

CUISINE PROFESSIONNELLE · TRAME CONTRACTUELLE & CHECKLISTS

Maintenance de cuisine professionnelle : contrat, préventif et dépannage

Un document de cadrage pour piloter la maintenance de vos cuisines sur l'ensemble de vos sites. Il combine deux outils : des trames de checklists d'entretien préventif par famille d'équipements, à standardiser d'un site à l'autre, et une grille de lecture de contrat pour comparer les offres de vos prestataires sur une même base. Objectif : un périmètre lisible, des fréquences homogènes et des niveaux de service que vous pouvez contrôler à distance.

Important : modèle fourni à titre indicatif, à faire valider juridiquement avant usage. Les fréquences réglementaires citées doivent être confrontées aux textes en vigueur et à votre configuration de site ; les fourchettes de délais et de prix sont des ordres de grandeur de marché, à valider avec vos prestataires.

1 Article 1 — Objet

Le présent document organise la maintenance des installations de cuisine professionnelle : production de froid, cuisson, ventilation et extraction des buées, plonge et traitement de l'eau, distribution des fluides (gaz, eau, électricité de puissance). Il distingue trois régimes complémentaires :

- ☐ **Maintenance préventive** — visites planifiées, contrôles périodiques, remplacement des consommables, opérations réglementaires de contrôle.
- ☐ **Maintenance corrective** — dépannage sur panne, remise en service, sécurisation de l'installation.
- ☐ **Obligations réglementaires** — contrôles dont la périodicité est imposée (extraction, fluides frigorigènes, gaz), à tracer dans le registre de sécurité.

Ce document sert à la fois de trame pour rédiger ou réviser un contrat et de grille de lecture pour comparer les offres reçues, site par site et à l'échelle du parc.

2 Article 2 — Périmètre et sites concernés

Le périmètre doit être décrit installation par installation, et non par formule globale. Pour chaque site, inventoriez les équipements couverts et leur état d'entrée.

- ☐ Liste des sites couverts : [À COMPLÉTER — adresses, surfaces de cuisine, plages d'ouverture].
- ☐ Inventaire des équipements par site : froid (chambres froides, armoires, vitrines, centrales), cuisson (fourneaux, fours mixtes, friteuses, plaques), ventilation (hottes, conduits, ventilateurs d'extraction, compensation d'air), plonge (lave-vaisselle, lave-batterie, adoucisseur), fluides (rampe gaz, organe de coupure, tableau électrique de cuisine).
- ☐ Référence d'identification de chaque équipement (étiquette, QR code, n° GMAO) : [À COMPLÉTER].
- ☐ État d'entrée constaté et réserves éventuelles (audit de parc préalable conseillé) : [À COMPLÉTER].
- ☐ Équipements explicitement exclus du contrat : [À COMPLÉTER].

3 Article 3 — Trames de checklists d'entretien préventif

Les trames ci-dessous standardisent les contrôles d'un site à l'autre. Les fréquences sont des points de départ : certaines découlent d'obligations réglementaires (signalées), d'autres de recommandations de marché à ajuster selon l'intensité d'usage, la dureté de l'eau et les préconisations des fabricants.

3.1 — Froid commercial (chambres froides, armoires, vitrines)

- ☐ Relevé des températures et contrôle de la régulation à chaque visite (cohérence avec le plan de maîtrise sanitaire HACCP).
- ☐ Nettoyage des condenseurs et dépoussiérage des échangeurs (mensuel à trimestriel selon empoussièrement).
- ☐ Contrôle du dégivrage, des résistances et de l'évacuation des condensats.
- ☐ Vérification des joints de porte, fermetures et éclairage intérieur.

- ☐ Contrôle d'étanchéité du circuit frigorifique par opérateur attesté — **périodicité réglementaire** fonction de la charge en équivalent CO₂ : au-delà du seuil de 5 t éq. CO₂, contrôle au moins annuel ; fréquences resserrées au-delà de 50 et 500 t éq. CO₂, et allégées en présence d'un système de détection de fuite permanent (à vérifier au texte F-Gas en vigueur).

- ☐ Tenue de la fiche d'intervention fluides frigorigènes et report en GMAO.

Toute fuite détectée impose une réparation rapide (ordre de grandeur : sous quelques jours) puis un contrôle d'étanchéité de vérification dans le mois — à confirmer au texte applicable.

