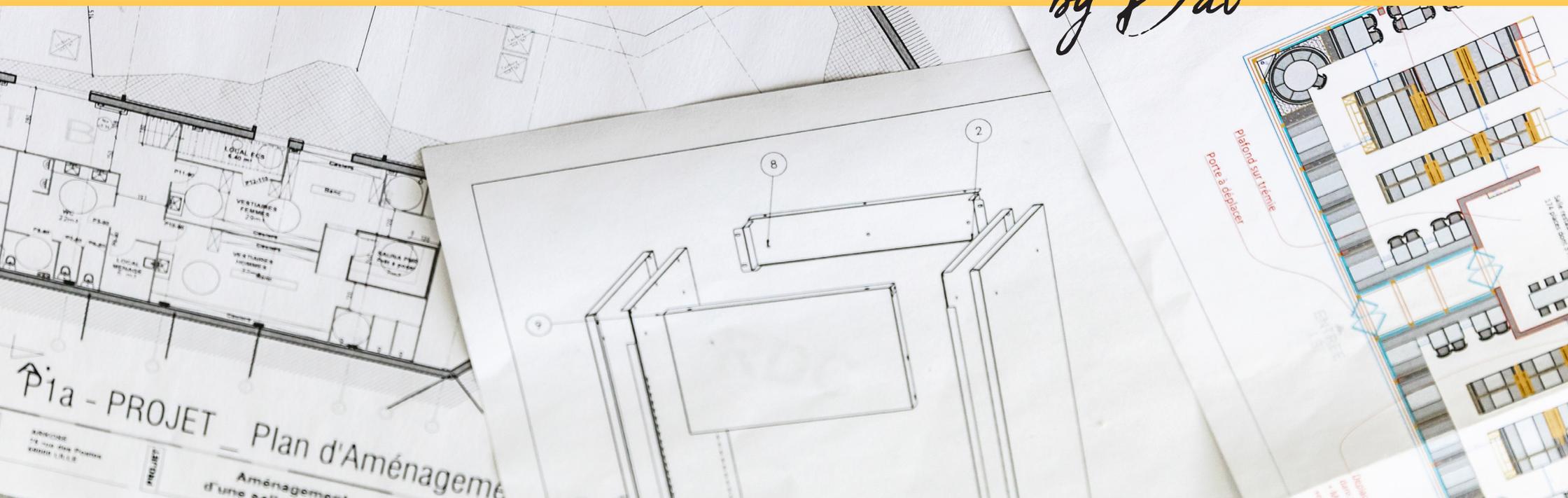




LES FONDAMENTAUX DE CONCEPTION

by Dav



25/05/2020

LES FONDAMENTAUX DE CONCEPTION

Pour une exploitation efficace, il existe 4 zones modulables à tout type d'établissement.

L'entrée de bar, zone de transits et d'échanges, elle permet limiter les flux de passage du staff de la salle vers l'intérieur du bar. Les zones cœur de production reprennent les grandes fonctions services (bière, café, laverie, encaissement, cocktail), complétées par des zones «complémentaires» (poubelles, placards techniques...), la fonctionnalité et l'efficacité du cœur de production sera améliorée. Les équipements indépendants (stockage et froid) viendront quant à eux se placer sous le plan de travail entre deux cœurs de production ou zones complémentaires.

BON À SAVOIR

Bien nommer les choses au départ ! Un crayon à papier, une gomme, une règle et c'est parti ! Important, lorsqu'on annote le croquis, on indique les équipements qui vont sous le plan de travail dans les zones de circulation.



ENTRÉE DE BAR



COEUR DE PRODUCTION



COMPLÉMENT



ÉQUIPEMENT INDÉPENDANT

LES FONDAMENTAUX DE CONCEPTION



ENTRÉE DE BAR

Afin de limiter les flux de passage du staff de la salle vers l'intérieur du bar, l'entrée de bar est une zone de transit et d'échange. En fonction de sa taille, un bar peut être composé de une à plusieurs entrées de bar.

 **MODULE POUBELLE** PAGE 16

 **MODULE CAISSE** PAGE 18

**PLANS DE TRAVAIL
AVEC ÉGOUTTOIRS**

**PLANS DE TRAVAIL
SANS ÉGOUTTOIRS**

**ZONE NEUTRE
SOUS PLAN DE TRAVAIL**



LES FONDAMENTAUX DE CONCEPTION



COEUR DE PRODUCTION

On parle ici des moteurs principaux d'un bar. Ils génèrent des produits finis qui nécessitent une fabrication par un personnel qualifié. On intègre dans ce groupe le lavage, une production non vendue au client du commerce, mais critique dans l'exploitation d'un bar ainsi que la fonction encaissement.

