

GUIDE D'ORGANISATION FONCTIONNELLE DES PLATEAUX TECHNIQUES

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Sommaire

- 1. FINALITE DU DIPLOME**
- 2. SECTEURS D'ACTIVITE CONCERNES**
- 3. ORGANISATION DE LA FORMATION**
- 4. ORGANISATION FONCTIONNELLE DES LOCAUX**
 - 4.1 Schéma d'organisation fonctionnelle des locaux**
 - 4.2 Tableau récapitulatif des espaces**
 - 4.3 Remarques sur l'organisation de l'unité fonctionnelle « entretien »**
 - 4.3.1 Entretien des locaux
 - 4.3.2 Entretien des matériaux souples
- 5. EQUIPEMENTS DES DIFFERENTS ESPACES : MATERIELS ET GROS EQUIPEMENTS**
 - 5.1 Unité fonctionnelle « production et service » : matériels et gros équipements**
 - 5.2 Unité fonctionnelle « Entretien » : matériels et gros équipements**
 - 5.2.1 Entretien des locaux
 - 5.2.1.1 Zone de stockage du matériel et de remise en état
 - 5.2.1.2 Zone de stockage des produits d'entretien
 - 5.2.2 Entretien des matériaux souples utilisés en « atelier »
 - 5.3 Vestiaires**
 - 5.4 Salle de lancement de cours**
- 6. EQUIPEMENTS DES DIFFERENTS ESPACES : PETITS MATERIELS ET/OU CONSOMMABLES**
 - 6.1 Unité « Production et Service » : petits matériels et consommables**
 - 6.2 Zones « entretien des locaux » : petits matériels et consommables**

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

(Arrêté de création : 18 Juin 1999)

1. FINALITE DU DIPLOME

Former un ouvrier qualifié capable de réaliser sous consignes, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité des opérations de :

- production, assemblage et présentation de préparations froides ou chaudes
- de distribution et service au client
- d'entretien des locaux et des équipements

2. SECTEURS D'ACTIVITE CONCERNES

Service de restauration collective des secteurs publics et privés relevant :

- des administrations et des entreprises
- des établissements sanitaires (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite)
- des établissements d'enseignement et des universités

Service de restauration commerciale :

- restaurant, libre service,
- restauration rapide : sandwicherie, viennoiserie, hamburgers
- restauration à thèmes

Entreprise de transport : ferroviaire, aérien, maritime.

3. ORGANISATION DE LA FORMATION

La préparation au CAP Agent polyvalent de restauration comporte une période de formation en entreprise (PFE) de **15 semaines** obligatoires :

- **7 semaines** en première année dans plusieurs des secteurs d'activité indiqués ci-dessus. Au cours de cette première année l'élève qui le souhaite pourra effectuer son stage dans un service de restauration rapide.
- **8 semaines** en deuxième année articulées en deux périodes de 4 semaines effectuées dans deux secteurs d'activité différents (restauration collective et restauration commerciale) et au cours desquelles on évaluera les compétences mises en œuvre par l'élève.