3.2 — Cuisson (fourneaux, fours mixtes, friteuses)

- ☐ Contrôle des organes de chauffe, brûleurs, sécurités de flamme et thermostats.
- ☐ Vérification de l'étanchéité des raccordements gaz (détecteur électronique ou test moussant) et du bon fonctionnement de l'organe de coupure d'urgence.
- ☐ Détartrage des fours mixtes et contrôle des injecteurs de vapeur (fréquence selon usage et dureté d'eau).
- ☐ Contrôle des joints de porte de four, sondes à cœur et systèmes d'auto-nettoyage.
- ☐ Friteuses : contrôle des thermostats, sécurités de surchauffe et étanchéité des cuves.
- ☐ Vérification périodique de l'installation gaz et des appareils de cuisson en ERP — **contrôle réglementaire** généralement annuel par organisme ou personnel compétent (à vérifier au règlement de sécurité ERP applicable).

3.3 — Ventilation et extraction des buées

Famille la plus encadrée : le défaut d'entretien des hottes et conduits est un facteur d'incendie majeur et engage la conformité ERP.

- ☐ Nettoyage des filtres de hotte — **au minimum une fois par semaine** (obligation reprise du règlement de sécurité ERP, arrêté du 25 juin 1980, disposition GC ; à confronter au texte en vigueur).
- ☐ Nettoyage complet du circuit d'extraction, ventilateurs compris — **au moins une fois par an**.
- ☐ Ramonage et dégraissage des conduits d'évacuation — fréquence couramment citée d'**au moins une fois par semestre** (variable selon les sources et l'intensité d'usage ; à valider au texte et avec le SDIS local).
- ☐ Contrôle des débits d'extraction et de la compensation d'air (air neuf).
- ☐ Vérification des systèmes de sécurité associés (coupure, asservissements, le cas échéant extinction automatique).
- ☐ Remise d'un certificat de dégraissage/ramonage et report au **registre de sécurité** de l'établissement.

3.4 — Plonge et traitement de l'eau (lave-vaisselle, adoucisseur)

- ☐ Nettoyage des filtres, bras de lavage et cuve ; vérification des doseurs produit.
- ☐ Détartrage du lave-vaisselle — fréquence selon dureté d'eau et intensité (ordre de grandeur courant : mensuel, resserré jusqu'à hebdomadaire sur machine très sollicitée).
- ☐ Contrôle des températures de lavage et de rinçage (cohérence HACCP) et des résistances.
- ☐ Adoucisseur : contrôle de la dureté résiduelle, niveau et régénération au sel.

- ☐ Vérification de l'étanchéité (cuve, vidange, raccordements eau) et des sécurités de porte.

3.5 — Fluides et énergies (gaz, électricité de puissance)

- ☐ Contrôle de l'organe de coupure gaz et de sa signalisation.
- ☐ Vérification du tableau électrique dédié cuisine : serrages, protections, échauffements.
- ☐ Contrôle des arrêts d'urgence et de leur accessibilité.
- ☐ Cohérence avec les vérifications réglementaires des installations électriques et gaz de l'établissement (périodicités propres, à vérifier).

4 Article 4 — Prestations et niveaux d'intervention

Structurez les prestations en niveaux pour clarifier qui fait quoi et ce qui est inclus. La nomenclature ci-dessous est une convention de travail à adapter ; elle s'inspire des découpages multitechniques par lots de prestations.

- ☐ **Conduite et petit entretien** — surveillance, conduite des installations, petites opérations courantes et consommables d'usage.
- ☐ **Maintenance préventive** — visites planifiées et contrôles périodiques décrits à l'Article 3.
- ☐ **Maintenance corrective** — dépannage sur panne et remise en service.
- ☐ **Gros entretien et remplacement (GER)** — remplacement de composants lourds, renouvellement programmé : préciser si inclus, plafonné ou hors-forfait.
- ☐ **Travaux et prestations à la demande** — devis hors contrat, sur bon de commande.

Pour chaque niveau, indiquez : ce qui est inclus dans le forfait, ce qui relève du devis, et le seuil financier de déclenchement d'un accord préalable [À COMPLÉTER].

5 Article 5 — Niveaux de service (SLA)

Les engagements de service distinguent la **GTI** (Garantie de Temps d'Intervention, prise en charge) — obligation de moyens — et la **GTR** (Garantie de Temps de Rétablissement) — obligation de résultat. Classez les équipements par criticité métier : une chambre froide ou une extraction à l'arrêt peut bloquer le service, là où un équipement secondaire admet un contournement.