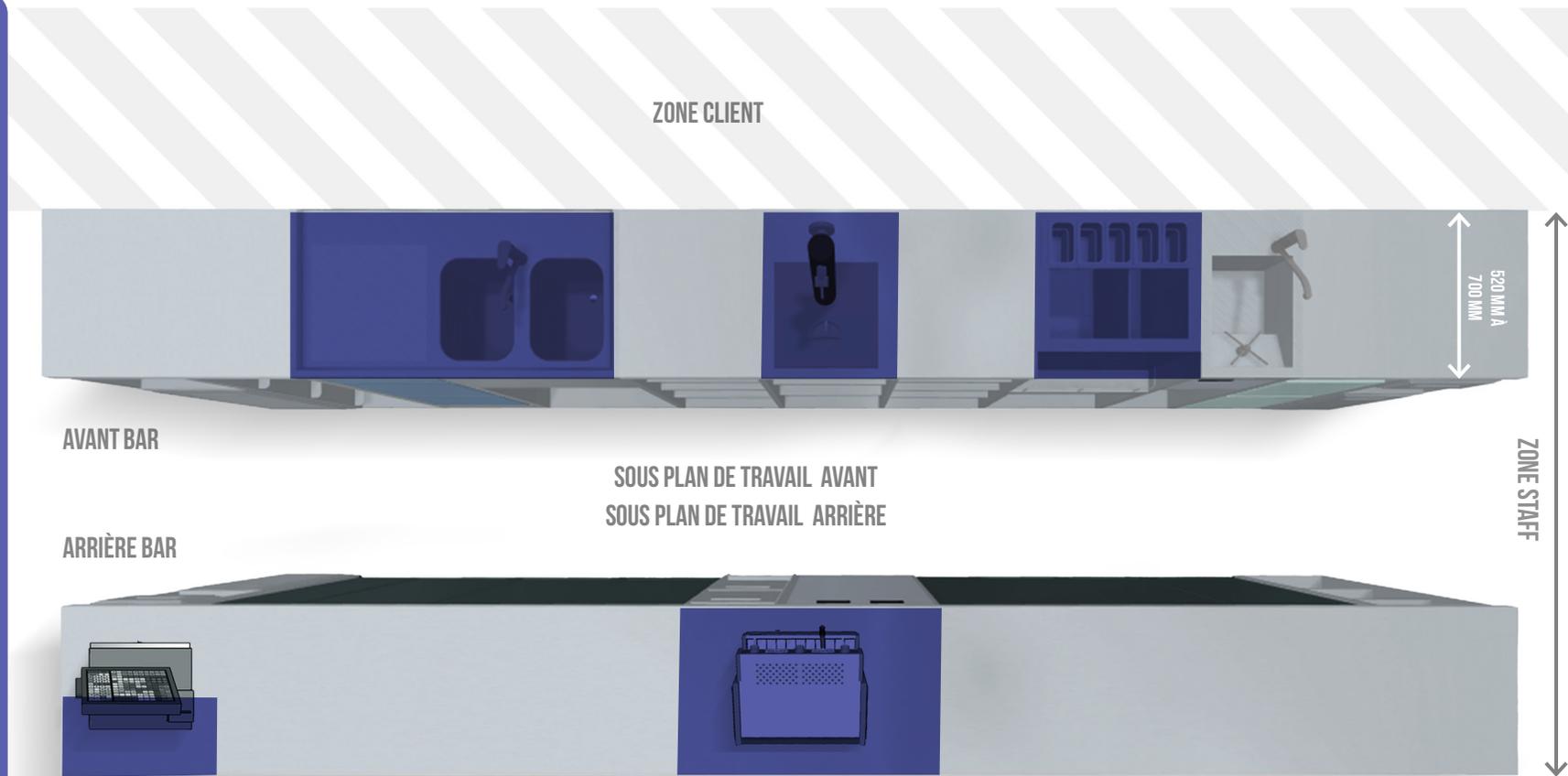
 **PÔLE: COCKTAILS & BOISSON AU VERRE** PAGE 11

 **PÔLE: TIRAGE BIERES & BOISSONS À LA PRESSION** PAGE 8

 **PÔLE: CAFES & BOISSONS CHAUDES** PAGE 20

 **PÔLE: LAVERIE** PAGE 23

 **PÔLE: CAISSE** PAGE 18



LES FONDAMENTAUX DE CONCEPTION

COMPLÉMENT

Ceux sont des fonctionnalités secondaires qui viennent compléter les moteurs principaux du bar (cœur de production). Leur emplacement est très important pour que le staff puisse y avoir accès en bougeant le moins possible. Placé entre deux cœurs de production, un complément sert 2 fois plus.

