

La programmation dans le secteur de la restauration collective



PRI 2025-2026
DAE - UIT.ITI
Sous la direction de :
Jacques FLAMAND
Sébastien LARRIBE

Accompagner la maîtrise d'ouvrage dans la rédaction d'un cahier des charges fonctionnel

Lola GERMOND

1 CONTEXTE



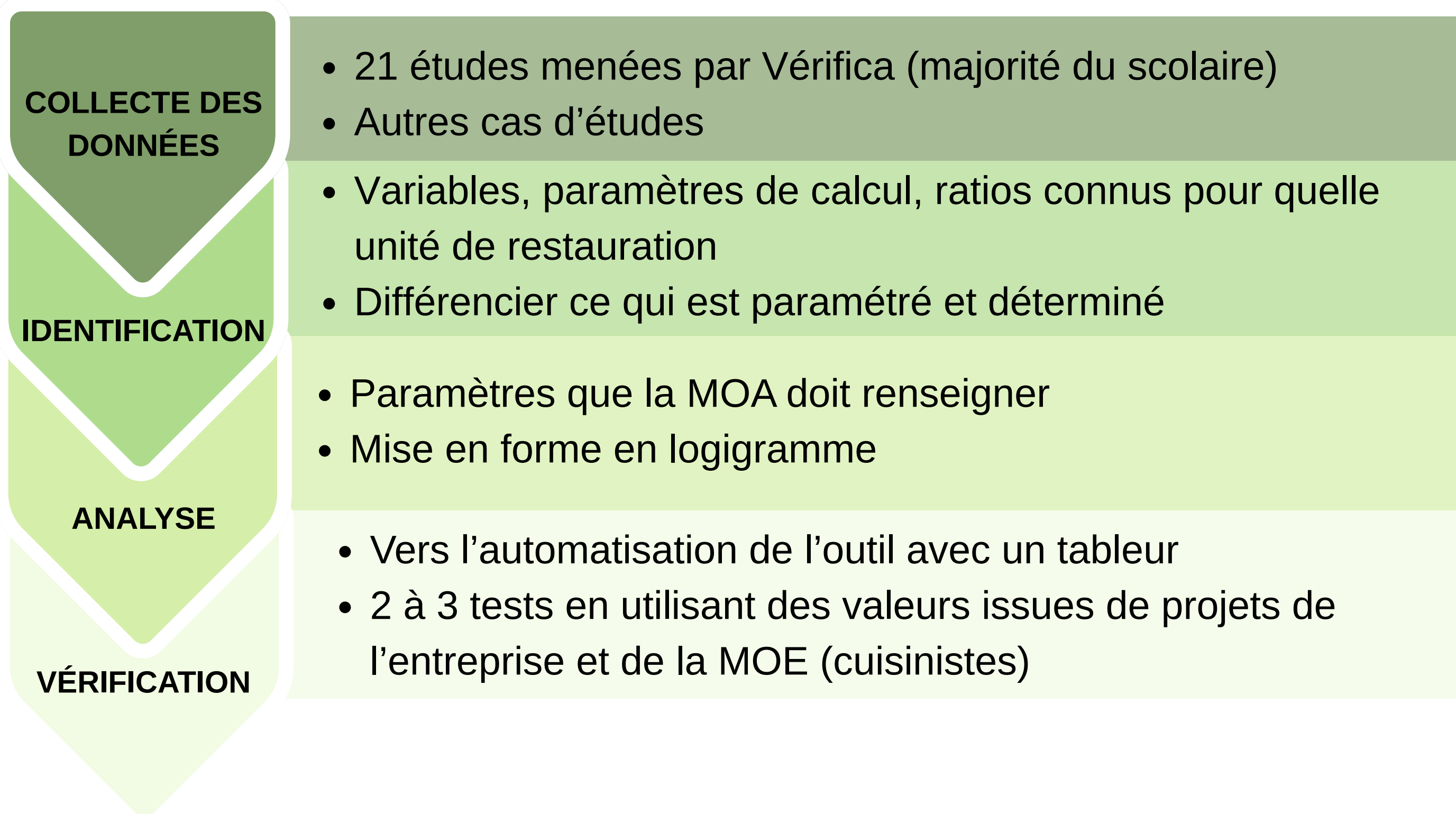
Le bureau d'études Vérifica accompagne les **collectivités publiques** à travers des missions d'**assistance à maîtrise d'ouvrage** (AMO) pour des projets de **construction et de réhabilitation de bâtiments**.



