

GÉNÉRALITÉS

- TOUTES DISCORDANCES ENTRE CE PLAN ET LES MESURES DE CHANTIER DOIVENT ÊTRE RAPPORTÉES À ATELIER DU CHEF AVANT L'EXÉCUTION DES TRAVAUX DE PRODUCTION DES ÉQUIPEMENTS DE SERVICES ALIMENTAIRES.
- LES INFORMATIONS FOURNIES SONT EXTRAITES DES FICHES TECHNIQUES DES MANUFACTURIERS. ATELIER DU CHEF NE PEUX ÊTRE TENU RESPONSABLE D'UNE OMISSION OU D'UNE ERREUR INDIQUÉE SUR CELLES-CI.
- TOUTES LES MESURES DOIVENT ÊTRE PRISES À PARTIR DES SURFACES FINIES.
- TOUS LES TRAVAUX DOIVENT ÊTRE EXÉCUTÉS SELON LES DERNIERS CODES EN VIGUEUR.

ÉLECTRICITÉ

- TOUS LES FILS ÉLECTRIQUES SERVANT À ALIMENTER LES PRISES ET LES ÉQUIPEMENTS DOIVENT ÊTRE EN CUIVRE.

PLOMBERIE

- L'INTERCEPTEUR DE GRAISSE EST MONTRÉ À TITRE INDICATIF SEULEMENT. IL N'EST PAS NÉCESSAIREMENT DE LA BONNE DIMENSION NI LOCALISÉ À SON EMPLACEMENT FINAL. IL EST IMPORTANT DE VALIDER AVEC LE CONSULTANT EN CUISINE SON EMPLACEMENT FINAL.
- LE COUVERT DE L'INTERCEPTEUR DE GRAISSE DOIT ÊTRE AU MÊME NIVEAU QUE LE PLANCHER FINI.

GAZ

- LE TUYAU DE RACCORDEMENT DE GAZ DOIT ÊTRE RELIÉ À UN DISPOSITIF DE RETENUE INCOMBUSTIBLE. IL DOIT ÊTRE FOURNI ET INSTALLÉ PAR L'ENTREPRENEUR CERTIFIÉ.

VENTILATION

- LES HOTTES DE VENTILATION SONT FOURNIES PAR L'ENTREPRENEUR EN VENTILATION ET ELLES SONT TOUJOURS INSTALLÉES PAR CELUI CI.
- LA RETOMBÉE NÉCESSAIRE POUR FERMER L'OUVERTURE ENTRE LE DESSUS DES HOTTES DE VENTILATION ET LE PLAFOND LORSQU'ELLE EST REQUISE, DOIT ÊTRE FOURNIE ET INSTALLÉE PAR L'ENTREPRENEUR EN VENTILATION.
- LE SYSTÈME D'EXTINCTION D'INCENDIE, LE BOITIER DU DÉMARREUR DE HOTTE ET L'EXTINCTEUR DE CLASSE "K" SONT MONTRÉS À TITRE INDICATIF SEULEMENT. ILS NE SONT PAS NÉCESSAIREMENT DE LA BONNE DIMENSION. IL SONT FOURNIS ET INSTALLÉS PAR L'ENTREPRENEUR EN VENTILATION. IL EST IMPORTANT DE VALIDER AVEC ATELIER DU CHEF LEURS EMPLACEMENT FINAL.

RÉFRIGÉRATION ET CHAMBRES FRIGORIFIQUES

- LES CHAMBRES FRIGORIFIQUES DOIVENT AVOIR UN DÉGAGEMENT D'AIR MINIMUM DE 2" SUR LES SURFACES ADJACENTES INTÉRIEURES ET DE 3" SUR LES SURFACES ADJACENTES EXTÉRIEURES.
- LA RETOMBÉE NÉCESSAIRE POUR FERMER L'OUVERTURE ENTRE LE DESSUS DES CHAMBRES FRIGORIFIQUES ET LE PLAFOND LORSQU'ELLE EST REQUISE, DOIT ÊTRE FOURNIE ET INSTALLÉE PAR L'ENTREPRENEUR GÉNÉRAL.
- DES CALES DE PLANCHER, EN ACIER GALVANISÉ DE 1" DOIVENT ÊTRE FOURNIES ET INSTALLÉES, SOUS LE PLANCHER DES CHAMBRES DE CONGÉLATION AVEC CELLES-CI.
- LES UNITÉS DE RÉFRIGÉRATION DOIVENT ÊTRE INSTALLÉES DANS UN ENDROIT OÙ LA TEMPÉRATURE EST ÉGALE OU INFÉRIEURE À 25°C.

