

PROJET COIN REPAS

une co - production



Naissance d'un projet

besoins grandissant de « réchauffer » nos repas et un réfectoire de plus en plus utilisé

+

+ de séminaires, écoles, colloques... qui nécessitent un partage de l'espace cuisine

=

besoin de réhabiliter le coin restauration car vétuste, peu pratique, manque de convivialité

=

constitution d'un groupe de réflexions Lapp Laph avec le soutien des Directions





RECOMMANDATIONS
D'HYGIÈNE PERSONNELLE
ET DE BONNE UTILISATION DE LA
CANTINE

CAUTION - PLASTIQUE
CANTINE - PLASTIQUE
CANTINE - PLASTIQUE
CANTINE - PLASTIQUE
CANTINE - PLASTIQUE

8 55

Prévoir : plaque de cuisson, four et système d'extraction d'air (une cuisine, quoi...).

Des frigos dans lesquels on ne se fait pas voler de la nourriture (ça m'est arrivé 3 fois !).

un îlot central est agréable pour cuisiner à plusieurs mais je pense que l'essai avec les tables montre que la taille de la cuisine ne permet pas cette configuration. je pense que des plans contre les murs vitrés seraient plus appropriés.

four traditionnel, plaques vitro et hotte obligatoire pour gérer correctement les odeurs, en plus des micro-ondes déjà présents.

Un frigo avec une partie congélateur. Des placards de rangements. Des plaques de cuissons vitro. Un deuxième évier. 2 plans de travail de cuisine. Un vraie endroit pour réchauffer ses repas et de préparation de repas express. Un four traditionnel et un micro-ondes avec grille suffisamment grand pour réchauffer des repas de groupe.

Une salle assez grande, pouvant accueillir 40 personnes, nombre de personnes fréquentant la salle Semnoz chaque jour.

Merci

c'est parti !!!

C'est ça, il nous faut une vraie cuisine et une salle à manger pour accueillir tout le monde (40 personnes me semble correct)!

Et une vraie CANTINE bonne et sympa sur le campus ça vous dit pas ? par exemple dans la maison internationale à venir ou à la place de Tom Morel ?

Ou alors on embauche un cuistô ?

<https://www.clueme.fr/espace-multifonctionnel-au-bureau-les-cafeterias/>

C'est effectivement parfois un peu serré dans la salle Semnoz (40-45 personnes), surtout les semaines où le CROUS est fermé. Un plan de travail serait bien pour qu'on puisse se préparer des salades fraîches plutôt que celle qui a attendu toute la matinée dans sa gamelle.

Une salle à manger qui ferait aussi cafétéria, avec accès à une terrasse (comme la grande galerie).

Je suis d'accord que la table à la cafet a grandement augmenté sa convivialité. Ceci dit, est-ce bien agréable de prendre un café avec 40 personnes déjeunant si on fusionne complètement ces deux

Personnellement j'aimerais bien voir un plan de travail dans la cuisine, des armoires de rangement plus modulables ainsi qu'un frigo plus grand et aussi plus pratique à utiliser.

Comment ça fonctionne aujourd'hui pour les événements sans traiteur (genre soutenance de thèse) s'il y a des petits fours ou pizzas à servir et qu'il n'y a pas de four?

Pourquoi ne pas avoir un nouvel espace qui contiendrait : 1) une cafétéria (qui remplacera l'actuelle) avec machine à café, bouilloire et endroits pour s'asseoir (canapé ? bar + chaises hautes ? tables classiques ?) 2) Deux salles à manger : une petite d'environ 10-20 personnes qui peut servir aussi pour les événements organisés au LAPP, et une deuxième plus grande pour 30-40 personnes) 3) une cuisine avec plusieurs équipements (four, micro-ondes, plaques, rangements, couverts). Me ++1

pour cet espace, quelles possibilités ?

1. déplacer la kfet vers la cuisine actuelle, et faire un grand espace de convivialité en utilisant la grande galerie (pour manger) et la salle semnoz (pour prendre un café. L'espace central "palmier" pourrait aussi être utilisé.

2. déplacer la cuisine vers la kfet actuelle, en récupérant deux bureaux pour agrandir. Avantage: plus central. Inconvénient: plus de travaux, odeurs?



Il faut arrêter, la salle la plus propice pour une cuisine/cafet...c'est la salle Parmelan. Tout l'argent qu'on dépense au laboratoire en contrat de maintenance et autre alors qu'on a du personnel qualifié, on aurait de quoi investir dans une cuisine digne de ce nom !!!

Et je suis sûr que certaines personnes seraient prêtes à donner de leur temps....





**Lave-vaisselle
professionnel**



2 évier avec douchette



Poubelle de tri



**Frigidaire
congélateur
réservés
agents**



**Frigidaire
congélateur
réservés directions**

**Tablette
bouilloire**



**4 micro ondes +
1 four + placards**

**Ilot central placards sur 1 face réservés
pour les séminaires et fermés à clef**





**avec 3 paniers (verres, couverts, assiettes),
1 lavage = 5 minutes**





3 nouvelles armoires + réhausse

travaux

- **électriques**
 - ajout de prises
 - modification du tableau électrique
- **rafraichissement peinture**

SALLE SEMNOZ



AMÉNAGEMENT SALLE SEMNOZ



dans un second temps, projet non finalisé mais pris en compte

Et une nouvelle cuisine, amène de nouveaux colloques



DEMANDE D'ORGANISATION D'UN SEMINAIRE
(à remettre au [pôle logistique](#) pour validation par la direction)

Date de la demande :

Nom Prénom de l'organisateur :

Nom du projet/groupe :

Nom du séminaire : Dates /période :

Nombre de personnes attendues : internes LAPP : externes LAPP :

Public ciblé :

Lieux /Salles de l'évènement :

Lieux pauses /repas :

Montant du budget :

Origine des crédits : Azur colloque : O / N

Retombées scientifiques/objectifs :

Recommandations de la direction :

Validation direction

Formations sécurité



Christine Jazarguer reprend l'organisation des formations sécurité telles que :

SST

Gestes qui sauvent

Habilitations électriques

Travaux en hauteur

Manipulation d'extincteurs

Caces (pontier, chariots, nacelles...)

Etc...