

Rénover ou aménager la cuisine pour mieux travailler



Mars 2013

Louise Morissette
Conseillère ASSTSAS

Cette présentation s'adresse aux gestionnaires
et aux responsables en alimentation
des services de garde



ASSTSAS

Plan de la présentation

- ☞ Pourquoi rénover ?
- ☞ Les lésions professionnelles des responsables en alimentation et leurs facteurs de risque
- ☞ La réglementation
- ☞ Les équipements à prévoir
- ☞ Les paramètres à considérer lors de l'aménagement de la cuisine
- ☞ La simulation d'un aménagement d'une cuisine

Sondages

Votre fonction

- Gestionnaire d'un service de garde
- Responsable en alimentation
- Autres

ASSTSAS

5

Type d'établissement

- Centre de la petite enfance
- Garderie
- Autres

ASSTSAS

6

Nombre d'enfants à desservir

- Moins de 45 enfants
- De 45 à 59 enfants
- De 60 à 80 enfants
- Plus de 80 enfants

ASSTSAS

7

Avez-vous un projet de rénovation de votre cuisine ?

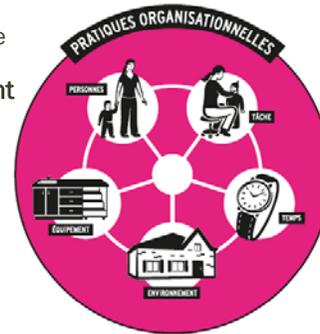
- Oui
- Non

ASSTSAS

8

Approche de l'ASSTSAS

- ☞ **Former un groupe de travail**
 - responsable (s) en alimentation et gestionnaire du service de garde
- ☞ **Se questionner sur ses besoins en considérant l'approche globale**
 - mode de fonctionnement
 - menus
 - équipements
 - rangements
 - ...
- ☞ **Consulter la réglementation**
- ☞ **Choisir les équipements (fiches techniques)**
- ☞ **Visiter d'autres cuisines (questionnaire, photos, mesures, satisfaction, ...)**
- ☞ **Simuler l'aménagement**



ASSTSAS

9

Pourquoi rénover ?

- ☞ Exigences du MAPAQ
- ☞ Cuisine non fonctionnelle et désuète
- ☞ Augmentation du nombre de places au permis
- ☞ Manque de rangement dans le garde-manger
- ☞ Équipements à remplacer ou nouveaux équipements à ajouter
- ☞ Blessures ou douleurs du personnel de la cuisine
- ☞ ...

ASSTSAS

10

Les lésions professionnelles des responsables en alimentation

- ∞ Lésions indemnisées : 67
- ∞ Jours d'absence : 6 817
- ∞ Absence moyenne : 102 jours
- ∞ Médiane : 24 jours
- ∞ Absence de 100 jours et plus : 16 (24 %) des lésions indemnisées totalisant 5 495 jours, soit 80 % du nombre total de jours d'absence

Source : CSST 2010

Si on résume

- ∞ Les atteintes sont principalement au **dos** et au **cou** (42 %) et aux **épaules** et aux **membres supérieurs** (42 %).
- ∞ Les blessures sont des **entorses** (57 %), des **coupures, brûlures ou plaies** (27 %) et des **bursites ou tendinites** (6 %).
- ∞ Ces lésions surviennent principalement en se **penchant et s'étirant** (30 %), lors de **soulèvements et de déplacements de charges** (27 %), lors de **chutes** (7 %).
- ∞ Les **mouvements du travailleur**, la **manipulation de contenants** (6 accidents graves), l'**utilisation d'outils** sont à l'origine de ces blessures.
- ∞ **Il y a aussi des responsables en alimentation qui souffrent de douleurs mais qui n'ont pas été indemnisés par la CSST**

Les facteurs de risque

- ∞ Douleurs aux épaules, entre les épaules et le cou et entre les omoplates parce qu'on travaille avec les **bras écartés du corps** ou en **élévation** :



- surface de travail trop haute
- transport de charges lourdes
- ranger ou prendre matériel



Comptoir plus bas
Proximité évier et cuisinière
Rangement accessible
Chariot

ASSTSAS

13

Les facteurs de risque

- ∞ Douleur dans le bas du dos liée au travail avec le **dos penché**, les **positions d'étirement** :



- remplir et vider le lave-vaisselle bas
- mettre des pans dans un four bas
- se pencher et s'étirer pour aller chercher du matériel dans des rangements bas ou très hauts
- ...



Hauteur équipements : lave-vaisselle, four, etc.
Accès au rangement

ASSTSAS

14

Les facteurs de risque

↻ Soulèvement et transport de charges :



- livrer et récupérer les bacs de vaisselle et de nourriture
- transporter des charges dans les escaliers
- ranger la vaisselle
- ranger les commandes
- transporter les chaudrons et les pans
- ...



Nombre de chariots requis
Zone de proximité
Type de rangement
Choix des équipements
Possibilité d'agrandir

ASSTSAS

15

Les facteurs de risque

↻ Douleurs dans les articulations des membres supérieurs en lien avec les gestes répétitifs :



- mélanger manuellement les pâtes à biscuits et à muffins, les sauces, etc.
- portionner
- peler et couper les légumes et les fruits
- ...



Espace pour petits équipements :
mélangeur, robot, ouvre-boîte, ...

ASSTSAS

16

Les facteurs de risque

⇒ Station debout prolongée :

- souvent sur revêtement de sol dur



⇒ Risque de chute :

- déplacement dans les escaliers
- sol glissant, mouillé et/ou encombré



Revêtement de sol
Élimination du transport dans
les escaliers
Siège pour s'asseoir

ASSTSAS

17

Objectifs de la rénovation

Il est essentiel d'identifier les problèmes que vous voulez régler par cette rénovation afin de vous assurer que les solutions et le plan proposés vont les corriger sans en créer d'autres.

ASSTSAS

18

Exemples d'objectifs

- ↻ Rehausser le lave-vaisselle
- ↻ Prévoir une surface de travail plus basse
- ↻ Installer des équipements plus performants
 - ex . : réfrigérateur commercial 2 portes, four à convection, mélangeur
- ↻ Améliorer la proximité évier et cuisinière
- ↻ Augmenter les espaces de rangement
- ↻ Avoir des rangements plus accessibles et fonctionnels
- ↻ Installer comptoirs en acier inoxydable
- ↻ ...

ASSTSAS

19

La réglementation



ASSTSAS

80 **RÈGLEMENT SUR LES SERVICES DE GARDE ÉDUCATIFS À L'ENFANCE**

33. Le titulaire d'un permis doit disposer, dans son installation, d'aires de service comportant :

- 1° une cuisine si les repas sont préparés par le personnel sinon une cuisinette : celles-ci doivent être fermées ou isolées au moyen d'une porte, d'une demi-porte ou d'un demi-mur empêchant les enfants d'y avoir accès librement ;
- 4° des espaces de rangement fermés et indépendants pour :
 - a) la nourriture
 - b) les accessoires et les produits d'entretien

34. Le titulaire d'un permis doit équiper ses locaux

- 1° d'un réfrigérateur, d'une cuisinière ou d'un réchaud et d'un évier installés dans la cuisine ou la cuisinette.

121. Le prestataire de services de garde doit s'assurer que les produits toxiques et les produits d'entretien sont étiquetés clairement et entreposés dans un espace de rangement réservé à cette fin hors de la portée des enfants. Le titulaire d'un permis doit tenir cet espace de rangement sous clé.

**Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et
de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)**
www.mapaq.gouv.qc.ca

**☞ Guide pour l'aménagement sanitaire des établissements alimentaires
(Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale) :**

- installation de lavage des mains avec évier, robinet mélangeur, distributeurs de savon et de papier jetable et poubelle
- seuls les employés qui sont des manipulateurs d'aliments peuvent circuler dans les aires de préparation
- les planchers, les murs et les plafonds doivent être faits de matériaux qui ne peuvent être corrodés et qui résistent aux activités de lavage, de nettoyage ou d'assainissement

ASSTSAS

23

**Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et
de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)**
www.mapaq.gouv.qc.ca

**☞ Guide pour l'aménagement sanitaire des établissements alimentaires
(Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale)**

- le matériel et les installations sont en bon état de fonctionnement et permettent le nettoyage et la désinfection des toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.
- l'éclairage exigé est d'au moins 50 décalux dans le local ou l'aire de préparation et d'au moins 20 décalux dans les aires d'entreposage.
- les ampoules et appareils d'éclairage doivent être protégés afin de prévenir la contamination en cas de bris.
- les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas des supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

ASSTSAS

24

Loi sur la santé et la sécurité du travail (www.csst.qc.ca)

Obligations de l'employeur

- ☞ **Art.51 L'employeur doit prendre les mesures nécessaires pour protéger la santé et assurer la sécurité et l'intégrité physique du travailleur. Il doit notamment :**
1. s'assurer que les établissements sur lesquels il a autorité sont équipés et aménagés de façon à assurer la protection du travailleur
 5. utiliser les méthodes et techniques visant à identifier, contrôler et éliminer les risques pouvant affecter la santé et la sécurité du travailleur

Obligations du travailleur

- ☞ **Art. 49 Le travailleur doit :**
5. participer à l'identification et à l'élimination des risques d'accidents du travail et de maladies professionnelles sur le lieu de travail
 6. collaborer avec le comité de santé et de sécurité du travail, (...) ainsi qu'avec toute autre personne chargée de l'application de la présente loi et ses règlements

ASSTSAS

25

Régie du bâtiment du Québec (RBQ) www.rbq.gouv.qc.ca

- ☞ **Code national du bâtiment – Canada 2005 (intégrant les modifications du Québec), volume 1**
- Art. 6.2.2.6 : Équipement de cuisson commercial.
 - Art. 9.10.22. Mesures de protection contre l'incendie applicables aux cuisinières au gaz, aux cuisinières au propane et aux cuisinières électriques.
 - A. 9.10.22. Dégagement autour des cuisinières au gaz, des cuisinières au propane et des cuisinières électriques.
- ☞ **Code national de la plomberie – Canada 2005 (intégrant les modifications du Québec)**
- 2.2.3.2. Séparateurs
 - 2.4.4.3. Séparateurs de graisse

ASSTSAS

26

Régie du bâtiment Québec

Accueil La RBQ Nous joindre Plan de site FAQ Portail Québec Rechercher

Sélectionner un domaine

Options d'affichage Imprimer Le Québec

Vous êtes ici : Accueil > Hotte de ventilation de cuisinière

Bâtiment

Nouveautés bâtiment

La RBQ et les bâtiments

La réglementation

La formation

Les renseignements techniques

Accessibilité des bâtiments aux personnes handicapées

Alimentation électrique de secours desservant les bâtiments de grande hauteur

Chapitre Bâtiment du Code de sécurité

Les registres coupe-feu

« Condos-hôtels » - conception sans obstacles

Construction de solariums

Efficacité énergétique

Entretien des tours de refroidissement à l'eau

Estimation des besoins en chauffage d'un bâtiment résidentiel

Événements en plein air

Hotte de ventilation de cuisinière

Installation d'un ventilateur récupérateur de chaleur jumelé

Hotte de ventilation de cuisinière dans les garderies

L'article 6.2.2.6 du Code de construction du Québec — Chapitre I, Bâtiment, exige que la conception, la construction et la mise en place des installations de ventilation soient conformes à la norme NFPA-96, lorsque l'équipement de cuisson est de type commercial, ou lorsqu'un équipement de cuisson de type résidentiel répertorié selon la norme de fabrication qui lui est applicable dessert plus de 9 personnes.

Dans la plupart des garderies, la cuisinière dessert plus de 9 enfants, et les installations de ventilation ne sont pas conformes à la norme NFPA-96.

La Régie du bâtiment du Québec (RBQ) accepte que l'installation de ventilation ne soit pas conforme à la norme NFPA-96 aux **conditions suivantes** :

- La cuisinière de type résidentiel est électrique;
- La hotte de type résidentiel comporte un conduit d'évacuation donnant directement sur l'extérieur;
- Le conduit d'évacuation est en matériau incombustible;
- Au menu, il n'y a aucun aliment frit dans l'huile et peu de vapeur grasse se dégage des aliments qui y sont cuits;
- Un extincteur de type adapté à un feu de cuisson est installé dans la cuisine, à proximité de la cuisinière;
- Lorsque deux cuisinières sont installées dans la cuisine, elles doivent être séparées l'une de l'autre d'au moins 300 mm par un comptoir ayant un revêtement en matériau incombustible.

Cela s'applique à toutes les garderies du Québec et les CPE affiliés avec le ministère de la Famille et des Aînés accueillant entre 10 et 100 enfants, peu importe le nombre d'étages et la superficie du bâtiment dans lequel elles sont situées.

Si ces exigences sont respectées, **il n'est pas requis d'acheminer une demande de mesure différente à l'autorité compétente, cette installation est réputée conforme à la réglementation.**

Toutefois, cette décision ne doit pas être interprétée comme une approbation au projet et elle ne dispense pas le demandeur d'obtenir toute autre autorisation par toute loi ou tout règlement, le cas échéant.

Trouver un entrepreneur

Services en ligne

- Formulaires
- Publications
- Lois, règlements et codes
- Licence
- Qualification professionnelle (examens)
- Penser sécurité
- Cautionnement
- Plan de garantie
- Décisions
- Salle de presse
- Tarifification
- Déterminer la licence requise
- Registre des détenteurs de licence
- Formuler une plainte
- Signaler un accident
- Que pensez-vous de notre site?
- Sondage sur la satisfaction de la clientèle

27

Autres réglementations

- ↻ Règlementation municipale
- ↻ Code national de prévention des incendies
- ↻ Service de prévention des incendies

Équipements



ASSTSAS

Pour choisir les équipements

- ✎ **Évaluer si les équipements actuels répondent bien aux besoins**
 - en fonction des menus, du nombre de repas à préparer, des fréquences de livraison des marchandises, etc.
- ✎ **Déterminer équipements à ajouter ou à remplacer à court ou moyen terme.**
- ✎ **Consulter les sites internet**
 - imprimer les fiches techniques : caractéristiques, dimensions, exigences électriques, garantie, etc.
- ✎ **S'informer auprès d'autres services de garde de même capacité**
 - leurs équipements, leur satisfaction, les fournisseurs, le service après-vente, etc.
- ✎ **Demander des soumissions auprès de différents fournisseurs.**

ASSTSAS

30

Sites de référence

- ↻ www.despreslaporte.com
- ↻ www.equipementsderestaurantsdelest.com/
- ↻ www.russellfood.ca/catalogue.htm
- ↻ www.garlandcanada.ca/
- ↻ www.blodgett.com/
- ↻ www.hobartcorp.com/
- ↻ ...

ASSTSAS

31

Équipements de réfrigération et de congélation

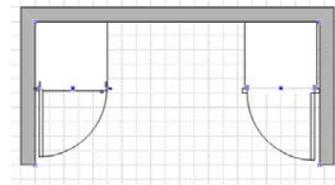


ASSTSAS

Évaluation des besoins

✎ Éléments à considérer

- le nombre de personnes à desservir (enfants et personnel)
- la facilité de livraison des denrées :
 - ex. : si le lait est livré 3 fois par semaine, l'espace pour le ranger est moins important que si la livraison est effectuée une fois par semaine.
- l'espace disponible
- l'efficacité (capacité à bien conserver la t°) et la durabilité
- la facilité d'entretien (intérieur et extérieur)
- la satisfaction des utilisateurs
- le sens d'ouverture de la porte
- le coût



ASSTSAS

33

Réfrigérateur

Résidentiel

- Pour petites installations
- Différents modèles avec ou sans congélateur
- Capacité de rangement limitée
- Rangement peu pratique avec tablettes et tiroirs comme à la maison
- Coût : environ 700 \$ à plus de 3 000 \$

Commercial

- Disponible en différents formats : 1, 2 ou 3 portes
- Des tablettes ajustables permettent un rangement de contenants de différents formats
- Portes standards ou coulissantes, pleines ou vitrées
- Certains modèles sur roulettes pour faciliter le nettoyage derrière
- Dégage de la chaleur et compresseur souvent bruyant
- Coût : modèle 2 portes (54 po) environ 2 700 \$
- Chambre réfrigérée (cuisine traiteur) : dimensions selon les besoins

34

ACCUEIL OFFRES D'EMPLOI EXTRANET CONTACT ENGLISH VERS L'ESPACE RÉSIDENTIEL

DESPRÉS LAPORTE *L'art de recevoir*

BULLETIN ÉLECTRONIQUE Recherche

RÉFRIGÉRATION ET CUISSON ÉQUIPEMENT PRÉPARATION VERRERIE ET BAR OUTILS DE CUISINE CASSEROLES ET MARMITES ACCESSOIRES PATISSERIE LA SALLE À DINER RANGEMENT NETTOYAGE

Accueil / Espace Professionnel / Réfrigération et cuisson / Réfrigérateurs

Energy Star Ecosmart HACCP

Réfrigérateurs

Artic air CARBIZOW Réfrigérateur 22 pi.cu artic air p.