LÉGENDE

ÉLECTRICITÉ

- CONNECTION ÉLECTRIQUE DIRECTE
- PRISE 120V
- PRISE 208/240V

RÉSEAUTIQUE

- FIL RÉSEAU OU TÉLÉPHONIQUE À COORDONNER AVEC LE CLIENT

POINT INITIAL

- POINT INITIAL D'ARRIVÉ DES SERVICES

PLOMBERIE ET GAZ

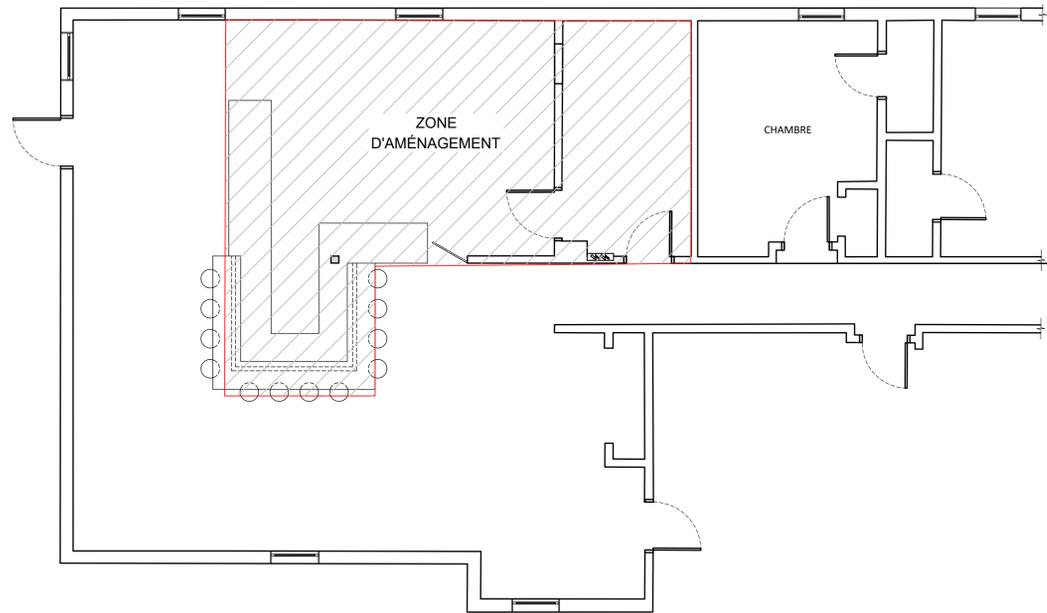
- DRAIN OUVERT
- DRAIN DE PLANCHER
- DRAIN ENTONNOIR
- DRAIN RACCORDÉ
- ENTRÉE EAU FROIDE
- ENTRÉE EAU CHAUDE
- LIGNE DE BIÈRE OU BOISSON GAZEUSE
- RACCORDEMENT DE GAZ

ÉTAT DE L'ÉQUIPEMENT

- NOUVEAU
- NOUVEAU HORS CONTRAT
- RELOCALISÉ
- MODIFIER
- EXISTANT
- FUTUR
- ADDENDA

NOTES AU TABLEAU TECHNIQUE

- ANNULÉ
- ANNULÉ
- 3 FILS + MIS À LA TERRE
- 1 PRISE D'UTILITÉ
- PRISE HORIZONTALE
- ANNULÉ
- RENFORT MURAL POUR FIXATION
- À VÉRIFIER SUR PLACE
- ANNULÉ
- CÂBLE DE RETENU
- ANNULÉ
- INTERFILAGE PAR L'ÉLECTRICIEN
- RÉSEAU



WWW.ATELIERDUCHEF.COM
(866) 682-5643
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

AUBERGE AKAMARASKA

68 AVENUE MOREL,
KAMOURASKA, QC,
G0L 1M0

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE D'ATELIER DU CHEF.

