



# GUIDE DE L'INSTALLATION en CUISINES PROS

› réglementations

Édition 2018

## Un guide indispensable aux installateurs en cuisines professionnelles

Le **Snefcca**, à travers sa Commission Cuisine, se saisit chaque année de nombreux sujets afin de promouvoir, de représenter et de défendre l'activité « cuisine » au sein de la profession : actions de communication pour vanter les plus-values des installateurs du Snefcca auprès des donneurs d'ordre, échanges avec les acteurs du secteur (fabricants, bureaux d'études, organisme de qualification...) en vue de travailler conjointement sur les projets d'avenir, réflexions sur des thèmes techniques et réglementaires spécifiques aux métiers...

**Qualicuisines**, par son expertise d'audit auprès des Installateurs de la filière, aide ces derniers à s'organiser, se structurer, se normer... afin que leur Qualification soit une véritable valeur ajoutée pour leurs entreprises et leurs clients.

C'est dans cette **logique d'aide et de conseils** que nous avons souhaité réaliser ce guide qui répertorie, d'une part les informations indispensables pour un installateur en cuisines professionnelles, et d'autre part, les textes réglementaires incontournables pour les acteurs de la filière.

En effet, la conception d'une cuisine professionnelle et l'installation des systèmes appropriés sont des **activités spécifiques et particulières** qui demandent aux intervenants un véritable savoir-faire, des compétences multiples et variées, ainsi qu'une connaissance profonde des « règles de l'art », des réglementations et des normes distinctes.

Ainsi, cet ouvrage, coréalisé par le Snefcca et Qualicuisines, a pour but **de guider le lecteur** en amont, pendant et en aval d'un chantier, **de faciliter l'application des textes réglementaires** de notre profession, et **de garantir le partage et l'échange d'informations** adéquates aussi bien entre installateurs, qu'entre le professionnel et son client.

Notons que notre activité est en pleine expansion. Les procédés évoluent, les réglementations aussi. Celles-ci nourrissent l'ambition d'améliorer la qualité de travail, de favoriser la mise en place de systèmes plus adaptés à notre filière, à nos pratiques et à l'environnement, et de participer aux efforts d'économie d'énergie. Ce sont aux professionnels de s'adapter aux évolutions réglementaires.

Ainsi, dans un enjeu juridique, écologique et technologique, **cet outil sera un appui non négligeable pour l'installateur qui manque de temps pour réunir toutes ces informations.**

Ce guide, qui est maintenant à votre service, est disponible sous format papier (uniquement pour les adhérents Snefcca et Qualicuisines) ou sous format web. Ce dernier afin de faciliter son transport, sa lecture et vos recherches d'informations.

Enfin, nous traitons dans ce présent document uniquement des généralités, les exceptions ou dérogations n'étant pas abordées. En cas de doute, prenez contact avec votre conseiller ou avec les services du Snefcca.

**DOMINIQUE LEHOUX**

Président de la Commission Cuisine du Snefcca

**PATRICE QUEVA**

Président de Qualicuisines

# sommaire

---

## PARTIE 1 | PRÉSENTATION PAGES 09-11

---

Partie 1-1   <b>Snefccca : votre syndicat</b>	10
Partie 1-2   <b>Qualicuisines : seul label en cuisines pros</b>	11

---

## PARTIE 2 | AVANT-PROPOS PAGES 13-20

---

Partie 2-1   <b>La cuisine professionnelle</b>	14-16
a. Qu'appelle-t-on "cuisine professionnelle" ?	14
b. La cuisine professionnelle : une activité en expansion	14
c. Les intervenants	14
d. Les postes de travail	14
e. Le matériel	15
f. Les économies d'énergie	16
g. Les outils et les équipements de protection individuelle	16
Partie 2-2   <b>L'installateur et son client</b>	17-20
a. Devoirs d'information et de conseil	17
b. Garanties et responsabilités du bâtiment	18
c. Autoliquidation de la TVA	19
d. Relations professionnels / particuliers-consommateurs	20
d-1   Délais de fourniture des pièces détachées	
d-2   Mentions obligatoires des garanties dans les C.G.V.	
d-3   Formalisation de la garantie commerciale	