Haboo HABE15M Réfrigérateur 1 porte vitrée 120L

Haboo HABE14E Réfrigérateur portes vitrées 1/3 hp

Traulsen HOBG10010 Réfrigérateur à porte pleine 24 pi.cu

Page 1 2 3 4 5
Produits par page 12 3

35

ACCUEIL OFFRES D'EMPLOI EXTRANET CONTACT ENGLISH VERS L'ESPACE RÉSIDENTIEL

DESPRÉS LAPORTE *L'art de recevoir*

BULLETIN ÉLECTRONIQUE Recherche

RÉFRIGÉRATION ET CUISSON ÉQUIPEMENT PRÉPARATION VERRERIE ET BAR OUTILS DE CUISINE CASSEROLES ET MARMITES ACCESSOIRES PATISSERIE LA SALLE À DINER RANGEMENT NETTOYAGE

Accueil / Espace Professionnel / Réfrigération et cuisson / Réfrigérateurs / Réfrigérateur à porte pleine 48 pi.cu

Energy Star Ecosmart HACCP

Réfrigérateur à porte pleine 48 pi.cu. Traulsen

HOBG20010

Détail Fiche technique

EFFICACES ÉNERGÉTIQUEMENT ET AVEC DES CAPACITÉS DE RANGEMENT SUPÉRIEURES. Ces modèles offrent aussi de nombreuses caractéristiques d'intérêt notamment les portes refermables.

- Réfrigérateur commercial 40 pi.cu.
- Panneaux latéraux et intérieur en aluminium anodisé
- Système de réfrigération en haut de l'appareil
- 3 tablettes couvertes d'époxy
- Peintures garanties à vie
- Porte refermable automatiquement
- Cabinet extra profond 32"
- Roues de 6"
- Dimensions: 52-1/8"(L) x 35"(P) x 83-1/4" (H)

36

ACCUEIL OFFRES D'EMPLOI EXTRANET CONTACT ENGLISH • VERS ESPACE RÉSIDENTIEL

DESPRÉS LAPORTE *L'art de recevoir!*

BULLETTIN ÉLECTRONIQUE Recherche

RÉFRIGÉRATION ET CUISSON ÉQUIPEMENT PRÉPARATION VERRERIE ET BAR OUTILS DE CUISINE CASSEROLES ET MARMITES ACCESSOIRES PÂTISSERIE LA SALLE À DINER RANGEMENT NETTOYAGE

Accueil / Espace Professionnel / Réfrigération et cuisson / Réfrigérateurs / Chambres réfrigérateurs / Chambre réfrigérateur modulaire 0 article Dans ma soumission

Réfrigération et cuisson Energy Star ☆ Ecosmart HACCP Filtrer par Choisir...

Tous les articles

Nouveaux articles

Accessoires pour équipements

Appareils de cuisson de comptoir

Congélateurs

Cuiseurs à pâte et rethermaliseurs

Cuiseurs vapeur & autoclaves

Cuisinières

Fours à convection

Fours à cuisson accélérée

Fours à pizza & à pain

Fours combi

Friteuses

Machines à glace

Plaques à frite & grills à steak

Plaques à induction

Puits réfrigérés encastrables

Réchauds

Réfrigérateurs

Bases d'équipements réfrigérés

Chambres réfrigérateurs

Présentoirs ouverts

Réfrigérateurs de comptoir

Réfrigérateurs portes pleines

Réfrigérateurs portes vitrées

Réfrigérateurs sous-comptoir



Cartes Cadeaux

Personnalisation

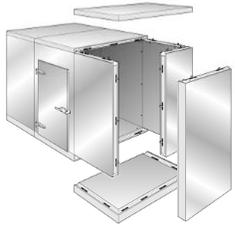
Guide d'achat

Conception de cuisine

Matériel d'occasion

Nouveautés

Nous joindre



Chambre réfrigérateur modulaire sur mesure Norbec
NORFRIGO

Détail

- La chambre froide modulaire est construite en panneaux, selon les dimensions exactes requises.
- Conçu en panneaux modulaires de 7 cm d'épaisseur en tôle d'acier galvanisée blanc.
- Isolation en mousse polyuréthane injectée.
- Le montage est facile et est effectué à l'aide d'accrochages excentriques.
- Les joints des panneaux assemblés sont scellés avec du silicone.
- Porte standard 35" x 78" encastrée à charnières avec coupe-froid magnétique, poignée avec serrure.
- La chambre réfrigérée peut être installée avec des

37

Congélateur

Résidentiel

Commercial

Vertical

- occupe moins d'espace au sol
- facilite l'accès aux denrées et les rotations
- meilleure posture pour le nettoyage
- à dégivrage manuel : perte d'espace et nettoyage plus difficile
- sans givre : env. 900 \$

Horizontal

- occupe plus d'espace
- accès aux denrées dans une posture penchée
- nettoyage en position penchée
- rotation des denrées exige plus de manipulations
- à dégivrage manuel : env. 850 \$

Vertical

- occupe moins d'espace
- plus grande capacité de rangement
- facilite l'accès aux denrées et les rotations
- meilleure posture pour le nettoyage
- sans givre
- coût :
 - 1 porte : environ 2 500 \$
 - 2 portes : environ 3 900 \$

ASSTSAS

38

Sears Offres et croisées Catalogues Listes cadeaux/coupons Magasins Services Service clientèle Une session

Tous nos rayons Recherche par mot-clé, catégorie, marque ou No d'article

3 jours seulement Épargne jusqu'à 66% ou 70% sur le prix ordinaire de certains articles au centre d'aubaines. Magas

Sears.ca > Electronique > Réfrigérateurs et congélateurs > Congélateurs

Congélateurs

Titler par En stock

33 résultats

Altérer

Marque

- Frigidaire(MD) (13)
- Kennmore(MD) (13)
- Whirlpool(11)
- Electrolux (2)
- Cavemix (2)
- Amesley(MD) (2)

Caractéristique

- Mieux cotés (21)
- Économique (14/20)
- Évolutif & extensible (5)
- Fait au Canada (2)

Prix

- Moins de 60 \$ (2)
- 300 \$ - 400 \$ (6)
- 400 \$ - 600 \$ (11)
- Plus de 600 \$ (21)
- En stock (13)

Capacité (pièces cubées)

- Taille 6 - 10 (7)
- Taille 11 - 20 (25)
- Taille 21 - 30 (5)

Longueur (po)

- Taille 21 - 30 (19)
- Taille 21 - 40 (14)
- Taille 41 - 60 (7)
- Taille Plus de 60 (7)

Hauteur (po)

- Taille 21 - 40 (19)
- Taille Plus de 60 (23)

Profondeur (po)

- Taille 21 - 30 (26)
- Taille 21 - 40 (9)

Couleur

- Biano (42)
- Acier inoxydable (5)
- Acier inoxydable (4)


 Frigidaire(MD) - Congélateur vertical à 403 913 042
 Épargne 60,00 \$ jusqu'à 24 mars 2013
799,99 \$


 Frigidaire(MD) - Congélateur-coffre 13,7 pi³ à dégivrage 403 913 022
 1 évaluation
 Épargne 60,00 \$ jusqu'à 24 mars 2013
579,99 \$


 Frigidaire(MD) - Congélateur vertical à 403 913 042
 Épargne 60,00 \$ jusqu'à 24 mars 2013
629,99 \$


 Frigidaire(MD) - Congélateur vertical 17 pi³ à 403 913 022
 Épargne 60,00 \$ jusqu'à 24 mars 2013
849,99 \$


 Frigidaire(MD) - Congélateur-coffre 5,1 pi³ à dégivrage 403 913 022
 Épargne 20,00 \$ jusqu'à 24 mars 2013
249,99 \$


 Frigidaire(MD) - Congélateur vertical à 403 913 022
 Épargne 60,00 \$ jusqu'à 24 mars 2013
629,99 \$


 Frigidaire(MD) - Congélateur vertical à 403 913 022
 12 évaluations
 Épargne 60,00 \$ jusqu'à 24 mars 2013
749,99 \$


 Frigidaire(MD) - Congélateur vertical 18,5 pi³ à 403 913 022
 1 évaluation
 Épargne 10,00 \$ jusqu'à 24 mars 2013
1499,99 \$









39

ACCUEIL OFFRES D'EMPLOI EXTRANET CONTACT ENGLISH VERS L'ESPACE RÉSIDUEL

DESPRÉS LAPORTE

Recherche

RÉFRIGÉRATION ET CUISSON EQUIPEMENT DE PRÉPARATION VERRERIE ET BAR OUTILS DE CUISINE CASSEROLES ET MARMIÈRES ACCESSOIRES PATISSERIE LA SALLE À DINER RANGEMENT NETTOYAGE

