



CONSEIL DEPARTEMENTAL DU BAS-RHIN

Place du Quartier Blanc

67964 STRASBOURG Cedex 9

## PHASE APD



### Restructuration de la demi-pension

Collège du Bastberg, boulevard Christophe Guillaume Koch

67330 BOUXWILLER



**SRIG** - INGENIEURS CONSEILS ASSOCIES

**iG**  
CONSULTANT



GW ECONOMIE

**VENATHEC**  
Ingénierie architecturale

## 1. PRESENTATION DE L'OPERATION

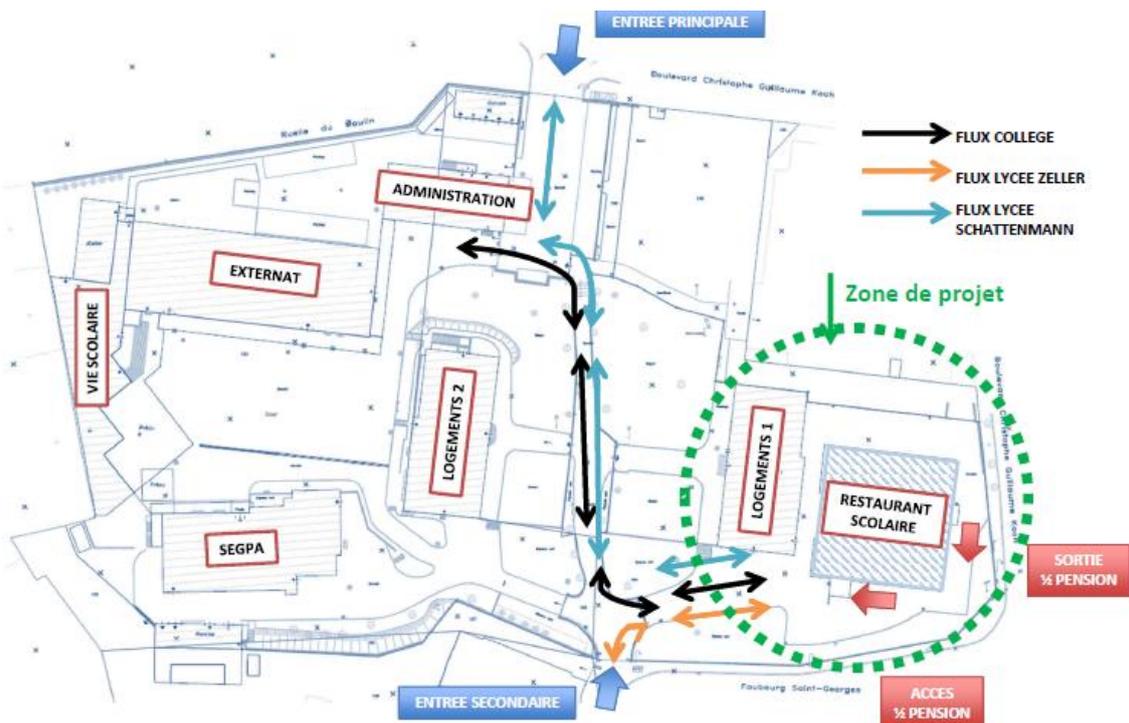
Cette opération s'inscrit dans la continuité d'une mission de diagnostic établie en 2013, préconisant :

- Restructuration globale de la zone technique
- Agrandissement de la zone de restauration

Elle intègre le besoin de répondre aux exigences réglementaires :