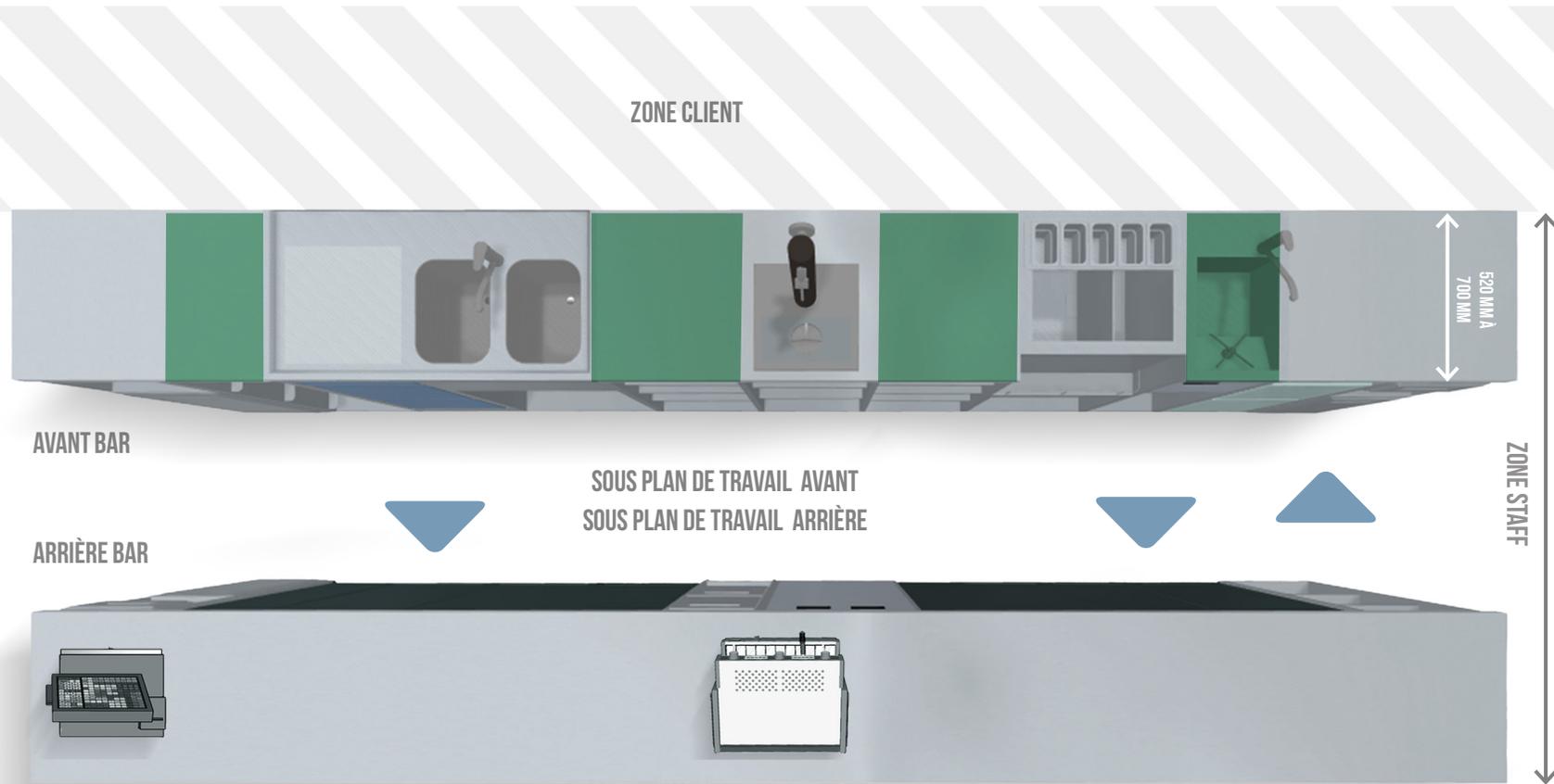
PÔLE: LAVERIE PAGE 23

PÔLE: STOCKAGE SEC PAGE 15

PÔLE: TIRAGE BIERES & BOISSONS A LA PRESSION PAGE 8

PÔLE: PLACARD TECHNIQUE FLUIDE PAGE 26

PÔLE: POUBELLE PAGE 16



LES FONDAMENTAUX DE CONCEPTION

ÉQUIPEMENT INDÉPENDANT

Sous le plan de travail, l'usage des équipements indépendants est bref dans le temps et pas toujours pendant le service.

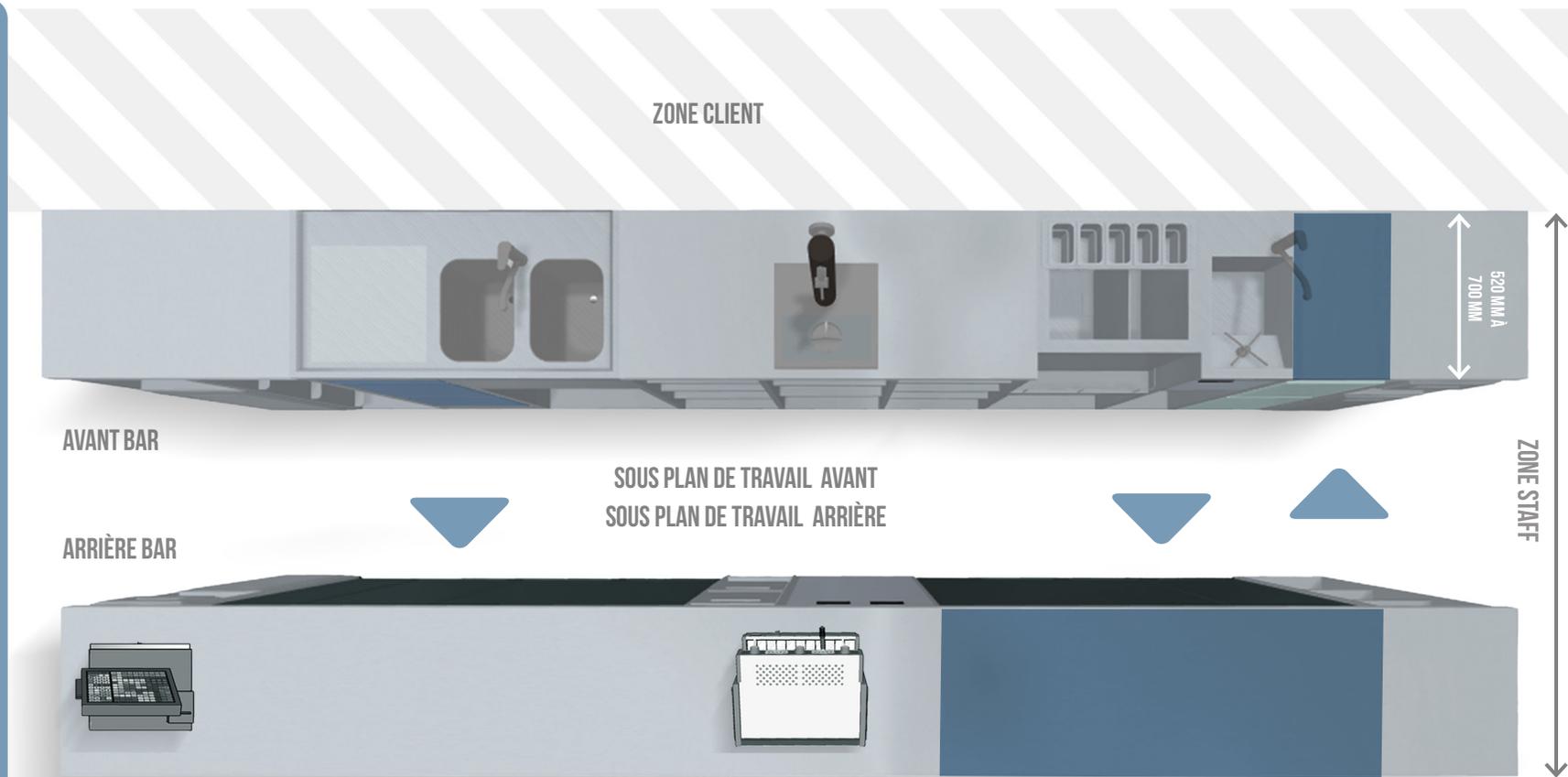
Véritable lieu de transit répété, il se situent souvent entre deux cœurs de production ou face à eux. Leur usage ne nécessite pas de compétences particulières mais attention à leur accessibilité.