4. ORGANISATION FONCTIONNELLE DES LOCAUX

Voir schéma d'organisation page suivante

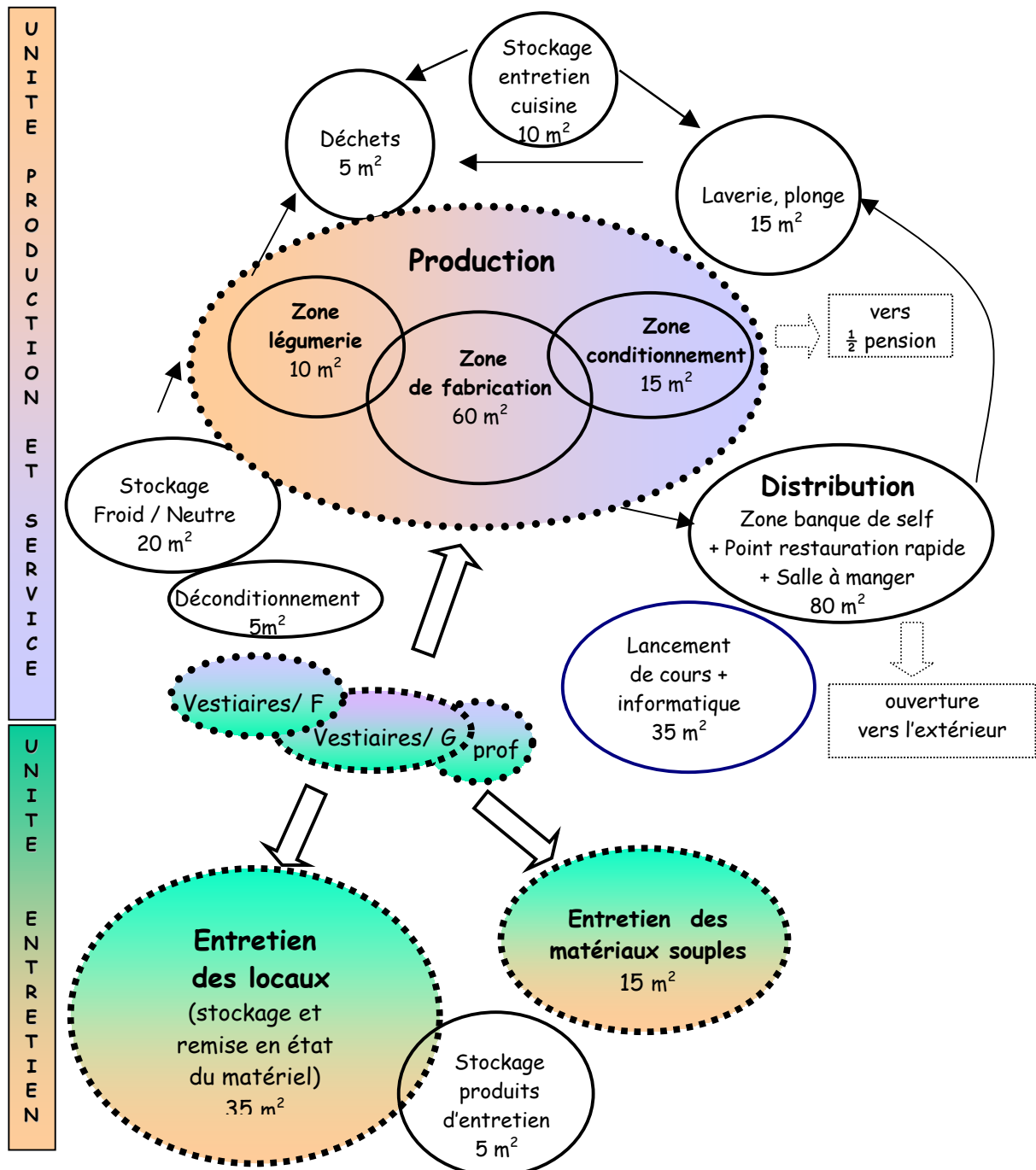
Les locaux devront répondre aux exigences de l'arrêté du 19 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social tant sur le plan de l'agencement (respect de la marche en avant) que des équipements (évacuation des eaux et des déchets, ventilation, éclairage, vestiaires, revêtement des sols et des murs, ouvertures, plafonds etc..) et des matériels (appareils à production de froid muni d'enregistreur, cellule à refroidissement rapide, appareils de remise en température, lave mains, centrale de nettoyage...etc)

Pour adapter la formation aux exigences du diplôme, il convient de prévoir une zone restauration rapide (préparation, commercialisation).

Pour permettre le fonctionnement rationnel des différentes unités dans le respect des règles d'hygiène il est nécessaire d'aménager un espace permettant l'entretien du linge relevant des activités de la restauration collective et commerciale.

Les différents plateaux techniques sont prévus pour une capacité de 12 élèves.