- Hygiène alimentaire
- Accessibilité

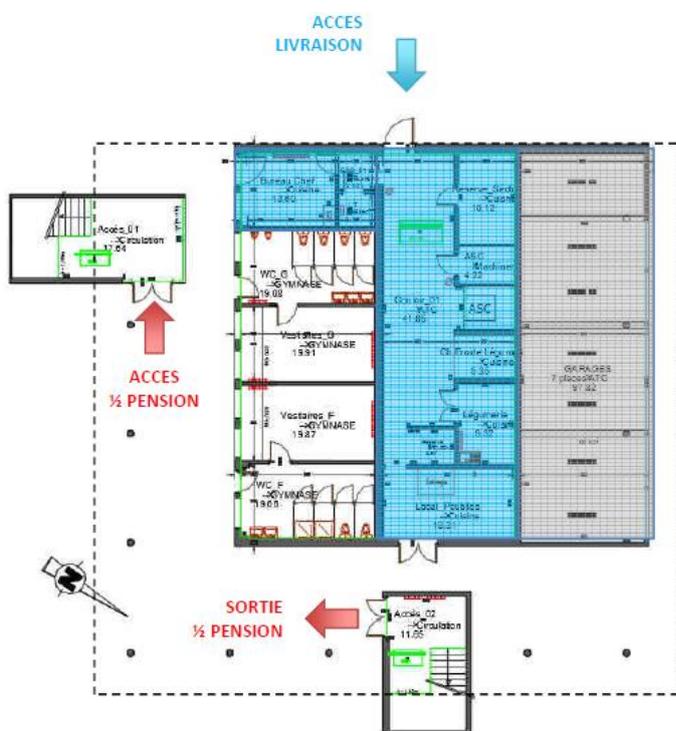
## 2. LE COLLEGE EXISTANT



### 3. CHIFFRES CLES

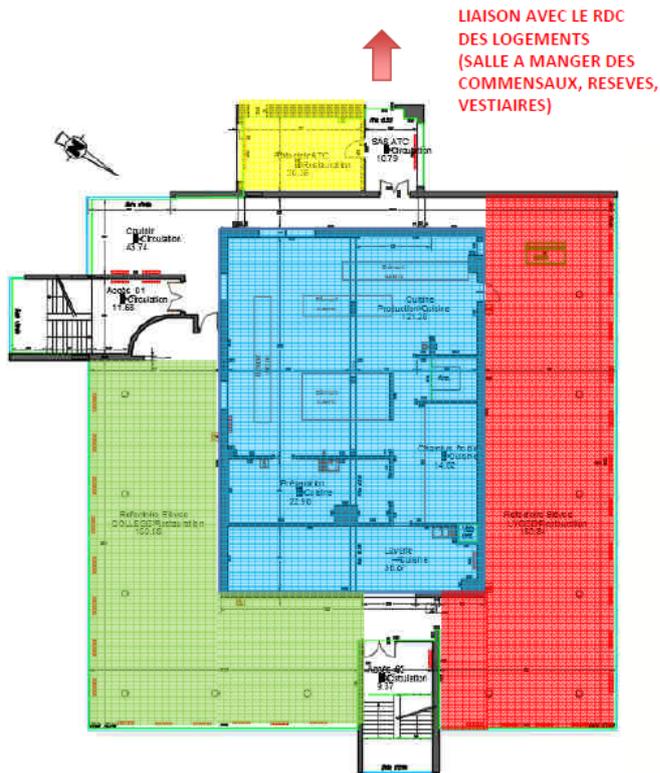
- ❖ Construction: 1969 et restructuration:1991
- ❖ Effectifs 2014-2015 : **621 élèves** (en baisse, se stabilisant)
  - Section générale : 550
  - Segpa : 59
  - ULIS : 12
- ❖ Fréquentation du restaurant scolaire 2014-2015 : **1177** (nombre d'inscrits)
  - Collégiens : 443
  - Lycéens Zeller : 539
  - Lycéens Schattenmann : 135
  - Commensaux : 60