FRIGO POSITIF

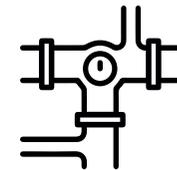
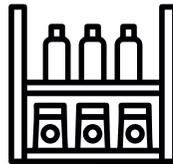
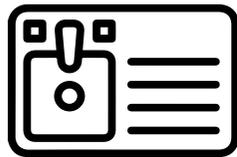
NÉGATIF

MACHINE À GLAÇONS

 PÔLE: STOCKAGE SEC PAGE 15



CONSEILS ET ASTUCES PAR PÔLE





PÔLE TIRAGE BIERES & BOISSONS À LA PRESSION

Conseils & Astuces

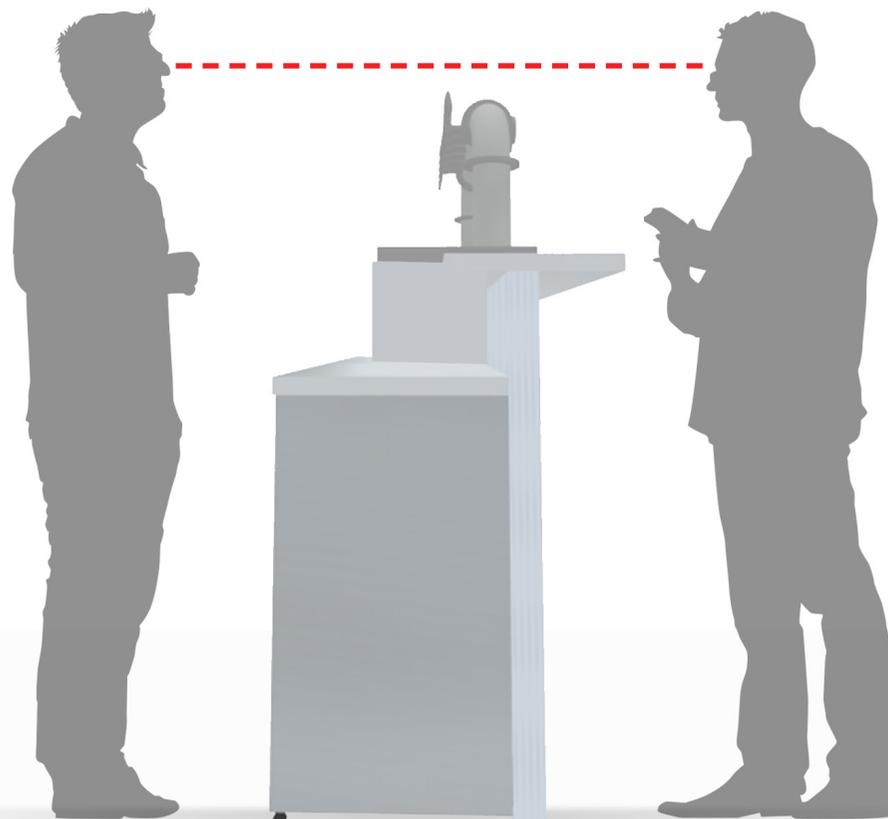
L'élément central de cette fonction est la colonne de bières

Où la placer dans le bar ?

Il existe autant de solutions pour placer une colonne que d'envie de clients. Le critère le plus courant pour définir son emplacement reste la visibilité du client pour assurer une attractivité commerciale, déclencher une envie de consommer. C'est pourquoi elle est le plus souvent, placée face à l'entrée, soit au centre du bar.

Attention à la hauteur de votre colonne !

Elle peut limiter la vue du serveur et la communication avec le client. Lorsque la colonne est haute, prenez soin de laisser un espace nécessaire au passage de la bière, du barman vers le serveur ou le client.



ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES



SPULBOY



PLACARD TECHNIQUE FLUIDE



PÔLE TIRAGE BIERES & BOISSONS À LA PRESSION

Conseils & Astuces

Quel environnement autour du tirage bière ?

Une colonne est reliée soit à un groupe de froid soit à un refroidisseur de fût situé sous comptoir.

Pour le groupe de froid, il peut être situé sous comptoir ou en cave: dans ce cas il faut bien identifier et anticiper le passage de la ligne python. Le diamètre peut aller au-delà de 8 cm avec un rayon de courbure limité.

Dans la cas d'un groupe déporté, il est possible de placer une colonne au dessus d'un évier à côté d'un poste cocktail afin de limiter les déplacements et gagner de l'espace.



ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES



SPULBOY



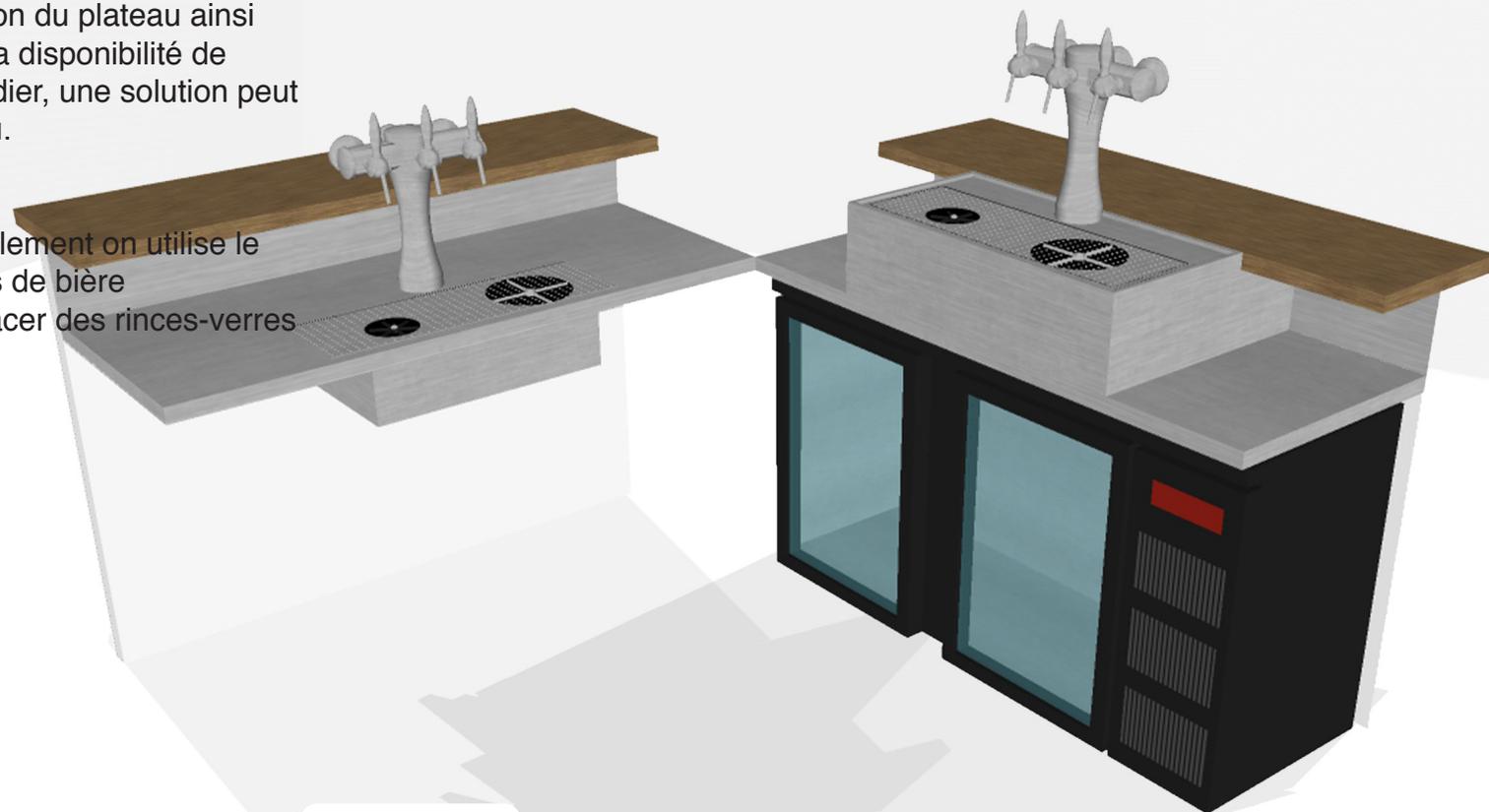
PLACARD TECHNIQUE FLUIDE

PÔLE TIRAGE BIERES & BOISSONS À LA PRESSION

Conseils & Astuces

Attention à l'arrivée d'eau et l'évacuation du plateau ainsi qu'à l'accès du rince-verres qui limite la disponibilité de l'étagère sous le plateau. Pour y remédier, une solution peut être envisagée: la rehausse du plateau.

Il existe 2 tailles de rince-verres. Usuellement on utilise le petit modèle mais pour certains verres de bière et les blenders, il est nécessaire de placer des rinces-verres de grande taille.



ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES



SPULBOY



PLACARD TECHNIQUE FLUIDE



PÔLE COCKTAILS & BOISSONS AU VERRE

Conseils & Astuces

L'élément central d'un meuble cocktails est la cuve isolée.

A quoi cela sert-il ?

1 - Disposer, sur un espace réduit, du matériel nécessaire à la création des cocktails.

2 - Stocker différents type de glaçons dans les meilleures conditions. C'est-à-dire éviter l'eau de fonte et les garder les plus sec possible.

3 - Maintenir au frais des produits sensibles (jus de fruit frais fruits découpés,...)

Sa composition

Grille de fond pour séparer les glaçons et eau de fonte

Séparateurs verticaux modulables pour créer des espaces distincts (type de glace , bouteille, etc...)

Un cadre inox amovible pour placer les bacs Gastronormes GN1/3 ou GN1/9 dans lesquels on retrouve les ingrédients solides (menthe, citron, etc..)

ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES



LAVERIE

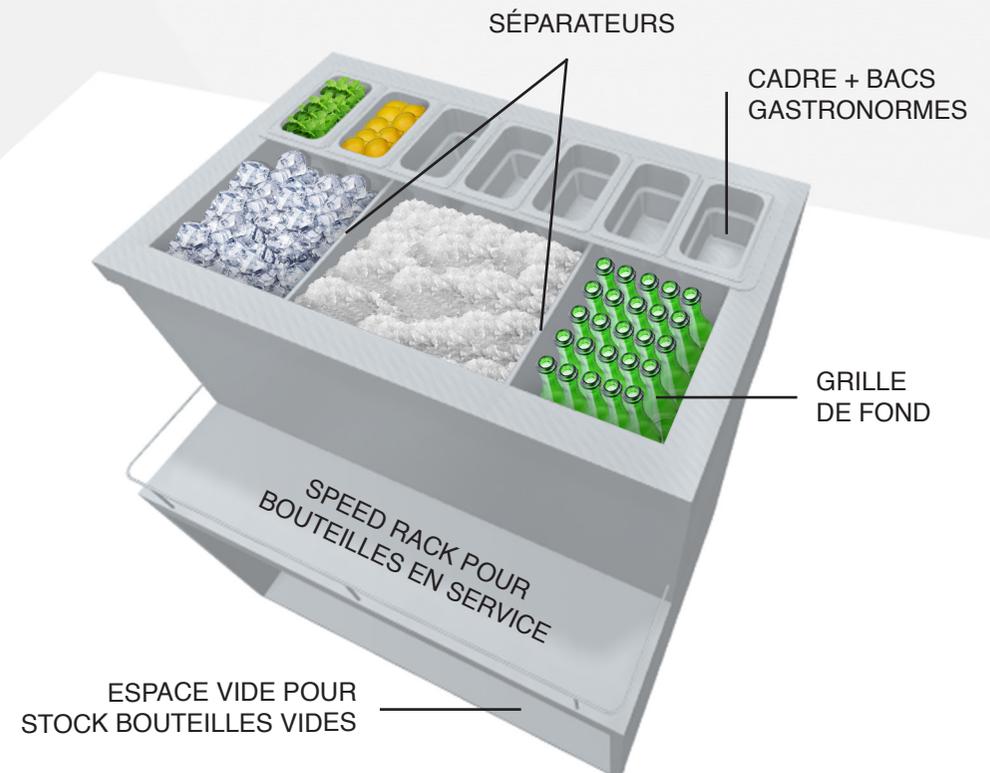


STOCKAGE SEC



BON À SAVOIR

La cuve isolée permet un accès direct aux glaçons et facilite ainsi l'accès aux différents composants et ustensiles nécessaires à la création des cocktails pendant le service.





PÔLE COCKTAILS & BOISSONS AU VERRE

Conseils & Astuces

Quelle taille choisir ?

Attention les modèles de profondeur 520 sont dédiés uniquement pour les très petits espaces car l'intégration du bac gastronormes rend l'accès aux glaçons moins facile.