Congélateur et cuisson / Congélateur / Congélateur

Tous les articles
 Nouveaux articles
 Accessoires pour équipements
 Appareils de cuisson de compteur
 Congélateurs
 Cuisines à café et réfrigérateurs
 Cuisines vapeur & autocuiseurs
 Cuisinières
 Fours à convection
 Fours à cuisson accélérée
 Fours à pizza & à pain
 Fours confor
 Friteuses
 Machines à glace
 Plaque à frite & grille à steak
 Plaque à induction
 Plaque vitrée encastrable
 Réchauffeurs
 Réfrigérateurs
 Réfrigérateurs isolés
 Réfrigérateurs
 Tables réfrigérées

Marques
 Amesley
 Arctic air
 Bales prise
 Bestrol
 Blodgett
 Broil king
 Cleveland
 Conquest
 Defied
 Demco
 Deyon
 Euroto
 Fumester
 Genard

Energy Star
 Économiser
 NACCP

Cartes Cadeaux
 Paramétrisation
 Guide d'achat
 Conception de cuisine
 Matériel d'occasion
 Nouveautés
 Nous joindre

Page: 1 2 3
 Produits par page: 12 24


 H3000
 Congélateur porte pleine inox 23 pi³
 SULLY/AMESLEY


 T10
 Congélateur 10 pi.cu. à porte vitre
 SULLY/AMESLEY


 T12
 Congélateur 12 pi.cu. à porte vitre
 SULLY/AMESLEY


 T23
 Congélateur 23 pi.cu. à porte vitre
 SULLY/AMESLEY


 T49
 Congélateur 49 pi.cu. à porte vitre
 SULLY/AMESLEY


 T19
 Congélateur 19 pi.cu. à porte vitre
 SULLY/AMESLEY


 T23
 Congélateur 23 pi.cu. à porte vitre
 SULLY/AMESLEY


 T35
 Congélateur 35 pi.cu. à porte vitre
 SULLY/AMESLEY

70

Équipements de cuisson



ASSTSAS

Évaluation des besoins

Éléments à considérer

- le nombre de repas à préparer
- le type de menu et les besoins de cuisson
- la rapidité de cuisson et la productivité
- l'exigence de manipulation de contenants lourds
- l'espace disponible
- la facilité de nettoyage
- le coût
- la garantie et la durabilité
- l'entrée électrique (capacité de la boîte électrique)
- la satisfaction des utilisateurs

ASSTSAS

42

Équipements de cuisson

- ☞ Cuisinière ou plaque de cuisson
 - résidentielle ou commerciale
 - gaz, électricité, induction
 - serpentins, vitrocéramique, fonte.
- ☞ Cuiseur vapeur
- ☞ Marmite vapeur
- ☞ Braisière

ASSTSAS

43

Sears Offres et occasions Catalogues Liens de sous-unités Virements Services Service clientèle Une session

Tous nos rayons Recherche par mot-clé, catégorie, marque ou No d'article

3 jours seulement! Épargnez jusqu'à 65% ou 70% sur le prix ordinaire de certains articles au centre d'aubaines.

Electroménagers Cuisinières et fours Cuisinières Frigidaire(MD)

ÉLECTROMÉNAGERS CUISINIÈRES ET FOURS

Frigidaire(MD)

Catégorie Accessoires (4) Cuisinières autonomes (24) Cuisinières à encastrer (10)

Caractéristique Meaux acérés (5) Four autoréglant (42) Dessus fixe (24) Élement de cuisson distillable (15) Four à convection (15) Éléments de format réglable (10) Fait au Canada (17) Zone-ralteud (16) Tiroir réhaud (10) Induction (1) Four double (1)

Prix: 60 \$ - 100 \$ (4) 400 \$ - 600 \$ (5) Plus de 600 \$ (29) En solde (14)

Sorte Électriques (25) À gaz (5) Bi-énergie (2)

Largeur (60) Taille 21 - 30 (44)

Hauteur (60) Taille 21 - 40 (10) Taille 41 - 60 (34)

Profondeur (60) Taille 21 - 60 (44)

Couleur

Cuisinières : guide d'achat Choisissez le modèle qui vous convient le mieux

Trier par En solde

40 résultats Afficher 100

 <p>Frigidaire(MD) Cuisinière électrique 20 po à four à convection</p> <p>Économisez 500.00 \$ sur le prix ordinaire de 2499.99 \$</p> <p>1899,99 \$</p> <p>COMPARER</p>	 <p>Frigidaire(MD) Cuisinière bi-énergie 20 po à four à convection</p> <p>Économisez 500.00 \$ sur le prix ordinaire de 2499.99 \$</p> <p>1899,99 \$</p> <p>COMPARER</p>	 <p>Frigidaire(MD) Cuisinière bi-énergie 20 po à four à convection</p> <p>Économisez 500.00 \$ sur le prix ordinaire de 2499.99 \$</p> <p>2099,99 \$</p> <p>COMPARER</p>	 <p>Frigidaire(MD) Cuisinière à induction à encastrer - 20 po</p> <p>Économisez 500.00 \$ sur le prix ordinaire de 2499.99 \$</p> <p>2399,99 \$</p> <p>COMPARER</p>
 <p>Frigidaire(MD) Cuisinière à gaz 20 po à four à convection</p> <p>Économisez 500.00 \$ sur le prix ordinaire de 2499.99 \$</p> <p>1899,99 \$</p> <p>COMPARER</p>	 <p>Frigidaire(MD) Cuisinière électrique à four autoréglant</p> <p>Économisez 500.00 \$ sur le prix ordinaire de 2499.99 \$</p> <p>1899,99 \$</p> <p>COMPARER</p>	 <p>Frigidaire(MD) Cuisinière électrique à four autoréglant</p> <p>Économisez 500.00 \$ sur le prix ordinaire de 2499.99 \$</p> <p>2099,99 \$</p> <p>COMPARER</p>	 <p>Frigidaire(MD) - Cuisinière électrique à brasera fixe</p> <p>Économisez 500.00 \$ sur le prix ordinaire de 2499.99 \$</p> <p>2399,99 \$</p> <p>COMPARER</p>

44

ACCUEIL OFFRES D'EMPLOI EXTRANET CONTACT ENGLISH VER 1 & ESPACE RESIDENTIEL

DESPRÉS LAPORTE *L'art de recevoir*

RECHERCHER

REFRIGERATION ET CUISSON EQUIPEMENT PREPARATION VERRERIE ET BAR OUTILS DE CUISINE CASSEROLES ET MARMITES ACCESSOIRES PATISSERIE LA SALLE A DINER RANGEMENT NETTOYAGE

Accueil / Espace Professionnel / Réfrigération et cuisson / Cuisinières

Réfrigération et cuisson

Tous les articles

Nouveaux articles

Accessoires pour équipements

Appareils de cuisson de comptoir

Compéteurs

Cuiseurs à pizza et thermomixeurs

Cuiseurs vapeur & autoclaves

Cuisinières

Induits

Cuisinières à gaz

Cuisinières électriques

Fours à convection

Fours à cuisson accélérée

Fours à pizza & pain

Fours comptoir

Friteuses

Machine à glace

Plaques à frite & grille à steak

Plaques à induction

Puits réfrigérés encastrables

Réchauds

Réfrigérateurs

Réfrigérateurs rapides

Rôtisseries

Tables réfrigérées

Marques

Armana

Artic air

Bakers prime

Bartoli

Blodgett

Blut seal

Cleveland

Conochem

Defield

Dorment

Doyon

Eurodis

Brunswick

Energy Star EcoSmart HACCP

Plaque à induction

Cartes Cadeaux

Personnalisation

Guide d'achat

Conception de cuisine

Matériel d'occasion

Nouveautés

Nous joindre

Page 1 2 3 4

Produits par page : 12 24

Cuisinières

Garland

Cuiseurs vapeur

Cuisinière 6 brûleurs gaz

réglable

Garland

Cuiseurs vapeur

Cuisinière 6 brûleurs gaz

intégrée

Garland

Cuiseurs vapeur

Cuisinière 10 brûleurs, 2

fours, gaz

Garland

Cuiseurs vapeur

Réchaud 2 brûleurs à gaz

réglable

Voltrath

VOLEB10

Plaque à induction de comptoir "mini"

Voltrath

VOLEB24

Plaque à induction "ultra" 3000w

Eurodis

EURODIS20PM

Plaque à induction 1800w

Voltrath

VOLEB10

Plaque à induction "tirage" encastr...

