

Du programme au lancement La construction des offices alimentaires

*Christian MARIN
Ingénieur restauration CHRU de Lille*

Objectifs

- Montrer les conséquences de chaque étape d'un projet
- Mettre en exergue les points clefs d'une opération hospitalière
- Donner les retours d'expériences de réalisation d'offices alimentaires

Manager par projets

Pourquoi?

1. L'idée de PROJET est la marque d'une **volonté** de passer par **l'anticipation avant d'agir**
2. Mettre en projet suppose:
 - Des choix
 - Un but
 - Une planification
 - Des moyens
 - Un suivi
3. Manager par projet s'oppose aux conduites répétitives

Manager par projets

Sens, anticipation, autonomie

Projet :

- Volonté d'exprimer une intention
- Volonté d'expliquer la valeur de sa mise en œuvre
- Conditions pour
 - Se projeter dans l'avenir
 - Se concentrer autour d'étapes
- Liberté d'action
- Décisions ,initiatives, choix

Un projet responsabilise

Manager par projets

Efficacité et motivation

Poser les objectifs:

- De résultats
- Échéancés
- Mesurables

Construire une organisation:

- Opératoire
- Instrumentale
- Structurelle

Créer un esprit d'amélioration permanente:

- Corriger, modifier
- Tirer des enseignements
- Faire partager l'expérience

Manager par projets

Raisons de l'échec

- Absence d':
 - étude préalable
 - Maquettage
 - Méthodes
 - Planifications
- Perte des limites de l'étude
- Risques de jeunesse
- Manque d'organisation ,d'engagement
- Manque de suivi

Manager par projets

Projet et conduite de projet

Un projet se caractérise :

- La satisfaction **définitive** d'un besoin
- Un **objectif** : coût, date de début et de fin
- Une **motivation**

Manager par projets

Analyse et décomposition fonctionnelle

- But:

Répondre à la question : **A QUOI CA SERT ?**

Rédiger un cahier des charges fonctionnelles

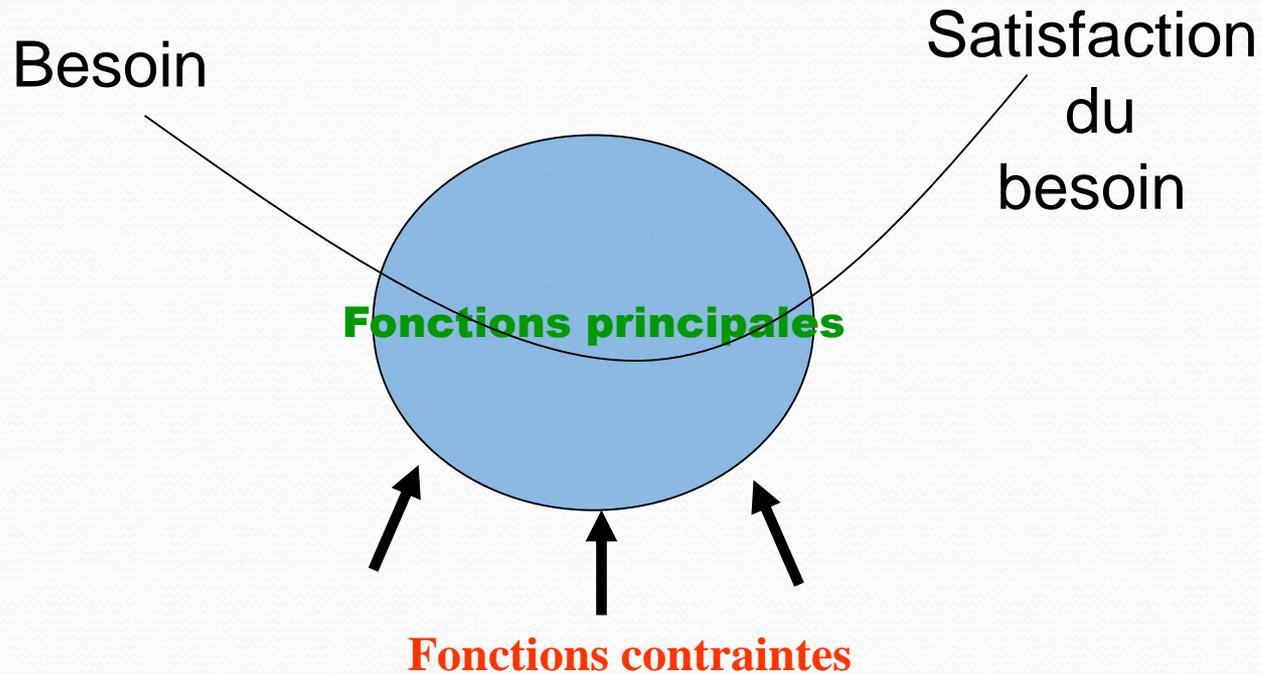
- Cycles de vie du produit

- Utilisation normale
- Utilisations particulières

Manager par projets

Analyse et décomposition fonctionnelle

- Inventaire des fonctions par cycle de vie



Manager par projets

Analyse et décomposition fonctionnelle

- **Inventaire des fonctions par cycle de vie**

Décomposition en

- 1. Fonctions principales**

- Service à rendre
- A qui, à quoi

- 2. Fonctions contraintes**

Manager par projets

Analyse et décomposition fonctionnelle

Détermination par fonction

- But
- Cause
- Disparition
- Évolution

Par fonction validée

A quel niveau la fonction est elle satisfaisante pour l'utilisateur ?

- Termes de la fonction
- critères de valeur

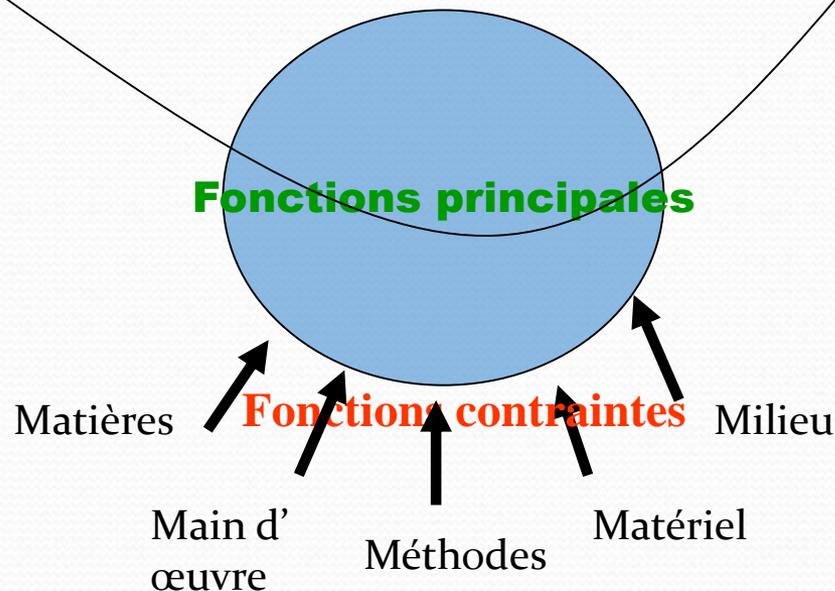
Manager par projets

Analyse et décomposition fonctionnelle

Office alimentaire

Livraison de repas,
de denrées alimentaires

- Mise à disposition
- Distribution



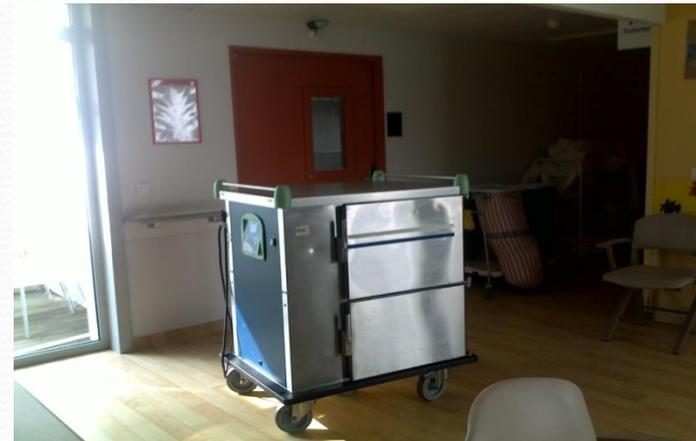
Cycle de vie d'un programme hospitalier

- Programme
- Concours
- A.P.S.
- A.P.D.
- D.C.E.
- Attribution
- AO équipements
- Ordres de service
- Réception
- Mise en service

