# Checklist du matériel pour ouvrir un restaurant

Cochez chaque ligne quand l'équipement est commandé, puis installé. La colonne énergie indique ce qu'il faut vérifier dans le local : elle est indicative, la fiche technique de chaque appareil fait foi. Faites valider le total des puissances par un électricien.

## Froid

| Équipement | Priorité | Énergie et raccordement | Commandé | Installé |
|---|---|---|---|---|
| Armoire réfrigérée positive | Avant l'ouverture | 230 V en général | | |
| Armoire négative ou congélateur | Avant l'ouverture | 230 V en général | | |
| Desserte ou table réfrigérée au poste | Avant l'ouverture | 230 V | | |
| Cellule de refroidissement | Selon la carte | Selon fiche : 230 V ou 400 V | | |
| Machine à glaçons | Selon la carte | 230 V + arrivée et évacuation d'eau | | |
| Thermomètre à sonde | Avant l'ouverture | — | | |
| Chambre froide et rayonnages | Selon la carte | 400 V en général, selon le volume | | |

## Cuisson

| Équipement | Priorité | Énergie et raccordement | Commandé | Installé |
|---|---|---|---|---|
| Four mixte ou four à convection | Avant l'ouverture | Souvent 400 V triphasé | | |
| Piano, plaques ou induction | Avant l'ouverture | 400 V ou gaz (vérifier les injecteurs) | | |
| Friteuse | Selon la carte | 230 V ou 400 V selon modèle | | |
| Plancha ou grill | Selon la carte | 230 V, 400 V ou gaz | | |
| Salamandre | Selon la carte | 230 V ou 400 V | | |
| Hotte et extraction | Avant l'ouverture | Raccordement à prévoir | | |
| Bain-marie ou vitrine chauffante | Selon la carte | 230 V | | |
| Micro-ondes professionnel | Selon la carte | 230 V | | |

## Préparation et rangement

| Équipement | Priorité | Énergie et raccordement | Commandé | Installé |
|---|---|---|---|---|
| Tables inox (adossées, centrales) | Avant l'ouverture | — | | |
| Étagères inox et rayonnages chambre froide | Avant l'ouverture | — | | |
| Bacs gastronormes et couvercles | Avant l'ouverture | — | | |
| Planches et couteaux à code couleur | Avant l'ouverture | — | | |
| Batterie de cuisine et ustensiles | Avant l'ouverture | — | | |
| Robot, mixeur plongeant, trancheuse | Selon la carte | 230 V | | |
| Pétrin, laminoir, façonneuse | Selon la carte | 230 V ou 400 V | | |
| Balance | Avant l'ouverture | — | | |

## Batterie de cuisine et stockage sec

| Équipement | Priorité | Énergie et raccordement | Commandé | Installé |
|---|---|---|---|---|
| Casseroles, poêles, sauteuses | Avant l'ouverture | Compatibles induction si besoin | | |
| Couteaux de chef et ustensiles | Avant l'ouverture | — | | |
| Étagères inox de réserve sèche | Avant l'ouverture | — | | |
| Boîtes de conservation fermées | Avant l'ouverture | — | | |
| Étiquettes de date | Avant l'ouverture | — | | |

## Plonge et hygiène

| Équipement | Priorité | Énergie et raccordement | Commandé | Installé |
|---|---|---|---|---|
| Plonge inox 1 ou 2 bacs | Avant l'ouverture | Eau chaude et froide, évacuation | | |
| Lave-vaisselle (frontal ou à capot) | Avant l'ouverture | 230 V ou 400 V, eau, évacuation | | |
| Tables d'entrée et de sortie, casiers | Selon la carte | — | | |
| Lave-mains eau chaude et froide | Avant l'ouverture | Eau chaude et froide, évacuation | | |
| Savon, essuie-mains à usage unique | Avant l'ouverture | — | | |
| Poubelles à pédale | Avant l'ouverture | — | | |
| Armoire de stérilisation à couteaux | Selon la carte | 230 V | | |
| Plan de nettoyage et produits | Avant l'ouverture | — | | |

## Sécurité

| Équipement | Priorité | Énergie et raccordement | Commandé | Installé |
|---|---|---|---|---|
| Extincteurs (6 L eau pulvérisée pour 200 m2, 1 par niveau) | Avant l'ouverture | Code du travail R4227-29 | | |
| Extincteur classe F près de la friteuse | Selon la carte | Feux d'huiles et graisses | | |
| Matériel de premiers secours | Avant l'ouverture | Code du travail R4224-14 | | |

## Salle, bar et vente à emporter

| Équipement | Priorité | Énergie et raccordement | Commandé | Installé |
|---|---|---|---|---|
| Tables, chaises, mobilier de terrasse | Avant l'ouverture | — | | |
| Vaisselle, verrerie, couverts (+ réserve casse) | Avant l'ouverture | — | | |
| Machine à café et moulin | Selon la carte | 230 V ou 400 V, eau | | |
| Réfrigérateur à boissons, arrière de bar | Selon la carte | 230 V | | |
| Lave-verres | Selon la carte | 230 V, eau, évacuation | | |
| Emballages vente à emporter | Selon la carte | — | | |
| Doublons de petit matériel, vitrine | Après les premiers services | — | | |
| Caisse et terminal de paiement | Avant l'ouverture | Fournisseur spécialisé | | |