### 4. ETAT DES LIEUX DU RESTAURANT SCOLAIRE ACTUEL



#### □ Rez-de-chaussée :

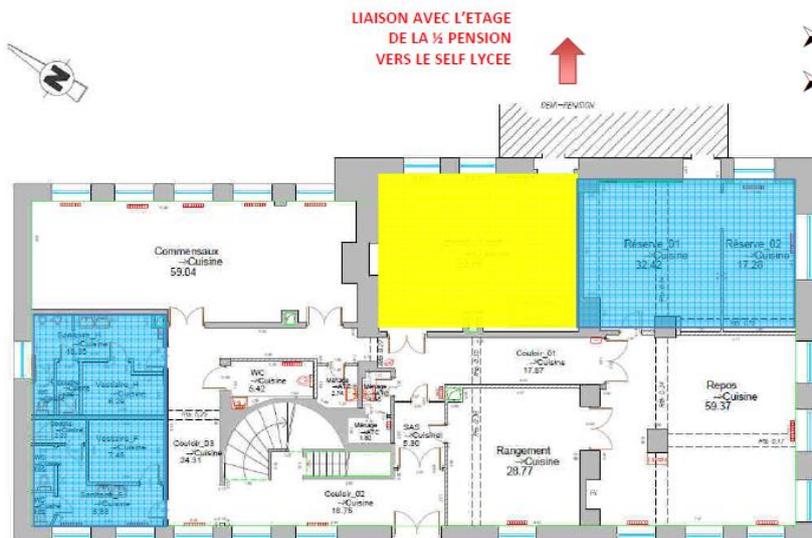
- Bureau du chef
- Réception
- Déboîtage
- Réserves
- Légumerie
- Local broyeur
- Anciens vestiaires élèves
- Garages
- Locaux techniques



□ Etage :

- Cuisine collective
- Salle à manger des lycéens
- Salle à manger des collégiens
- Salle à manger du personnel de cuisine

LE BATIMENT LOGEMENT ACTUEL



□ Etage :

- Salle à manger commensaux
- Locaux de stockage
- Sanitaires et douches du personnel de cuisine

## 5. HYPOTHESES RETENUES POUR LA RESTRUCTURATION DU RESTAURANT SCOLAIRE

- ❖ **Cuisine de production pour 1000 repas/jour**
- ❖ Effectifs prévisionnels 1000 repas/jour (moyenne) :
  - Collégiens : 410
  - Lycéens Zeller : 418
  - (Lycéens Schattenmann : 112)
  - Commensaux : 60
- ❖ Taux de rotation à 2,5

## 6. PROGRAMMATION DES TRAVAUX

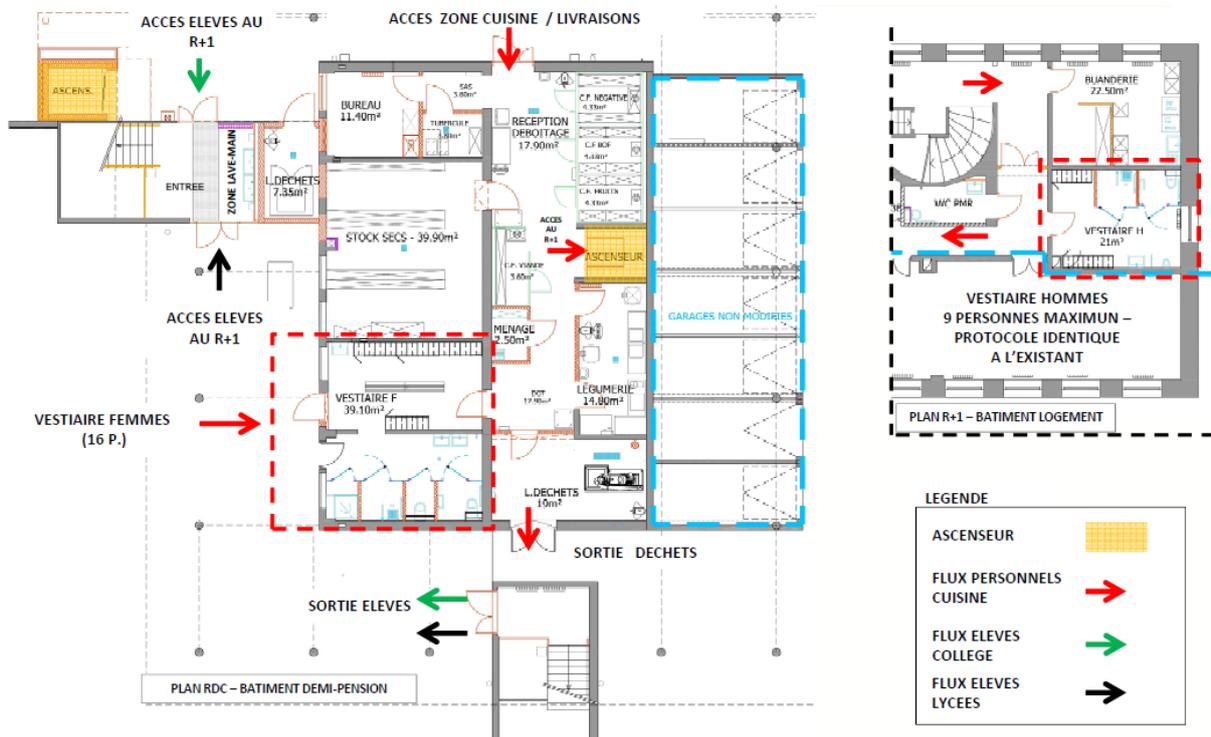
- ❖ **Restructuration de l'espace technique : « cuisine »**
  - Redimensionner les locaux de travail
  - Redimensionner et regrouper des espaces de stockage (CF, CF tampon, réserves, stockages, etc.)
  - Améliorer l'organisation des espaces de cuisine (créer une plonge batterie indépendante de la laverie, modifier la dépose, créer une zone de déconditionnement, repositionner la légumerie dans la zone de production, etc.)
- ❖ **Réhabilitation et extension des espaces de restauration**
  - Rafraîchir les salles à manger
  - Etendre et réorganiser les salles de restauration vers le bâtiment logement
- ❖ **Respect de la marche en avant**
  - Implantation et organisation des espaces de stockages, de production et de distribution
  - Flux du personnel entre zones propres et vestiaires
- ❖ **Séparation des fonctions**
  - zone cuisson / zone de distribution
  - Déconditionnement / stockage / réception
- ❖ **Bien être au travail**
  - Ergonomie des postes de travail
  - Conception et organisation de la chaîne de production

