

Note Méthodologique : Conception des cuisines professionnelles

Synthèse structurée de la démarche et des étapes de réalisation de la mission.

Contexte & finalité de la méthodologie

Cadre de référence pour sécuriser hygiène, sécurité et performance dès la conception et jusqu'à l'exploitation.

- Éviter compromis coûteux et non-conformités en phase de cadrage.
- Fluidifier les flux et réduire les contaminations croisées en exploitation.
- Approche système: locaux, équipements, procédés, personnes, documentation.
- Offrir une base de gouvernance avec repères normatifs et critères mesurables.

Point clé : Tester la conception en charge (+20 à +30 %) et documenter les arbitrages; sans cela, les défauts réapparaissent en exploitation.

Objectifs de la mission

- 0 croisement de flux en zones à risque élevé (audit trimestriel).
- Réduire de 20–30 % le temps de nettoyage (mesure à T+90 jours).
- Conserver $\leq 4^{\circ}\text{C}$ au cœur des denrées sensibles (2 contrôles/jour).
- Assurer disponibilité équipements $\geq 95\%$ (MTBF suivi mensuel).
- Documenter 100 % des arbitrages de conception (revue mensuelle).

Périmètre / livrables attendus

- Note de cadrage, matrice d'exigences, cartographie des risques.
 - Diagnostic des flux: diagrammes spaghetti, plan de zonage, registre des interfaces.
 - Avant-projets APS/APD, grille de scoring et analyse de risques.
 - CCTP, critères d'évaluation fournisseurs, matrice de conformité.
 - Plan de validation, feuilles de tests, PV de non-conformité et plan d'actions.
 - Dossier de décision, dossier de fin d'études, rapport de REX, plan d'amélioration.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et exigences

- Ateliers direction/HSE/SST/production; définition capacités, niveau d'hygiène (ISO 22000:2018), contraintes.
- Arbitrages sur critères SMART (ex: dispo $\geq 95\%$, nettoyage ≤ 45 min/zone).
- Livrables: note de cadrage, matrice d'exigences, cartographie des risques.

Étape 2 – Diagnostic des flux et zonage

- Marches en avant simulées, mesures, identification croisements/goulots.
- Définition zones sales/propres/sensibles et circuits dédiés (déchets/linge).
- Livrables: diagrammes spaghetti, plan de zonage, registre des interfaces.

Étape 3 – Avant-projets et itérations

- 2–3 variantes (implantations, réseaux, réserves) et scoring pondéré (hygiène 40 %, flux 30 %, maintenance 20 %, coûts 10 %).
- Prise en compte ergonomie (85–95 cm, portées ≤ 50 cm) et accessibilité au nettoyage.
- Livrables: plans APS/APD, grille de scoring, analyse de risques.

Étape 4 – Spécifications techniques et achats

- Cahiers des charges: matériaux AISI 304/316, Ra $\leq 0,8\ \mu\text{m}$, démontabilité sans outil, attestations.
- Évaluation TCO et exigences de maintenance (pièces critiques 48–72 h).
- Livrables: CCTP, critères d'évaluation, matrice de conformité.

Étape 5 – Validation, essais et réception

- Plan de validation: essais capacité, marches en avant, tests nettoyage, smoke test ventilation, vérifs documentaires.
- Critères: 0 croisement en zone sensible, nettoyage ≤ 45 min/zone; tests en pic (+20 à +30 %).
- Livrables: protocole, feuilles de tests, PV NC, plan d'actions.

Étape 6 – Dossier de décision et revue post-démarrage

- Capitalisation des arbitrages, risques résiduels, dérogations.
- Revues à T+30/T+90 avec indicateurs (dispo $\geq 95\%$, heures de nettoyage, incidents) puis revue annuelle.
- Livrables: dossier de fin d'études, REX, plan d'amélioration.

Planning / durée / jalons

Jalon	Contenu / critère	Repères
Cadrage validé	Exigences SMART, critères décision, contraintes	Dispo $\geq 95\%$, nettoyage ≤ 45 min/zone
Diagnostic flux & zonage arrêté	Spaghetti, plan zones, circuits déchets/linge	0 croisement en zones sensibles
Choix APS/APD	Scoring pondéré hygiène/flux/maintenance/coûts	Ergonomie 85–95 cm; portées ≤ 50 cm

Spécifications & achats	CCTP, exigences Ra ≤ 0,8 µm, AISI 304/316	Pièces critiques 48–72 h
Validation & réception	Essais en pic +20 à +30 %, PV NC, plan d'actions	Températures cœur ≤ 4 °C
Revue post-démarrage	T+30 / T+90, puis revue annuelle	Audit trimestriel flux; revues documentaires 12 mois

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Objectifs de capacité (horaires, volumes, pics +20 à +30 %), autonomie réserves (48 h).
- Niveau d'hygiène visé et référentiels: ISO 22000:2018, NF EN 1672-2:2009, ISO/TS 22002-2.
- Plans existants, contraintes bâtimentaires et budgétaires.
- Cartographie des flux (personnes, denrées, déchets, linge) et distances mesurées.
- Exigences techniques: matériaux AISI 304/316, Ra ≤ 0,8 µm, démontabilité sans outil.
- Indicateurs cibles: disponibilité ≥ 95 %, 0 croisement, nettoyage ≤ 45 min/zone.
- Éléments fournisseurs: attestations de conformité, plans de maintenance, délais pièces 48–72 h.

Modalités de pilotage & qualité (comités, validations, risques)

- Gouvernance documentaire: versionnage, responsabilités, mise à jour sous 24 h, revue annuelle.
- Revues formalisées: mensuelles pour arbitrages, T+30/T+90 post-démarrage.
- Plan de validation terrain: essais capacité, marches en avant, tests nettoyage, ventilation (smoke test).
- Suivi indicateurs: disponibilité ≥ 95 %, 0 croisement en zone sensible, nettoyage ≤ 45 min/zone.
- Gestion des risques: analyses de risques, PV de non-conformité et plan d'actions.
- Audits et vérifications: audit trimestriel des flux; validation NEP/CEP tous les 12 mois.
- Traçabilité des dérogations et de leurs compensations (protocoles renforcés).