Certains bâtiment publics, souvent des établissements recevant du public (ERP), sont pourvus d'un espace de **restauration collective**, dont la construction et le fonctionnement nécessitent des moyens techniques et logistiques importants.

4 MÉTHODE

Objectif : Obtenir les surfaces et les coûts des unités de restauration



5 RÉSULTATS

Priorité : Se baser sur les unités de restauration principales connues de la MOA, la MOE et les usagers : **salle de restauration**, salle de préparation.

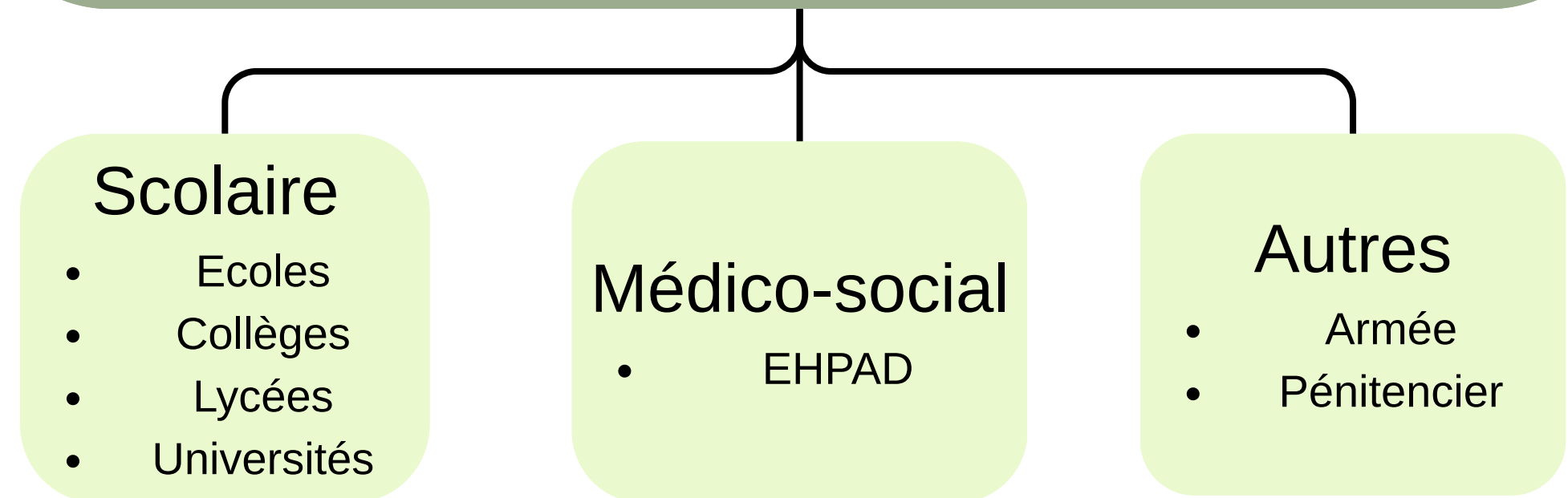
Potentiel d'optimisation

- Représentation graphique proportionnée des surfaces → schéma fonctionnel
- Développement sur d'autres unités de restauration
- Présentation de l'outil à la MOA et à des cuisinistes pour validation

Restauration collective, de quoi parle-t-on ?



La restauration collective recouvre toutes les cantines où des repas sont servis pour un groupe de convives d'un établissement.
(Antoine CORMERY, 2017).