4.1 SCHEMA D'ORGANISATION FONCTIONNELLE DES LOCAUX



4.2 TABLEAU RECAPITULATIF DES ESPACES

Unité	Surface
Unité fonctionnelle « Production et service »	290 m²
Déconditionnement	5 m ²
Stockage froid, neutre (épicerie), consommables	20 m ²
Déchets	5 m ²
Production : Zone de légumerie	10 m ²
Production : Zone de fabrication (Zone de cuissons + Zone préparations froides + Zone préparations chaudes)	60 m ²
Production : Zone de conditionnement	15 m ²
Distribution : Zone banque de self + Point restauration rapide + Salle à manger (accueil 32 personnes)	80 m ²
Laverie + plonge batterie	15 m ²
Stockage entretien cuisine : matériel et produits	10 m ²
Salle de technologie ou lancement de cours + aire informatique	35 m ²
Vestiaire filles + Vestiaire garçons + sanitaires et douches	30 m ²
Vestiaire professeur	5 m ²
Unité fonctionnelle « Entretien »	55 m²
Entretien des locaux : - Zone de stockage du matériel et de remise en état - Zone de stockage des produits d'entretien	40 m ² (35 m ²) (5 m ²)
Entretien des matériaux souples utilisés en atelier	15 m ²
Superficie totale	345 m²

4.3 REMARQUES SUR L'ORGANISATION DE L'UNITE FONCTIONNELLE « ENTRETIEN »

4.3.1 ENTRETIEN DES LOCAUX

Destination :

Permettre dans des conditions optimales d'hygiène et de sécurité

- le rangement des différents matériels (manuels et mécanisés) d'entretien des locaux
- la préparation des produits
- le puisage de l'eau
- le vidage de l'eau ayant servi à l'entretien
- la remise en état de propreté des matériels utilisés
- l'entretien de premier niveau des différents matériels

Caractéristiques :

Sol : carrelé avec évacuation de l'eau au sol

Murs : Faïence sur 1,30 m de haut

Prises électriques : 3

Alimentation en eau (eau chaude + eau froide) et évacuation pour 2 postes (1 poste = 1 bac profond + 1 plan d'égouttage)

Alimentation en eau (eau froide) et évacuation pour 2 vidoirs pour eau usée

Alimentation en eau et évacuation pour 1 poste de lavage des mains équipé

1 plan de travail carrelé pour préparation des produits (dosages ...)

Prévoir un espace où seront mis des rayonnages métalliques pour rangement du petit matériel : lavettes couleur dans des bacs, seaux, raclettes, petit matériel vitres, papiers, franges, gazes ... gants, lingettes désinfectantes, sacs poubelle (jetables cuisine)

Prévoir un espace où seront mis des rayonnages métalliques pour rangement des matériels équipant les monobrosses, aspirateurs ...

Prévoir espace avec rack pour suspendre les différents balais, manches télescopiques ...

4.3.2 ENTRETIEN DES MATERIAUX SOUPLES

Définition des matériaux souples :

Toutes pièces textiles utilisées

- en entretien des locaux tels que franges, lavettes, serpillières ...
- en préparation et distribution alimentaire tels que lavettes, torchons, linge de table ...

Destination :

Permettre dans des conditions optimales d'hygiène et de sécurité

- le stockage de courte durée des matériaux souples sales
- le tri
- le lavage
- le séchage
- le pliage
- le stockage du linge utilisé en préparation et distribution alimentaire

Caractéristiques :

Sol : carrelé avec évacuation de l'eau au sol

Prises électriques : 2

Alimentation électrique lave linge (en fonction de la capacité, sur socle béton) et sèche linge

Alimentation en eau et évacuation pour lave linge et sèche linge (à condensation ou évacuation)

Alimentation en eau et évacuation pour 1 Poste de lavage des mains équipé

Alimentation en eau et évacuation pour 1 évier 2 bacs avec égouttoir (eau chaude + eau froide)

Prévoir un espace pour stockage linge sale, pour table de pliage et pour rangement du linge propre

5. EQUIPEMENTS DES DIFFERENTS ESPACES : MATERIELS ET GROS EQUIPEMENTS

5.1 UNITE FONCTIONNELLE « PRODUCTION ET SERVICE » : MATERIELS ET GROS EQUIPEMENTS

Les lave-mains, les postes muraux de lavage et de désinfection ainsi que les équipements de sécurité seront disposés en nombre suffisant et dans les zones le nécessitant.