VER.	DESCRIPTION	DATE
6	PLAN POUR SOUMISSION	08-05-2024
5	PLAN POUR SOUMISSION	21-02-2024
4	PLAN POUR SOUMISSION	20-02-2024
3	PRÉLIMINAIRE AVANCÉ	07-02-2024
2	POUR COORDINATION	31-01-2024
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	29-01-2024

TITRE

NOTES GÉNÉRALES

CHARGÉ DE PROJET

SYLVAIN GAGNON

(514) 467 - 6469
SYLVAIN.GAGNON@ATELIERDUCHEF.COM

DESSINATEUR / CONCEPTEUR

ABDELLAH IDIZAL

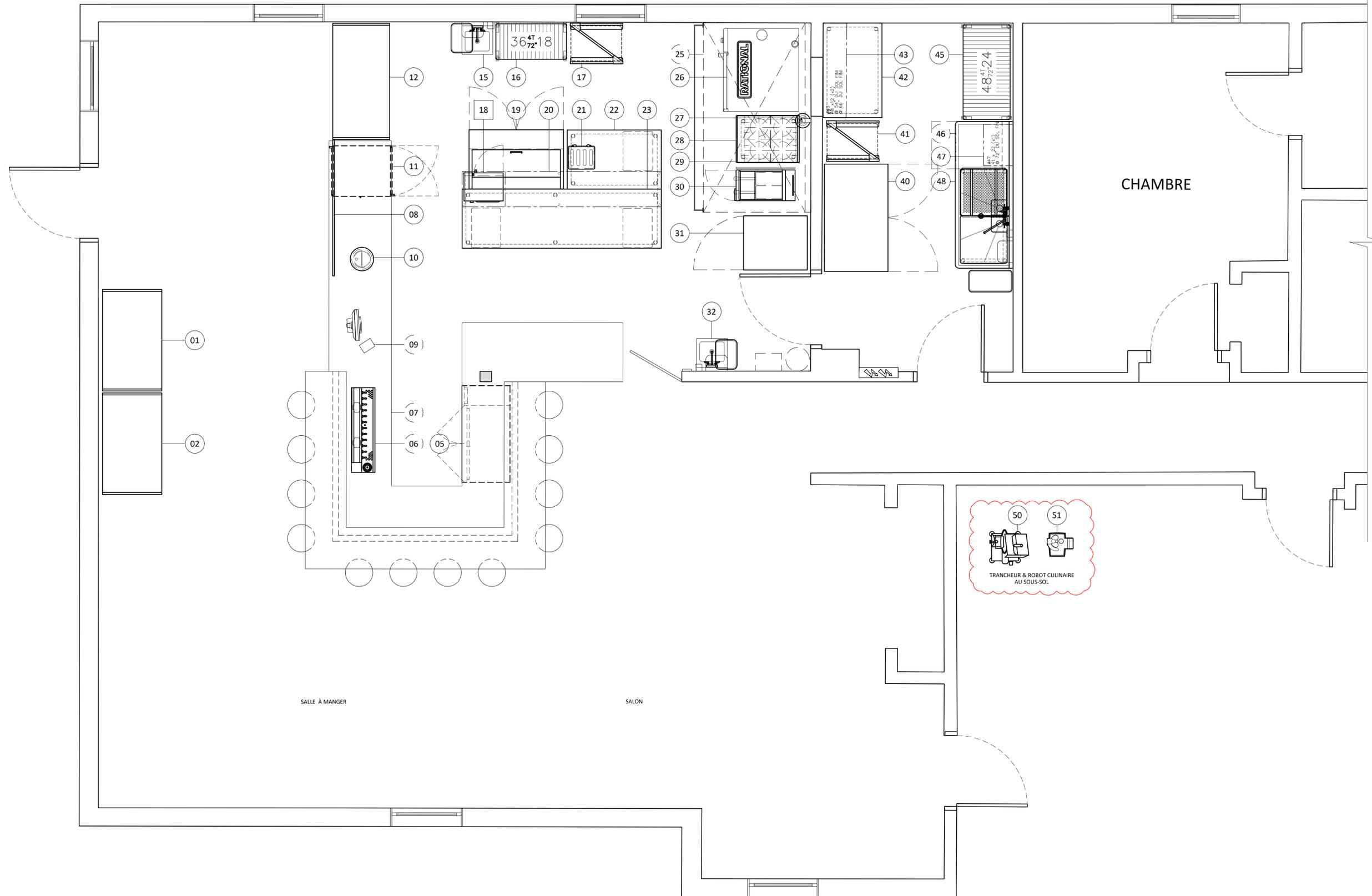
ÉCHELLE	PROJET
N.A.E.	QC0147
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-00