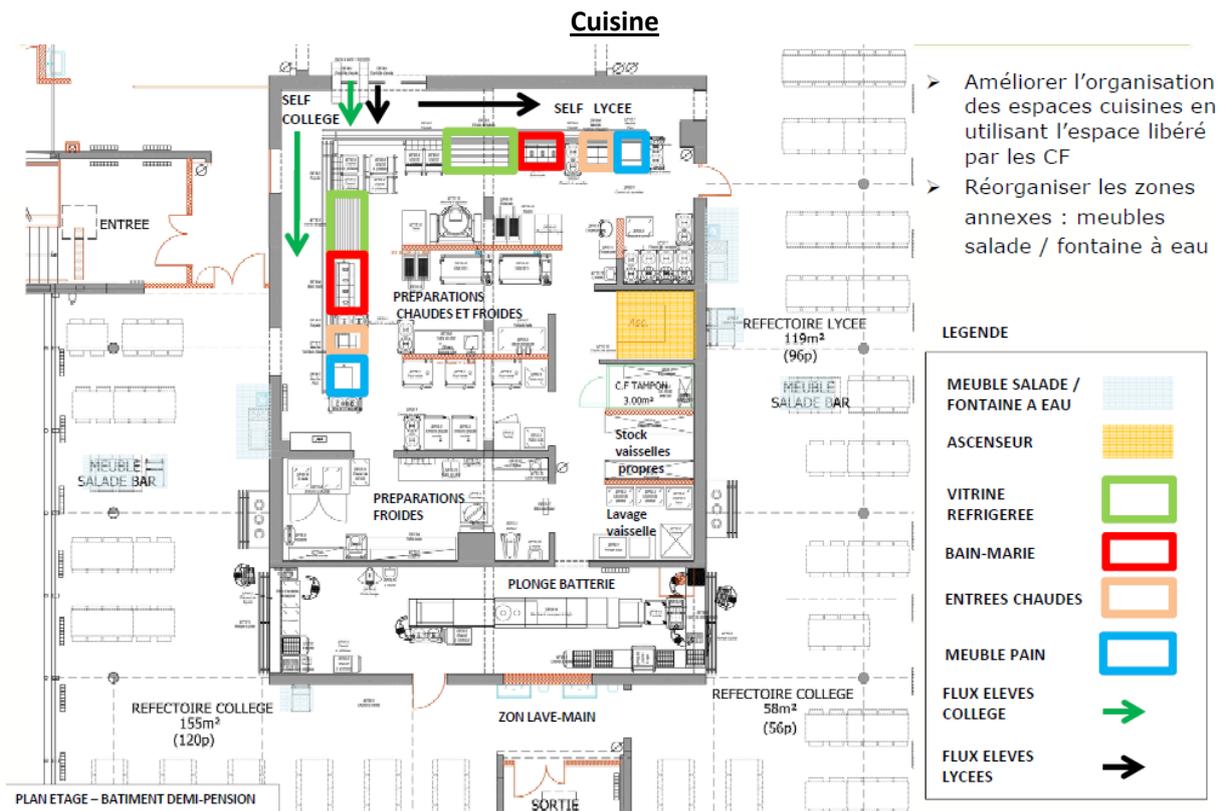
❖ Accessibilité

- Accès distribution / dépose
- Accès au 1<sup>er</sup> étage (PMR)

