							1500									
7	Hottes de ventilation																								
7.01	Hotte sur fourneau	1		1700	2960																				
7.02	Hotte sur braisières	1		4860	1100																				
TOTAL										100000				5000		1500	26000		18000			14000			164500

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE																	
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L	P	H	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
				[mm]	(mm)	(mm)																			
	Braisière supplémentaire																								
	Marmites supplémentaire																								
	Four supplémentaire	1					3 niveaux			15000														15000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					141 Kg			35000														35000	
TOTAL										50000														50000	100000
	Chambre Froide Positive (*)	1					22.9 m3			21000														21000	
	Chambre froide Négative (*)	1					17.9 m3			17000														17000	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					24.3 m3			22000														22000	
TOTAL										60000														60000	120000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										210000				5000		1500	26000		18000			14000		110000	384500

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.



ID2A

architecture

Adresse :	Ch. Des Quatre Vents 7E CH - 1166 Perroy
Téléphone :	+41 21 825 51 51
Email :	info@id2a.ch
Website :	www.id2a.ch

AUDIT
DES CUISINES DE PRODUCTION
DES ECOLES
DE LA VILLE DE GENEVE

Service Écoles et Institutions
pour l'Enfance

PLANTAPORRÊTS

Avril 2016

Restaurant des Plantaporrêts

Rue des Plantaporrêts 1bis

1205 Genève

Sommaire :

Cuisine actuelle	
Informations générales	page 1
Rapports du SCAV	page 4
Plan de la cuisine	page 8
Comparatif de surfaces 2016	page 9
Liste technique d'équipement	page 10
Capacité de production actuelle et maximale	page 14
Synthèse	page 16
 Projection vers 2026 (besoins futurs)	 page 21
 Synthèse	 page 23
 Budget prévisionnel et de remplacement	 page 24

CUISINE ACTUELLE

INFORMATIONS GENERALES :

Livraisons et Liaisons :

Ecole des Plantaporrêts	Rue des Plantaporrêts 1bis, 1205 Genève	Froide	160
Ecole Carl Vogt 69	Bvd. Carl Vogt 69, 1205 Genève	Froide	160
Arcade Carl Vogt 88	Bvd. Carl Vogt 69, 1205 Genève	Froide	150
Ecole Cité-Jonction	Av. Sainte Clothilde, 1205 Genève	Chaude	50
Maison La Pépinière	Rue Gourgas 19, 1205 Genève	Froide	40
Ecole de Peschier	Av. Dumas 28, 1206 Genève	Froide	230
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			<hr/> 790

Ressources :

1 chef	40h	100%
1 adjoint	40h	100%
1 aide de cuisine	24h	60%

Matières premières :

Entrées, Légumes :	en général de 3° gamme (épluché/coupé) sauf ratatouille
Viande :	80% de frais, 20% de congelés
Poisson :	idem viande
Produits laitier :	Soit en portion, soit fini sur site
Fruits :	Soit service en portion, soit directement achetés
Dessert :	1 fois par mois, fait maison

Livraisons :

Entrées, Légumes :	2 livraisons par semaine sauf menu crudité livraison le jour même
Viande et poisson :	2 à 3 livraisons par semaine
Produits laitier :	1 à 2 livraisons par semaine
Fruits :	idem légumes

Production :

L'intégralité des produits est livrée sur le site de production (par exemple le pain)

Lors de menus avec porc, il est servi en général un menu sans porc dans le même esprit (saucisses porc/veau, etc...).

Les gratins sont mis à gratiner sur les sites de distribution

Les soupes et les purées sont envoyées en liaison chaude aux sites de distribution

Distribution :

6h15 - Réception des thermoports chaque matin

9h20 - Départ pour les sites de distribution

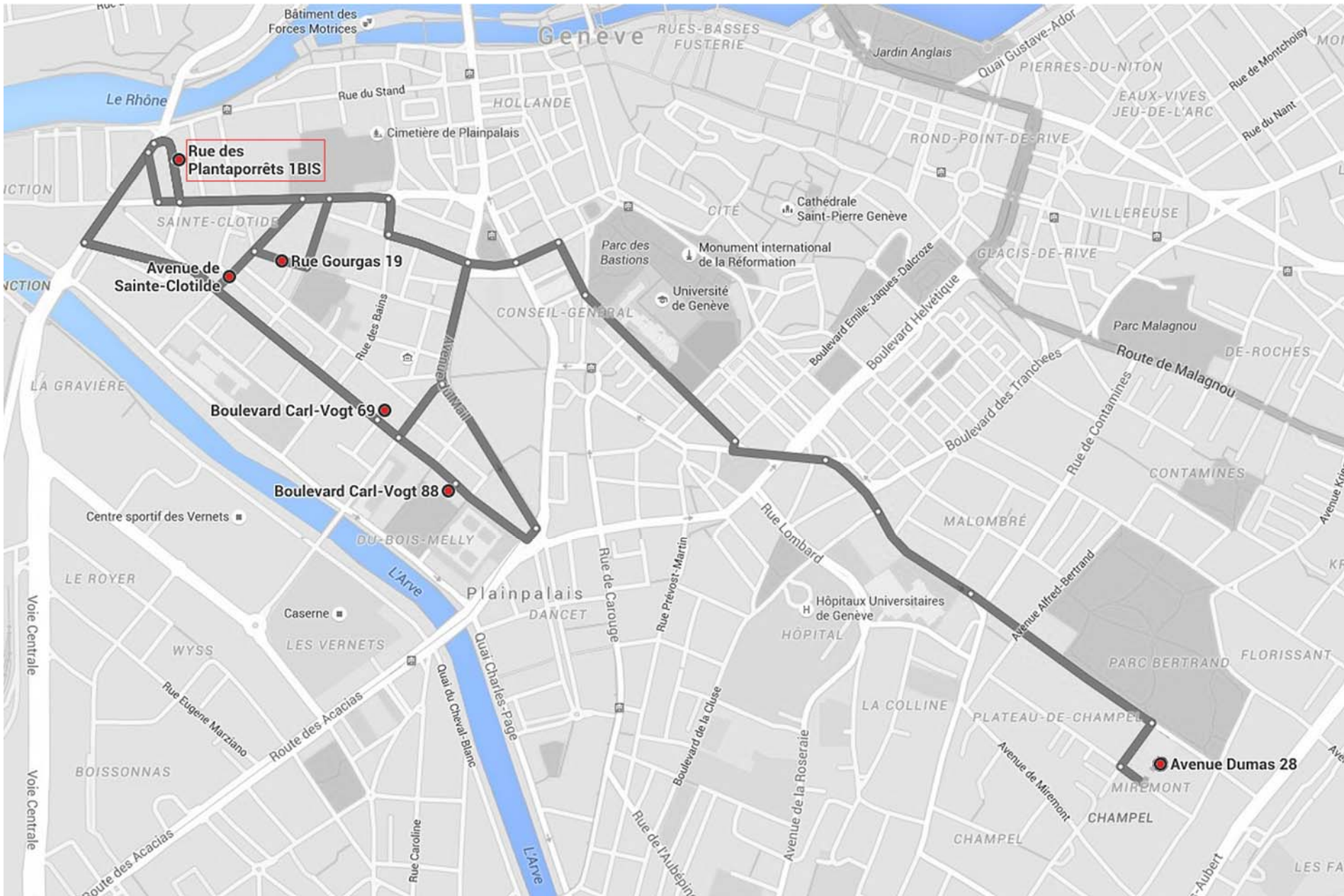
11h00 - Départ en liaisons chaudes École Cité-Jonction 50 cvts

Les thermoports doivent revenir propres et prêts à l'emploi de chaque site de distribution.