CLIENT

AUBERGE AKAMARASKA

68 AVENUE MOREL,
 KAMOURASKA, QC,
 G0L 1M0

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION
 NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE
 SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE
 D'ATELIER DU CHEF.



50 51
 TRANCHEUR & ROBOT CULINAIRE
 AU SOUS-SOL

VER.	DESCRIPTION	DATE
6	PLAN POUR SOUMISSION	08-05-2024
5	PLAN POUR SOUMISSION	21-02-2024
4	PLAN POUR SOUMISSION	20-02-2024
3	PRÉLIMINAIRE AVANCÉ	07-02-2024
2	POUR COORDINATION	31-01-2024
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	29-01-2024

TITRE	
AMÉNAGEMENT	
CHARGÉ DE PROJET	
SYLVAIN GAGNON	
(514) 467 - 6469 SYLVAIN.GAGNON@ATELIERDUCHEF.COM	
DESSINATEUR / CONCEPTEUR	
ABDELLAH IDIZAL	
ÉCHELLE	PROJET
1/2"=1'-0"	QC0147
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-01



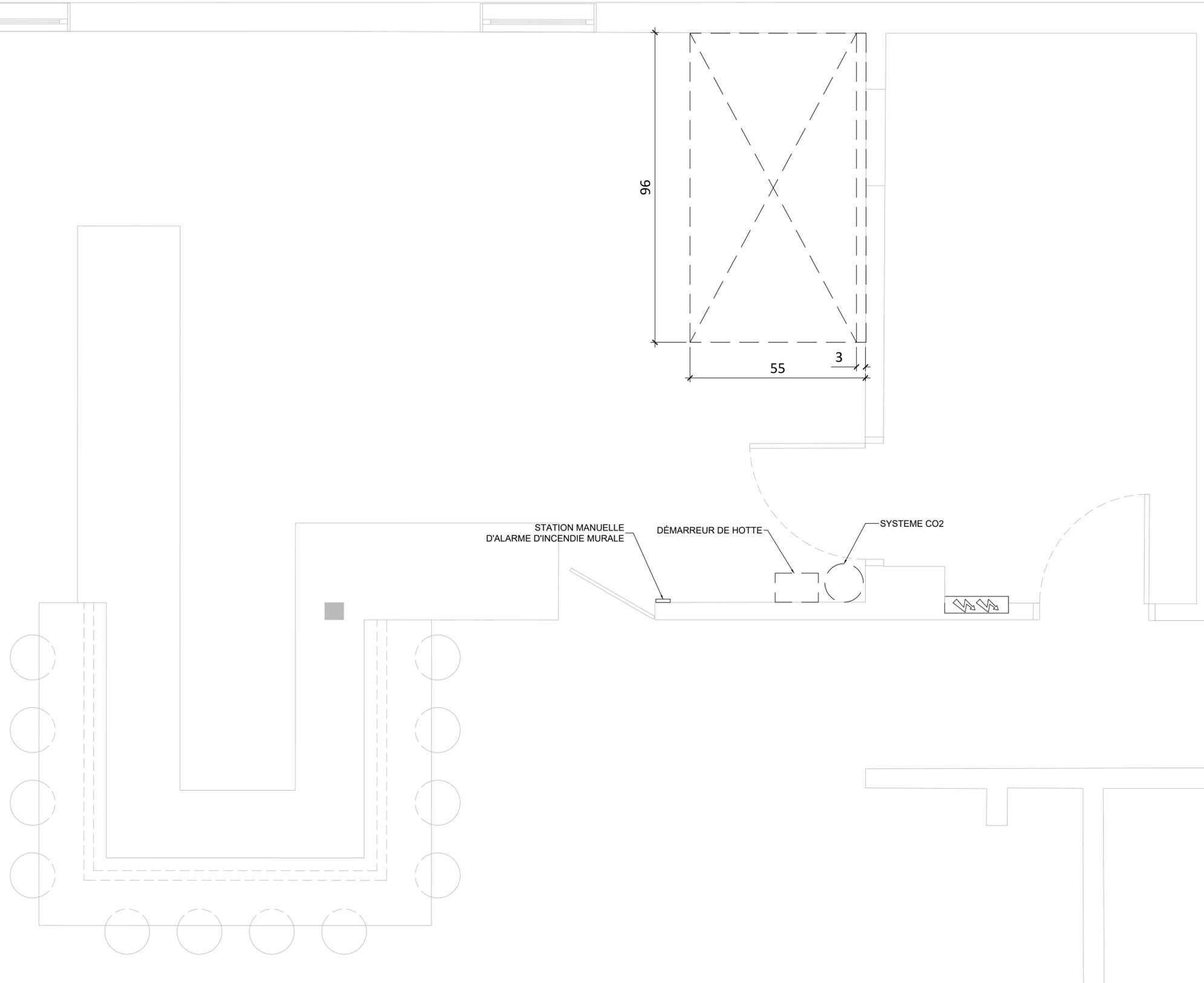
WWW.ATELIERDUCHEF.COM
(866) 682-5643
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT _____