Page 1 2

Produits par page : 12 24

Plaques à induction

Voltrath

VOLEB10

Plaque à induction de comptoir "mini"

Voltrath

VOLEB24

Plaque à induction "ultra" 3000w

Eurodis

EURODIS20PM

Plaque à induction 1800w

Voltrath

VOLEB10

Plaque à induction "tirage" encastr...

Page 1 2

Produits par page : 12 24

ACCUEIL OFFRES D'EMPLOI EXTRANET CONTACT ENGLISH VER 1 & ESPACE RESIDENTIEL

DESPRÉS LAPORTE *L'art de recevoir*

RECHERCHER

REFRIGERATION ET CUISSON EQUIPEMENT PREPARATION VERRERIE ET BAR OUTILS DE CUISINE CASSEROLES ET MARMITES ACCESSOIRES PATISSERIE LA SALLE A DINER RANGEMENT NETTOYAGE

Accueil / Espace Professionnel / Réfrigération et cuisson / Plaques à induction

Réfrigération et cuisson

Tous les articles

Nouveaux articles

Accessoires pour équipements

Appareils de cuisson de comptoir

Compéteurs

Cuiseurs à pizza et thermomixeurs

Cuiseurs vapeur & autoclaves

Cuisinières

Fours à convection

Fours à cuisson accélérée

Fours à pizza & pain

Fours comptoir

Friteuses

Machine à glace

Plaques à frite & grille à steak

Plaques à induction

Plaques à induction de comptoir

Plaques à induction encastrables

Tables à induction

Puits réfrigérés encastrables

Réchauds

Réfrigérateurs

Réfrigérateurs rapides

Rôtisseries

Tables réfrigérées

Marques

Armana

Artic air

Bakers prime

Bartoli

Blodgett

Blut seal

Cleveland

Conochem

Defield

Dorment

Energy Star EcoSmart HACCP

Plaques à induction

Cartes Cadeaux

Personnalisation

Guide d'achat

Conception de cuisine

Matériel d'occasion

Nouveautés

Nous joindre

Page 1 2

Produits par page : 12 24

Plaques à induction

Voltrath

VOLEB10

Plaque à induction de comptoir "mini"

Voltrath

VOLEB24

Plaque à induction "ultra" 3000w

Eurodis

EURODIS20PM

Plaque à induction 1800w

Voltrath

VOLEB10

Plaque à induction "tirage" encastr...

Page 1 2

Produits par page : 12 24

Plaque à induction

- ☞ Fonctionne à l'électricité
- ☞ Des inducteurs, sous la surface en vitrocéramique, génèrent un champ magnétique qui, à son tour, induit des courants électriques qui produisent de la chaleur
- ☞ Rendement élevé donc cuisson plus rapide
- ☞ Moins de risque de brûlure après retrait du chaudron
- ☞ Nettoyage facile de la surface en vitrocéramique
- ☞ Nécessite casserole à double fond, à base de fer, avec surface parfaitement plane
- ☞ Casserole en aluminium ou en verre non utilisable
- ☞ Modèle commercial :
 - 500 \$ à 1 500 \$: 1 surface
 - 1 700 \$ à 3 000 \$: 2 surfaces

ASSTSAS

47

The screenshot shows the Després Laporte website interface. At the top, there is a navigation menu with categories like 'RÉFÉRIERATION ET CUISSON', 'EQUIPEMENT PRÉPARATION', 'VERRERIE ET BAR', 'OUTILS DE CUISINE', 'CASSEROLES ET MARMITES', 'ACCESSOIRES PATISSERIE', 'LA SALLE A DINER', and 'RANGEMENT NETTOYAGE'. A search bar contains the text 'Recherche'. Below the navigation, there is a section for 'Cuisers vapeur & autoclaves' with a grid of product images and descriptions. The products are from brands like Cleveland and Miele. The page number '48' is visible in the bottom right corner.

48

Cuiseur vapeur

- ☞ Intéressant pour la cuisson des légumes, des poissons, placés dans des contenants perforés :
 - élimine la manipulation de chaudrons lourds avec eau bouillante et légumes.
- ☞ Différents formats : 3 ou 6 pannes perforées (12 x 20 po)
- ☞ Fonctionne à l'électricité (208 Volts)
- ☞ Nécessite une alimentation en eau
- ☞ S'installe sur un comptoir de 76 ou 91 cm (30 ou 36 po) de hauteur selon la hauteur de l'équipement. Prise sur les contenants doit se faire à une hauteur située entre les hanches et les épaules
- ☞ Coût : environ 5 000 \$ pour petit modèle

ASSTSAS

49

The screenshot shows the website for Després Laporte, a company specializing in kitchen equipment. The main navigation bar includes links for 'ACCUEIL', 'OFFRES D'EMPLOI', 'EXTRANET', 'CONTACT', 'ENGLISH', and 'VERS L'ESPACE RESIDENTIEL'. Below this is a search bar and a menu with categories like 'RÉFRIGÉRATION ET CUISSON', 'EQUIPEMENT PRÉPARATION', 'VERRERIE ET BAR', 'OUTILS DE CUISINE', 'CASSEROLES ET MARMITES', 'ACCESSOIRES PÂTISSERIE', 'LA SALLE À DINER', and 'RANGEMENT NETTOYAGE'. The main content area is titled 'Cuiseurs vapeur & autoclaves' and displays a grid of eight different models of steam cookers. Each model is accompanied by a small image and a brief description, such as 'Cleveland Casserole Marmite vapeur à gaz basculante 40...' and 'Cleveland Casserole Marmite vapeur à gaz basculante 12...'. The page also includes a sidebar with various product categories and a footer with the number '50'.

50

Marmite vapeur

- ☞ Équivalent à un « gros chaudron » en acier inoxydable
- ☞ Fonctionne à l'électricité (208 V) ou au gaz
- ☞ Disponible en différents formats (25, 40, 60, 80 gallons et plus)
- ☞ Nécessite une alimentation en eau
- ☞ Pour faire la soupe, sauce à spaghetti ou autre, cuisson des pâtes, etc.
- ☞ Coût : environ 13 000 \$ pour modèle 25 gallons
- ☞ Pour nettoyer : utiliser rallonge sinon dos penché
- ☞ Cuisine traiteur pour plusieurs installations

ASSTSAS

51

Braisière

- ☞ Utile pour mijoter ou bouillir les aliments.
- ☞ Indiquée pour ingrédients multiples ; évite l'emploi de plusieurs récipients, ce qui diminue le nettoyage
- ☞ Disponibles en différents modèles
- ☞ Fonctionne à l'électricité (208 V) ou au gaz
- ☞ Cuisine traiteur pour plusieurs installations

ASSTSAS

52

Cuisson au four

Four

- o résidentiel ou commercial
- o gaz ou électrique
- o conventionnel
- o convection
- o vapeur
- o combi

ASSTSAS

53

The screenshot shows the Després Laporte website interface. At the top, there is a navigation menu with categories like 'REFRIGÉRATION ET CUISSON', 'ÉQUIPEMENT PRÉPARATION', 'VERRERIE ET BAR', 'OUTILS DE CUISINE', 'CASSEROLLES ET MARMITES', 'ACCESSOIRES PÂTISSERIE', 'LA SALLE À DINER', and 'RANGEMENT NETTOYAGE'. A search bar is located on the right. Below the navigation, there is a section for 'Fours à convection' with a sub-section for 'Fours à convection'. The main content area displays a grid of product images and descriptions for various convection ovens, including models from Euroto and Biogett. The page number '54' is visible in the bottom right corner.

54

Four à convection commercial

- ☞ **Fonctionnement à l'électricité (208 V) ou au gaz**
- ☞ **Demi-grandeur : adéquat pour 80 places ou moins**
 - 5 plaques 13 x 18 po ou 10 plats en inox
 - s'installe sur une base en métal ou sur un comptoir en inox : hauteur de prise située entre les hanches et les épaules
- ☞ **Un pont : indiqué pour cuisine traiteur**
- ☞ **Un ventilateur permet une circulation d'air assurant une cuisson plus rapide (diminution de 30 % du temps) et une température plus basse**
- ☞ **Élimine la nécessité de faire la rotation des plats**
- ☞ **Coût : environ 5 000 \$**

ASSTSAS

55

Fiche technique

Détail

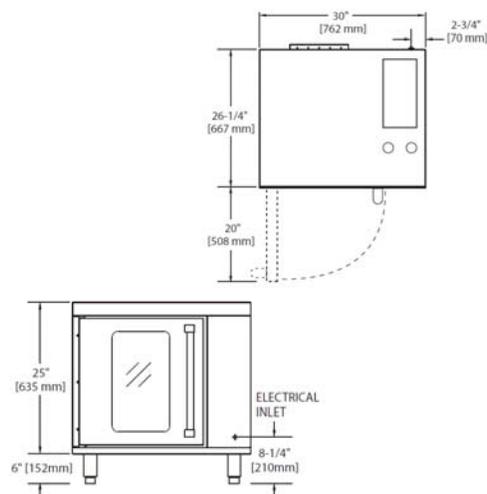
- Cuisson à des températures entre 150-500 Fahrenheit;
- Moteur puissant de 1/4HP à deux vitesses;
- Intérieur de la cavité de cuisson en porcelaine émaillée;
- 5 tablettes grillagées en chrome ajustables à 9 positions;
- Minuterie électro-mécanique de 80 minutes;
- Empilable.