---

## PARTIE 3 | GESTION DE CHANTIER PAGES 21-27

---

Partie 3-1   <b>Appels d'offres &amp; études</b>	22
a. Appels d'offres publics et privés	22
b. Etudes techniques	22
Partie 3-2   <b>Réalisation</b>	23-25
a. Réservations	23
b. Outils	23
c. Documentations	23-24
c-1   Plan particulier de sécurité et de protection de la santé (P.P.S.P.S.)	
c-2   Document unique d'évaluation des risques professionnels (D.U.E.R.)	
c-3   Autre	
d. Travail en hauteur	24-25
d-1   Les obligations	
d-2   Les interdictions	
Partie 3-2   <b>Réception</b>	25-27
a. Livraison du matériel : précautions à prendre	26
b. Procès-verbal de mise en service	26
c. Contrat de maintenance	26-27
d. Que comprennent les D.O.E. ?	27

## PARTIE 4 | PRINCIPAUX TEXTES RÉGLEMENTAIRES

PAGES 29-90

### Partie 4-1 | Équipements 31-54

<b>4-1-1. Equipement électrique</b> .....	<b>32-34</b>
a. Installation électrique .....	32-33
b. Habilitation du personnel .....	34
<b>4-1-2. Equipement &amp; raccordement gaz</b> .....	<b>35-38</b>
a. Cuisine professionnelle dans les E.R.P. ....	36-37
b. Cuisine professionnelle dans les autres établissements E.R.T. ....	38
c. Cuisine professionnelle dans les I.G.H. ....	38
d. Attestation d'aptitude .....	38
<b>4-1-3. Equipement &amp; raccordement eau potable</b> .....	<b>39-41</b>
a. Traitement de l'eau .....	40
b. Installation .....	41
c. Matériels .....	41
<b>4-1-4. Equipement frigorifique</b> .....	<b>43-48</b>
a. Définitions .....	44
b. Contrôle d'étanchéité .....	44-45
c. Dispositifs de détection des fuites .....	45
d. Cession des fluides frigorigènes .....	46
e. Démantèlement, retrait et récupération des fluides frigorigènes .....	46
f. Attestation(s) pour manipuler les fluides frigorigènes .....	46
g. Divers : obligations et interdictions .....	47
h. Echancier F-Gas .....	48
i. Fluides de substitution .....	48
<b>4-1-5. Equipement sous pression</b> .....	<b>49-52</b>
a. Définitions .....	50
b. Exigences à partir de la catégorie de risque .....	51
c. Exigences pour la réalisation de nouvelles installations .....	51-52
c-1   Conception	
c-2   Réalisation sur site	
c-3   Validation de la conformité	
d. Exigences pour l'exploitation des installations .....	52
d-1   Inspection périodique	
<b>4-1-6. Traitement des machines réutilisées</b> .....	<b>53-54</b>
a. Définitions .....	54
b. Conformité aux règles techniques .....	54

### Partie 4-2 | Locaux 55-73

<b>4-2-1. Protection incendie</b> .....	<b>55-57</b>
a. Cuisine professionnelle dans les E.R.P. ....	56
b. Cuisine professionnelle dans les autres établissements E.R.T. ....	56
c. Cuisine professionnelle dans les I.G.H. ....	57

<b>4-2-2. Ventilation</b> .....	<b>59-63</b>
a. Hygiène .....	60-61
b. Sécurité .....	62
c. Confort .....	63
d. Contrôle aération et assainissement .....	63
e. Entretien des systèmes de ventilation .....	63
<b>4-2-3. Revêtement sol et mur</b> .....	<b>65-66</b>
a. Hygiène .....	66
b. Protection incendie ( <i>cf partie 4-2-1</i> ) .....	66
<b>4-2-4. Respect du niveau sonore</b> .....	<b>67-69</b>
a. Intérieur des locaux de travail .....	68
b. Extérieur pour le voisinage .....	68-69
<b>4-2-5. Sécurité et confort du personnel</b> .....	<b>71-73</b>
a. Eclairage .....	72
b. Ambiance thermique .....	72
c. Hygrométrie .....	73
d. Aménagement des postes de travail .....	73
e. Exposition au bruit pour les salariés .....	73
f. Accessibilité handicapé .....	73