<i>Désignation</i>	<i>Quantité</i>
Déconditionnement	
Ouvre boîte professionnel (ou en zone légumerie)	1
Plan de travail et/ou Table de travail acier inoxydable sur piétement ou roulettes	1
Stockage froid / neutre /consommables	
Armoire de réfrigération (froid positif) : - Viande, Produits de la mer - Œufs, Produits laitiers - Fruits et légumes	3 armoires
Armoire de réfrigération (froid négatif) :	1
Armoire de rangement (consommables)	1
Balance (ou bascule)	1
Chariot de manutention	1
Chariot en acier inoxydable	1
Rayonnages ou armoire en acier inoxydable	Selon besoin
Déchets	
Chariot de transport des sacs poubelles (si nécessaire)	1
Compacteur	1
Container (déchets recyclables, non recyclables)	2
Production : Zone légumerie	
Balance électronique 2 g / 5 kg	1
Chariot en acier inoxydable	1
Coupe légumes	1
Dérouleur de film alimentaire	1
Eplucheuse à pommes de terre 3 kg	1
Essoreuse (peut être manuelle)	1
Ouvre boîte professionnel (ou en zone déconditionnement)	1
Plan de travail sur roulettes ou chariots mobiles	2
Plonge à légumes 2 ou 3 bacs, 2 égouttoirs	1
Support sac poubelle mobile 100 litres (pédale, couvercle)	1

<i>(suite matériel de l'unité fonctionnelle « production et service »)</i>	CAP APR
Désignation	Quantité
Production : Zone de fabrication (zone « cuissons » ± Zone de préparations chaudes)	
Echelle mobile avec grilles norme GN	2
Four à air pulsé 6 niveaux + accessoires (piétement et rangements, grilles, bacs gastronormes etc.)	1
Four mixte (chaleur sèche + vapeur) 6 niveaux + accessoires	1
Four à micro-ondes	1
Friteuse à zone froide <i>(ou point restauration rapide)</i>	1
Grill <i>(ou en zone banque self)</i>	1
Hotte avec extraction	1
Placard mural suspendu en acier inoxydable	2
Plan de cuisson 2 feux gaz	4
Plan de cuisson 2 plaques à induction	2
Plan de travail avec point d'eau	2
Plan neutre	4 <i>(au moins)</i>
Plaque à crêpes <i>(ou en zone banque de self ou point restauration rapide)</i>	1
Plaque à snack <i>(ou en zone banque de self, ou point restauration rapide)</i>	1
Salamandre	1
Table de travail acier inoxydable sur piétement avec rangement ou roulettes <i>Mixage et dimensions au choix des centres</i>	2 <i>(à augmenter si préparations chaudes)</i>
Production : Zone de fabrication (Zone de préparations froides ± Zone de préparations chaudes)	
Armoire frigorifique (froid positif) 300 l	1
Balance électronique 2 g / 5 kg	2
Batteur mélangeur 3 litres avec accessoires	2
Chariot en acier inoxydable	1
Dérouleur de film alimentaire	1
Echelle mobile norme GN, équipée	2
Mixeur plongeant	1
Placard mural suspendu en acier inoxydable	4
Plan de travail avec point d'eau	2
Stérilisateur à couteaux	1
Support sac poubelle mobile 100 litres (pédale, couvercle)	1
Table dessus marbre avec placard de rangement neutre	à déterminer selon espace
Table de travail acier inoxydable sur piétement avec rangement ou roulettes <i>Mixage et dimensions au choix des centres</i>	4
Trancheur	1
Production : Zone de conditionnement	
Armoire frigorifique (froid positif) 300 L	1
Balance électronique 2g à 5 kg	2
Cellule à refroidissement rapide 6kg/h	1
Chariot en acier inoxydable	1
Echelle mobile norme GN, équipée	1
Etiqueteuse	1
Machine de conditionnement sous-vide	(1) entreprise
Placard mural suspendu en acier inoxydable	2
Table de travail acier inoxydable sur piétement (avec tiroirs) ou sur roulettes, <i>Mixage et dimensions au choix des centres</i>	2 ou 3
Thermoscelleuse	1

