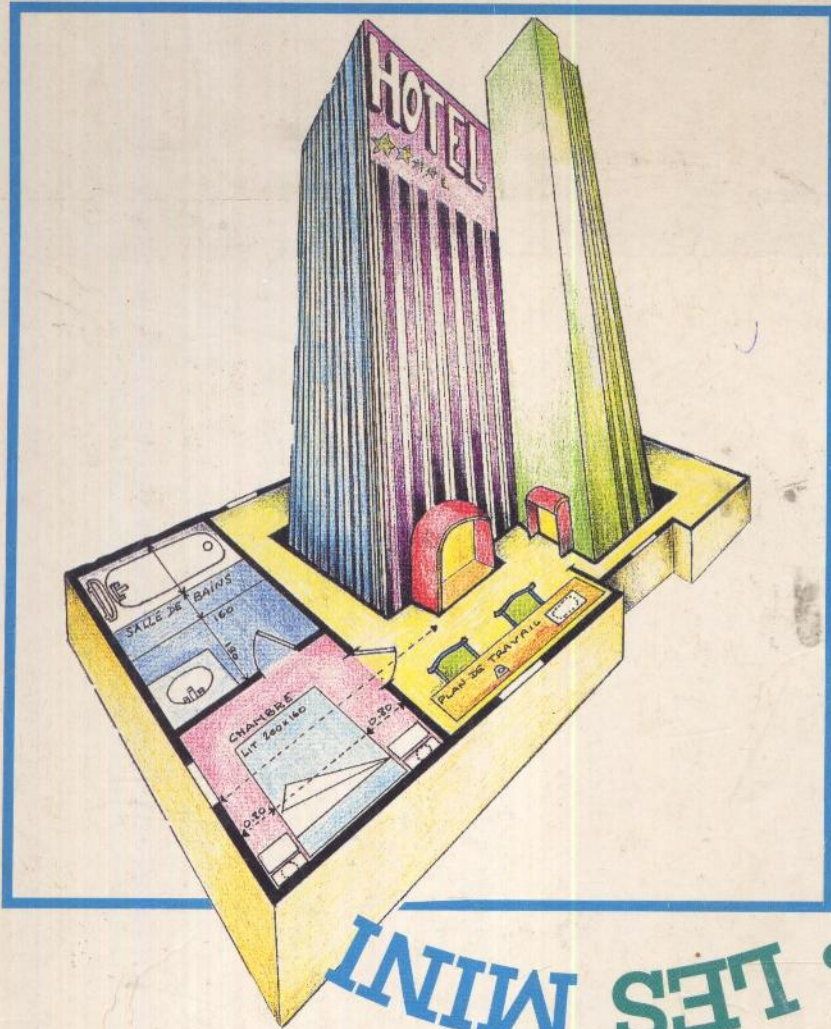


LES MINI-MAXI



LES MINI

LES MINI-MAXI

Jean-Pierre Poulain

Abrégé

Gabriel Larrose

d'Ingénierie Hôtelière et Touristique

G 87

Abrégé d'Ingénierie Hôtelière et Touristique



Jean-Pierre Poulain

Gabriel Larrose

I 6016 1/1



Sommaire

1 Un peu d'histoire

1. Qu'est-ce que l'ingénierie ?	5
2. L'ingénierie touristique, hôtelière et de restauration 6	
2.1. Des mentalités qui résistent	6
2.2. Naissance de l'ingénierie hôtelière	6
2.3. Une discipline en expansion	7

2 Les méthodes

1. Une démarche pluridisciplinaire	9
1.1. Les sciences et techniques de gestion	10
1.2. La sociologie de la consommation	10
1.3. Les techniques hôtelières et de restauration	10
1.4. Les sciences de l'organisation	10
1.5. L'architecture	11
2. Les outils	11
2.1. L'analyse fonctionnelle	11
2.2. L'approche systémique	12
2.3. L'approche stratégique	13

3 Le déroulement d'une opération

1. Les différents types d'investissement	15
2. Les étapes d'un projet	15
2.1. L'étude de faisabilité	15
2.2. La programmation	16
2.3. La conception	16
2.4. La construction	16
2.5. La mise en service	16
2.6. L'exploitation	17

