



TECHNIQUES
& OUVRIERS
D'ETAT

SNIPAT

Syndicat **indépendant** des agents du ministère de l'Intérieur

23/06/2026

RÉFÉRENTIEL DES CUISINES : **DES ÉQUIPEMENTS** À LA HAUTEUR DES BESOINS

Les compagnies et casernements assurent chaque jour la restauration et l'accueil des personnels.
Pourtant, les équipements disponibles varient encore fortement d'un site à l'autre.
Cette situation ne peut plus durer.

DES MOYENS ADAPTÉS

LE SERVICE FONCTIONNE !



DES MOYENS INSUFFISANTS

LE SERVICE SE DÉGRADE !



**L'ÉGALITÉ
DE TRAITEMENT
PASSE AUSSI
PAR LES
MOYENS**

UN RÉFÉRENTIEL CLAIR EST NÉCESSAIRE

- ✓ Chaque cuisine doit disposer des matériels adaptés à son activité.
- ✓ Les besoins doivent être évalués selon la capacité réelle de restauration et le nombre de rationnaires.
- ✓ Un référentiel national permettra d'assurer une dotation cohérente sur l'ensemble du territoire.

DES MOYENS POUR TRAVAILLER CORRECTEMENT

Une cuisine ne fonctionne pas uniquement avec des locaux. Elle doit disposer des équipements indispensables :

- matériel électroménager adapté
- ustensiles de cuisine
- vaisselle en quantité suffisante
- matériels de préparation et de service

L'absence de matériel reporte les difficultés sur les personnels.

DES FOYERS CORRECTEMENT ÉQUIPÉS

Les espaces de convivialité doivent également être dotés des équipements nécessaires :

- machines à café
- lave-vaisselle
- prémix
- verrerie et matériel associé

Ces équipements participent directement aux conditions de vie des personnels.

**UN MESS NE PEUT PAS FONCTIONNER CORRECTEMENT
SANS LES ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS.**

REPRÉSENTER - DÉFENDRE - *AGIR*

www.snipat.com

CFE
CGC