- ☐ **Priorité critique (P1)** — arrêt d'activité ou risque sécurité/sanitaire. Délais courts, couverture étendue. GTI et GTR : [À COMPLÉTER] (ordres de grandeur marché : GTI très courte, GTR de quelques heures).
- ☐ **Priorité majeure (P2)** — service dégradé sans contournement satisfaisant. GTI/GTR : [À COMPLÉTER].
- ☐ **Priorité standard (P3)** — gêne avec contournement possible. GTR couramment exprimée en jours ouvrés : [À COMPLÉTER].
- ☐ Plages horaires couvertes par niveau (heures ouvrées, étendues, 24/7) : [À COMPLÉTER].
- ☐ Modalités de signalement et numéro d'astreinte : [À COMPLÉTER].
- ☐ Pénalités en cas de dépassement : avoir sur facture, prestations offertes ou droit de résiliation, déclenchées automatiquement sur constat au reporting : [À COMPLÉTER].

6 Article 6 — Reporting et pilotage

Sans reporting structuré, les SLA ne sont pas contrôlables. Exigez une restitution exploitable à l'échelle du parc.

- ☐ Compte rendu d'intervention horodaté par équipement, avec pièces posées et temps passé.
- ☐ Suivi du respect des GTI/GTR par site et consolidé sur le parc.
- ☐ Historique des contrôles réglementaires et alertes d'échéances (extraction, fluides, gaz).
- ☐ Indicateurs de pilotage : volume d'interventions, récurrence par équipement, coûts.
- ☐ Accès et format du reporting (portail, GMAO, export) et fréquence des revues : [À COMPLÉTER].

7 Article 7 — Pièces détachées et consommables

Point fréquent de litige : précisez ce que le forfait couvre réellement.

- ☐ Consommables inclus (joints, filtres, produits de détartrage d'usage) : [À COMPLÉTER].
- ☐ Pièces détachées : incluses, plafonnées ou facturées en sus, et modalités d'achat : [À COMPLÉTER].
- ☐ Délais d'approvisionnement et solutions de continuité en cas de pièce indisponible.
- ☐ Propriété des pièces déposées et gestion des garanties constructeur.
- ☐ Transparence des prix de pièces (catalogue, marge appliquée) : [À COMPLÉTER].

8 Article 8 — Obligations des parties

- ☐ **Prestataire** — moyens humains qualifiés et attestés (notamment manipulation des fluides frigorigènes et interventions gaz), respect des fréquences, traçabilité, remise des certificats réglementaires.
- ☐ **Client** — accès aux installations, conditions d'intervention, désignation d'un interlocuteur par site, tenue du registre de sécurité.
- ☐ Conditions d'accès et plages d'intervention par site : [À COMPLÉTER].
- ☐ Confidentialité, assurances et responsabilités respectives : [À COMPLÉTER].

9 Article 9 — Prix et révision

- ☐ Décomposition du prix par niveau de prestation (préventif, correctif, GER) et par site.
- ☐ Base de facturation (forfait, unités d'œuvre, régie) et facture consolidée à l'échelle du parc : [À COMPLÉTER].
- ☐ Formule et fréquence de révision tarifaire (indice de référence) : [À COMPLÉTER].
- ☐ Conditions de facturation des interventions hors-forfait et des déplacements.
- ☐ Fourchettes de prix de marché : à demander en comparatif et à considérer comme indicatives, à valider site par site.

10 Article 10 — Durée, résiliation et réversibilité

- ☐ Durée initiale, reconduction et préavis : [À COMPLÉTER].
- ☐ Conditions de résiliation pour manquement (lien avec les SLA et pénalités de l'Article 5).
- ☐ Réversibilité : restitution de l'historique de maintenance, des données GMAO et des certificats réglementaires en fin de contrat.
- ☐ Continuité de service pendant la phase de transition.

11 Article 11 — Exclusions et hors-forfait

- ☐ Maintenance planifiée non couverte, pannes imputables à un tiers, force majeure.
- ☐ Dégradations par mauvais usage, défaut d'exploitation ou non-respect des préconisations fabricant.
- ☐ Travaux de mise en conformité, modifications d'installation, GER non inclus.
- ☐ Équipements hors périmètre (cf. Article 2) et zones non couvertes.

12 Article 12 — Annexes

- ☐ Annexe 1 — Inventaire détaillé des équipements par site.
- ☐ Annexe 2 — Trames de checklists préventives complétées (Article 3) et calendrier des visites.
- ☐ Annexe 3 — Matrice de criticité et SLA par équipement.
- ☐ Annexe 4 — Échéancier des contrôles réglementaires et registre de sécurité.
- ☐ Annexe 5 — Conditions d'accès et contacts par site.

PASSER À L'ACTION

Vos sites méritent un pilotage cohérent et performant.

Harmony by Depanneo reprend votre parc, structure vos SLA et centralise le pilotage de votre maintenance sur l'ensemble de vos sites — partout en France. Demandez un audit de parc : on évalue vos installations et on cadre votre maintenance.

[Demander un audit de parc](#)

ou 07 57 93 93 39