



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère du Développement durable
et des Infrastructures

Administration des bâtiments publics

LYCEE TECHNIQUE HÔTELIER ALEXIS HECK

A DIEKIRCH

MISE EN CONFORMITE DES CUISINES



DOSSIER DE PRESSE

8 mai 2014



Historique

janvier 2009	: Finalisation du programme définitif
mai 2009	: Présentation du projet à la Commission d'Analyse Critique
décembre 2009	: Présentation du projet adapté à la direction du LTHAH en tenant compte des remarques établies par la Commission d'Analyse Critique
janvier 2011	: Remise de l'avant-projet détaillé par les bureaux d'études
avril 2011	: Début des travaux de transformation de la phase 1 dans le bâtiment existant et demande d'autorisation de bâtir pour l'exécution de la phase 2
septembre 2011	: Achèvement des travaux de transformation de la phase 1 et début des travaux de construction de la phase 2
juillet 2013	: Achèvement des travaux de construction de la phase 2
septembre 2013	: Début des travaux d'aménagement de la cuisine multifonctionnelle
8 mai 2014	: Inauguration de la nouvelle annexe



Implantation



Depuis 1983, le Lycée technique hôtelier Alexis Heck est situé dans la rue Joseph Merten à Diekirch à proximité immédiate du Nordstadlycée et du Lycée classique de Diekirch.

Objectifs et descriptif

Le lycée est équipé d'un matériel didactique moderne et varié et garanti à quelque 300 élèves un enseignement adapté aux besoins des différentes professions de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme.

Ceci dit, pour respecter les normes actuellement en vigueur en matière d'hygiène des denrées alimentaires (HACCP), une transformation voire agrandissement de l'aile des cuisines est devenu inévitable. D'une part, il s'est avéré nécessaire d'ajouter un couloir de distribution supplémentaire pour être en mesure de respecter la marche en avant. D'autre part, les cours théoriques ont toujours eu lieu dans les ateliers de cuisines, le souhait du lycée a rendu nécessaire l'ajout de 3 salles théoriques adjacentes aux différentes cuisines.

Ainsi, d'avril 2011 à septembre 2013, le secteur pratique du lycée a été transformé et agrandi en 2 phases.



Lors de la 1^{ère} phase, des travaux de transformation ont été effectués, à savoir le réaménagement des locaux de préparation et de stockage au sous-sol. Ces travaux ont dû être exécutés pendant les vacances scolaires imposant ainsi un planning serré et une coordination judicieuse des interventions des différents corps de métiers.

En 2^{ème} phase, une nouvelle annexe fût construite hébergeant 3 salles de classe adjacentes aux différentes cuisines ainsi qu'un nouveau couloir de distribution qui permet de respecter les normes actuellement en vigueur en matière d'hygiène des denrées alimentaires (HACCP). Au sous-sol, une nouvelle zone de livraison a été créée et les locaux de préparation et de stockage ont été réaménagés. Par ailleurs une nouvelle cuisine multifonctionnelle a été ajoutée pour des cours pratiques.

Cette annexe, construite selon les prescriptions de performance énergétique en vigueur se compose d'une construction en bois sur 2 étages. Le bardage des murs ainsi que des plafonds a été réalisé en plaques de plâtre. Les locaux humides ont été exécutés en carrelages tandis que les salles théoriques sont revêtues d'un sol en linoléum.



Programme de construction

Rez-de-chaussée

- 3 salles pour des cours théoriques,
- création d'un couloir afin de se conformer aux normes actuellement en vigueur en matière d'hygiène des denrées alimentaires (HACCP),
- un espace rangement pour le mobilier,
- déplacement de la pâtisserie du sous-sol vers le rez-de chaussée,
- aménagement d'une glacerie.