<i>(suite matériel de l'unité fonctionnelle « production et service »)</i>	CAP APR
Désignation	Quantité
Distribution	
- Zone banque de self	
Banque de distribution en libre service équipée pour : - maintien et présentation « chaud » (4 bacs gastronormes) avec étagère (plaque vitrocéramique équipée ou bain-marie) - maintien et présentation « froid » avec étagère - présentation « neutre » pour pain / couverts /verres	1
Caisse enregistreuse (ou en point restauration rapide)	1
Chauffe-assiettes 40 assiettes	1
Etuve (mobile) ou compartiment chaud sous la banque chaude	1
Grill (ou en zone cuisson)	1
Tableau de présentation (menus, prix...)	1
Thermoport / Container de transport (si nécessaire)	2
Vitrine réfrigérée ou compartiment froid sous la banque froide	1
- Point restauration rapide <i>(implanté contigu à la banque de self/salle à manger ou délocalisé)</i>	
Appareil Hot dog	1
Bac plonge avec égouttoir (si nécessaire)	1
Caisse d'enregistrement des commandes et des paiements par touches pré-programmées ou logiciels spécifiques (ou en zone banque de self)	1
Chariot en acier inoxydable	1
Etagère ou armoire de rangement	A déterminer
Four micro ondes (ou salle à manger)	1
Friteuse à zone froide (ou en zone fabrication /cuissons)	1
Gaufrier	1
Grill double plaque (type Panini)	1
Hotte d'extraction (si nécessaire)	1
Mange debout	2 à 4
Plaque à crêpes (ou en zone fabrication /cuissons)	1
Plaque à snack (ou en zone fabrication /cuissons)	1
Poubelle mobile	2 selon contenance
Réfrigérateur 150 l	1
Tableaux de présentation (menus, prix...)	1
Vitrine ou comptoir réfrigérée	1
- Salle à manger <i>(commune avec Point restauration rapide ou à usage exclusif self)</i>	
Banque accueil (table/chaise)	1
Cafetière électrique de collectivité	1
Chaises	32
Chariot multiservice en acier inoxydable	1
Claustra mobile	à déterminer selon espace
Echelle de débarrassage des plateaux	2
Fontaine à eau (si nécessaire)	1
Four à micro-ondes (ou point restauration rapide)	1
Mobilier rangement vaisselle de service	Selon besoin et surface
Porte manteau	1
Tables de 2, 4 ou 6 personnes (32 couverts)	8

<i>(suite matériel de l'unité fonctionnelle « production et service »)</i>	CAP APR
Désignation	Quantité
Laverie / plonge batterie	
Chariot en acier inoxydable	1
Etagères de rangement et égouttage (batterie)	1
Lave vaisselle 12 couverts de collectivité (Modèle à capot conçu pour les bacs GN et les plateaux plutôt)	1
Plan de réception vaisselle propre, acier inoxydable, avec rayonnage inférieur	1
Plan de travail acier inoxydable avec trou vide déchets	1
Plonge batterie 3 bacs, 2 égouttoirs	1
Plonge laverie 1 bac avec douchette, 2 égouttoirs	1
Support sac poubelle mobile 100 litres (pédale, couvercle)	1
Stockage entretien cuisine*	
Armoire à produits d'entretien, lavettes, consommables ...	Selon besoin
Etagère de rangement matériel d'entretien	Selon besoin
Petit matériel pour le bionettoyage des surfaces et plans de travail	Selon besoin
Support à balais lave pont et raclettes	Selon besoin

* L'équipement de cette zone de stockage est répertorié dans le paragraphe 5.2.1.1