Phase programme

- Objectifs: locaux ,surfaces ,liaisons,m2 ,coût prévisionnel
- Définir les activités et les tâches
- Répartition des équipements dans l'espace
- Équipements inclus dans la construction et hors construction
- Faire l'analyse fonctionnelle de l'office alimentaire

Phase programme



Phase programme

Points de vigilance :

- Faire un tour complet sur les équipements proposées
- Faire le point sur les choix de parties retenues pour les équipements
- Lister les contraintes liées aux choix retenus
- Stabiliser les prestations attendues et leur niveau de qualité
- Stabiliser les organisations amont et aval
- Prendre en compte le type opération : neuve ou rénovation

Phase programme



Phase programme

Liste des équipements et réservations

HPC-OFFICE ALIMENTAIRE HOSPITALISATION MEDECINE CHIRURGIE 3 unités 30 patients EQUIPEMENTS RESTAURATION										version 20 aout 2012		
prévoir: 2 siphons de sol porte passage minimum 1,23 mètre équipement de protection de murs et des portes (lisses, poteaux ,chasse roues ,,,)												
Rep	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Qté	commentaires	dimensions	ÉLECTRICITÉ			EAU, VIDANGE				
					Voltage	Puis, unit, en KW	Puis, totale en KW	EAU CHAUDE NON ADOUCIE	EAU FROIDE NON ADOUCIE	VIDANGE	Informatique	VENTILATION
1	Chariot repas maintien et remise en température branché sur borne	6	zone de circulation 1,20 mètres devant la zone dédiée aux chariots repas	P 1725 x H 1900 x l 890 espacement de 100 entre 2 chariots longueur totale 6 100 environ	400V N+T	8,5	51					rafraichissement calories dispersées heure :6 KW
2	Machine à café filtration	1	percement plan de travail (répère 15) positionner les machines sans rien au dessus pour soulever les capots des machines	l 955 x H 850 x P 520	400V N+T	6,5	6,5		20 /27 male sur vanne + adoucissement type Brita ou similaire			
3	Machine à lait ,chocolat ,potage	1		l 480x H 820x P 500	400V N+T	10,5	10,5		20 /27 male sur vanne + adoucissement type Brita ou similaire			
	adoucisseur	1	type Brita ou kinetico		230V +t	0,5	0,5		21 /27 male sur vanne	oui		
5	Micro ondes	3		l 500 x P 300 X H 300	230V +t	1,5	4,5					
6	Machine à laver la vaisselle entrée sortie latérale + table sortie casiers vaisselle	1		l 2000 x P 600 x H 2000	400 N+T	16,5		20 /27 male sur vanne	20 /27 male sur vanne	oui		Hotte de capacité extraction 700 m3 /heure Renouvellement de l'air de l'office 20

