

Trame de CCTP cuisine professionnelle

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

1 Généralités

Objet du lot, type de restauration, plan d'implantation de référence, limites avec la plomberie, l'électricité, la ventilation et le gros œuvre. À adapter au projet.

2 Stockage et froid

Chambres froides positives et négatives, armoires réfrigérées, cellules de refroidissement : isolation, groupes, régulation, alarmes. Liaisons frigorifiques comptées au ml.

3 Préparations

Tables, planges, éviers et équipements électromécaniques par repère. Matériaux et finitions faciles à nettoyer.

4 Cuisson

Fourneaux, fours, sauteuses, marmites : énergie, puissance, accessoires. Chaque appareil a son repère et sa fiche.

5 Hottes et extraction

Hottes ou plafonds filtrants fournis par le lot, raccordement aux gaines du lot ventilation. Partage des prestations à confirmer avec ce lot.

6 Distribution

Meubles chauds et froids, self, chariots et matériels de service, selon le mode de distribution retenu.

7 Laverie et déchets

Tables de tri, lave-vaisselle, lave-batterie, adoucisseurs, gestion des déchets. Attentes d'eau et d'évacuation par la plomberie.

8 Mise en service et documents

Raccordements en aval des attentes, essais, mise en service, formation du personnel, notices et garanties remises au dossier des ouvrages exécutés.

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.