## Partie 4-3 | **Qualité environnementale** .....

75-81

<b>4-3-1. Traitement de l'eau et des eaux usées</b> .....	<b>75-76</b>
<b>4-3-2. Traitement et gestion des déchets</b> .....	<b>77-81</b>
a. Définitions .....	78
b. Déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE) .....	79
c. Déchets des éléments d'ameublement (DEA) .....	80
d. Fluides frigorigènes utilisés dans les équipements thermodynamiques .....	80
e. Déchets générés par les cuisines professionnelles .....	81
e-1   Biodéchets	
e-2   Huiles alimentaires	
e-3   Emballages	

## Partie 4-4 | **Cas spécifique : buanderie** .....

83-90

<b>4-4-1. Avant-propos</b> .....	<b>83-84</b>
a. Approche préliminaire de l'activité buanderie .....	84
b. Classement des buanderies et textes à appliquer .....	84
<b>4-4-2. Matériels</b> .....	<b>85-86</b>
<b>4-4-3. Aménagement des locaux</b> .....	<b>87-88</b>
a. Protection incendie .....	88
b. Ventilation .....	88
c. Vibrations .....	88
<b>4-4-4. Qualité environnementale</b> .....	<b>89-90</b>
a. Traitement et gestion des effluents .....	90
b. Traitement des eaux usées .....	90
<b>4-4-5. Protection sanitaire : démarche R.A.B.C.</b> .....	<b>90</b>
a. Définition R.A.B.C. .....	90
b. Principes d'application .....	90

---

## PARTIE 5 | PROTECTION SANITAIRE PAGES 91-94

### DÉMARCHE H.A.C.C.P. CHEZ LES UTILISATEURS

---

a. Définition H.A.C.C.P. ....	92
b. Principes d'application .....	92-94
b-1   Conception et entretien des locaux	
b-2   Transport des denrées alimentaires	
b-3   Traçabilité des denrées alimentaires	
b-4   Chaîne du froid	
b-5   Equipements et matériels	
b-6   Plan de nettoyage et de désinfection	
b-7   Formation du personnel	
b-8   Archivage des données	

---

## PARTIE 6 | LE MÉTIER ET SON AVENIR PAGES 95-97

---

a. L'installateur en cuisines professionnelles .....	96
b. « Charte » du métier .....	96
c. La formation : l'avenir du métier .....	97
c-1   Rôle de la Commission Formation du Snefcca	
c-2   L'installateur, principal acteur de la formation	

---

## PARTIE 7 | SOURCES - INFOS UTILES PAGES 99-100

---



Ce guide est un document informatif reprenant les dispositions légales, conventionnelles et réglementaires à jour au **1<sup>er</sup> septembre 2018**. Ces dispositions sont susceptibles d'évoluer, c'est pourquoi les lecteurs devront vérifier l'actualité des informations fournies dans le présent document avant toute application. **Ce document ne peut se substituer à la réglementation en vigueur**. Il ne traite que des généralités, les exceptions ou dérogations n'étant pas abordées. En cas de doute, prenez contact avec votre conseiller ou avec les services du Snefcca.

Dans ce guide, l'installateur retrouvera uniquement **les extraits de textes**. Pour une bonne application de la réglementation, il est conseillé de lire l'intégralité des textes relatifs à chacun des thèmes, disponibles pour la majorité, en ligne sur le site : [legifrance.gouv.fr](http://legifrance.gouv.fr)

#### LE SNEFCCA

6, rue de Montenotte - 75017 Paris  
01 58 05 11 00  
[contact@snefcca.com](mailto:contact@snefcca.com)  
[www.snefcca.com](http://www.snefcca.com)

#### QUALICUISINES

1, cité Paradis - 75010 Paris  
01 48 24 19 54  
[contact@qualicuisines.fr](mailto:contact@qualicuisines.fr)  
[www.qualicuisines.fr](http://www.qualicuisines.fr)

**Tout droit réservé Snefcca et Qualicuisines. Copie interdite.**

**Rédaction** : Snefcca / Commission Cuisine et Qualicuisines

**Conception graphique, maquette et réalisation** : Snefcca

**ISBN** : 978-2-9522429-0-5

**Dépôt légal** : Novembre 2018

**Photos** : 123RF, Pixabay, Freepik, Droits réservés

**Impression** : K'Design Impressions