Phase programme

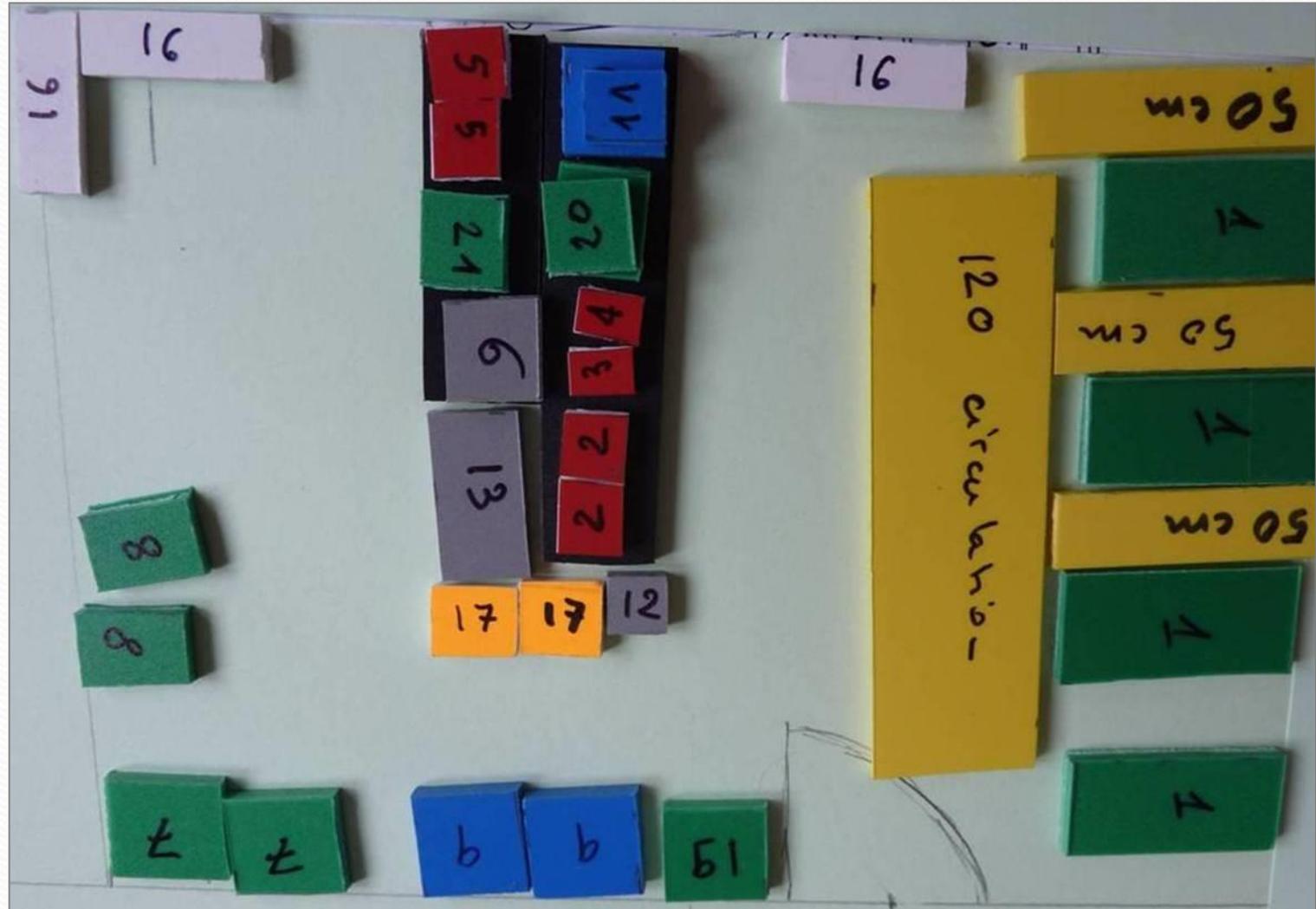
schéma organisation d' un office

4 navettes
(bornes
attachées)