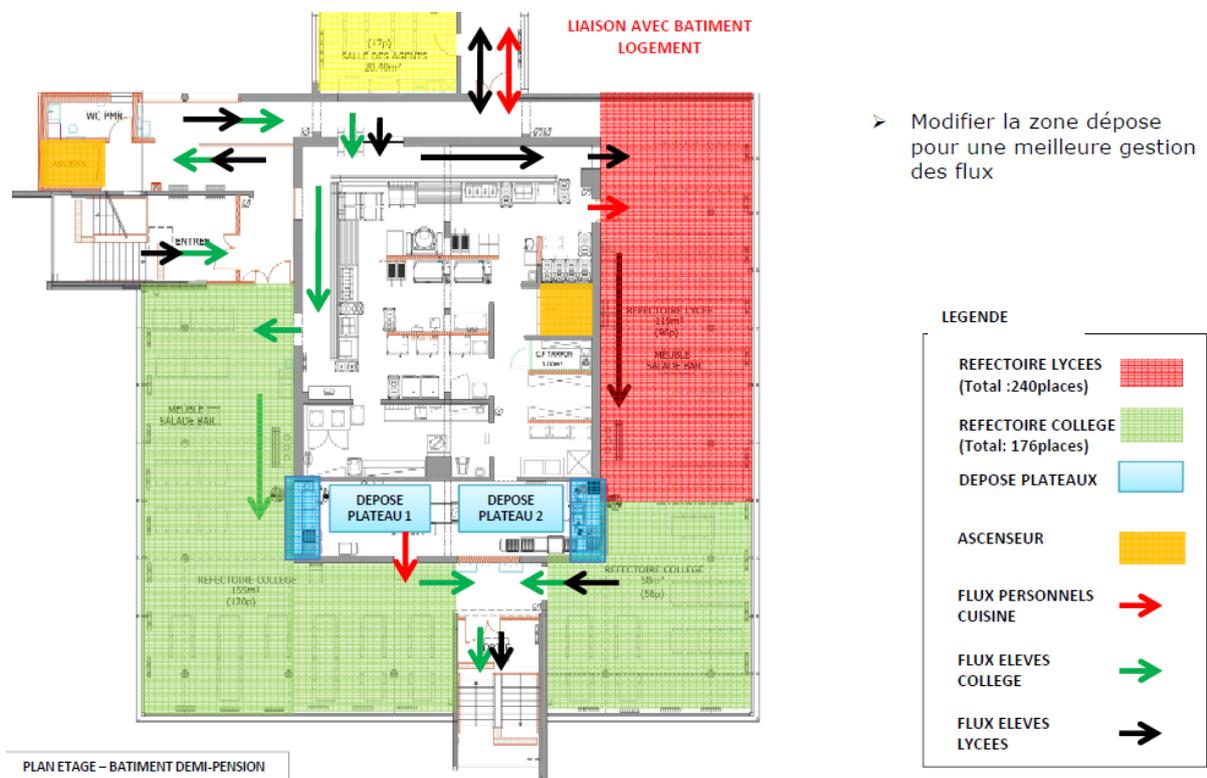
**7. LE PROJET APD**

**Zone technique**

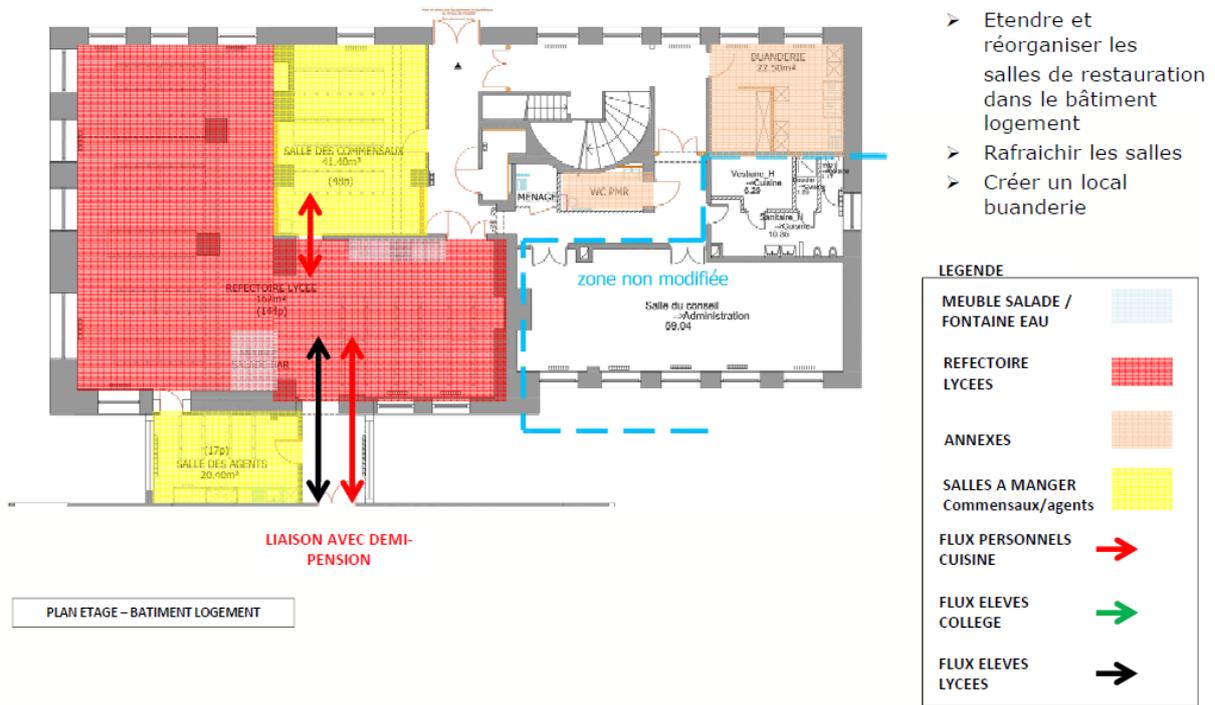