2 PROBLÈME

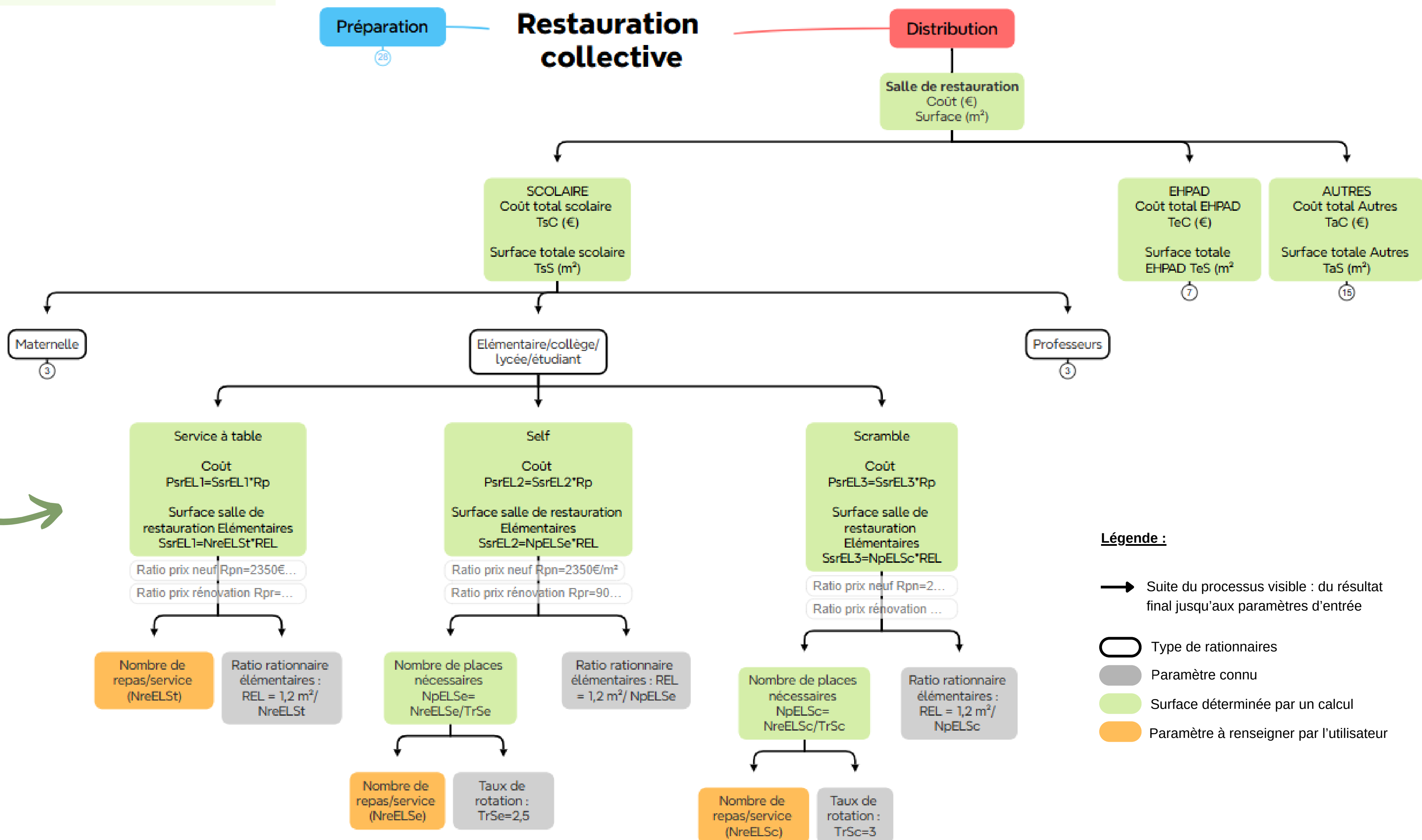
La conception d'un restaurant collectif dépend des usagers et du type de restauration. Pour la maîtrise d'ouvrage (MOA), rédiger un **cahier des charges fonctionnel** à destination de la maîtrise d'œuvre (MOE) peut se révéler difficile et nécessiter l'aide d'un professionnel du domaine.

L'assistant à maîtrise d'ouvrage peut alors devenir un partenaire privilégié et faciliter la rédaction du cahier des charges en apportant ses conseils techniques en réponse aux besoins des usagers et de la MOA.

3 QUESTIONS

Comment faciliter la rédaction d'un cahier des charges pour un restaurant collectif, permettant de dimensionner les besoins de la maîtrise d'ouvrage ?

- Quels paramètres permettent de dimensionner un restaurant collectif ?
- Jusqu'à quel niveau l'AMO peut-il accompagner la MOA dans ce domaine spécialisé ?



Légende :

- Suite du processus visible : du résultat final jusqu'aux paramètres d'entrée
- Type de rationnaires
- Paramètre connu
- Surface déterminée par un calcul
- Paramètre à renseigner par l'utilisateur