2 plans de
travail

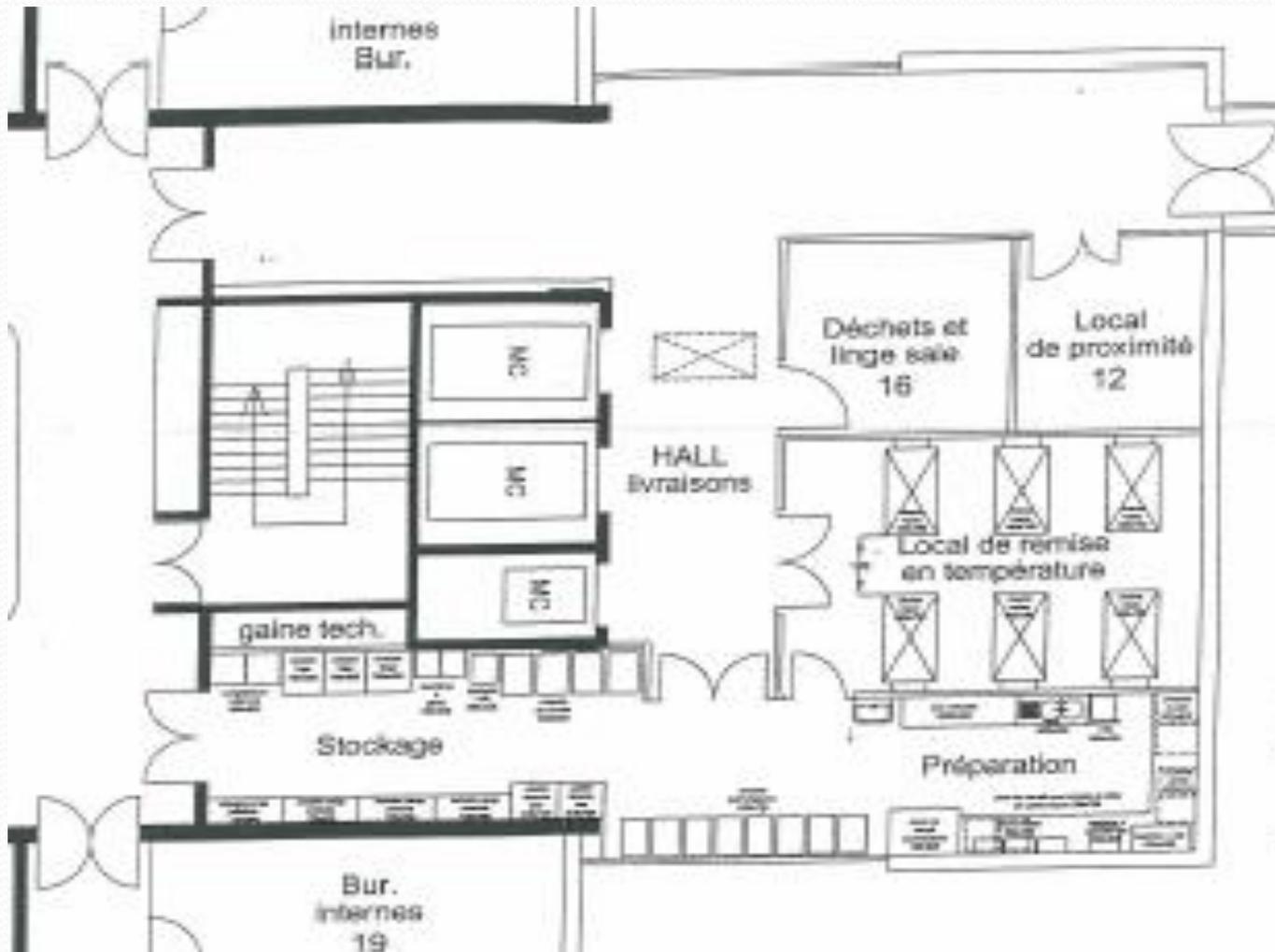
Dimensions
5,50m x 9 m

Surface
49,50 m²



Phase programme

Plan



Phase programme

Fiche locaux

Office alimentaire "**2-3 unités de 30 patients**"

Fiche N° 107 p.1

2-4 locaux, repartis sur les UF H1.4, H2.4 et H3.4- surface unitaire de **40 m²**

Hauteur utile minimale Hauteur utile libre : 2,60 m - Hauteur utile brute : 3,00 m
Largeur d'accès 1,30 m - portetierce
Surcharge au sol 250 daN/m²
Eclairage naturel 2nd jour, indirect ou zénithal souhaitable

DESCRIPTION GENERALE

Destination et usage :

Il s'agit de l'office alimentaire pour **2-3 unités** de 30 patients. Il est équipé de **46** navettes repas **avec borne de maintien et remise en température**. L'office permet d'assurer la préparation des petits déjeuners qui seront distribués dans des chariots.

Il permet également :

- la réception des chariots repas ;
- la remise en température des chariots repas + préparation des chariots (verres, couverts, pains,...) ;
- la gestion informatisée des stocks et des approvisionnements ;
- le stockage de l'ensemble des denrées et produits concernant l'activité restauration ;
- la commande des repas.

L'office est organisé en trois zones :

- la zone dite "propre" pour la préparation (petit-déjeuner, potage, remise en température) ;
- la zone dite "sale" pour le traitement des verres et couverts, **vaisselle petit déjeuner** (l'organisation interne de l'office répond à une marche en avant avec une séparation propre / sale) ;
- la zone dite "bureautique".

Proximités fonctionnelles :

L'office sera placé à proximité des monte-charges et des flux logistiques. Au sein de l'unité de soins, éviter si possible, la proximité des chambres car les tâches effectuées dans le local génèrent du bruit.

Contraintes techniques spécifiques :

L'accès vers l'office doit être contrôlé et sécurisé (**exemple : dimicode, carte d'établissement...**).

Cloisons :

- * Cloisons en plaques de plâtre sur ossatures métalliques avec renfort pour la suspension des meubles à hauteur normalisée,
- * **Chasse-roues sur toutes les parties avec du matériel mobile.**

Plafonds :

- * Plafonds suspendus de type BA13 dans la mesure du possible sauf pour l'accessibilité à des réseaux ou des organes de coupures

Menuiseries Extérieures :

- * Châssis en aluminium à rupture de pont thermique
- * Châssis ouvrant seront du type oscillo-battant avec anti fausse manoeuvre et verrouillage à clef sur la poignée
- * Châssis vitrés accessibles pour le nettoyage en limitant la nécessité de recours à des moyens exceptionnels de type nacelles suspendues ou automotrices, alpinistes...