Ecole des Plantaporrêts	Froide	Départ 9h20
Ecole Carl Vogt 69	Froide	Départ 9h20
Arcade Carl Vogt 88	Froide	Départ 9h20
Ecole Cité-Jonction	Chaude	Départ 11h00
Maison La Pépinière	Froide	Départ 9h20
Ecole de Peschier	Froide	Départ 9h20

Cuisine	Réfectoires	Repas par jour					
		Besoins actuels 2015-2016		Besoins 2026		Capacité Théorique	Capacité souhaitée
PLANTAPORRÊTS	Ecole Cité-Jonction	138	665	243	700	890	800
	Ecole de Peschier	189					
	Ecole des Plantaporrêts	59		72			
	Ecole Carl Vogt 69	83		101			
	Arcade Carl Vogt 88	196		284			
	Maison La Pépinière						

(Chiffres transmis par : Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO) de la ville de Genève)





REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE
Département de l'emploi, des affaires sociales et de la santé
Service de la consommation et des affaires vétérinaires
Case postale 76
1211 Genève 4 Plainpalais

Pour Spalte Müller et Céline L. Ver

N° D'INSPECTION: 15-GE-49774

V 1



RAPPORT D'INSPECTION - DÉCISION

RAISON SOCIALE / NOM: RESTAURANT SCOLAIRE - Plantaporêts
N° de l'entreprise: 13484

Adresse: Rue des Plantaporêts 1bis
Personne responsable: Monsieur Christian STALDER

NPA et localité: 1205 Genève

DESCRIPTION DE L'INSPECTION

Motif de l'inspection: Vérification du respect des dispositions du droit alimentaire et des autres ordonnances dont l'organe de contrôle a la charge
Date: 26 novembre 2015
Heure de début et de fin: 09:00 - 10:15
Personne(s) présente(s): Massimo FANTASTICO
Organe de contrôle: Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires
Domaines contrôlés: Concept d'autocontrôle; Produits; Processus et activités; Locaux, équipements et appareils
Un prélèvement d'échantillon(s) a été effectué lors de cette inspection.

MANQUEMENTS CONSTATÉS - MESURES - VOIES DE DROIT

Lors de cette inspection, les contrôles ont été effectués par sondage. Seuls les manquements constatés à cette occasion sont énumérés ci-après. En application des art. 27-30 LDAI, ils sont contestés et font l'objet des mesures notifiées:

MANQUEMENTS CONSTATÉS - Locaux, équipements et appareils	MESURES ORDONNÉES	DÉLAIS	BASES LÉGALES
1. La peinture sur le mur à l'entrée de la cuisine est écaillée, cloquée.	A remettre en état. Fournir un échéancier dans le délai imparti.	31.01.2016	ODAIous art. 47, OHyg art. 7 et 8

LÉGENDE: LDAI: Loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0)
OHyg: Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène (RS 817.024.1)
ODAIous: Ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02)

VOIES DE DROIT

Conformément aux articles 52 et 55 alinéa 1 de la LDAI et 5 du RCDAl, la présente décision peut faire l'objet d'une opposition dans un délai de 5 jours suivant sa notification auprès du chimiste cantonal, service de la consommation et des affaires vétérinaires, case postale 76, 1211 Genève 4 Plainpalais. L'opposition doit être écrite, dûment motivée et contenir des conclusions.

INSOUMISSION À DÉCISION DE L'AUTORITÉ

L'inexécution des mesures notifiées ci-dessus constitue une infraction pénale punissable de l'amende (en application de l'art. 292 du code pénal: « celui qui ne se sera pas conformé à une décision à lui signifiée, sous la menace de la peine prévue au présent article, par une autorité ou un fonctionnaire compétents sera puni d'une amende »).



REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE
Département de l'emploi, des affaires sociales et de la santé
Service de la consommation et des affaires vétérinaires
Case postale 76
1211 Genève 4 Plainpalais

RAPPORT DE PRÉLÈVEMENT N° 15-GE-49774

V 1



RAISON SOCIALE / NOM: RESTAURANT SCOLAIRE - Plantaporêts
N° de l'entreprise: 13484

Adresse: Rue des Plantaporêts 1bis
Personne responsable: Monsieur Christian STALDER

NPA et localité: 1205 Genève

DESCRIPTION DU PRÉLÈVEMENT

Motif du prélèvement: Contrôle officiel
Date et heure du prélèvement: 26 novembre 2015 à 09:00
Personne(s) présente(s): Massimo FANTASTICO
Organe de contrôle: Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires

N° échantillon	Description de l'échantillon	Pays de production	a: Type de condif. d'origine b: Endroit de prélèvement c: Référence (n° d'article)	Quantité d: prélevée e: en stock	Température [°C] f: échantillon g: installation	h: Datage i: Lot	Valeur [Fr.] m: achat n: vente
15-90052	Pâtes alimentaires cuites, penne, Pour le plat du jour	-	a: - b: cuisine c: -	d: env. 100 g. e: -	f: 11 g: -	h: - i: -	m: - n: -
Compléments: Date de fabrication: du jour; Conditionnement d'origine de l'échantillon: bac inox Remarque: Cuisson maison							
15-90053	Roti haché de Boeuf, Pour le plat du jour	-	a: - b: chambre froide c: -	d: env. 100 g. e: -	f: 3 g: -	h: - i: -	m: - n: -
Compléments: Date de fabrication: 25 11; Conditionnement d'origine de l'échantillon: bac inox protégé; Label d'origine: GRTA (Genève Région Terre Avenir) Remarque: Cuisson maison							
15-90054	Mélanges de légumes du jour, Pour le plat du jour	-	a: - b: chambre froide c: -	d: env. 100 g. e: -	f: 3 g: -	h: - i: -	m: - n: -
Compléments: Date de fabrication: 25 11; Conditionnement d'origine de l'échantillon: bac inox protégé; Label d'origine: GRTA (Genève Région Terre Avenir) Remarque: préparation maison							
15-90055	Courgettes, Pour le plat du jour	-	a: - b: chambre froide c: -	d: env. 100 g. e: -	f: 3 g: -	h: - i: -	m: - n: -
Compléments: Date de fabrication: 23 11; Conditionnement d'origine de l'échantillon: bac inox protégé; Label d'origine: GRTA (Genève Région Terre Avenir) Remarque: préparation maison							