Dimensions: 30" (L) x 26-1/4" (P) x 31" (H)

Voltage: 208V, 3ph, 23 A (240V aussi disponible)

Garantie: Un an pièces et main d'oeuvre

Fiche technique



ASSTSAS

56

ACCUEIL OFFRES D'EMPLOI EXTRANET CONTACT ENGLISH **VERS ESPACE RESIDENTIEL**

DESPRES LAPORTE *L'art de recevoir!*

BULLETIN ELECTRONIQUE Recherche

REFRIGERATION ET CUISSON EQUIPEMENT PREPARATION VERRERIE ET BAR OUTILS DE CUISINE CASSEROLES ET MARMITES ACCESSOIRES PATISSERIE LA SALLE A DINER RANGEMENT NETTOYAGE

Accueil / Espace Professionnel / Réfrigération et cuisson / Four combi / Four combi électrique scc 61, 208v 0 article Dans ma soumission

Réfrigération et cuisson Energy Star ☆ Ecosmart HACCP Filtre par: Choisir...

Tous les articles
Nouveaux articles
Accessoires pour équipements
Appareils de cuisson de comptoir
Congélateurs
Cuisseurs à pâte et rethermaliseurs
Cuisseurs vapeur & autolaves
Cuisinières
Fours à convection
Fours à cuisson accélérée
Fours à pizza & à pain
Fours combi
Accessoires rational
Four combi à gaz
Four combi électrique
Friteuses
Machines à glace
Plaques à frire & grills à steak
Plaques à induction
Puits réfrigérés encastrables
Réchauds
Réfrigérateurs
Refrigidateurs rapides
Rôtisseries

Cartes Cadeaux
Personnalisation
Guide d'achat
Conception de cuisine
Matériel d'occasion
Nouveautés
Nous joindre




Four combi électrique scc 61, 208v Rational
RATSC61ELEC

Détail

- 5 vitesses de ventilation, programmable;
- Douchette de nettoyage;
- Port de connexion USB;
- Système de nettoyage et d'entretien automatique;
- Capacité 6 plaques de cuisson 12"x 20"(GN1/1) ou 6- 13"x 18".

Dimensions: 33-3/8" (L) x 30-3/8" (P) x 29-3/4" (H)
Voltage: 208V Puissance 19 KW
Garantie 2 ans pièces et main d'oeuvre

[Fiche technique](#)

57

Four combi

- ☞ Fonctionne à l'électricité (208 V) ou au gaz
- ☞ Four mixte à 3 modes de cuisson :
 - chaleur humide de 30 à 130 °C
 - chaleur sèche de 30 à 300 °C
 - chaleur combinée de 30 à 300 °C
- ☞ Nécessite une alimentation en eau
- ☞ Programmable
- ☞ Capacité 6 plaques de cuisson 12 x 20 po ou 13 x 18 po
- ☞ Cuisson plus rapide
- ☞ Élimine la nécessité de faire la rotation des contenants
- ☞ Douchette de nettoyage
- ☞ Coût : à partir de 7 000 \$

Équipements de lavage de vaisselle



ASSTSAS

Lave-vaisselle

- ☞ Avec surchauffeur pour une meilleure efficacité
- ☞ Surélever le lave-vaisselle pour placer le dessus de la porte ouverte à 76-81 cm (30-32 po)
- ☞ Éviter rangement au-dessus et en-dessous à cause de l'humidité
- ☞ Prix : env. 4 000 \$ et plus



60

Autres équipements



ASSTSAS

Chariots

☞ Chariot de montage

- occupe un seul espace de plancher mais permet de ranger plusieurs éléments
- pour placer les tôles à biscuits ou à muffins à la sortie du four
- pour placer les bacs de vaisselle
- pour faire murir certains fruits
- coût : env. 160 \$



☞ Chariot de distribution ou de transport

- de type Rubbermaid - souvent utilisé pour la livraison de la vaisselle et des repas dans les aires de jeu
- peut aussi être utilisé comme surface de travail et même de surface de travail plus basse (30 po)



- ### ☞ Évaluer le nombre de chariots requis mais penser aussi à l'espace où les ranger

62

Mélangeur

- ☞ Élimine les mouvements répétitifs pour mélanger pâtes à biscuits, pains de viande, piler les pommes de terre, etc.
- ☞ Disponible en différentes capacités (7, 10, 20 pintes et plus)
- ☞ Hauteur d'installation selon grosseur du mélangeur
 - par exemple, modèle de 20 pintes installé sur une base : rebord du bol ne dépasse pas un comptoir de 91 cm (36 po) de hauteur
- ☞ Ne pas oublier l'espace pour actionner la manivelle de déverrouillage du bol
- ☞ Rangement des accessoires dans un tiroir sous le mélangeur



ASSTSAS

63

Petits équipements

- ☞ Robot culinaire commercial
 - durabilité
 - plus grande capacité du bol
 - diminue les mouvements répétitifs
 - installer, de préférence, sur un comptoir plus bas pour éviter de travailler avec l'épaule en élévation
 - coût : environ 1 500 \$
- ☞ Ouvre-boîte
 - efficacité et rapidité
 - diminue les mouvements répétitifs et les efforts
 - installer sur une surface plus basse de 76-81 cm (30-32 po)
 - coût : 115 à 170 \$



ASSTSAS

64

Pause (10 minutes)

∞ ∞

ASSTSAS

Paramètres à considérer
pour aménager la cuisine

∞ ∞

ASSTSAS

Zone de préparation

☞ Zone de préparation

- appareils de cuisson, réfrigérateur et congélateur
- proximité entre un évier et la cuisinière pour glisser les gros chaudrons et éviter de les soulever
- une surface en acier inoxydable permet de glisser tout en étant durable
- un dosseret en acier inoxydable (derrière la cuisinière) ou en céramique en facilite le nettoyage

ASSTSAS

67

Évier

- ☞ Si la superficie ne permet qu'un évier, prévoir un modèle à deux cuves (possibilité de se laver les mains même si une cuve est occupée par vaisselle, passoire, etc.)
- ☞ D'un côté, zone de préparation ; de l'autre, zone de lavage de vaisselle
- ☞ Placer l'évier entre la cuisinière et le lave-vaisselle.
- ☞ Choisir un format d'évier qui permet de laver les chaudrons.
- ☞ Choisir une **douchette résidentielle de qualité** ou un **modèle commercial** qui facilite le rinçage de la vaisselle et le nettoyage des chaudrons.



ASSTSAS

68

Évier

- ∞ Si espace disponible et plusieurs personnes dans la cuisine : installer de deux éviers, un dans zone préparation et un autre dans zone de lavage vaisselle.
- ∞ Modèle plus grand dans la zone de lavage et un peu plus profond, sans excéder 25 cm (10 po) sinon le dos sera penché.
- ∞ **Douchette commerciale** : facilite le nettoyage des casseroles et chaudrons.
- ∞ Évier avec robinet indépendant de douchette
- ∞ Comptoir en acier inoxydable avec rebord bateau pour empêcher débordement d'eau.



