



Au Mans, les élèves de la section Hôtellerie-Restaurant du lycée Sainte Catherine bénéficient de deux nouvelles cuisines pédagogiques, équipées de matériels au goût du jour. Projet d'envergure pour le lycée des métiers CFA CFP Sainte Catherine au Mans, le chantier de construction-extension a été achevé il y a tout juste un an.

## Un outil pédagogique modernisé et efficace

**E**tablissement privé dirigé par Véronique Calas, le lycée des métiers CFA CFP Sainte Catherine accueille environ 700 élèves, dont 380 en Hôtellerie-Restaurant (du bac technologique à la licence professionnelle avec le CFA voisin). Il propose également des filières Boulangerie-Pâtisserie, Commerce-Vente et Esthétique-Cosmétique-Parfumerie (ECP). « Depuis 3 ou 4 ans, nous avons une forte hausse de population féminine parmi nos élèves dans le domaine de l'Hôtellerie-Restaurant », observe Jérôme Lebert, directeur délégué aux Formations professionnelles et technologiques. La section « devait se mettre à la pointe », comme le souligne Nicolas Nairière, directeur de l'agence Bénard au Mans (installateur des équipements), « avec par exemple l'acquisition de plaque à induction Adventys » et d'autres matériels adaptés à la formation des futurs professionnels.

### DEUX CUISINES ET DES LOCAUX ANNEXES COMMUNS

Il fallait terminer pour la rentrée scolaire de septembre 2018, avec deux chantiers programmés différemment : les cuisines pédagogiques (projet du conseil régional, avec le bureau d'études BEGC) et la cuisine collective de la demi-pension (appartenant à l'établissement), qui gérée par Scolarest (Compass). « Comme il y a eu un peu de retard, nous avons finale-



### Repères

- **Principaux intervenants** : Ched Architectes à Angers (Benoît Chailleux et Marie Delori), AMOFI à Nantes (AMO - Carole Pohu et Lénaïc Quesne), Équipe Ingénierie à Cholet (bureau d'études TCE), BEGC à Nantes (bureau d'études restauration), Bénard agence du Mans (installateur)
- **Budget des équipements installés par Bénard** (hors ventilation) : 600 000 euros
- **Environ 380 élèves** en section Hôtellerie-Restaurant (sur 700 au total)



photos © K.Avery

ment tout fait en même temps ! Nous avons beaucoup travaillé pour terminer dans le timing... C'était difficile, mais ensuite la satisfaction prend le dessus ! » Il y a presque 10 ans, « nous avons lancé des études pour déterminer notre projet : restructuration dans le bâtiment existant ou totale reconstruction. Puis une fois la décision prise, il a été monté en 4-5 ans », note Jérôme Lebert, qui l'a suivi en interne. « Le premier bâtiment dédié à la restauration, qui avait 25 ans, a été rasé pour concevoir le nouveau, qui a été agrandi, et nous avons créé des ateliers pratiques d'application pour l'ECP. » Il a fallu près d'un an et demi pour les travaux de construction et d'installation (chantier mené par AMOFI). Au rez-de-chaussée, les deux cuisines sont similaires et symétriques. Les locaux annexes, utilisés par les 2 cuisines et restaurants, ont été aménagés en central : laverie commune, office (divisé en 2 espaces) et salle modulable de 200 m<sup>2</sup> (avec bar), qui peut être répartie en 2 x 100 m<sup>2</sup> pour chacune des cuisines (pour des TP/ travaux pratiques de 24 à 48 couverts).

#### PLUS DE SOUPLESSE

« C'était un travail collectif, avec mes collègues », poursuit Jérôme Lebert. « Avant les plans, nous avons fait l'esquisse en interne de notre future construction, en nous posant la question : qu'aimerions-nous avoir ? Il fallait évidemment respecter la marche en avant, mais voulions du sur mesure, pas de cuisine type. Pour les exigences de départ, chaque professeur avait pu lister le matériel, etc., même si en 9 ans, les équipements avaient évolué, ils étaient plus innovants. Avec le changement de référentiel, la nouvelle répartition des TA et TP, le fonctionnement n'était pas le même : il nous manquait des locaux ! De plus, on ne pouvait pas répondre à certaines demandes de formation professionnelle de 3 jours pour le CFA, par exemple... Cet agrandissement était devenu indispensable et nous avons fait le choix d'avoir deux cuisines pour plus de souplesse. » Elles sont reliées, si besoin par exemple pour un cours dissocié en deux groupes.