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)

N° D'INSPECTION 15-GE-49774 V 1

MESURE(S) EFFECTUÉE(S)	VALEUR	REMARQUE
Huile de friture [% de composés polaires]	1 %	
Huile de friture [% de composés polaires]	1 %	
Nombre de produits GRTA contrôlés	8	conformes

REMARQUES

DOMAINE D'APPRECIATION	REMARQUE
Concept d'autocontrôle	Phase d'audit de la maison Abiolab SA pour la mise en place de l'autocontrôle.
Produits	L'indication des viandes produites en Suisse doit être également indiquées sur la fiche des menus.
Processus et activités	<ul style="list-style-type: none"> Mieux isoler du sol les emballages, les contenants des denrées alimentaires qui sont stockés dans la chambre froide, le congélateur et l'économat. Etudier avec votre prestataire de service la gestion des déchets.
Locaux, équipements et appareils	Refaire une évaluation de la capacité de la cellule de refroidissement rapide par votre prestataire de service. Est-elle suffisante ?
Taille de l'entreprise	En 2015, On a passé de 700 à env. 730 repas par jour en moyenne (pics à 750 repas/jour). Il n'y a plus de repas préparés pour le mercredi.

Date du rapport: 26.11.2015

Responsable de l'inspection:
Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires

Signature: 

Pour l'entreprise:
La personne soussignée déclare avoir reçu le présent rapport d'inspection.

Signature: 

SIS 047

RAPPORT DE PRELEVEMENT N° 15-GE-49774 V 1

BASE LÉGALE: ordonnance du DFI sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS 817.025.21).

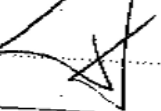
L'échantillon (prix d'achat) peut être remboursé sur présentation de ce rapport de prélèvement, accompagné d'un bulletin de versement et pour autant que sa valeur soit supérieure à 5 francs, dans les 3 mois qui suivent la réception d'un rapport d'analyse mentionnant: "Echantillon conforme", à l'adresse figurant sur le présent rapport de prélèvement.

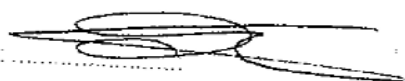
Responsable du prélèvement:

Jean-Pierre PFUND, Inspecteur des denrées alimentaires

Pour l'entreprise:

La personne soussignée atteste l'exactitude des indications ci-dessus.

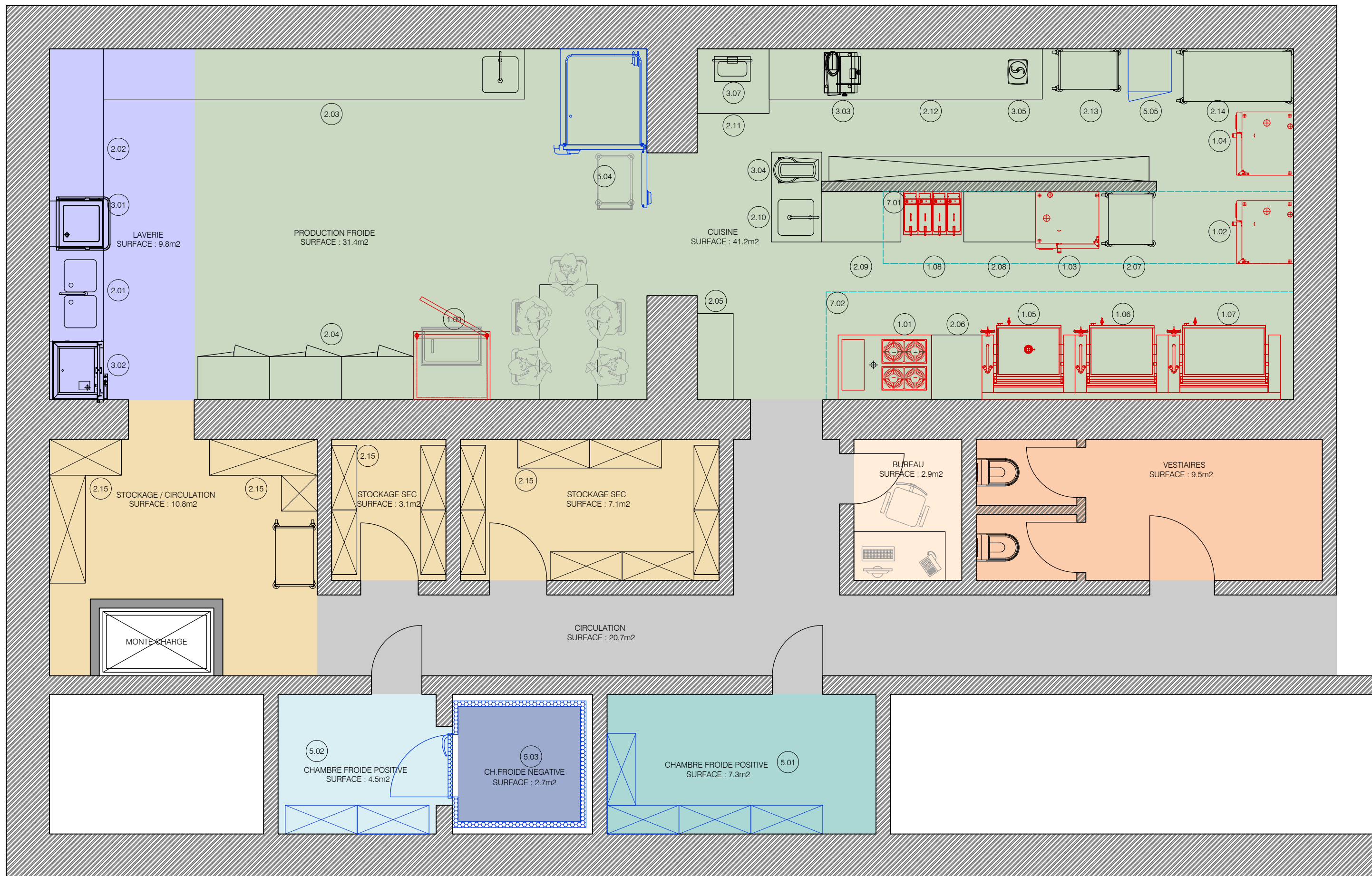
Signature: 

Signature: 

Réserve à l'usage du laboratoire					
Echantillon(s) transmis par:	Date de réception:	Heure de réception:	Réceptionné(s) par:	Température de/des échantillon(s):	Local / installation de stockage:
Remarque(s):					



STS 217



COMPARATIF DE SURFACES :

Dans le tableau ci-dessous, nous avons comparé les surfaces existantes de la cuisine, relevées sur site, avec les surfaces minimum recommandées pour une production équivalente.