ASSTSAS

69

Comptoirs de préparation

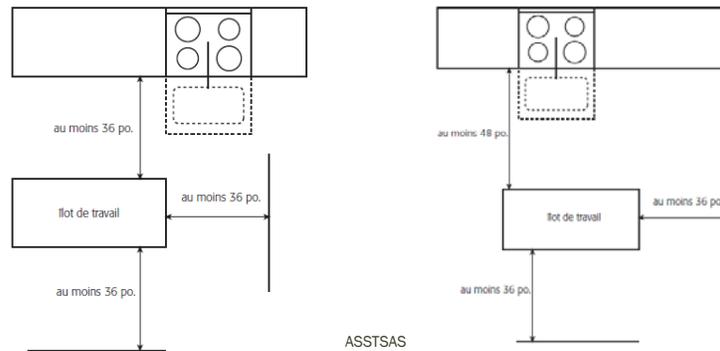
- ∞ Hauteur standard de 91 cm (36 po)
- ∞ Prévoir surface plus basse, 76 à 81 cm (30 à 32 po) pour portionner et mélanger : évite de travailler avec bras écartés du corps.
- ∞ Y placer robot culinaire et ouvre-boîte en laissant dégagement pour actionner la manivelle.
- ∞ Surface en acier inoxydable plus dispendieuse mais durable et facile à nettoyer et à désinfecter.
- ∞ Longueur en continu de 1,80 m (6 pi) : plus intéressant que plusieurs petites sections de comptoirs.
- ∞ Si deux personnes travaillent à la cuisine en même temps, en tenir compte dans la planification des comptoirs.
- ∞ Bien évaluer besoins avec responsable en alimentation en tenant compte des activités réelles de travail.

ASSTSAS

70

Îlot central

- ✎ Essentiel de conserver un espace de circulation d'au moins 91 cm (36 po) autour de l'îlot.
- ✎ Permet de circuler avec des équipements et de s'accroupir pour accéder au matériel rangé sous les comptoirs dans une bonne posture.



Passe-plats

- ✎ Éviter comptoir profond car oblige cuisinière à s'étirer pour passer les plats :
 - ne pas excéder 61 cm (24 po) du côté de la cuisine et 15 cm (6 po) de l'autre côté.
 - éviter tout obstacle tel un dossier qui oblige à soulever les plats.
- ✎ Prévoir panneau coulissant pour fermer l'ouverture : le bruit se transmet entre la cuisine et l'autre local.
- ✎ Établir les règles d'hygiène pour prévenir la contamination des aliments.
- ✎ Porte de communication entre cuisine et salle à manger : souvent préférable car elle permet d'utiliser un chariot.

Zone de lavage

- ☞ On y retrouve évier, lave-vaisselle, comptoir et rangement de vaisselle
- ☞ Éviter rangements d'armoire au-dessus et en dessous du lave-vaisselle (humidité importante)
- ☞ Préférer un support en métal ou un rangement en acier inoxydable
- ☞ Surélever le lave-vaisselle commercial pour éviter de travailler le dos penché : dessus de porte ouverte devrait se situer à 76-81 cm (30-32 po)
- ☞ Prévoir un rangement dessous ou à côté pour l'alimentation directe en savon.



ASSTSAS

73

Zone de lavage

- ☞ Conserver un espace d'au moins 45-50 cm (18-20 po) entre évier et lave-vaisselle pour empiler la vaisselle rincée avant de remplir le panier placé sur la porte ouverte du lave-vaisselle.
- ☞ Éviter de soulever paniers pleins de vaisselle :
 - laisser le panier sur la porte du lave-vaisselle pour le remplir et le vider ou glisser le panier de vaisselle propre sur un chariot pour le vider : permet de laver un autre panier pendant ce temps.

ASSTSAS

74

Rangements



ASSTSAS

Besoins en rangement

- ✎ Faire l'inventaire de tout ce qui doit être rangé ainsi que la quantité et les dimensions du matériel.
- ✎ Tenir compte des fréquences de livraison pour évaluer les besoins de rangement pour les denrées sèches.
- ✎ Installer des tiroirs et des tablettes coulissantes pour permettre un accès plus facile
 - **attention** : il doit s'agir de matériel de qualité supérieur (heavy duty) en raison du poids de ce qui est rangé.

ASSTSAS

76

Garde-manger

- ☞ De type walk-in ou dans des armoires pleine hauteur
- ☞ S'assurer de la solidité des tablettes
- ☞ Des tablettes ajustables permettent de maximiser le rangement
- ☞ À chaque contenant sa tablette : l'empilement contribue à augmenter les soulèvements
- ☞ Profondeur maximale de 46 cm (18 po) pour les tablettes
- ☞ Rangement vertical peut être intéressant pour les petites cuisines.



ASSTSAS

77

Garde-manger

- ☞ Préserver un espace libre d'au moins 91 cm (36 po) devant les tablettes.
- ☞ Laisser l'espace libre sous 1^{ère} tablette pour rangement de contenants lourds (pommes de terre, farine, etc.) placés sur une base sur roulettes : diminution des soulèvements et facilité de nettoyage.
- ☞ Huches « professionnelles » sur roulettes : souvent trop grosses sauf pour CPE traiteur pour plusieurs installations.

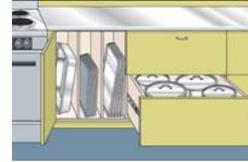


ASSTSAS

78

Rangement sous les comptoirs

- ☞ Tablettes coulissantes ou tiroirs pour chaudrons, culs de poule, plats en acier inoxydable, etc.
- ☞ Rangement à la verticale pour tôles à biscuits, moules à muffins, cabarets, etc.
- ☞ Rangements en coin
 - munir de deux portes de 46 cm (18 po) avec peinture piano pour améliorer l'accès au rangement
 - évaluer d'autres mécanismes disponibles sur le marché (www.richelieu.com/fr/)
- ☞ Espace pour poubelle sur roulettes



ASSTSAS

79

Rangements

- ☞ Prévoir une armoire près du lave-vaisselle pour ranger la vaisselle : grosses assiettes à la hauteur de la taille
- OU
- ☞ Préférer la ranger directement dans des bacs. Les placer sur chariot ou échelle évite les doubles manipulations et les pertes de temps
- ☞ Nécessite un ou des chariots supplémentaires : prévoir l'espace pour les ranger.



ASSTSAS

80

Autres rangements

- ☞ Les épices : 1^{ère} tablette d'armoire du haut ou tablette à hauteur accessible
- ☞ Les ustensiles : tiroirs d'au moins 46 cm (18 po) de largeur
- ☞ Les recettes, les listes des fournisseurs, les commandes, etc. : une section bureau si l'espace le permet
- ☞ Distributeurs de papier d'aluminium et de papier film.



ASSTSAS

81

Autres rangements

- ☞ Balais et vadrouilles
- ☞ Escabeau : le nombre de marches permet d'accéder aux tablettes supérieures sans être à bout de bras
- ☞ Vêtements de la responsable en alimentation
- ☞ Produits d'entretien rangés sous clé : souvent sous l'évier

ASSTSAS

82

Autres informations

- ☞ **Localiser la cuisine en considérant la livraison des marchandises**
- ☞ **Porte qui contrôle l'accès des enfants et du personnel :**
 - une porte hollandaise (à deux sections) est souvent appréciée pour rester en contact avec la vie du service de garde
- ☞ **Recouvrement de plancher durable et d'entretien facile**
- ☞ **Tapis antifatigue :**
 - lourd à manipuler
 - obstacle pour déplacer les équipements roulants
 - **préférer des chaussures confortables à semelle absorbante**
- ☞ **Chaleur : plusieurs équipements dégagent de la chaleur**
 - Prévoir un air climatisé pour améliorer le confort

ASSTSAS

83

Simuler l'aménagement de la cuisine



ASSTSAS

Avantages d'une simulation

- ☞ **Permet de valider ses choix :**
 - est-ce que tous les équipements prévus entrent dans la cuisine ?
 - est-ce qu'un choix différent d'équipement pourrait être plus intéressant en termes d'espace ou d'efficacité ?
 - est-il possible de préserver les espaces de circulation ?
 - les largeurs des surfaces de comptoirs sont-elles suffisantes ?
 - les espaces de rangement sont-ils suffisants ?
 - la disposition des équipements est-elle fonctionnelle ?
 - ...
- ☞ **Permet d'explorer différents scénarios d'aménagement, de les comparer en précisant les avantages et les inconvénients**
- ☞ **Sur papier, il ne coûte rien d'évaluer les différentes possibilités mais cela peut éviter des coûts si des problèmes de fonctionnalité sont identifiés.**

