

Modèle de CCTP pour l'aménagement d'un restaurant

Trame à adapter à chaque affaire : les clauses ci-dessous sont des exemples, à compléter avec les pièces du marché.

1 Généralités et état du local

À adapter : état de livraison du local (brut, fluides en attente), surface, effectif reçu. Plans de référence et notice de sécurité de l'établissement.

2 Organisation de la cuisine

À adapter : zones de livraison, de stockage, de préparation, de cuisson, de plonge et de déchets, disposées selon la marche en avant. Plan d'implantation du matériel fourni par le cuisiniste.

3 Sols de cuisine

À adapter : forme de pente vers les siphons et caniveaux, revêtement antidérapant (carrelage ou résine), plinthes à gorge, joints adaptés aux produits de nettoyage.

4 Murs et plafonds lavables

À adapter : faïence ou panneaux lavables jusqu'à la hauteur fixée, plafond lavable résistant à l'humidité, protections d'angles et de chants.

5 Évacuations et séparateur à graisses

À adapter : siphons de sol, caniveaux à grille, réseau séparé des eaux grasses, séparateur à graisses (position, accès pour la vidange), raccordement au réseau public.

6 Extraction et compensation

À adapter : hotte, filtres, conduit d'extraction et sa sortie, traversées et calfeutrements, apport d'air de compensation, commande et asservissements.

7 Froid

À adapter : chambres froides, groupes de production de froid et leur emplacement, évacuation des condensats, alimentations électriques dédiées.

8 Salle et sanitaires

À adapter : revêtements de la salle, traitement acoustique, éclairage, sanitaires du public dont un accessible, sanitaires et vestiaires du personnel.

9 Limites avec le cuisiniste

À adapter : tableau des fournitures et raccordements (eau, évacuation, gaz, électricité) pour chaque appareil, avec le lot responsable de chaque attente.

Document fourni gratuitement par LM, le logiciel métré (logiciel-metre.fr). Il ne remplace ni le CCTP de l'affaire ni les textes qu'il cite. Version du 14 octobre 2026.