790	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées	Différence	% de l'existant*
	Bureau	2.90	4.00	1.10	72.50%
	Vestiaires	9.50	10.00	0.50	95.00%
	Stockages	21.00	28.52	7.52	73.65%
	Chbres froides Positives	4.50	15.01	10.51	29.97%
	Chbres froides Négatives	2.70	9.53	6.83	28.34%
	Chbres froides Produits finis	7.30	9.57	2.27	76.29%
	Production refroidissement	72.60	70.43	-2.17	103.08%
	Laverie	9.80	28.40	18.60	34.51%
	Circulation	20.70	15.30	-5.40	135.33%
	Autres				
	Total	151.00	190.75	39.75	79.16%
	Total S. Prod + Laverie	117.90	161.45	43.55	73.02%

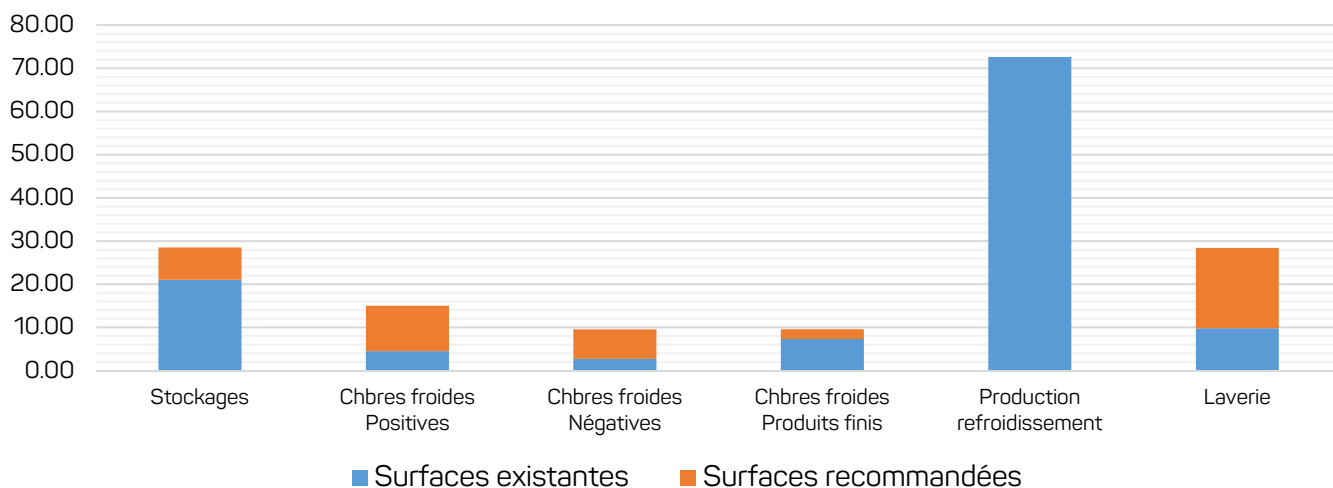
(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

Il apparait très nettement que nous avons un déficit, notamment en surfaces de :

Chambres froides positives puisque l'existant ne représente que 30%
 Chambres froides négatives puisque l'existant ne représente que 28%
 Laverie puisque l'existant ne représente que 34.5%

En revanche, la surface de Production et refroidissement serait supérieure de 3.5%.

Comparatif de surfaces 2016



Sur ce graphique, les déficits apparaissent très clairement et l'on constate que les zones de stockage et de chambre froide devraient être profondément remaniées.

En revanche la taille de la zone de production est plus que correcte.

LISTE TECHNIQUE D'EQUIPEMENT :

Vétusté du matériel :

Dans la liste de matériel suivante, nous pouvons constater que celui-ci est vieillissant.

Un matériel de plus de 10 ans ne peut être considéré comme étant en fin de carrière mais aura une capacité de production inférieure à du matériel récent compte-tenu des progrès techniques réalisés dans le domaine ces dernières années.

Il est important de prendre en compte ce paramètre car, les braisières récentes auront, par exemple, un temps de mise en température extrêmement réduit.

Les fours surtout de grande capacité, auront une répartition de la chaleur plus homogène et donc une cuisson, elle aussi plus homogène et plus rapide, suivant la position du bac GN (en haut, au milieu, en bas).

Il en va de même pour les cellules de refroidissement rapide qui doivent, suivant la norme, être capable de refroidir les produits de +63°C à +5°C en 120 minutes maximum. Si tel n'est pas le cas, la cellule de refroidissement doit être remplacée.

Aujourd'hui, il existe des fours qui autorisent sans contrainte particulière des cuissons à basse température (environ 65-80°C). Cette fonction permet de lancer une cuisson de nuit et ainsi de trouver l'ensemble cuit au matin. On a ainsi gagné une tournée et c'est autant de temps disponible durant la période de production et par conséquent un accroissement de la production sans nécessité de personnel supplémentaire.







La modernisation du matériel permettra sans conteste de :

- Réduire les temps de production
- Augmenter la capacité de production
- Augmenter la qualité des produits finis
- Faire des économies d'énergie substantielles
- Respecter les normes actuellement en vigueur



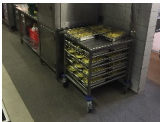


Conclusion :

Le matériel existant, même s'il est en fonctionnement depuis environ une dizaine d'année est correct. Nous recommandons toutefois de remplacer le four Buderus vieux de 30 ans.


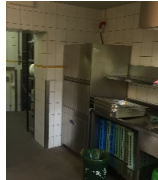
LISTE DES EQUIPEMENTS - PLANTAPORRÊTS Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			VETUSTE	
				L [mm]	P (mm)	H (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté Remplacement
1	Appareils Thermiques							
	1.01 Fourneau gaz 4 feux vifs + 1 bain-marie electrique sur four	1	+10ans	1300	900	900		moyen 2020
								
	1.02 Four RATIONAL SCC 201 1/1GN	1	+3ans	978	791	1782	20 niv	correct 2030
								
	1.03 Four	1	+10ans	880	790	1200	5 niv	à changer 2016
								
	1.04 Four Buderus	1	1986	880	790	1200	10 niv	à changer 2016
								
	1.05 Braisiere basculante GN 2/1 ELRO avec pression	1	+10ans	800	680	900	60 L	moyen 2020
	1.06 Braisiere basculante GN 2/1 ELRO	1	+10ans	800	680	900	60 L	moyen 2020
	1.07 Braisiere basculante 3GN 1/1 ELRO	1	+10ans	1150	680	900	140 L	correct 2025
	1.08 Friteuses VALENTINE 2 bacs	2	+8ans	400	600	500		moyen 2030
								
	1.09 Four remise en temperature THERMINAL	1	+10ans	1065	950	1200	10 niv	moyen 2020
								

LISTE DES EQUIPEMENTS - PLANTAPORRÊTS
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE	
				L [mm]	P (mm)	H (mm)		Vétusté	Remplacement
2	Agencements Inox								
2.01	Table inox entrée laverie 2xbassins	1		1320	750	910			
2.02	Table inox sortie laverie	1		2117	750	910			
2.03	Plan de travail 1xbassin	1		1165	810	910			
									