ASSTSAS

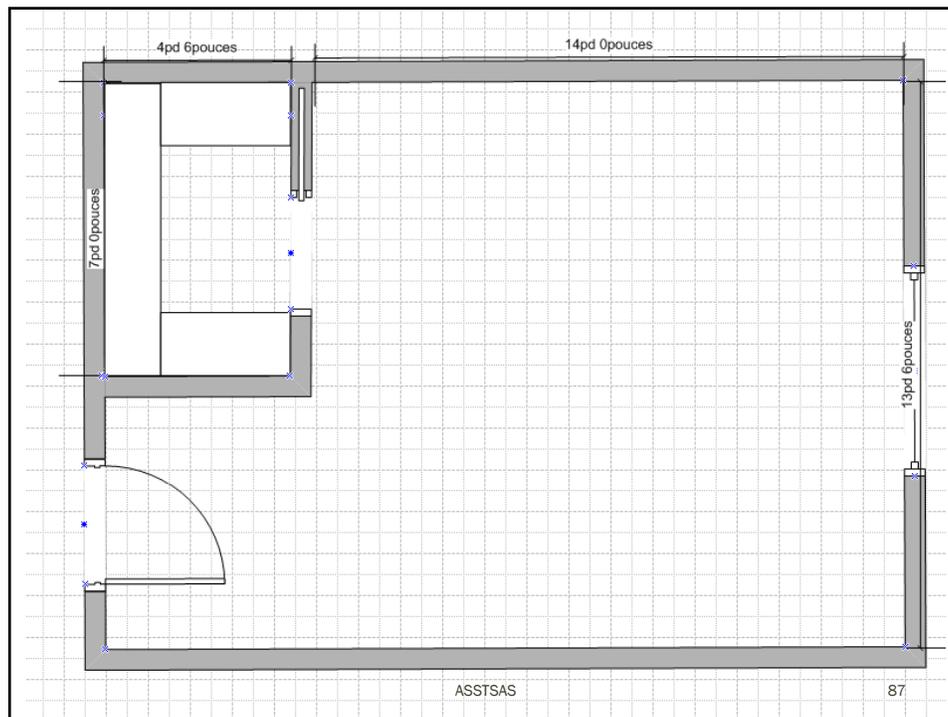
85

Pour faire un plan ...

- ☞ **Matériel requis : papier quadrillé, gallon à mesurer, règle, crayon, efface, papier collant**
- ☞ **S'il s'agit d'une rénovation, utiliser les dimensions du plan d'architecte que vous avez en main, sinon mesurer la largeur des murs, des portes et des fenêtres.**
- ☞ **Déterminer l'échelle de votre plan : par exemple, un carreau égale 15 cm ou 6 pouces.**
- ☞ **Reproduire le plan de la cuisine sur du papier quadrillé en indiquant les fenêtres, les portes, les points d'eau ; photocopier ce plan en plusieurs copies.**

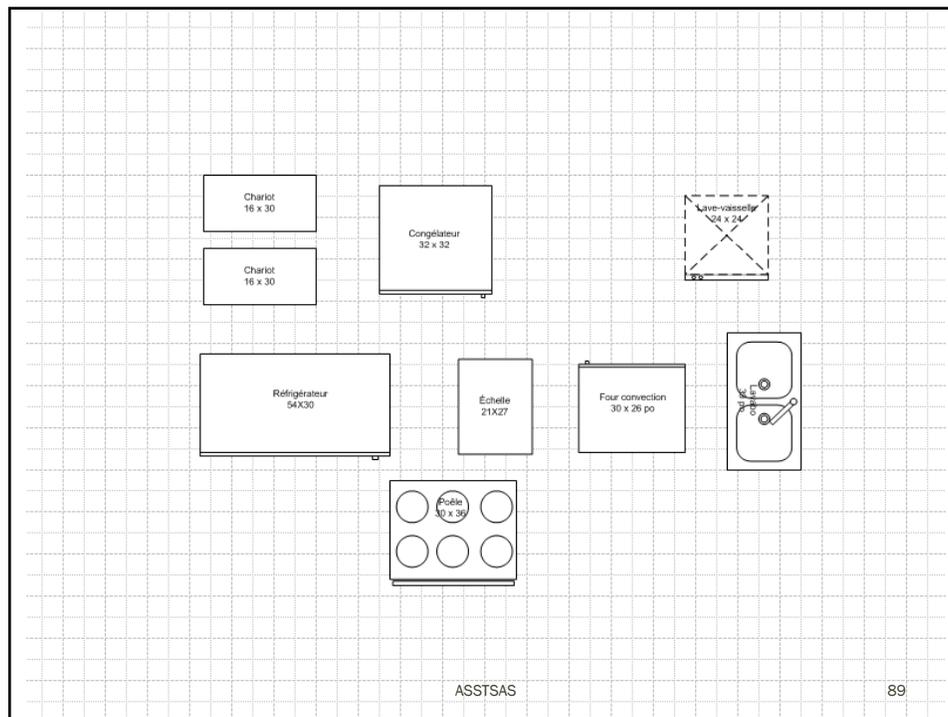
ASSTSAS

86



Pour faire un plan ...

- ∞ Reproduire les équipements prévus selon la même échelle et les découper.



Pour faire un plan ...

- ⇒ Faire un premier scénario d'aménagement : placer les équipements et créer les comptoirs en respectant les zones de proximité, les espaces de circulation, les rangements, etc.
- ⇒ Faire une copie et déplacer les équipements pour produire un autre scénario.
- ⇒ Comparer les différents scénarios produits, les modifier au besoin et choisir celui qui semble le plus satisfaisant en termes de fonctionnalité et de prévention des lésions professionnelles.

Services de l'ASSTSAS

☞ www.asstsas.qc.ca

- Sans Pépins

☞ Conseil et assistance technique

- téléphonique
- PARC

☞ Nos coordonnées

- Montréal :
 - téléphone : 514 253-6871 ou sans frais 1 800 361-4528
- Québec :
 - téléphone : 418 523-7780 ou sans frais 1 800 265-7780



Merci !

Imorissette@asstsas.qc.ca

Sélectionner un domaine



Options d'affichage Imprimer Lexique

Vous êtes ici : Accueil > Hotte de ventilation de cuisinière

Bâtiment

Nouveautés bâtiment
La RBQ et les bâtiments
La réglementation
La formation
Les renseignements techniques
Accessibilité des bâtiments aux personnes handicapées
Alimentation électrique de secours desservant les bâtiments de grande hauteur
Chapitre Bâtiment du Code de sécurité
Les registres coupe-feu
« Condos-hôtels » - conception sans obstacles
Construction de solariums
Efficacité énergétique
Entretien des tours de refroidissement à l'eau
Estimation des besoins en chauffage d'un bâtiment résidentiel
Événements en plein air
Hotte de ventilation de cuisinière
Installation d'un ventilateur récupérateur de chaleur jumelé

Hotte de ventilation de cuisinière dans les garderies

L'article 6.2.2.6 du Code de construction du Québec — Chapitre I, Bâtiment, exige que la conception, la construction et la mise en place des installations de ventilation soient conformes à la norme NFPA-96, lorsque l'équipement de cuisson est de type commercial, ou lorsqu'un équipement de cuisson de type résidentiel répertorié selon la norme de fabrication qui lui est applicable dessert plus de 9 personnes.

Dans la plupart des garderies, la cuisinière dessert plus de 9 enfants, et les installations de ventilation ne sont pas conformes à la norme NFPA-96.

La Régie du bâtiment du Québec (RBQ) accepte que l'installation de ventilation ne soit pas conforme à la norme NFPA-96 aux conditions suivantes :

- La cuisinière de type résidentiel est électrique;
- La hotte de type résidentiel comporte un conduit d'évacuation donnant directement sur l'extérieur;
- Le conduit d'évacuation est en matériau incombustible;
- Au menu, il n'y a aucun aliment frit dans l'huile et peu de vapeur grasse se dégage des aliments qui y sont cuits;
- Un extincteur de type adapté à un feu de cuisson est installé dans la cuisine, à proximité de la cuisinière;
- Lorsque deux cuisinières sont installées dans la cuisine, elles doivent être séparées l'une de l'autre d'au moins 300 mm par un comptoir ayant un revêtement en matériau incombustible.

Cela s'applique à toutes les garderies du Québec et les CPE affiliés avec le ministère de la Famille et des Aînés accueillant entre 10 et 100 enfants, peu importe le nombre d'étages et la superficie du bâtiment dans lequel elles sont situées.

Si ces exigences sont respectées, il n'est pas requis d'acheminer une demande de mesure différente à l'autorité compétente, cette installation est réputée conforme à la réglementation.

Toutefois, cette décision ne doit pas être interprétée comme une approbation au projet et elle ne dispense pas le demandeur d'obtenir toute autre autorisation par toute loi ou tout règlement, le cas échéant.

Trouver un entrepreneur

Services en ligne

- > Formulaires
- > Publications
- > Lois, règlements et codes
- > Licence
- > Qualification professionnelle (examens)
- > Penser sécurité
- > Cautionnement
- > Plan de garantie
- > Décisions
- > Salle de presse
- > Tarification
- > Déterminer la licence requise
- > Registre des détenteurs de licence
- > Formuler une plainte
- > Signaler un accident
- > Que pensez-vous de notre site?
- > Sondage sur la satisfaction de la clientèle