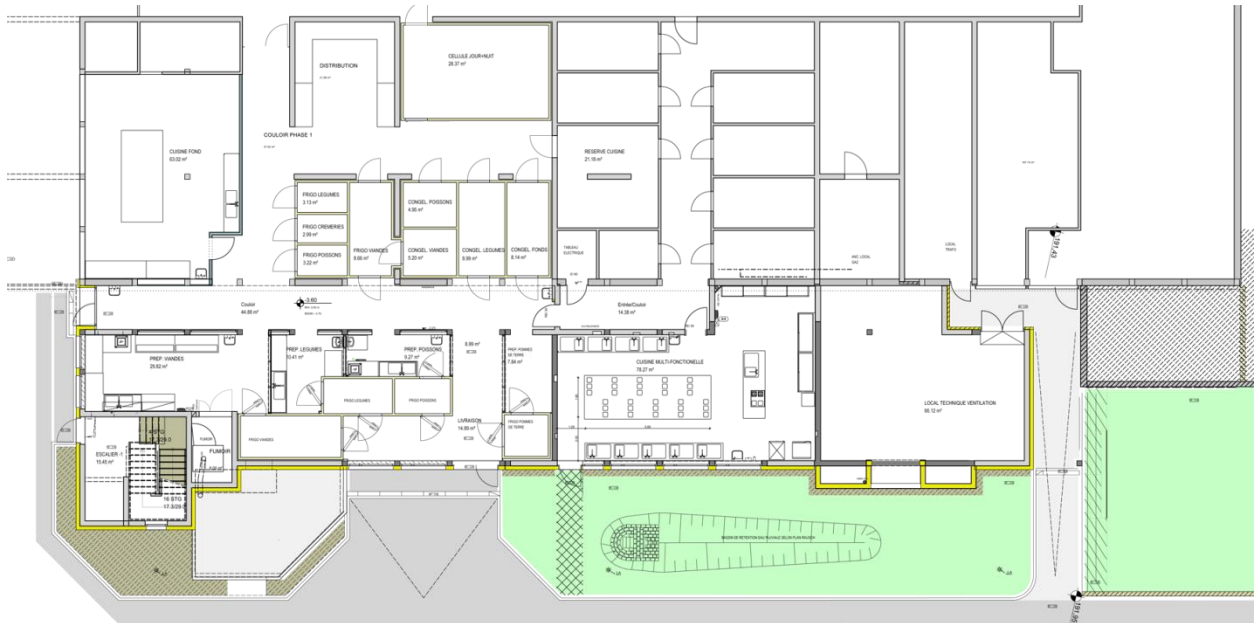
Sous-sol

- aménagement de nouveaux locaux pour poubelles et le matériel technique,
- réaménagement des locaux de préparation et de stockage,
- déplacement du dégraisseur existant,
- raccordement au réseau de distribution de gaz pour le bâtiment existant et l'annexe,
- ventilation et la climatisation de la nouvelle pâtisserie et de la glacerie,
- déplacement des cellules frigorifiques (partie existante).

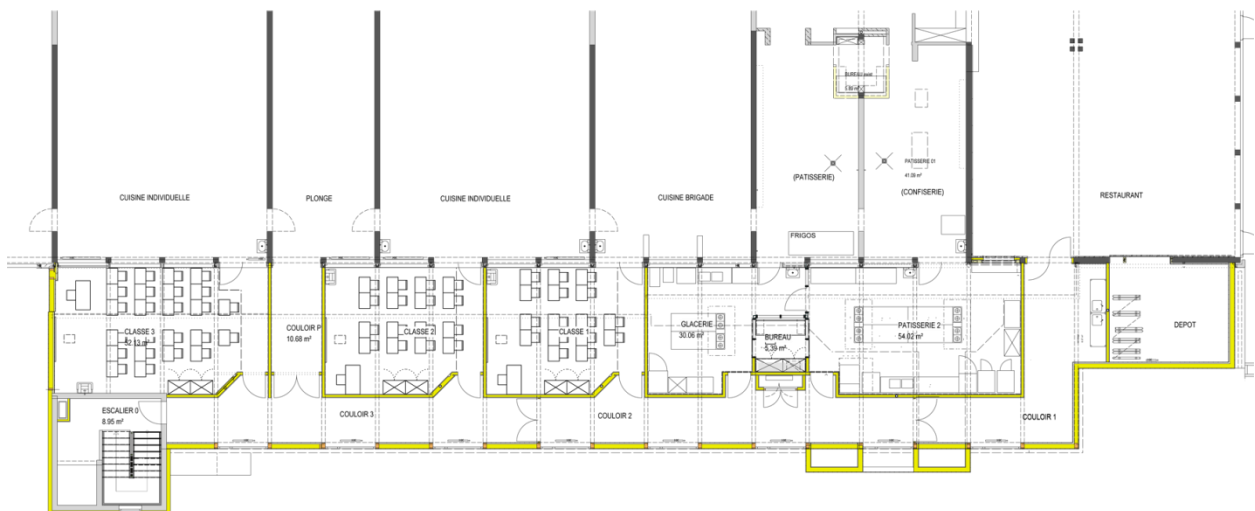


Plans

Sous-sol



Rez-de-chaussée





Maître de l'ouvrage

Ministère du Développement durable et des Infrastructures
Administration des bâtiments publics

Maîtrise d'œuvre

Architectes	:	Mersch & Meyers Architectes
Ingénieur statique	:	Rausch et Associés
Ingénieur technique	:	Syntec s.à r.l.
Organisme agréé	:	TÜV Rheinland
Contrôle technique	:	Socotec Luxembourg
Coordination sécurité santé	:	D3 Coordination

Entreprises

Phase 1

Gros-œuvre	:	Jans Construction
Installation frigorifique	:	Cooltec
Gaz et de ventilation	:	Jans Energies
Isolation thermique	:	Elco
Alarme incendie & luminaires	:	Electricité Wagner Troisvierges
Installation électrique basse tension	:	FD Electric
Menuiserie intérieure	:	Thiex Geichlingen
Menuiserie métallique	:	Alutech
Protection anti-feu	:	C.M. Attert
Sanitaire & chauffage	:	Gabbana
Carrelages	:	Carrelages Bintz
Chapes	:	Schou

Phase 2

Gros-œuvre	:	Solid S.A.
Installation d'un ascenseur	:	Thyssenkrupp
Charpente et toiture	:	M. Mutsch
Ventilation	:	BVT Bellmann
Régulation	:	Regulux
Sanitaire & chauffage	:	Gabbana
Cloisons métallique	:	Glass Center
Installation électrique basse tension	:	FD Electric
Alarme incendie & luminaires	:	Electricité Wagner Troisvierges



Carrelages	:	Wedekind
Faux plafond	:	Budde
Chapes	:	Bati-Chapes
Façade	:	Burg & Kirch
Installation frigorifique	:	Cool-Tec
Gaz	:	Jans Energies
Isolation thermique	:	Elco
Menuiserie extérieure	:	Origer
Menuiserie intérieure	:	Hoffmann J.
Peinture	:	Pütz
Revêtement de sol	:	Decoma
Serrurerie	:	Olinger Nic

Surfaces et volumes

- surface brute totale : Phase 1 (transformation) : 785 m²
Phase 2 (nouvelle constr.) : 780 m²
- volume brut construit : Phase 1 (transformation) : 2'100 m³
Phase 2 (nouvelle constr.) : 2'400 m³

Coût du projet

Budget : EUR 3'300'000.-