AUBERGE AKAMARASKA

68 AVENUE MOREL,
KAMOURASKA, QC,
G0L 1M0

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION
NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE
SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE
D'ATELIER DUCHEF.



VER.	DESCRIPTION	DATE
6	PLAN POUR SOUMISSION	08-05-2024
5	PLAN POUR SOUMISSION	21-02-2024
4	PLAN POUR SOUMISSION	20-02-2024
3	PRÉLIMINAIRE AVANCÉ	07-02-2024
2	POUR COORDINATION	31-01-2024
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	29-01-2024

TITRE _____

HOTTE DE VENTILATION

CHARGÉ DE PROJET _____

SYLVAIN GAGNON

(514) 467 - 6469
SYLVAIN.GAGNON@ATELIERDUCHEF.COM

DESSINATEUR / CONCEPTEUR _____

ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE	PROJET
3/4"=1'-0"	QC0147
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-06

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

N° article	Quantité	Description	État	Électricité								Plomberie					Gaz ■ P □ N			Vent.	Remarques	Fourni par								
				Volts	Phases	Ampères	Kilowatts	C.V.	Raccord direct	Avec cordon NEMA	Hauteur du sol	Eau		Drain			Consommation BTU/H	Ø raccord	Hauteur du sol				PCM							
												Eau chaude 140°F	Eau froide	Hauteur du sol	Ouvert	Raccordé								Hauteur du sol						
01	1	RÉFRIGÉRATEUR LIBRE-SERVICE	N	120	1	14				5-20P	12"																			
02	1	RÉFRIGÉRATEUR LIBRE-SERVICE	N	120	1	14				5-20P	12"																			
05	1	RÉFRIGÉRATEUR À BIÈRE	N	120	1	2.9				5-15P	12"																			
06	1	TOUR À BIÈRE	N-H-C																											
	1	RINCE-VERRES	N-H-C										1/2"	18"																
07	1	COMPTOIR DE SERVICE	N-H-C																											
08	1	PARE-HALEINE																												
09	1	P.O.S.	N-H-C	120	1					5-15P	32"																			
	1	IMPRIMANTE	N-H-C	120	1					5-15P	32"																			
10	1	RÉCHAUD À SOUPE	N	120	1	6.7				5-15P	32"																			
11	1	ARMOIRE DE MAINTIEN	N	208	1	3.9				6-15P	12"																			
12	1	RÉFRIGÉRATEUR LIBRE-SERVICE	N	120	1	9.6				5-15P	12"																			
15	1	STATION LAVAGE DE MAINS	N																											
	1	ROBINET	N									1/2"	1/2"	18"																
	1	POUBELLE	N																											
	1	DISTRIBUTEUR À PAPIER ET SAVON À MAINS	N-H-C																											
16	1	ÉTAGÈRE DE RANGEMENT MOBILE	N																											
17	1	ÉCHELLE MOBILE	N																											
18	1	MICRO-ONDE	R	120	1	13	1.5			5-15P	52"																			
19	1	TABLE À SALADE	N	120	1	2.3				5-15P	12"																			
20	1	TABLETTE SUPÉRIEUR DOUBLE	N																											
21	1	GRILLE-PAIN	N	208	1	12.5				6-15P	32"																			
22	1	TABLE DE TRAVAIL	N	120	1					5-15P	32"																			
	1	TIROIR	N																											
23	1	TABLE DE TRAVAIL	N	120	1					5-15P	32"																			