Plus le module est large, plus la capacité de stockage sera importante.

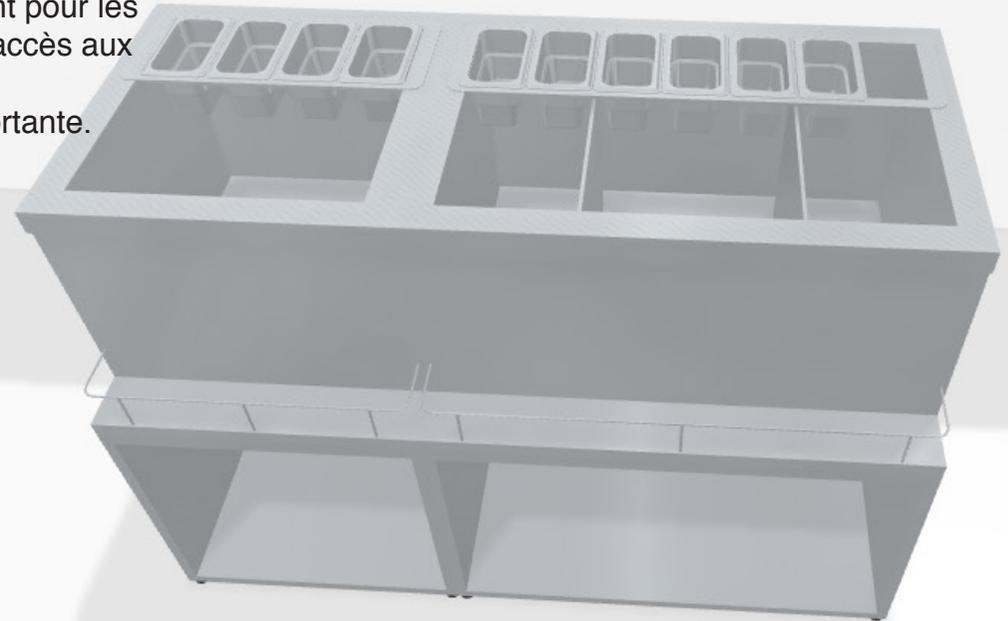
ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES



LAVERIE



STOCKAGE SEC





MODÈLE CLUB

Souvent utilisé dans les boîtes de nuit, lieu de grand débit avec faible complexité de mixologie, ce modèle est conçu pour créer facilement des cocktails en série et maintenir au frais citrons, menthe....



ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES



LAVERIE



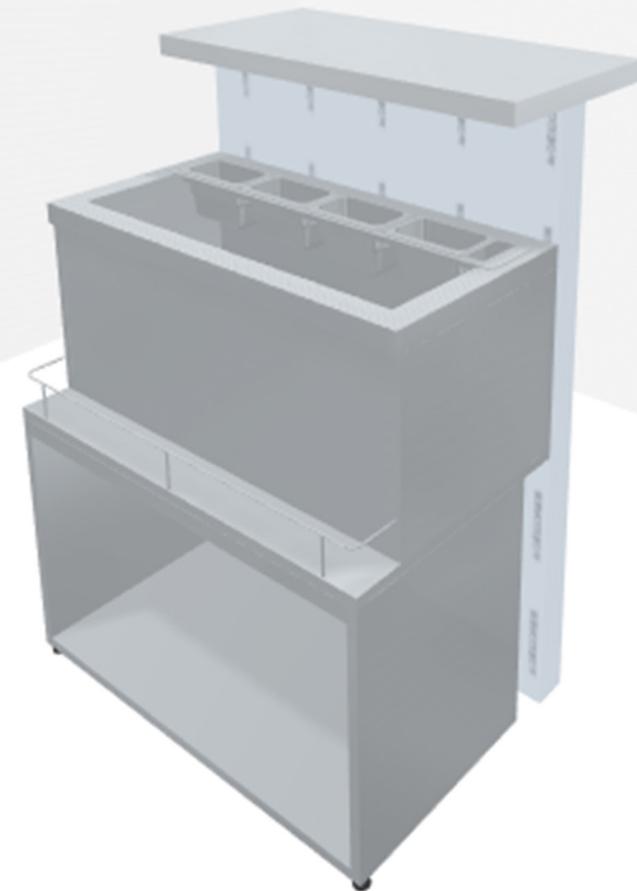
STOCKAGE SEC





MODÈLE MIXOLOGIE

Véritable outil dédié à la mixologie, il apporte un accès direct au speed rack et aux glaçons.



ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES

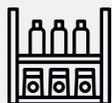


LAVERIE



STOCKAGE SEC





PÔLE STOCKAGE SEC

Ce modèle de base est fourni avec 1, 2 ou 3 étagères, réglables en hauteur grâce à un système de crémaillère.

Chaque étagère dispose d'un dossier à l'arrière pour éviter aux éléments de tomber dans le vide technique destiné aux réseaux: eau, vidange, électricité ...

Plusieurs options disponibles: étagère égouttoir, barre anti-chute positionnée à l'avant des étagères ou encore cornières permettant de faire glisser plus aisément les paniers lave-verres

**CE MODÈLE EST DISPONIBLE EN
LARGEUR : 394,440,482,550,640,740 ET 840**

Ce meuble permet de ranger des verres de différentes formes et facilite l'accès de ces derniers avec sa forme en escalier. Il peut être aussi utilisé comme escalier à bouteilles en complément du speed rack. La partie haute dispose de bacs Gastronormes permettant de ranger les accessoires secs (doseur, cuillère, passoire), les sucres ou condiments,...

**CE MODÈLE EST DISPONIBLE EN
LARGEUR : 394 ET 540**



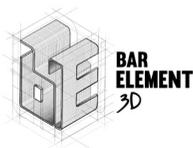


PÔLE Poubelle

Ces modules s'adaptent à tous les besoins: meuble avec poubelle basculante, trappe vide déchets, intégration d'un guide déchets, poubelle ouverte...