Sécurité :

- * Au rez-de-chaussée prévoir un vitrage anti effraction

Para-soleil :

- * Store vénitien intégré dans le vitrage

OU

- * Brise soleil extérieur

OU

- * Vitrage haute protection, faible émissivité

Nuisance visuelle :

- * Vitrophanie si rez-de-chaussée

Menuiseries Intérieures :

Largeur : minimum 1,30 m

Phase programme

Fiche locaux

	Qte	Specifications
Equipement immobilier - suite		
Renfort meuble suspendu	-	
Equipement mobilier (hors travaux)		
Poste informatique	1	à placer sur le plan "bureautique"
Chariot thermopont Navette + borne - plateaux repas	46	
Chariot petit-déjeuner	62	
Micro-ondes	23	
Lave vaisselle	1	
Machine lait	1	
Machine à potage boissons chaudes	1	
Machine à café filtration	21	
Chariot de service	24	
Chariot verres	12	
Chariot pain	12	sous plan de travail <u>suspendu</u>
Congélateur table top	12	sous plan de travail <u>suspendu</u>
Armoire frigorifique 700l	23	
Machine à glacés glace	12	
Armoire office relais	3	
Poubelle office pour sac 110l	2	
Placard de rangement	-	à prévoir sur les murs disponibles en fonction de l'implantation des autres équipements de restauration
Caddie stockage eau	2	
Tableau blanc	1	
Distributeur de papier - essuie mains	1	
Porte-flacon savon non manuel	1	
Porte solution hydro-alcoolique	1	
Distribution en fluides généraux		
<u>Adoucissement eau froide à traiter en local avec appareil type Kinetico</u>		
Eau froide - Eau chaude	1	sur paillasse humide office 2 bacs
Eau froide - Eau chaude	1	sur poste de lavage des mains
Adoucie Eau froide - Eau chaude	1	pour lave vaisselle
Eau froide - Eau chaude	1	pour machine lait
Adoucie Eau froide - Eau chaude	1	pour machine à potage boissons chaudes
Adoucie Eau froide - Eau chaude	21	pour machine à café filtration
Extractions ou évacuations spécifiques		
Eau usée	1	sur paillasse humide office 2 bacs
Eau usée	1	sur poste de lavage des mains
Eau usée	1	pour lave vaisselle
Eau usée	1	pour machine lait
Eau usée	1	pour machine à potage
Eau usée	21	pour machine à café filtration

Phase concours

Objectifs:

- traduction architecturale du programme et coût de l'opération

Points de vigilance :