	2	TIROIR	N																											
24		LIBRE																												
25	1	HOTTE DE VENTILATION	N-H-C																											
	1	CRÉMAILLÈRE	N-H-C																											
	1	DÉMARREUR DE HOTTE	N-H-C																											
	1	SYSTEME CO2	N-H-C																											
	1	STATION MANUELLE	N-H-C																											
26	1	FOUR COMBI RATIONAL	N	208	3		22.4		X		32"		3/4"	32"	3"		SOL	82K	3/4"	24"										
	1	BASE MOBILE POUR FOUR COMBI	N																											
27	1	MÉLANGEUR À TIGE	N	120	1	10				5-15P	48"																			
28	1	CUISEUR 4 FEUX	N															104K	3/4"	24"										
29	1	BASE MOBILE POUR CUISEUR	N																											
30	1	FRITEUSE	N															90K	3/4"	24"										
	1	DÉFLECTEUR	N																											
31	1	CONGÉLATEUR	N	120	1	9.5				5-15P	48"																			
32	1	STATION LAVAGE DE MAINS	N																											
	1	ROBINET	N									1/2"	1/2"	18"																
	1	POUBELLE	N																											
	1	DISTRIBUTEUR À PAPIER ET SAVON À MAINS	N-H-C																											
40	1	RÉFRIGÉRATEUR	N	120	1	8.6				5-15P	48"																			
41	1	ÉCHELLE MOBILE	N																											
42	1	TABLE DE TRAVAIL	N	120	1					5-15P	48"																			
43	2	TABLETTE MURALE	N																											
44		LIBRE																												
45	1	ÉTAGÈRE MOBILE	N																											
46	1	LAVE-VAISSELLE	N-H-C	120	1	16			X		12"		1/2"	6"	MEME QUE #48															
47	1	TABLETTE INCLINÉE	N																											
48	1	TABLE DE VAISSELLE SOUILLÉE	N																											
	1	ROBINET ET PRÉRINCE	N									1/2"	1/2"	18"																
	1	POUBELLE	N																											
	1	DISTRIBUTEUR À PAPIER ET SAVON À MAINS	N-H-C																											
50	1	TRANCHEUR	N	120	1	3				5-15P	48"																			
51	1	ROBOT CULINAIRE	N	120	1	12				5-15P	48"																			

État de l'article: N=Nouveau, R=Existant à Relocaliser, E=Existant, M=Existant à Modifier, H-C=Hors Contrat, F=Achat Futur



WWW.ATELIERDUCHEF.COM
(866) 682-5643
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

AUBERGE AKAMARASKA

68 AVENUE MOREL,
KAMOURASKA, QC,
G0L 1M0

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE D'ATELIER DUCHEF.

VER.	DESCRIPTION	DATE
6	PLAN POUR SOUMISSION	08-05-2024
5	PLAN POUR SOUMISSION	21-02-2024
4	PLAN POUR SOUMISSION	20-02-2024
3	PRÉLIMINAIRE AVANCÉ	07-02-2024
2	POUR COORDINATION	31-01-2024
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	29-01-2024

TITRE

TABLEAU TECHNIQUE

CHARGÉ DE PROJET

SYLVAIN GAGNON

(514) 467 - 6469

SYLVAIN.GAGNON@ATELIERDUCHEF.COM

DESSINATEUR / CONCEPTEUR

ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE

N.A.E.

FORMAT

24 x 36

PROJET

QC0147

PAGE

SA-10