4 Les parties prenantes d'une opération de construction hôtelière et de restauration

1. Cadre réglementaire et usages en ingénierie et architecture	20
2. Le maître d'ouvrage	20
2.1. Définition et fonctions du maître d'ouvrage	20
2.2. Maîtrise d'ouvrage publique et maîtrise d'ouvrage privée	21
2.3. Direction d'investissement et conduite d'opération	22
3. Le maître d'œuvre	22
3.1. Définition	22
3.2. Fonctions du maître d'œuvre	23
3.3. Mission de base et éléments spécifiques de maîtrise d'œuvre	23
3.4. Contenus des missions de maîtrise d'œuvre	24
4. Les autres intervenants	27
4.1. Les cabinets d'ingénierie et bureaux d'études techniques spécialisés	27
4.2. Les ingénieurs-conseil	27
4.3. Les économistes en bâtiment ou métresseurs vérificateurs	27
4.4. Les architectes d'intérieur	27
4.5. Les paysagistes-conseil	27

4.6. Les bureaux de contrôle	27
4.7. Les différents corps de métier du bâtiment	27
4.8. Les équipementiers professionnels : matériels de grande cuisine et de traitement de l'information	27

5 Organisation de la maîtrise d'ouvrage et de la maîtrise d'œuvre

1. Organisation de la maîtrise d'ouvrage	29
1.1. Maîtrise d'ouvrage avec recours à la solution «conception-réalisation»	29
1.2. Maîtrise d'ouvrage avec recours à la maîtrise d'œuvre	30
2. Organisation de la maîtrise d'œuvre	33
2.1. Maîtrise d'œuvre privée	33
2.2. La maîtrise d'œuvre publique	33
3. Les solutions de l'hôtelier privé investisseur	35
3.1. Les clés en main	35
3.2. La franchise	35
3.3. Le maître d'ouvrage se fait maître d'œuvre	35
3.4. Le recours à la maîtrise d'œuvre	35
3.5. La maîtrise d'œuvre plus assistance à maître d'ouvrage	35

6 La réglementation d'urbanisme

1. Rapide historique et définition	37
2. Les documents d'urbanisme	38
2.1. Le code de l'urbanisme	38
2.2. Le schéma directeur	38
2.3. Le plan d'occupation des sols : P.O.S.	39
2.4. Les modalités d'application des règles nationales d'urbanisme	40
2.5. Le certificat d'urbanisme	40
3. Les autorisations de démolir et de construire	40
3.1. Le permis de démolir	40
3.2. Le permis de construire	41

7 La faisabilité

1. Contextes de départ d'études de faisabilité	43
1.1. On dispose d'un site et l'on cherche le type de produit à faire	43
1.2. On possède le produit et l'on cherche le site, lui correspondant	44
1.3. On n'a ni site, ni produit précis	44
1.4. On possède un produit et un site, et l'on cherche à opérer la cohérence	44
2. Les sous-ensembles de l'étude de faisabilité	45
2.1. L'étude stratégique	45
2.2. L'étude de site et d'implantation	46
2.3. L'étude de marché	48
2.4. L'étude de conceptualisation	48
2.5. L'étude économique	48
2.6. Le montage du projet	48
3. Les types d'études et faisabilité	49

Sommaire

1 Un peu d'histoire

1. Qu'est-ce que l'ingénierie ?	5
2. L'ingénierie touristique, hôtelière et de restauration	6
2.1. Des mentalités qui résistent	6
2.2. Naissance de l'ingénierie hôtelière	6
2.3. Une discipline en expansion	7

2 Les méthodes

1. Une démarche pluridisciplinaire	9
1.1. Les sciences et techniques de gestion	10
1.2. La sociologie de la consommation	10
1.3. Les techniques hôtelières et de restauration	10
1.4. Les sciences de l'organisation	10
1.5. L'architecture	11
2. Les outils	11
2.1. L'analyse fonctionnelle	11
2.2. L'approche systémique	12
2.3. L'approche stratégique	13

3 Le déroulement d'une opération

1. Les différents types d'investissement	15
2. Les étapes d'un projet	15
2.1. L'étude de faisabilité	15
2.2. La programmation	16
2.3. La concept	16
2.4. La construction	16
2.5. La mise en service	16
2.6. L'exploitation	17

4 Les parties prenantes d'une opération de construction hôtelière et de restauration

1. Cadre réglementaire et usages en ingénierie et architecture	20
2. Le maître d'ouvrage	20
2.1. Définition et fonctions du maître d'ouvrage	20
2.2. Maîtrise d'ouvrage publique et maîtrise d'ouvrage privée	21
2.3. Direction d'investissement et conduite d'opération	22
3. Le maître d'œuvre	22
3.1. Définition	22
3.2. Fonctions du maître d'œuvre	23
3.3. Mission de base et éléments spécifiques de maîtrise d'œuvre	23
3.4. Contenus des missions de maîtrise d'œuvre	24
4. Les autres intervenants	27
4.1. Les cabinets d'ingénierie et bureaux d'études techniques spécialisés	27
4.2. Les ingénieurs-conseil	27
4.3. Les économistes en bâtiment ou métreurs vérificateurs	27
4.4. Les architectes d'intérieur	27
4.5. Les paysagistes-conseil	27