2.04	Placards de rangement en melaminé blanc	3		600	1000	2000			
2.05	Etagere inox 5niveaux	1		1200	500	1600			
									
2.06	plan de travail inox + 1rayon	1		700	900	900			
2.07	Table mobile avec glissieres inox 8 niveaux	1		607	700	900			
									
2.08	Plan de travail inox +1rayon	1		1000	700	900			
2.09	Plan de travail inox +1rayon	1		1100	700	900			
2.10	Plan inox + 1bassin	1		1250	700	500			
									
2.11	Plan de travail inox +1rayon	1		1000	900	900			
2.12	Plan de travail inox +1rayon	1		3800	700	900			
									
2.13	Chariot inox	1		830	530	900			
2.14	Table à glissieres inox	1		1500	700	900			
2.15	Etageres pour stockage produits 5 niveaux	1		16000	400				

LISTE DES EQUIPEMENTS - PLANTAPORRÊTS Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE	
				L [mm]	P (mm)	H (mm)		Vétusté	Remplacement
3	Machines								
3.01	Machine à capot MEIKO 	1	+10ans	630	615	700		correct	2020
3.02	Lave batterie MEIKO 	1	+10ans	815	765	1800		correct	2022
3.03	Trancheuse ROUVIERE	1	+8ans					moyen	
3.04	Batteur mélangeur LIPS	1	+8ans					moyen	
3.05	Coupe légumes ROBOT COUPE	1	+8ans					correct	
3.06	Mixer plongeant ROBOT COUPE MP450	1	+3ans					correct	
3.07	Balance	1							
5	Installations frigorifiques								
5.01	Chambre Froide positive	1	+8ans	3740	1944	2000	7.3 m²	moyen	2025
5.02	Chambre Froide positive	1	+8ans	2200	1944	2000	4.5 m²	moyen	2025
5.03	Chambre de congélation	1	+8ans	1700	1600	2000	2.7 m²	moyen	2025
5.04	Cellule refroidissement rapide	1	+10ans	1200	1400	1500	102 kg	mauvais	2018
5.05	Congélateur zone cuisine	1		600	600	1800		moyen	2020
7	Hottes de ventilation								
7.01	Hotte sur fourneau	1		5700	1000			Correct	
7.02	Hotte sur braisières	1		6500	1500			Correct	

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Nombre de couverts par service journalier :

Ecole des Plantaporrêts	Rue des Plantaporrêts 1bis, 1205 Genève	Froide	160
Ecole Carl Vogt 69	Bvd. Carl Vogt 69, 1205 Genève	Froide	160
Arcade Carl Vogt 88	Bvd. Carl Vogt 69, 1205 Genève	Froide	150
Ecole Cité-Jonction	Av. Sainte Clothilde, 1205 Genève	Chaude	50
Maison La Pépinière	Rue Gourgas 19, 1205 Genève	Froide	40
Ecole de Peschier	Av. Dumas 28, 1206 Genève	Froide	230
(Chiffres obtenus de la part du chef de cuisine)			790

Capacité maximale :

Formule 1**

La capacité maximale d'une cuisine peut-être calculée en tenant compte des éléments ci-dessus et suivant la formule suivante :

$$\frac{((((\text{Four Nombre de niveaux} + \text{Braising S en dm}^2 \times 0.3 + \text{Marmites Cap. en L} \times 0.15) \times \text{Enfant 1.25}) / 0.5) \times 1000)}{\text{Temps d'occupation}} = \text{xx cvts/jour}$$

Liaison froide 52

donc

$$\frac{((((35 + (131.4 \times 0.3) + (0 \times 0.15)) \times 1.25) \times 0.5) \times 1000)}{52} = 890 \text{ cvts/jour}$$

Formule 2**

La capacité est calculée par type de matériel à disposition et en tenant compte du temps d'utilisation et de la surface de production réelle mise en rapport avec la surface de production recommandée.

Soit :

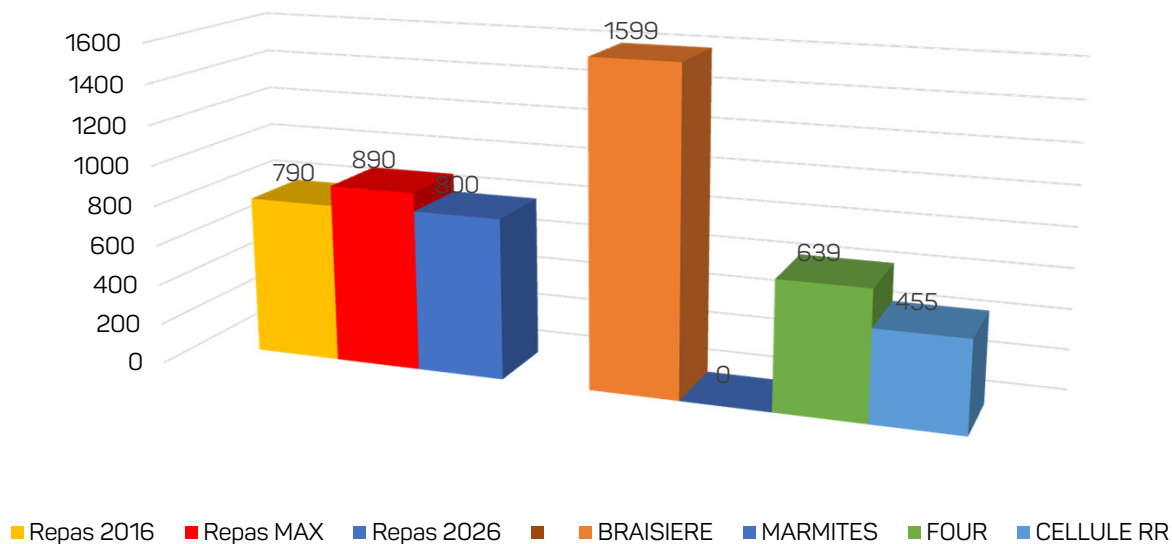
Braising	(((Surface en dm ² /30) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	1599 cvts/jour
Marmite	(((Capacité en litre/50) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	
Four	(((Nbre de niveau/20) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	639 cvts/jour
Cellule RR	(((Capacité en kg/110) X 1000) X Temps d'occupation) =	455 cvts/jour

Capacité du matériel disponible suivant surface de production existante :

790	Type de matériel	Braising surface en dm ²	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
PLANTAPORRÊTS	Capacité	131.4		35	100	50.00%	73.02%	890
	Nbre de repas Max par type	1599		639	455	-	-	-

CAPACITE DE PRODUCTION ACTUELLE ET MAXIMALE :

Mise en évidence :



Dans la configuration existante et sans tenir compte des difficultés d'accès, nous remarquons que les braisières pourraient produire plus mais que le four est limité à presque 650 couverts. La cellule de refroidissement rapide ne peut absorber plus de 455 couverts jour et c'est donc elle qui définit la capacité maximale de la cuisine à ce jour.