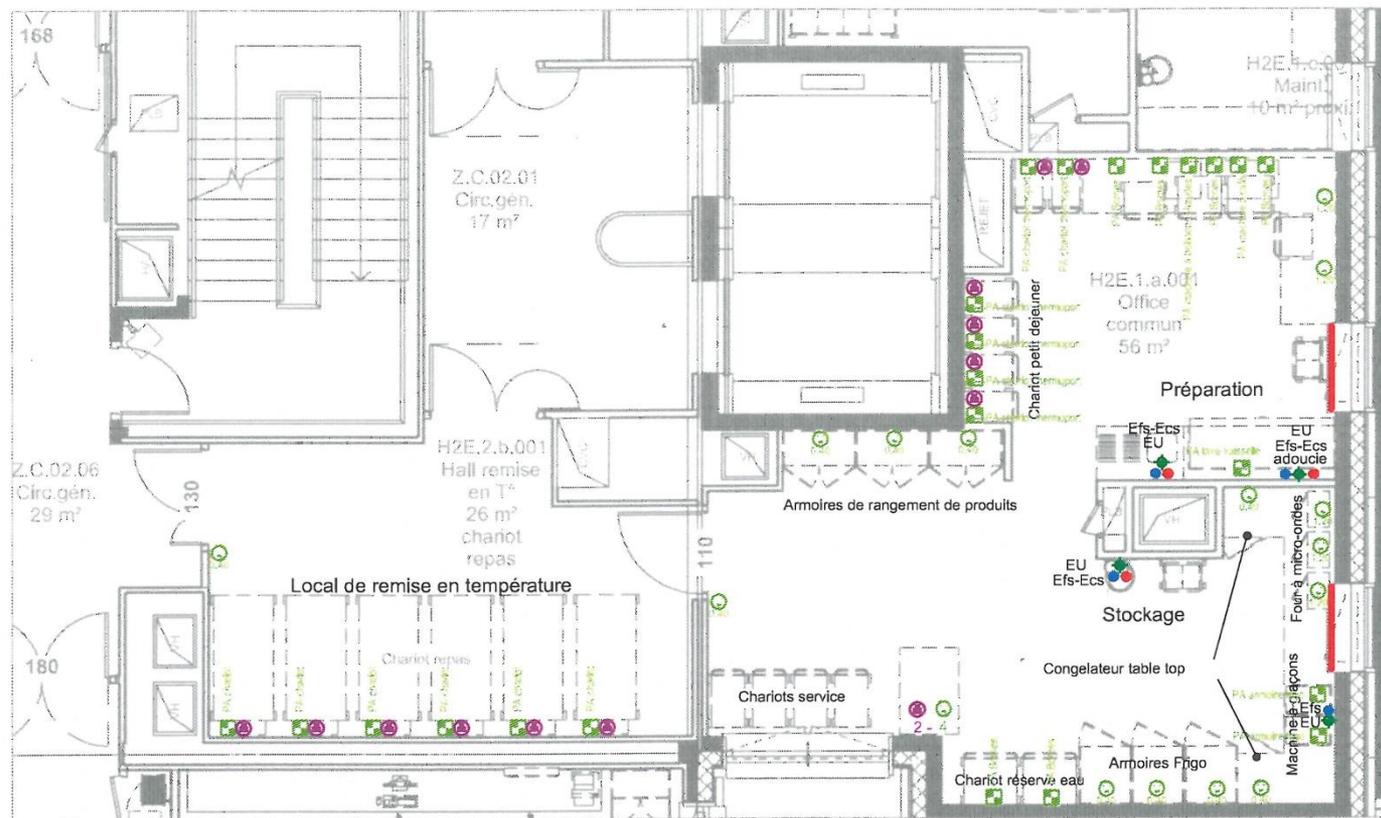
vérifier que le programme est pris en compte

- Surfaces
- Implantation et dimensions des équipements

Phase concours

Plan

Office alimentaire "3 unités de 30 patients" - HEBERG Hospi Pneumo Niv 02



Phase A.P.S.-A.P.D.

Objectifs:

L'adéquation programme projet permet de préciser certains points du programme (affinement) lors des phases de conception approfondie de l'ouvrage.

Points de vigilance :

- Confirmation des choix d'équipements définis lors du programme
- Vérifier les évolutions des équipements présélectionnés
- Vérifier les plans à la cote
- Préciser toutes suggestions techniques spécifiques ex : renouvellement air , traitement de l'eau

Phase A.P.S.-A.P.D.

Points de vigilance :

- Vérifier les conséquences d'une réduction des coûts de construction
- APS et APD sont plus ou moins confondus
- Débouche sur l'appel d'offres entreprises (D.C.E.)
- Valider les conséquences des organisations retenues
- Planifier les consultations d'achats équipements

Phase D.C.E.

Objectifs: passer les A.O avec les entreprises

Point de vigilance :

- Vérification des CCTP par corps d'état :
- Se faire aider par les collègues des techniques
- Attention aux suppressions de certaines prestations prévues à la phase APS

Phase ordres de service.