4.6. Les bureaux de contrôle	27
4.7. Les différents corps de métier du bâtiment	27
4.8. Les équipementiers professionnels : matériels de grande cuisine et de traitement de l'information	27

5 Organisation de la maîtrise d'ouvrage et de la maîtrise d'œuvre

1. Organisation de la maîtrise d'ouvrage	29
1.1. Maîtrise d'ouvrage avec recours à la solution «conception-réalisation»	29
1.2. Maîtrise d'ouvrage avec recours à la maîtrise d'œuvre	30
2. Organisation de la maîtrise d'œuvre	33
2.1. Maîtrise d'œuvre privée	33
2.2. La maîtrise d'œuvre publique	33
3. Les solutions de l'hôtelier privé investisseur	35
3.1. Les clés en main	35
3.2. La franchise	35
3.3. Le maître d'ouvrage se fait maître d'œuvre	35
3.4. Le recours à la maîtrise d'œuvre	35
3.5. La maîtrise d'œuvre plus assistance à maître d'ouvrage	35

6 La réglementation d'urbanisme

1. Rapide historique et définition	37
2. Les documents d'urbanisme	38
2.1. Le code de l'urbanisme	38
2.2. Le schéma directeur	38
2.3. Le plan d'occupation des sols : P.O.S.	39
2.4. Les modalités d'application des règles nationales d'urbanisme	40
2.5. Le certificat d'urbanisme	40
3. Les autorisations de démolir et de construire	40
3.1. Le permis de démolir	40
3.2. Le permis de construire	41

7 La faisabilité

1. Contextes de départ d'études de faisabilité	43
1.1. On dispose d'un site et l'on cherche le type de produit à faire	43
1.2. On possède le produit et l'on cherche le site lui correspondant	44
1.3. On n'a ni site, ni produit précis	44
1.4. On possède un produit et un site, et l'on cherche à opérer la cohérence	44
2. Les sous-ensembles de l'étude de faisabilité	45
2.1. L'étude stratégique	45
2.2. L'étude de site et d'implantation	46
2.3. L'étude de marché	48
2.4. L'étude de conceptualisation	48
2.5. L'étude économique	48
2.6. Le montage du projet	48
3. Les types d'études et faisabilité	49

8 La programmation

1. Programmer, pourquoi ?	51
2. Les acteurs concernés par l'élaboration d'un programme	52
2.1. Le maître d'ouvrage	52
2.2. Les utilisateurs	53
2.3. Le programmeur	53
2.4. Le concepteur	53
3. Méthodologie	55
3.1. La collecte des informations	55
3.2. L'analyse fonctionnelle	55
3.3. La schématisation	56
3.4. La définition des besoins organiques	58
3.5. Les étapes du processus de programmation	58
4. La rédaction du programme	59
4.1. Les objectifs et contenus	59
4.2. Check-list pour l'élaboration d'un programme d'hôtel	60
4.3. Check-list pour l'élaboration d'un programme de restaurant	61

9 La maintenance

1. Rôle de la maintenance	63
1.1. Maintenance et entretien	63
1.2. Maintenance et garantie	63
1.3. Maintenance et réglementation	64
2. Les effets de la maintenance	64
2.1. L'aspect financier	64
2.2. Une source d'économie	64
2.3. Les effets marketing	64
2.4. L'hygiène	64
2.5. La sécurité	64
3. La mise en place d'une politique de maintenance	65
3.1. Objectifs	65
3.2. Moyens	65
3.3. Les actions du service de maintenance	65

10 La sécurité

1. Les établissements recevant du public : cadre réglementaire	67
1.1. Classement des établissements	67
1.2. Champ d'application	67
1.3. Calcul de l'effectif	67
1.4. Résistance à la propagation du feu	67
2. Normes de construction, circulations et loisonnements	69
2.1. Les dégagements	69
2.2. Les escaliers	70
3. La sécurité contre l'incendie	71
3.1. Notions de base	71
3.2. Eléments pour la mise en place d'une politique de sécurité contre l'incendie	71
4. Les autres risques	75
4.1. Risque d'inondation	75
4.2. Coupure d'électricité	75
4.3. Coupure de gaz	75
4.4. Désinfection, dératisation, désinsectisation	75

