



## CONSIGNES EN CAS D'ELABORATION DES PLANS PAR VOS SOINS

Si vous réalisez les plans vous-mêmes, voici quelques précisions qui pourront vous aider :

- Nommer les plans
  1. PLAN ETAT DES LIEUX
  2. PLAN PROJET
  
- Respecter l'échelle 1/50<sup>ème</sup> avec cotes et altimétrie, sens d'ouverture des portes.
- Préciser l'adresse du local.
- Hachurer en couleur les parties non accessibles au public
- Préciser la superficie totale du local ou de chaque pièce ainsi que la hauteur sous plafond

### LE PLAN ETAT DES LIEUX

- Il s'agit d'un plan coté avec la largeur d'ouverture des portes, la hauteur de marche d'entrée, montante ou descendante
- Seul le comptoir est dessiné

### LE PLAN PROJET

- Il s'agit d'un plan plus détaillé avec la mise en conformité accessibilité  
Le mobilier doit être dessiné à l'échelle sur le plan projet, précisez la fonction de chaque mobilier, zone de travail, zone d'accueil...

- Dessiner la tablette au comptoir
- Dessiner les girations de 1,50 m derrière la porte d'entrée et au niveau du comptoir
- Tracer l'espace de manœuvre de porte si nécessaire
- Spécifier les emplacements PMR si restaurant

Selon les cas prévoir un zoom sur les toilettes avec l'équipement réglementaire : barre d'appui, barre de tirage de porte, lave-mains