5.2 UNITE FONCTIONNELLE « ENTRETIEN » : MATERIELS ET GROS EQUIPEMENTS**5.2.1 ENTRETIEN DES LOCAUX**

Les lave-mains seront disposés en nombre suffisant et dans les zones le nécessitant

5.2.1.1 ZONE DE STOCKAGE DU MATERIEL ET DE REMISE EN ETAT

<i>Désignation</i>	<i>Quantité</i>
Machines	
Appareil haute pression	1
Aspirateur à déchets avec accessoires	1
Aspirateur à eau avec accessoires	2
Aspirateur à poussières avec accessoires	2
Aspirateur mixte (eau+poussières)	1
Aspirateur dorsal (<i>si indispensable</i>)	1
Aspirobrosseur (<i>fonction du type de revêtement à entretenir</i>)	1
Laveuse (+ automatisée) (<i>fonction de la surface à entretenir</i>)	1
Monobrosse vitesse standard + accessoires pour lavage	2
Accessoires :	2
- Brosse de nylon pour lavage	
- Réservoir à eau /produit de lavage	2
- Plateau d'entraînement	2
- Disques abrasifs noir ou marron	5
- Disques abrasifs rouge ou vert	5
- Disques abrasif beige	5
Matériel	
Bacs de rangement du matériel	à déterminer
Balai Faubert (+ franges de coton)	6
Balai lave pont agroalimentaire	6
Balai rasant (+franges coton/microfibres)	6
Balai trapèze complet (+ gazes)	6
Chariot de lavage (2 seaux + presse)	6
Chariot multiservice complet avec seaux et presse	2
Etagères de rangement du matériel	Selon besoin
Grattoir à vitre	6
Mouilleur à vitres complet (support+manchon)	12
Perche télescopique pour raclettes à vitres	6
Support sac poubelle mobile 100 litres (pédale, couvercle)	1
Raclette à sol 40 cm	6
Raclette à vitres 20 cm	8
Raclette à vitres 30 cm	8
Raclette à vitres 20 cm pour plan de travail, choisir des couleurs de manche différentes des raclettes pour vitres	12
Ramasse poussières	2
Seau rectangulaire 15 l gradué (pour entretien vitres)	8
Seau rectangulaire 5 l gradué (<i>au moins 2 couleurs différentes</i>)	16
Séchoir à linge	2 selon besoin
Support balais	selon besoin
Support disques	selon besoin
Support tuyaux flexible aspirateur	selon besoin
Divers	
Planning	1
Tableau d'affichage	1

5.2.1.2 ZONE DE STOCKAGE DES PRODUITS D'ENTRETIEN

<i>Désignation</i>	<i>Quantité</i>
Matériel	
Armoire ou placard de rangement	selon besoin
Etagères de rangement	selon besoin
Produits	
Divers produits d'entretien (en référence aux techniques à mettre en œuvre)	selon besoin
Divers	
Kit de prélèvement de surface pour contrôle microbiologique (surface et préparations culinaires)	1 lot de chaque kit

5.2.2 ENTRETIEN DES MATERIAUX SOUPLES UTILISES EN « ATELIER »

Les lave-mains seront disposés en nombre suffisant et dans les zones le nécessitant

<i>Désignation</i>	<i>Quantité</i>
Machines	
Lave linge (5 à 8 Kg)	1
Sèche linge rotatif	1
Matériel	
Armoire ou placard de rangement	1
Bac à linge sale ou chariot à linge sale à plusieurs compartiments	selon besoin
Etagères de rangement	selon besoin
Panier linge propre	selon besoin
Séchoir	1
Table de tri du linge (paillasse ou acier inox)	1
Tableau d'affichage	1

5.3 VESTIAIRES

<i>Désignation</i>	<i>Quantité</i>
Vestiaires élèves (garçon + fille), sanitaires et douches	
Casier individuel	1 par élève
Porte manteaux ou patères	1 par élève
Douche, sanitaire	Selon besoin
Vestiaire professeur	
Casier individuel	1 par enseignant
Porte manteaux ou patère	Selon besoin
Douche, sanitaire	Selon besoin

