

CHECKLIST - PROJET DE CUISINE PROFESSIONNELLE

Préparer une étude complète et éviter les oublis coûteux

UTILISATION

Cette checklist sert de base à une première étude. Elle doit être adaptée à votre activité, à votre bâtiment et aux prescriptions applicables.

1. ACTIVITÉ ET PRODUCTION

- ☐ Type d'établissement et concept commercial clairement définis.
- ☐ Nombre de couverts ou volume de production journalier estimé.
- ☐ Horaires, jours d'ouverture et pics d'activité identifiés.
- ☐ Carte, méthodes de cuisson et produits principaux listés.
- ☐ Perspectives de croissance prévues à moyen terme.

2. BÂTIMENT ET CONTRAINTES TECHNIQUES

- ☐ Plan coté des locaux disponible.
- ☐ Puissance électrique, gaz, eau, évacuations et ventilation vérifiés.
- ☐ Accès de livraison, portes, escaliers et monte-charges vérifiés.
- ☐ Contraintes acoustiques, incendie et voisinage identifiées.

3. ZONES ET FLUX

- ☐ Réception des marchandises organisée.
- ☐ Stockage sec, froid positif et froid négatif dimensionnés.
- ☐ Préparation, cuisson, dressage, service et plonge positionnés logiquement.
- ☐ Flux propres, sales, personnel et déchets limitent les croisements.

4. BUDGET ET MISE EN ŒUVRE

- ☐ Budget global incluant matériel, installation, raccordements et travaux.
- ☐ Planning réaliste avec délais de fourniture et coordination des corps de métier.
- ☐ Maintenance, consommables et coût d'exploitation intégrés à la décision.
- ☐ Responsabilités de chaque intervenant clairement définies.