11 Eléments pour la faisabilité et la programmation des hôtels et résidences de tourisme

1. La programmation du produit hôtelier	77
1.1. Les caractéristiques du produit hôtelier	79
1.2. La programmation	79
1.3. Le bouclage économique	80
1.4. Le programme définitif	80
2. Définition des surfaces d'hôtel	80
2.1. La méthode des ratios	80
2.2. La réglementation française	82
3. Conception des locaux d'hôtel	87
3.1. La chambre	87
3.2. La conception de l'étage	87
3.3. Les locaux clients	91
3.4. Accueil des handicapés	91
4. Conception générale du bâtiment	91
4.1. Le maillage du gros œuvre	91

12 Eléments pour la faisabilité et la programmation des restaurants

1. Conception d'un système de restauration	95
1.1. Nature des produits d'entrée, les gammes de produits	95
1.2. Les concepts de production	96
1.3. Les types de liaisons	99
1.4. Les systèmes de production	100
1.5. L'offre : cartes, menus	102
1.6. Le mode de dressage et de conditionnement	102
1.7. Les modes de distribution	103
1.8. Notion de système de restauration	104
2. Définition des surfaces de restaurant	105
2.1. Définition des surfaces	105
3. Principes de planification des cuisines	109
3.1. Définir des secteurs de travail spécifiques	109
3.2. Etablir des circuits courts	110
3.3. Le respect de la marche en avant	112
4. Logiques d'implantation	113
4.1. L'implantation rectangulaire	114
4.2. L'implantation circulaire	114
4.3. La cuisine flexible	114
4.4. L'implantation en U	115
4.5. L'implantation en H	116
4.6. L'implantation en étoile	117

Sigles	118
Bibliographie	124
Articles	125
Sommaire	3-4

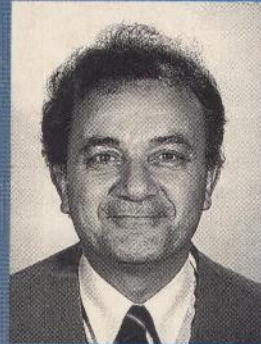
Abrégé d'Ingénierie Hôtelière et Touristique



**Jean-Pierre
POULAIN**

Doté d'une
double
formation :
hôtelière (BTS,
CAPET et
CAPET sup.) et

sociologique (doctorat), il a, comme chef de travaux de l'école hôtelière de Toulouse, créé la première formation française « ingénierie hôtelière » (post BTS). Aujourd'hui, maître de conférence à l'université de Toulouse - Le Mirail, il enseigne au Centre d'Etudes du Tourisme et des Industries de l'Accueil (CETIA) et dirige la Cellule Recherche Ingénierie, Tourisme, Hôtellerie, Alimentation (CRITHA). Il préside, par ailleurs, le Centre de recherche et information des sciences et techniques de l'alimentation (CRISTAL).



**Gabriel
LARROSE**

BTH à
Toulouse,
ancien directeur
des cuisines
centrales de la
ville de
Toulouse.

Responsable de la mention complémentaire Post-BTS « Ingénierie de restauration » à l'école hôtelière de Toulouse.

Chargé de cours d'ingénierie à l'université de Toulouse - Le Mirail, il est également expert au Bureau International de Travail (BIT).

Tous les deux animent conjointement des stages de formation à l'ingénierie et l'organisation hôtelière et assurent des missions d'ingénierie en France et à l'étranger.

Avec pour projet la conception des systèmes de restauration et d'hôtellerie, dans une logique d'optimisation de l'investissement, l'ingénierie fait désormais partie des disciplines hôtelières.

Cet ouvrage, qui prend en compte la récente réforme de la loi sur la maîtrise d'ouvrage (loi MOP), étudie les différentes solutions de montage de projet permettant la gestion des relations entre maîtrise d'ouvrage et maîtrise d'œuvre et fournit les éléments essentiels pour la conduite des études de faisabilité, de programmation et de conception d'hôtels, de restaurants ou de collectivités.

Destiné aux étudiants de BTS d'hôtellerie-restauration, et des IUP d'hôtellerie-tourisme, il constitue par ailleurs un « aide-mémoire » pour tous les professionnels concernés par des projets d'investissements en hôtellerie-restauration ou d'équipements touristiques tant du côté de la maîtrise d'ouvrage que la maîtrise d'œuvre.



ISBN 2 86268 252 7
ISSN 1246 - 7294