SYNTHESE :

Tous les éléments contenus dans ce document nous ont, soit été fourni par vos services (rapports du SCAV), ou bien nous ont été communiqués sur place lors de l'entretien avec le chef de cuisine.

Le plan de l'existant a été réalisé lors d'un relevé effectué par nos soins sur site.

Une série de photos jointes en annexe en version informatique, permet de visualiser l'existant au moment du relevé. Toutes les plaques signalétiques des appareils qui étaient visibles ont également été photographiées.

L'ensemble des informations générales ainsi que les visites sur place et l'entretien avec le chef de cuisine permettent d'appréhender la partie non quantifiable de la production.

Surface :

Il faut augmenter les surfaces des chambres froides.

On ne peut pas produire plus si on ne peut pas stocker la marchandise.

Matériel :

Les braisières sont en nombre suffisant

Les marmites sont inexistantes

Les fours ont une capacité trop faible

La Cellule de refroidissement rapide plafonne le nombre de couverts maximum pouvant être produits.

Locaux :

La configuration des lieux nous permet de constater que la cuisine pourrait être organisée différemment et le simple fait de retirer le muret situé au milieu de celle-ci permettrait de réaménager l'espace en le rendant plus fonctionnel.

Cet espace ainsi libéré permettrait d'accueillir du matériel supplémentaire tout en respectant les espaces minimum de circulation.

Conclusions :

Au regard des différents chiffres développés dans les chapitres précédents, on constate qu'il faudrait augmenter le stockage réfrigéré. Idéalement, au niveau de l'implantation des zones dans la cuisine, il serait judicieux, afin de respecter la « marche en avant », de séparer physiquement l'espace de lavage (des ustensiles de cuisine et services) du reste de la cuisine.

De dédier un espace à la préparation froide qui pourrait être également utilisé pour l'allotissement des bacs GN en vue de la répartition dans les thermoports.

La technologie des nouveaux fours les rend plus performants, ce qui permettrait de réduire considérablement les temps de cuisson et donc d'accroître considérablement la capacité de la cuisine.

Cette approche est également valable pour la cellule de refroidissement rapide qui n'est plus assez performante pour absorber la quantité de repas.

Il faut donc envisager un remplacement du four 10 niveaux. Il faut également prévoir le remplacement ou l'ajout d'une nouvelle cellule de refroidissement rapide.

Enfin, il faut étudier la faisabilité de transformer un des stockages neutre par une chambre froide positive.

Un stock neutre pourrait être trouvé dans les locaux adjacents (par exemple les produits d'entretien pourraient être stockés dans des armoires métalliques avec bacs de rétention dans le couloir d'accès aux locaux techniques). Si la production augmente de manière significative il en découle nécessairement une augmentation des surfaces liées à directement à la production et notamment les surfaces de stockage froid.

Sources :

* Traité d'ingénierie hôtelière

** Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie

PHOTOS DE LA CUISINE ACTUELLE :



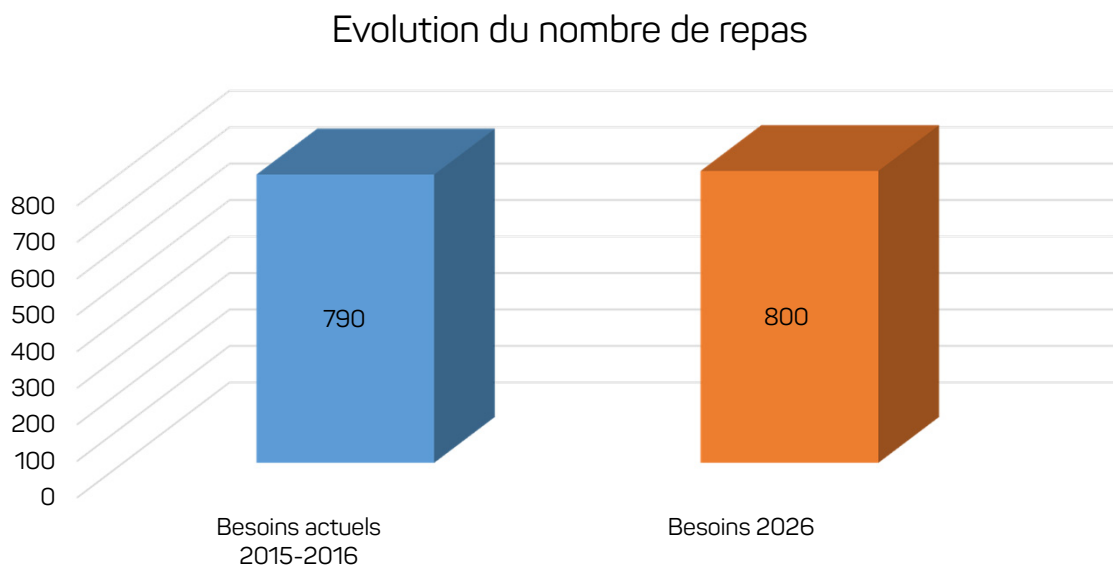






PROJECTION VERS 2026

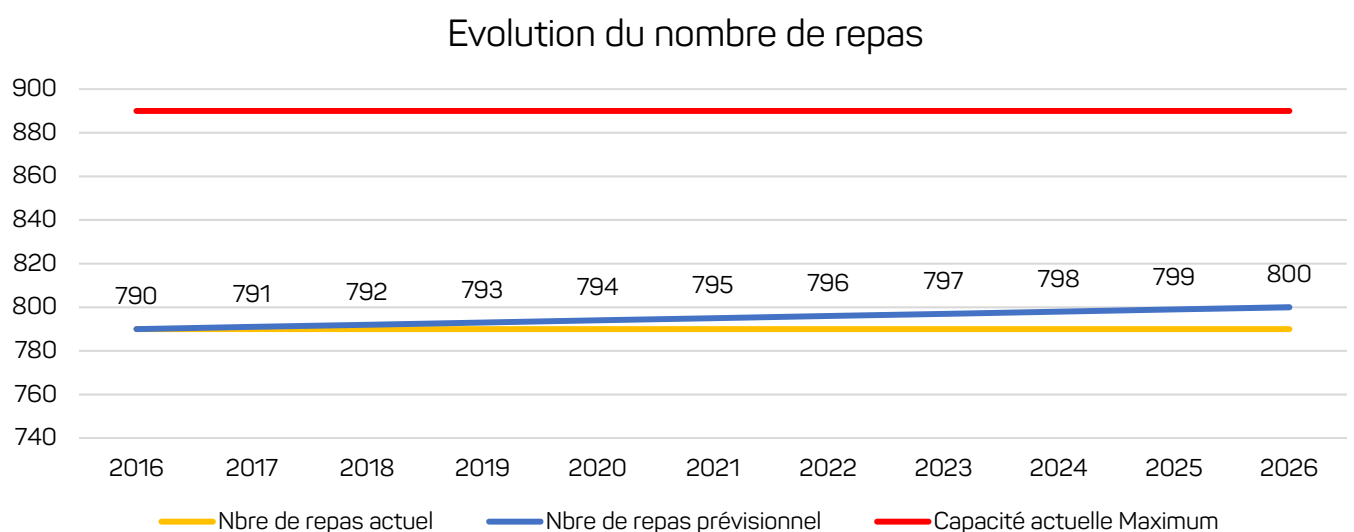
AUGMENTATION DU NOMBRE DE REPAS SERVIS PAR JOUR :



Compte tenu des informations mises à disposition par le Service des Ecoles, l'augmentation du nombre de repas est de 14% d'ici à 2026.