### Principaux matériels

Cuisines pédagogiques et demi-pension



#### Cuisson

- Fours SelfCooking Center Rational
- Fourneaux Charvet Pro 800
- Plaque induction Adventys
- VarioCooking Center 311 Rational



#### Froid

- Inox Altinox standard + sur mesure
- Armoires froides FAGOR advance plus
- Cellules Foster



#### Laverie

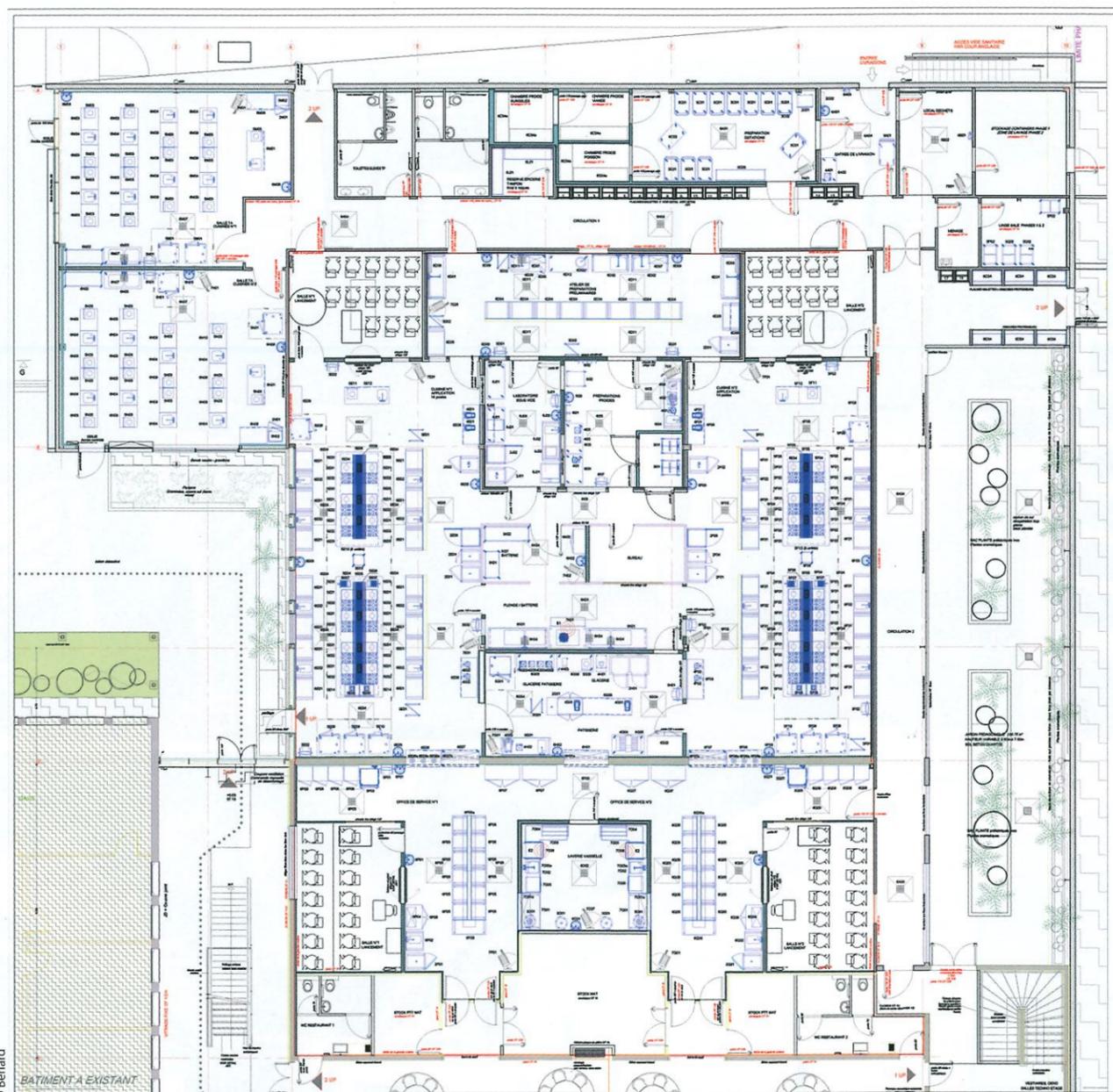
- Comenda : lave-verres osmoseur, capot / laverie avancement automatique, réhaussée



#### Divers

- Ventilation Halton
- Electromécanique Robot-Coupe, Sammic
- Self-service Vauconsant





© Bénaïd



© K. Averty

« Dans chaque cuisine, nos jeunes peuvent communiquer, accéder aux locaux annexes. » La flexibilité se retrouve également au niveau des fourneaux Charvet. « Nous avons préféré répartir les 14 apprenants en 8 + 6 postes plutôt qu'avoir un seul grand fourneau avec tous. Selon le nombre d'élèves en TP, on peut ainsi n'ouvrir qu'un seul fourneau, c'est une économie de nettoyage, de produit, de temps... Autre avantage : les jurys peuvent mieux circuler lors des examens. » Les fours, appréciés pour leur efficacité, sont des SelfCooking Center de Rational (programmables, avec nettoyage automatique) et les fourneaux signés Charvet offrent au total 28 plans de travail en cuisson horizontale. Jérôme Lebert est également satisfait de la ventilation Halton, installée en direct.

