



THÉONORME

Votre allié conformité

LES MÉMOS DE
THÉO NORME

LES GRANDES CUISINES EN ERP

QU'EST-CE QU'UNE GRANDE CUISINE ?

Sont concernés :

- Les **appareils de cuisson** (fours, friteuses, marmites, feux vifs) ;
- Les **appareils de remise en température** (fours de remise en température, armoires chauffantes, fours à micro-ondes).

Ne sont pas considérés comme appareils de cuisson ou de remise en température :

- Les **appareils permettant le maintien en température** (bacs à eau chaude, lampes à infrarouge) ;
- Les fours à **micro-ondes < 3.5 kW installés en libre utilisation**.

Un **local** ou un **groupement de locaux non isolés entre eux** comportant des appareils de cuisson et des appareils de remise en température dont la **puissance utile totale est > 20 kW** est appelé « **grande cuisine** ».



Toutefois, même si la puissance utile totale installée est supérieure à 20 kW, **ne sont pas appelés « grande cuisine »** :

- Un local / groupement de locaux non isolés ne comportant que des appareils de remise en température : « **office de remise en température** » ;
- Une salle de restauration dans laquelle se trouvent un / des espaces comportant des appareils de cuisson / remise en température : « **îlot de cuisson** » ;
- Les **modules ou conteneurs spécialisés** comportant des appareils de cuisson ou de remise en température.

QUELLE EST LA RÉGLEMENTATION APPLICABLE ?

- Articles PE 15 à 19 de l'**arrêté du 22 juin 1990** portant approbation des dispositions complétant le règlement de sécurité incendie et de panique dans les **ERP de 5^{ème} catégorie** ;
- Articles GC de l'**arrêté du 25 juin 1980** (règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les **ERP de 1^{ère} catégorie**).



ET QUELLES SONT LES RÈGLES DE SÉCURITÉ ?



Arrêts d'urgence

Les circuits d'alimentation en énergie des appareils de cuisson / appareils de remise en température doivent comporter un **dispositif d'arrêt d'urgence par énergie, facilement accessibles et correctement identifiés.**



Moyens d'extinction

Les grandes cuisines / offices de remise en température / îlot de cuisson doivent comporter des **moyens d'extinction adaptés aux risques présentés.** Dans les **grandes cuisines ouvertes et les îlots de cuisson**, des **dispositif d'extinction automatique** adaptés au feu d'huile doivent être installés à **l'aplomb des friteuses ouvertes.**

Une grande cuisine est **soit isolée, soit ouverte** sur un ou des locaux accessibles au public.



Grande cuisine isolée

Elle est classée **local à risques moyens** (parois CF 1 h et porte PF ½ h par dérogation).

Un système de **ventilation naturel ou mécanique** doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses.

Grande cuisine ouverte

L'ensemble du volume grande cuisine / locaux est classé **local à risques moyens** (parois CF 1 h et porte CF ½ h). La grande cuisine doit être séparée par un **écran vertical fixe > 50 cm, SF ¼ h et M1.**

Un système de **ventilation mécanique** doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses ainsi que **l'évacuation des fumées en cas d'incendie (ventilateurs d'extraction 400°C / 1 h avec dispositif à commande manuelle identifié).**



ET QUEL ENTRETIEN / VÉRIFICATIONS RÉALISER ?

Un **livret d'entretien** avec les dates des vérifications et des opérations d'entretien doit être annexé au registre de sécurité de l'établissement :

- **Au moins 1 fois / an** : ramonage des conduits d'évacuation et vérification de leur vacuité ;
- **Chaque fois que nécessaire** : nettoyage des appareils / circuit d'extraction / ventilateurs / récupérateurs de chaleur ;
- **Au minimum 1 fois / semaine** : nettoyage ou remplacement des filtres.



Les **vérifications périodiques** doivent avoir lieu **tous les ans** et concernent :

- Les grandes cuisines isolées ou non des locaux accessibles au public ;
- Les offices de remise en température ;
- Les îlots de cuisson ;
- Les autres appareils à poste fixe.