La cuisine produisant actuellement 790 repas par jour, devrait en produire 800, soit une augmentation de 10 repas.

Dans le tableau suivant, nous avons projeté cette augmentation suivant une courbe régulière et proportionnelle.

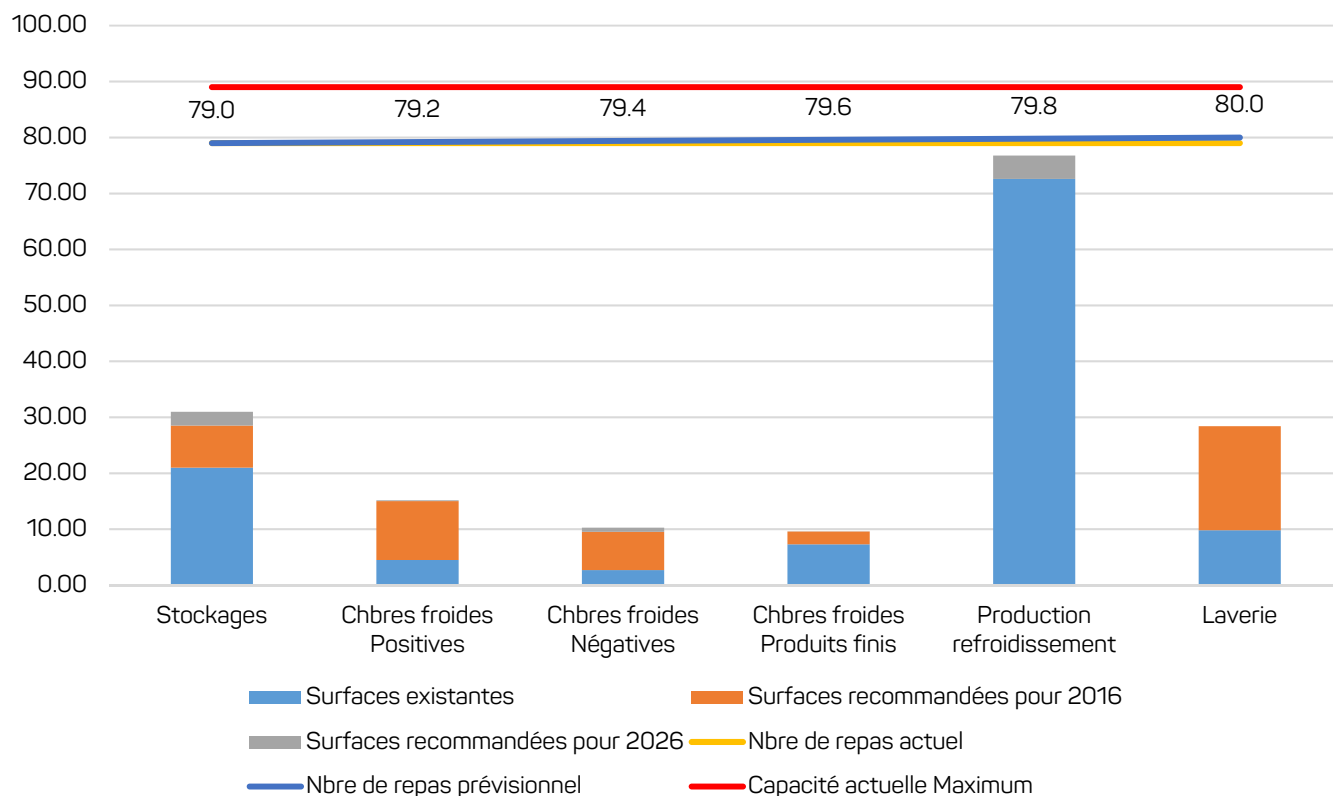


COMPARATIF DES SURFACES :

800	Zones	Surfaces existantes	Surfaces recommandées pour 2026	Différence	% de l'existant*
	Bureau	2.90	4.00	1.10	72.50%
	Vestiaires	9.50	10.00	0.50	95.00%
	Stockages	21.00	30.97	9.97	67.81%
	Chbres froides Positives	4.50	15.16	10.66	29.68%
	Chbres froides Négatives	2.70	10.28	7.58	26.27%
	Chbres froides Produits finis	7.30	9.62	2.32	75.87%
	Production refroidissement	72.60	74.60	2.00	97.32%
	Laverie	9.80	27.89	18.09	35.13%
	Circulation	20.70	16.00	-4.70	129.36%
	Autres				
	Total	151.00	198.52	47.52	76.06%
	Total S. Prod + Laverie	117.90	168.52	50.62	69.96%

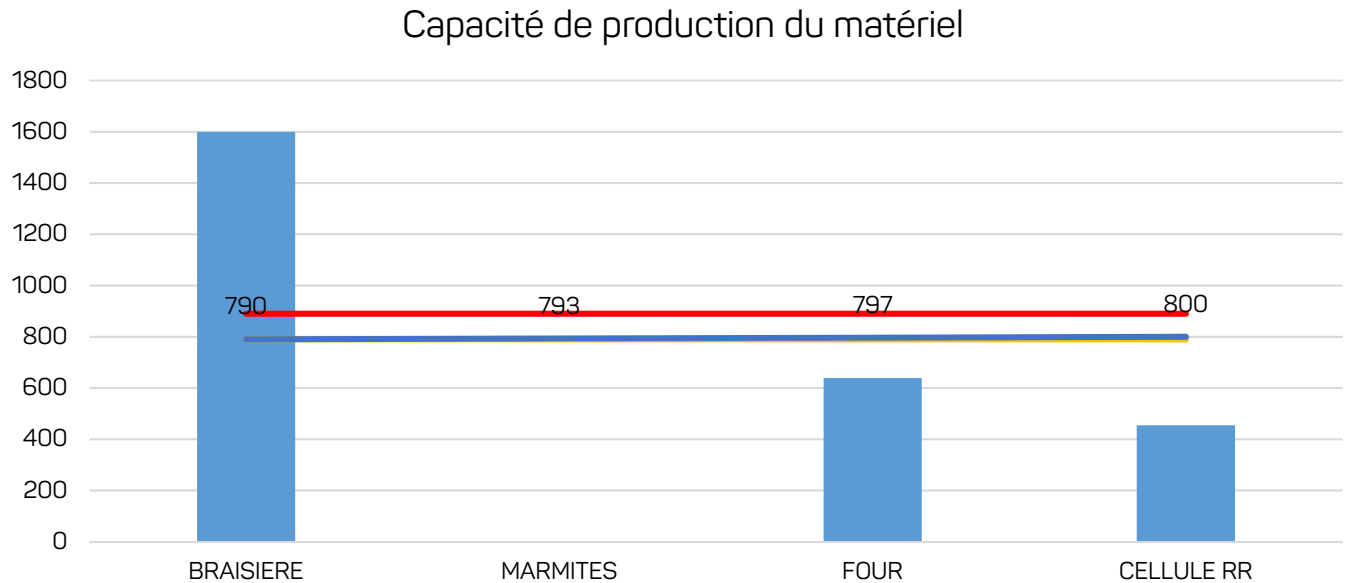
(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100%

Evolution du nombre de repas journalier jusqu'en 2026 (x10)
Evolution des besoins en surfaces



Il faut trouver une solution pour augmenter les surfaces de stockage réfrigéré, de laverie aussi que de production.