### Dépose plateaux / salles de restauration



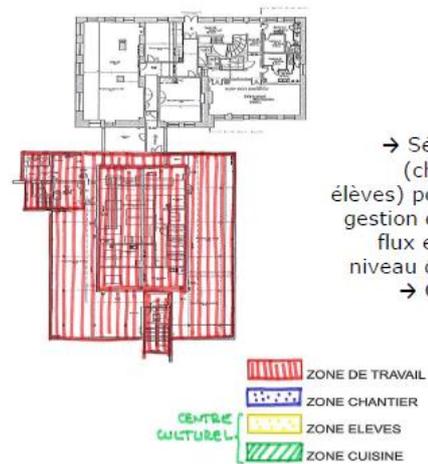
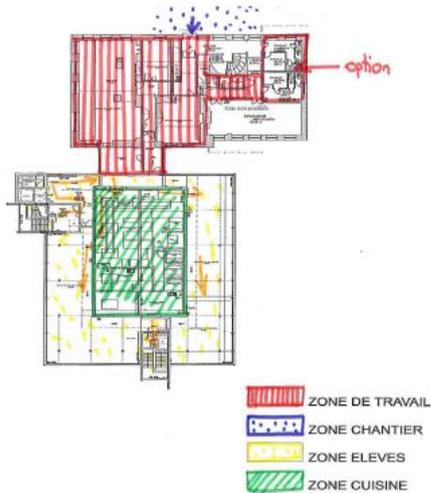
## Extension salle de restauration