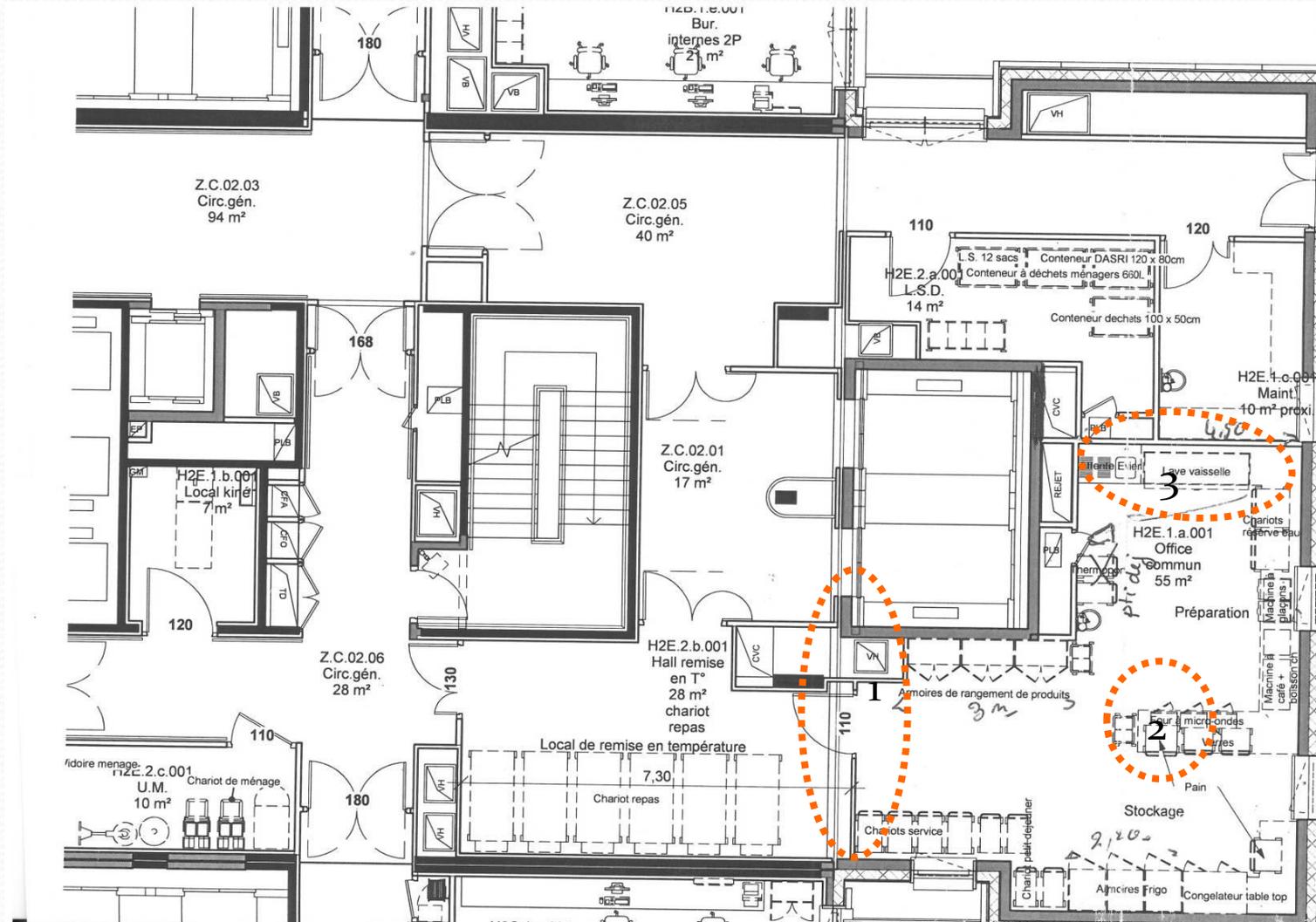
Objectifs: exécution des prestations proposées par les entreprises

Points de vigilance :

- En cas d'opérations en rénovation : opérations tiroir
- Plans et phase synthèse : modifications de locaux
- Définir en cohérence les dates de consultations d'achats d'équipements , les dates d'installations
- Participer au présentation des échantillons : revêtement sol, lave mains

Phase ordres de service

Plan



Phase réalisation des ouvrages.

Objectifs: Exécution des ouvrages

Points de vigilance :

- Cotes des locaux
- Modification des plannings
- Rappel pour les lots transversaux des spécificités particulières :ex hauteur plan de travail

Phase réception

Objectifs: transférer l'ouvrage au maître d'ouvrage

Points de vigilance :

- Vérifier l'exécution et relever tous les écarts
- Blocage des installations des équipements
- Cohabitation entreprises et autres prestataires pendant la levée de réserves
- Ajuster en cas de besoin l'installation des équipements

Phase mise en service

Objectifs: mettre à disposition l'ouvrage aux utilisateurs

Points de vigilance :

- Expliquer clairement l'usage attendu
- Informer, former les utilisateurs
- Être à l'écoute des demandes des utilisateurs
- Réceptionner les équipements

Ici dans 9 mois le projet aura abouti