5.4 SALLE DE LANCEMENT DE COURS

<i>Désignation</i>	<i>Quantité</i>
Salle de lancement de cours / technologie avec aire informatique	
Armoire	1
Bureau	1
Imprimante	1
Poste informatique équipé de logiciels de bureautique, avec accès Internet	1
Rétroprojecteur	1
Tables, chaises	12
Tableau	1
Vidéoprojecteur	1

6. EQUIPEMENTS DES DIFFERENTS ESPACES : PETITS MATERIELS ET/OU CONSOMMABLES

6.1 UNITE « PRODUCTION ET SERVICE » : PETITS MATERIELS ET CONSOMMABLES

Matériel	Diamètre ou taille	Production <i>(légumerie, fabrication, conditionnement)</i>	Distribution <i>(Banque de self, point restauration rapide, salle à manger)</i>
Matériel de cuisson			
Bac gastronorme inox	1/1 (53,5x32,5) Prof : 45	4	
Bac gastronorme inox	1/1 (53,5x32,5) Prof : 100	4	
Bac gastronorme inox	1/2 (26,5x32,5) Prof : 45	4	
Bac gastronorme inox	1/2 (26,5x32,5) Prof : 100	4	
Bac gastronorme inox	1/4 (26,5x18,2) Prof : 100	2	
Bac GN perforé inox	1/1	4	
Couvercle bac GN inox	1/1	8	
Couvercle bac GN inox	1/2	8	
Couvercle bac GN inox	1/4	2	
Casserole ou russe	Ø 30	6	
Casserole ou russe	Ø 20	6	
Casserole ou russe	Ø 15	6	
Poêle	Ø 25	4	
Rondeau avec couvercle	Ø 32	6	
Sauteuse	Ø 30	6	
Coutellerie			
Canneleur		4	
Ciseaux		3	1
Coupe oeuf en quartiers		2	
Coupe oeuf en rondelles		2	
Coupe pizza			2
Couteau à pain			2
Couteau à pain sur socle			1
Couteau à tomate		4	
Couteau d'office		12	2
Couteau de chef		1	
Couteau économe		6	
Couteau éminceur		12	
Couteau filet de sole		2	
Dénoyauteur		2	
Fusil		1	
Vide-pomme		4	
Zesteur		2	

Matériel	Diamètre ou taille	Production <i>(légumerie, fabrication, conditionnement)</i>	Distribution <i>(Banque de self, point restauration rapide, salle à manger)</i>
Matériel de préparation/distribution			
Allume-gaz		2	
Araignée	18 cm	6	
Bac GN polycarbonate	¼ prof 200	8	
Bac GN polycarbonate	½ prof 100	2	
Bac GN polycarbonate	1/1 prof 100	3	
Bac GN polycarbonate	1/1 prof 200	2	
Calotte inox	Ø 15	6	
Calotte inox	Ø 20	6	
Calotte inox	Ø 30	12	
Calotte inox	Ø 40	6	
Cercle à tarte	Ø 28	4	
Cercle à tarte	Ø 18	8	
Chalumeau de cuisine (sans flamme)		1	
Chinois inox	22 cm	2	
Corne à ramasser		6	
Couvercle bac GN polycarbonate	¼	8	
Couvercle bac GN polycarbonate	1/1	5	
Couvercle bac GN polycarbonate	½	2	
Couvert de service			6
Cuillère à glace			2
Cuillère de service ajourée			3
Cuillère de service pleine			6
Distributeur de sauce			Selon besoin
Douille polycarbonate	Boite <i>(tailles différentes)</i>	4	
Ecumoire	12 cm	6	
Eminceur à cornichons			
Emporte pièces carré (exo glass)	Lot de tailles différentes	2	
Emporte pièces ovale cannelés (exo glass)	Lot de tailles différentes	2	
Emporte pièces rond cannelés (exo glass)	Lot de tailles différentes	2	
Entonnoir		1	
Fouet inox	30 cm	12	
Louche	4 cm 8 cm 16 cm	3 6	4 2
Manique silicone ou pince spécial gastronorme		2 paires	
Maryse		6	
Moule à cake silicone	27 cm	6	
Moule à manqué silicone	Ø 26	6	
Moule à tarte (fond escamotable)	Ø 28	4	
Moule à tartelettes	Ø 8	34	
Moulin à légumes		2	
Passoire sur pieds	Ø 30	4	