Chaque cuisine comprend un poste adapté pour les personnes à mobilité réduite.

### DÉFINIR LES BESOINS

« Une fois le budget alloué, c'est compliqué... Il faut faire les bons choix sur le type de matériel, pouvoir se projeter, valider sur plan », reconnaît Jérôme Lebert. « Nous avons travaillé en amont avec BEGC pour définir les besoins. Être guidé, accompagné par les bons professionnels est essentiel. Nous connaissons l'équipe Bénaïd depuis plusieurs années, nous partions donc en toute confiance ». Le premier projet qui datait de 10 ans a été repensé. « Nous avons trouvé des compromis en retirant des équipements dont nous n'avions pas besoin pour prendre d'autres matériels que nous n'avions pas prévu d'avoir tout de suite. Nous avons également reporté à plus tard le projet sur les parties boulangerie-pâtisserie et hébergement, ainsi que le transfert du self des élèves et l'économat pour la restauration collective dans une nouvelle extension. Nous avons renoncé à un cuiseur vapeur pour une question de coût, et choisi finalement

des fours 6 niveaux au lieu de 10. Nous avons un regret sur un équipement pour réaliser du sous vide qui aurait été très utile pour nos activités pédagogiques, mais n'est plus commercialisé. Nous avons par ailleurs souhaité que les salles de TA ((technologie appliquée, ndlr) puissent servir de salles de cours, les postes de travail sont donc légèrement plus hauts que les tables classiques, avec des prises partout. » Ces salles sont dotées de panneaux de chambre froide. Les cuisines sont équipées d'une salle de « lancement de cours » avant de commencer le TP avec un projecteur, et un tableau qui pivote directement vers la cuisine pour le suivi du travail et des annotations affichées.

### DÉVELOPPER LE SOUS VIDE

« Nous avons fait des installations dont nous n'avons pas l'habitude », commente pour sa part Nicolas Nairière, comme les équipements spécifiques de la salle d'œnologie ou de la salle de cours en inox avec des cache-plots... « Il y a 4 ans, nous avons installé des meubles froids », ajoute-t-il, « mais sur les nouvelles cuisines, nous sommes plutôt partis sur des armoires



Spécialiste  
GRANDES CUISINES

INSTALLATION  
MAINTENANCE  
DÉPANNAGE



☎ 01 39 98 99 80 @ contact@ets-roussel.fr ✉ 16 rue Jules Vercey - 95100 ARGENTEUIL



© K.AVERTY

hautes, de marque Fagor, choisie pour ses équipements épais, haut de gamme. Tous les lave-verres Comenda sont dotés d'osmoseur. » Le matériel électromécanique provient de chez Robot-Coupe et Sammic (notamment « un thermoplongeur avec Bluetooth pour développer le sous vide »). Parmi les autres équipements : laverie Comenda (lave-verres avec osmoseur, capot...), cellules Foster, inox Altinox, en standard et sur mesure. « Nous avons beaucoup de suspendus, décalés du mur, mobiles ou semi-mobiles », note encore Jérôme Lebert. La salle de préparation froide (avec bac de désinfection, table d'écaillage, etc.) peut accueillir une douzaine d'élèves et une pâtisserie commune est également disponible, ainsi qu'un laboratoire sous vide. La luminosité naturelle a été privilégiée un peu partout. Le rez-de-chaussée accueille une serre pédagogique et les locaux déchets (dont un réfrigéré), tandis que les vestiaires traversants et les locaux techniques sont aménagés à l'étage. Les malles à couteaux ne sont pas rangées en cuisine, mais dans un espace de stockage du couloir avec volet roulant. Pour les denrées, chaque enseignant établit ses commandes via un logiciel, et

la dotation s'effectue par chariot, professeur et classe, car l'économat est situé dans l'autre bâtiment. Compass est en charge des approvisionnements.

### UNE DEMI-PENSION EN PARTIE RESTRUCTURÉE

En hommage à l'histoire de l'établissement, les deux restaurants ont été baptisés Saint-Vincent (fondateur des Filles de la charité de Saint-Vincent-de-Paul) et Ozanam (Frédéric Ozanam était un historien, professeur et philosophe, fondateur de la Société de Saint-Vincent-de-Paul). Comme les cuisines, les salles de restaurant sont similaires et parallèles, avec de stables rondes, espaces de rangement... Quant à la cuisine collective pour la demi-pension, elle a été restructurée en partie : laverie, meubles de distribution en scramble (salad'bar, world food...) et un peu de cuisson (VCC et four SCC). À noter, le chef gérant Scolarest (Compass) intervient en tant que formateur auprès des élèves APR. L'objectif serait par la suite de transférer le self et l'économat pour la restauration collective dans une nouvelle extension.

● KARINE AVERTY