CE MODÈLE EST DISPONIBLE EN
LARGEUR: 394 ET 482



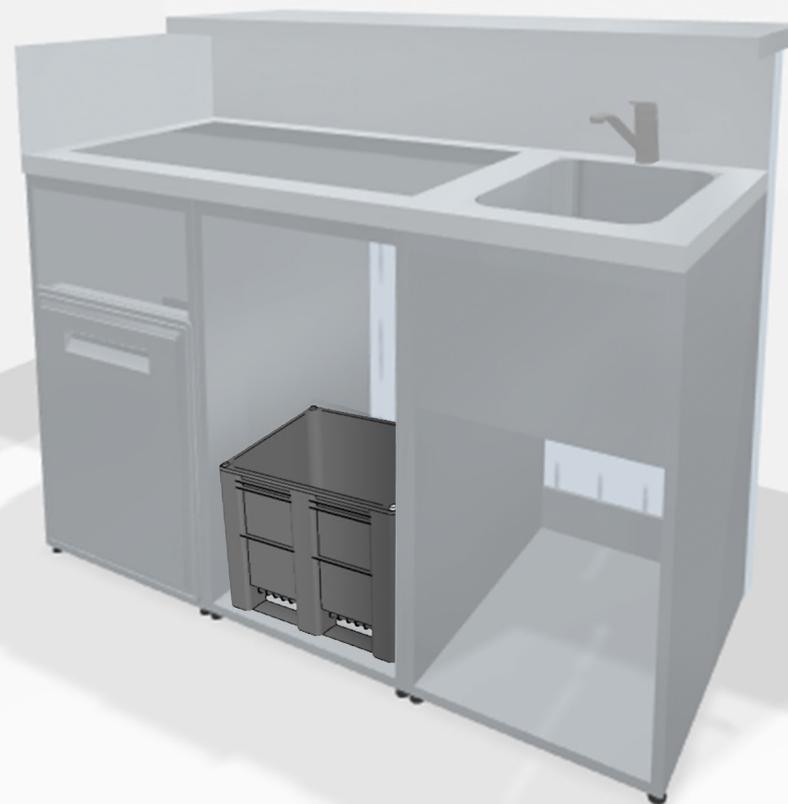


PÔLE POUBELLE

Conseils & Astuces

Plus je rentre dans le bar, plus c'est propre !

Je laisse à l'entrée les verres sales, les bouteilles vides, les déchets de tables. En tant que serveur je dois me rincer les mains avant de repartir en salle, j'ai donc un évier à proximité. Celui-ci me permet de vider les fonds de bouteilles avant de les stocker dans les casiers rouges (de consigne).





PÔLE CAISSE

Cette gamme de modules caisse intègre : tiroirs, poubelles et niches. Un percement du plan de travail pour faciliter le passage de câbles est également possible.



CE MODÈLE EST DISPONIBLE EN
LARGEUR: 394 ET 482





PÔLE CAISSE

Cette gamme de modules caisse intègre : tiroirs, poubelles et niches. Un percement du plan de travail pour faciliter le passage de câbles est également possible.



CE MODÈLE EST DISPONIBLE EN
LARGEUR: 394 ET 482



PÔLE CAFÉS & BOISSONS CHAUDES



1- Machine percolateur avec moulin

Tiroir à marcs, ou trémie simple, ou trémie double obligatoire.

1- Machine automatique

Pas besoin de barre frappe filtre

On peut trouver des machines compactes de 500mm de large



Ce qu'il y a de commun (par niveaux d'importance) :

- Une profondeur de plan de travail de minimum 600mm
- Un espace pour le traitement de l'eau pour limiter le calcaire et le goût de chlore
- Un espace pour mettre les cuillères, les sous tasses, les sucres, les mignardises
- Un espace sec pour ranger les stocks de café, les gobelets à usage unique...
- Un espace pour les sachets infusions et thés
- Une poubelle pour vider les bacs de marcs à café
- Un frigo pour les produits lactés



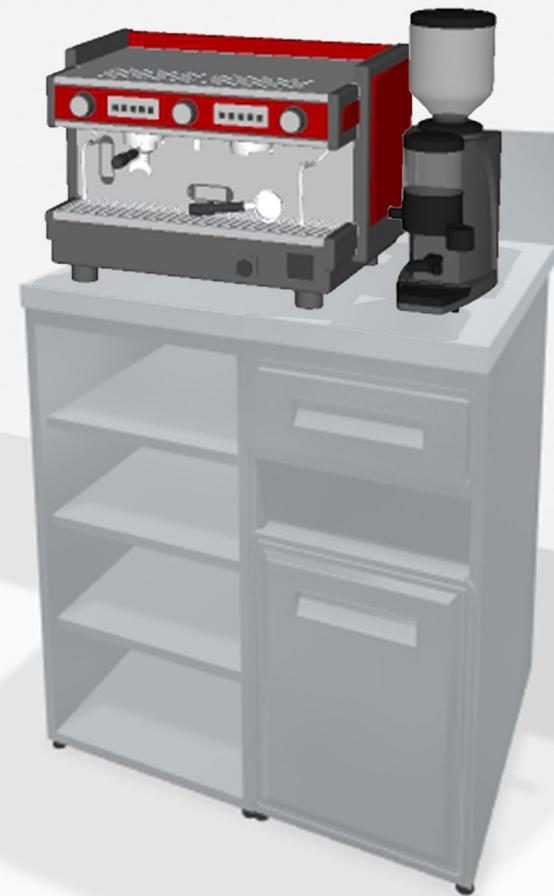
BON À SAVOIR

Du choix de la machine va dépendre l'environnement de travail !

PÔLE CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

La consommation de cafés devient de plus en plus nomade et l'offre de vente à emporter se démocratise, il faut donc prévoir un espace pour gérer le packaging à usage unique.

Dans les lieux dédiés au café comme les coffee shop, un vrai environnement de travail est à prévoir composé parfois de : plusieurs moulins, un système de café filtre, des rinces tasses, des frigos pour différents laits, des chauffeuses tasses...