CAPACITE DE PRODUCTION :



Le matériel existant, hormis les braisières, ne pourra absorber cette augmentation de production.

Les marmites sont inexistantes

Le four sera seulement à la moitié de ce qu'il devrait être en mesure de produire

La cellule de refroidissement rapide est déjà en dessous de la capacité actuelle et cela s'aggrave pour 2026.

SYNTHESE :

Il nous apparait comme impératif de remanier la cuisine afin de la rendre plus ergonomique et fonctionnelle.

Cuisine :

Travaux de réorganisation, comme la suppression du muret et la séparation de la laverie.

Création d'un espace de préparation des thermoports.

Matériel :

Il faut rajouter une marmite conséquente (150 Litres environ)

Il faut rajouter un four de 20 niveaux

Il faut rajouter une cellule de refroidissement rapide d'une capacité de 100kg minimum. Il faut un modèle à chariot compatible avec le four 20 niveaux.

Surface :

Réorganiser les surfaces de stockages secs

Réorganiser les surfaces de chambres froides et congélateurs pour en optimiser l'utilisation, notamment par l'ajout de rayonnages adéquats.

URGENCE IMMEDIATE :

Ajouter un four 20 niveaux

Augmenter la capacité des cellules de refroidissement rapide.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - PLANTAPORRÊTS
Février 2016

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - PLANTAPORRÊTS																												
Février 2016																												
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			VETUSTE																TOTAL					
				L	a	h	Capacité	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028		2029	2030			
				[mm]	(mm)	(mm)	L / Niv / dm³/m²/kg																					
1	Appareils Thermiques																											
1.01	Fourneau gaz 4 feux vifs + 1 bain-marie électrique sur four	1	+10ans	1300	900	900		moyen	2020					5000														
1.02	Four RATIONAL SCC 201 1/1GN	1	+3ans	978	791	1782	20 niv	correct	2030																	26000		
1.03	Four	1	+10ans	880	790	1200	5 niv	à changer	2016	8000																		
1.04	Four Buderus	1	1986	880	790	1200	10 niv	à changer	2016	12000								18000										
1.05	Braisiere basculante GN 2/1 ELRO avec pression	1	+10ans	800	680	900	60 L	moyen	2020																			
1.06	Braisiere basculante GN 2/1 ELRO	1	+10ans	800	680	900	60 L	moyen	2020					22000														
1.07	Braisiere basculante 3GN 1/1 ELRO	1	+10ans	1150	680	900	140 L	correct	2025					20000														
1.08	Friteuses VALENTINE 2 bacs	2	+8ans	400	600	500		moyen	2030									30000									18000	
1.09	Four remise en temperature THERMINAL	1	+10ans	1065	950	1200	10 niv	moyen	2020					10000														
2	Agencements inox																											
2.01	Table inox entrée laverie 2xbassins	1		1320	750	910																						
2.02	Table inox sortie laverie	1		2117	750	910																						
2.03	Plan de travail 1xbassin	1		1165	810	910																						
2.04	Placards de rangement en melaminé blanc	3		600	1000	2000																						
2.05	Etagere inox 5niveaux	1		1200	500	1600																						
2.06	plan de travail inox + 1rayon	1		700	900	900																						
2.07	Table mobile avec glissieres inox 8 niveaux	1		607	700	900																						
2.08	Plan de travail inox +1rayon	1		1000	700	900																						
2.09	Plan de travail inox +1rayon	1		1100	700	900																						
2.10	Plan inox + 1bassin	1		1250	700	500																						
2.11	Plan de travail inox +1rayon	1		1000	900	900																						
2.12	Plan de travail inox +1rayon	1		3800	700	900																						
2.13	Chariot inox	1		830	530	900																						
2.14	Table à glissieres inox	1		1500	700	900																						
2.15	Etageres pour stockage produits 5 niveaux	1		16000	400																							
3	Machines																											
3.01	Machine à capot MEIKO	1	+10ans	630	615	700		correct	2020					10000														
3.02	Lave batterie MEIKO	1	+10ans	815	765	1800		correct	2022							15000												
3.03	Trancheuse ROUVIERE	1	+8ans					moyen																				
3.04	Batteur mélangeur LIPS	1	+8ans					moyen																				
3.05	Coupe légumes ROBOT COUPE	1	+8ans					correct																				
3.06	Mixer plongeant ROBOT COUPE MP450	1	+3ans					correct																				
3.07	Balance	1																										
5	Installations frigorifiques																											
5.01	Chambre Froide positive	1	+8ans	3740	1944	2000	7.3 m²	moyen	2025																			
5.02	Chambre Froide positive	1	+8ans	2200	1944	2000	4.5 m²	moyen	2025																			
5.03	Chambre de congélation	1	+8ans	1700	1600	2000	2.7 m²	moyen	2025																			
5.04	Cellule refroidissement rapide	1	+10ans	1200	1400	1500	102 kg	mauvais	2018			17800																
5.05	Congélateur zone cuisine	1		600	600	1800		moyen	2020					3500														
7	Hottes de ventilation																											
7.01	Hotte sur fourneau	1		5700	1000			Correct																				
7.02	Hotte sur braisières	1		6500	1500			Correct																				
TOTAL										20000		17800		70500		15000			48000							44000		215300

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES				INFOS TECHNIQUES				VETUSTE																		
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L [mm]	a. (mm)	H (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL	
	Braisière supplémentaire																									
	Marmites supplémentaire	1					109 Litres			40000														40000		
	Four supplémentaire	1					9 niveaux			26000														26000		
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					75 Kg			17800														17800		
TOTAL										83800															83800	167600
	Chambre Froide Positive (*)	1					25.6 m3			23000														23000		
	Chambre froide Négative (*)	1					18.2 m3			17000														17000		
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					5.6 m3			7000														7000		
TOTAL										47000															47000	94000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										150800		17800		70500		15000			48000						174800	476900

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.



ID2A

architecture

Adresse :	Ch. Des Quatre Vents 7E CH - 1166 Perroy
Téléphone :	+41 21 825 51 51
Email :	info@id2a.ch
Website :	www.id2a.ch