## 8. LE PHASAGE DES TRAVAUX

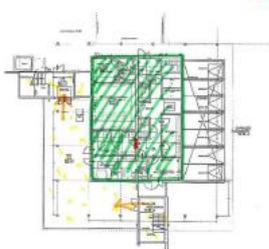
**DEMARRAGE PREVISIONNEL DES TRAVAUX :**  
4<sup>ème</sup> trimestre 2017 (nov /déc. 2017)  
**PHASE 1: 2 à 3mois / site occupé**

**MISE EN SERVICE PREVISIONNELLE**  
fin 3<sup>ème</sup> trimestre 2018 (sept 2018)  
**PHASE 2: 6mois / site libéré**

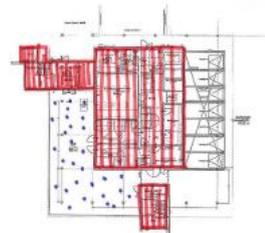


**AVANTAGES**

- Séparation des flux (chantier / cuisine / élèves) pour une meilleure gestion de la sécurité des flux et de l'hygiène au niveau de la restauration
- Gain de temps de chantier



**DUREE TOTALE : 8 à 9 mois**



## 9. LE PLANNING PREVISIONNEL DE L'OPERATION

### APD

- Validation

**novembre 2016**

### Permis de construire

- Dépôt PC
- Consultation Entreprises

**janvier 2017**

**avril à septembre 2017**

### Travaux

- Phase 1 / bâtiment logements
- Phase 2 / restaurant scolaire
- Mise en service restaurant

**novembre 2017**

**mars 2018**

**septembre 2018**

### Externalisation des repas dans le centre culturel

prévoir 2 à 3 jours pour installation et replis  
des équipements / mobiliers

**mars à juillet 2018**

(hors congés scolaires)

*12 mars au 20 avril 2018 et 07 mai au 6 juillet 2018  
selon calendrier prévisionnel des congés scolaires de  
l'éducation nationale*

## 10. BUDGET PREVISIONNEL DES TRAVAUX

Lot	
0 - DESAMIANTAGE	
1 - GROS ŒUVRE	80 500,00 €
2 - DEMOLITION	52 000,00 €
3 - MEN EXT ALU	27 000,00 €
4 - ETANCHEITE	5 500,00 €
5 - SERRURERIE	15 000,00 €
6 - I T E	14 250,00 €
7 - ECHAFAUDAGE	1 500,00 €
8 - PLATRIERIE	89 000,00 €
9 - MEN INT BOIS	48 000,00 €
10 - CARRELAGE	103 000,00 €
11 - REVET SOL MINCE	26 000,00 €
12 - PEINTURE	22 250,00 €
13 - C V C	190 000,00 €
14 - SANITAIRE	50 000,00 €
15 - ELECTRICITE	93 000,00 €
16 - CUISINE	390 000,00 €
17 - ASCENSEUR	50 000,00 €
Total	<b>1 257 000,00 €</b>

### Les PSE suivantes devront être intégrées

PSE 1 Faux plafond réfectoire demi-pension et éclairage	25 035.00 €
PSE 2 Faïence murs réfectoire demi-pension (démolition, enduit, TDV, peinture)	8 648.00 €
PSE 3 Remplacement sol PVC Réfectoires 1/2 pension R+1 (démolition, ragréage, sol neuf)	17 111,00 €
PSE 4 Buanderie (démolition, réfection des surfaces, cloisonnement, électricité, sanitaire, ventilation)	10 100.00 €
PSE 5 Vestiaire H étage (démolition, réfection des surfaces, cloisonnement, électricité, sanitaire, ventilation) - mise en accessibilité PMR	18 085.00 €