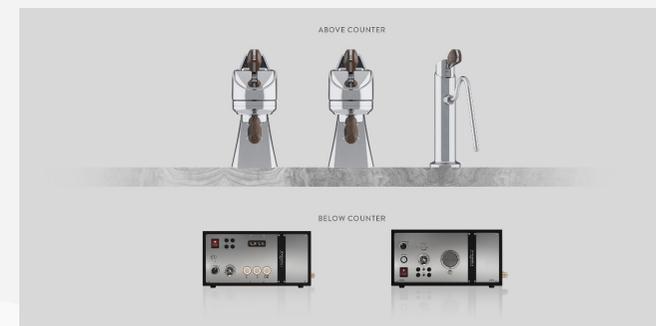




PÔLE CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

La plupart du temps la machine à café se trouve en arrière bar... mais il existe de nouveaux systèmes qui se positionnent en avant bar. Ce matériel important engendre moins de place disponible sous le comptoir.

Toutes les machines à cafés professionnelles nécessitent de fortes puissances électriques, parfois sur des voltages en (380V). Pensez à bien anticiper les risques de fuites et à localiser les prises et boîtiers.





PÔLE LAVERIE

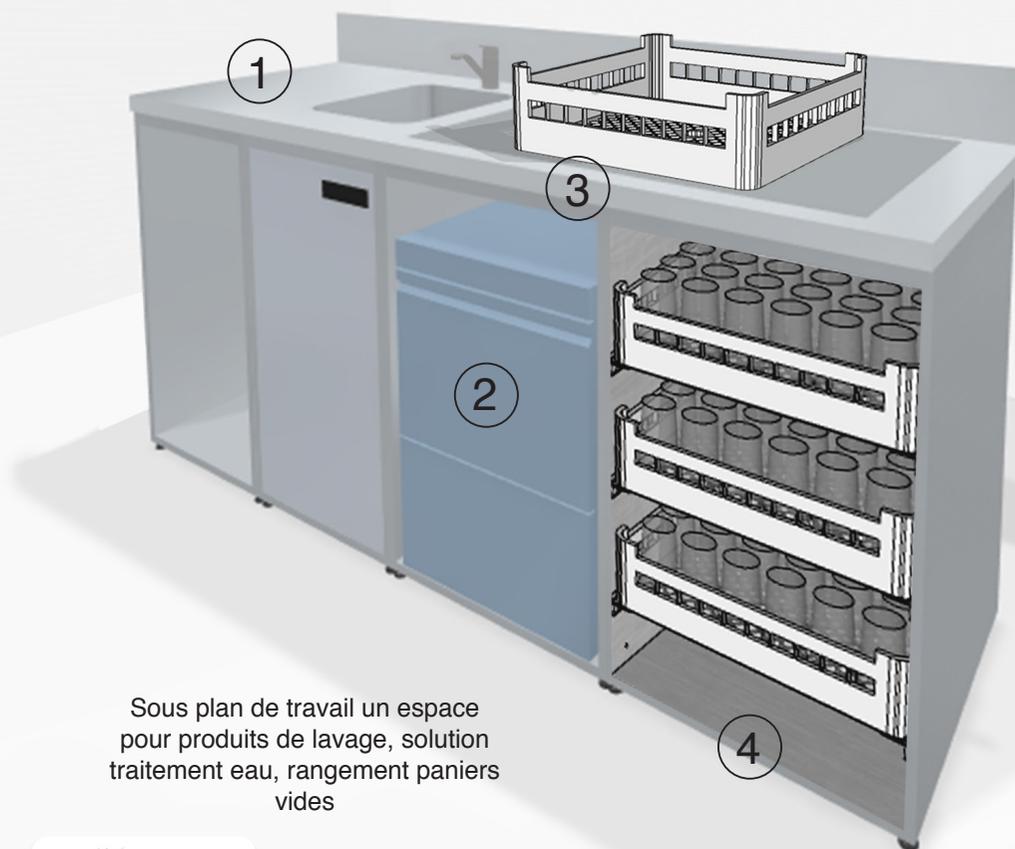
Conseils & Astuces

- ① Je dépose mon plateau / mes verres sales.
Je prévois un espace pour vider les fonds de verres = besoin raccordement réseau évacuation. Un évier permet de pré tremper (tasse de café) et augmenter le volume de stock sale mais prend de la place en longueur.
- ② Je dépose les verres sales dans le lave verres. Le lave verres peut être surélevé grâce à la mise en place d'une réhausse pour faciliter le chargement des paniers par le barman. En revanche la rehausse supprime la possibilité de stocker un panier vide au dessus de la machine, il faudra le positionner verticalement.
- ③ Je sors mes paniers propres sur un plan de travail avec égouttoir. Attention à la position de la vidange qui ne doit pas être au niveau du lave verres.
- ④ Idéalement, je laisse finir de sécher et refroidir les verres sans les toucher dans leur panier. Nos meubles disposent de cornières sur lesquelles nous pouvons déposer les paniers de lave verres (R0279 et R0280)



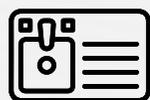
BON À SAVOIR

Le lavage des verres est une fonction souvent sous estimée, car il n'est pas générateur de CA, il est chronophage et il est source régulière d'accidents du travail. Il est donc important de bien penser l'environnement de lavage.



Sous plan de travail un espace pour produits de lavage, solution traitement eau, rangement paniers vides





PÔLE LAVERIE

Cette gamme de meubles intègre : cuves de grandes profondeurs (240mm), cornières pour paniers, emplacement lave-verres ainsi que différentes options (poubelles..)



CE MODÈLE EST DISPONIBLE EN
LARGEUR : 240, 394, 440 , 540, 876, 934,
1222, 1280





MODULE SPULBOY

Le spulboy est une solution de lavage manuel des verres qui garantit une qualité optimum de la boisson servie. Souvent utilisé dans les bars à bières, il offre l'avantage de pouvoir nettoyer et rincer directement le verre à l'eau fraîche pour une réutilisation immédiate.

Le spulboy s'intègre dans le plan de travail et nécessite une arrivée d'eau et une évacuation.



CE MODÈLE EST DISPONIBLE EN
LARGEUR : 240 UNIQUEMENT.



PÔLE TECHNIQUE / FLUIDE

Ce petit placard peut permettre de centraliser les arrivées d'eaux, écoulements, arrivées électriques, passage de ligne python...

CE MODÈLE EST DISPONIBLE EN
LARGEUR : 240 OU 394