Matériel <i>(suite)</i>	Diamètre ou taille	Production <i>(légumerie, fabrication, conditionnement)</i>	Distribution <i>(Banque de self, point restauration rapide, salle à manger)</i>
Matériel de préparation/distribution			
Pince de service			4
Pince à spaghettis inox			1
Pinceau silicone		6	
Planche à découper colorée <i>(différenciation viande, légumes, poissons)</i>		12	3
Plaque gâteau		2	
Plaque à débarrasser	31 x 22	18	
Plaque silicone pour pâtisseries individuelles <i>(au choix)</i>	Brioches / muffins/ madeleines ...	4x6	
Plat à œuf porcelaine à feu		24	
Presse-fruits		2	
Ramequin inox	Ø 8	12	
Ramequin Pyrex	Ø 8	24	
Rouleau à pâtisserie		8	
Roulette à pâte (cannelée)		2	
Saupoudreuse inox	Mailles fines		2
Spatule plate coudée inox			3
Spatule plate inox	36 cm	6	
Spatule plate inox	25 cm	4	
Spatule polycarbonate blanche	30 cm 42 cm	6 6	
Spatule/pelle ajourée inox		6	3
Tamis inox		2	
Thermomètre laser ou thermosonde		2	2
Tire-bouchon		1	
Verre mesureur 1L, gradué <i>(matière plastique ou inox)</i>		6	

Désignation	Quantité
Matériel « salle à manger »	
Assiette à dessert	40
Assiette à pain	40
Assiette creuses	40
Assiette plates	60
Bol	40
Coupelle	40
Couteau	60
Couvre assiette	35
Cuillère à café	40
Cuillère à entremet	60
Cuillère à soupe	60
Fourchette	60

Désignation	Quantité
Matériel « salle à manger » <i>(suite)</i>	
Ménage (sel/poivre)	10
Pichet à eau inox	10
Plat à tarte	4
Plateau <i>(taille par rapport au lave-vaisselle)</i>	40
Ramequin Pyrex - Ø 8	40
Range-couverts 4 compartiments	2
Ravier	40
Saladier individuel	40
Tasse à café + sous tasse	30
Tasse à thé + sous tasse	20
Verre	60

Consommables (selon besoin)
Barquette operculable
Barquettes de différentes contenances
Bols de différentes contenances, avec couvercles
Carnets de commande
Charlotte/ calot
Film alimentaire
Gants à usage unique
Masque à usage unique

Consommables (selon besoin) – suite
Matériel pour plats témoins
Papier aluminium
Poche à douille jetable
Sac pâtisserie
Sac sandwich
Sachets pour mise sous vide (si nécessaire)
Serviettes en papier
Support carton (carré ou part de tarte)

6.2 ZONES « ENTRETIEN DES LOCAUX » : PETIT MATERIEL ET CONSOMMABLES

ZONE DE STOCKAGE DU MATERIEL ET DE REMISE EN ETAT

<i>Désignation</i>	<i>Quantité</i>
Fournitures/Consommables	
Caisse à outil comportant diverses clés et tournevis, marteaux ...	1
Carré d'abrasifs et spirales inox	Selon besoin
Chiffonnette "non tissé" de couleur différente	Selon besoin
Eprouvette graduée 0,5l (PVC)	4
Eprouvette graduée 1 dl (PVC)	4
Eprouvette graduée 1l (PVC)	4
Etiqueteuse avec bande adhésive	1
Lavette (différentes couleurs / différents usages)	Selon besoin
Lunettes de sécurité	6
Papier essuie-main	X
Prolongateur sur enrouleur (l 0 m)	2
Pulvérisateur manuel	12
Rouleau papier usage unique	Selon besoin
Sac poubelle 100 L et pour poubelle lave-mains	Selon besoin