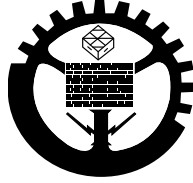


الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية  
République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التكوين والتعليم المهنيين  
Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels

المعهد الوطني للتكوين والتعليم المهنيين  
قاسي الطاهر



Institut National de la Formation et de l'Enseignement Professionnels  
KACI TAHAR

Plan d'équipements  
**Cuisine traditionnelle**

**Code N° HTO0705**

**Comité technique d'homologation**  
**Visa N° HTO12/12/18**

**CAP**

**II**

**2018**

- **Branche professionnelle** : Hôtellerie Tourisme
- **Famille de métier** :
- **Spécialité** : Cuisine traditionnelle
- **Niveau de qualification** : Niveau II
- **Durée de la formation** : 12 mois dont 2 semaines de stage pratique
- **Nombre de stagiaires** : 20 stagiaires

**Spécialité** : Cuisine traditionnelle**Catégorie 01** : Machines appareils et accessoires

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
M.1	Armoires frigorifiques 1500 l	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revêtement extérieur en stratifié blanc</li> <li>- Dégivrage automatique</li> </ul>		1	
M.2	Batteur mélangeur 10 l	Cuve en acier inoxydable 3 vitesses commandées par variateur - chauffage de la cuve incorporée		1	
M.3	<p>Fourneau central 10 éléments comprenant : Brûleur découvert</p> <p>Plaque « coupe feu » gaz</p> <p>Four gaz</p> <p>Poste d'eau avec flexible Marmite bain - marie</p>	<p>Puissances calorifiques (6 th à l'avant – 12 th à l'arrière)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier spécial, incassable et indéformable – Epaisseur 8 mm.</li> <li>• Plafond et côtes à grondin en acier inox.</li> </ul> <p>Régulation de la température par thermostat réglable de 110° c à 320°c.</p> <p>Chauffage électrique par résistances bobinées, puissance 15 Km</p>		1	
M.4	Poste de travail	<p>Chaque poste comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Plan de travail en acier</li> </ul>		10	

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
M.5	Plonge à légumes 2 bacs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Poste d'eau froide</li> <li>• 1 Etagère en acier inoxydable</li> <li>• A barre à dents de loup pour accrochages.</li> </ul> 2 Bacs de 700 x 600 x 400,1 égouttoir à gauche, 1 au centre, 1 à droite		2	
M.6	Eplucheuse 10 kg	Débit 150 kg/heure environ - Abrasif du plateau et de cuve facilement interchangeable.		1	
M.7	Fabrique de glace en cubes	Capacité de production : 40 à 50 Kg par 24 heures		1	
M.8	Friteuse zone froide	1 bac de 20 à 30 L		2	
M.9	Turbo- broyeur	Pour marmites de 75 à 200 l		1	
M.10	Poste de grillade	Comprenant :  - 1 Table de travail - 1 Grillage - 1 Plaque de repos.		2	
M.11	Cuiseur à vapeur sèche 5 Kg	Comprenant :  - Cuiseur de 300 x 400 x 500 - Table support -Générateur puissance 15 kw		2	
M.12	Scie à os	Capacité de coupe 35 x 30 table et chariot en acier inoxydable.		2	
M.13	Armoire frigorifique 1000 L	Equipée de 20 plaques pâtisseries de 40 x 50 cm		1	

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
<b>M.14</b>	Four pâtisserie 6 plaques	A air pulsé		1	
<b>M.15</b>	Laminoir à patte	Largeur 500 mm		1	
<b>M.16</b>	Broyeur à amande			1	
<b>M.17</b>	Tour avec marbre	3000 x 1250		1	
<b>M.18</b>	Friteuse zone froide	5 L		1	
<b>M. 19</b>	Plonge batteries 2 bacs	Bac de 750 x 750 x 450 sur piétement hauteur 150		1	
<b>M.20</b>	Chambre froide à laitages	3 m 3		1	
<b>M.21</b>	Chambre froide à légumes	7 m 3		1	
<b>M.22</b>	Bacs à poissons			1	
<b>M.23</b>	Bascule automatique	Portée 150 à 200 Kg graduation 100 g en 100 g		1	
<b>M.24</b>	Sauteuse basculante	Surface de cuisson 50 dm 2 Fond rayonné de cuve en acier doux de 10 mm d'épaisseur Profondeur de cuve : 250 mm		1	

**Spécialité : Cuisine traditionnelle**

**Catégorie 02 : Outils et instruments**

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
<b>00.1</b>	- Bac rectangulaire	10 l		2	
<b>00.2</b>	- Bac rectangulaire	20 l		2	
<b>00.3</b>	- Balance Roberval	5 Kg + Serie de poids		1	
<b>00.4</b>	- Balance automatique	Cadreau en travers, plateau creux amovible en inox porte 10 Kg			
<b>00.5</b>	Bassine à friture	Portée 10 kg négresse tôle acier Ø 36 cm à bord droit à		5	
<b>00.6</b>	Batte à côtelette	1 kg (en fer)		5	
<b>00.7</b>	Boîte à épices			5	
<b>00.8</b>	Boîte à ordures	plastique		2	
<b>00.9</b>	Braisière, rectangulaire	Aluminium martelé 40 x 23 x 32 cm		5	
<b>0010</b>	Brosse à farine avec manche			2	
<b>00.11</b>	Brosse métallique			2	
<b>00.12</b>	Casseroles	Cuivre étame Ø30		2	
<b>00.13</b>	Chinois	étamé à crochet Ø30		2	
<b>00.14</b>	Couteau à abattre			5	
<b>00.15</b>	Couteau à découper	Dit boucher, lame acier, 30 cm		2	
<b>00.16</b>	Couteau génoise	Inox, lame de 30 cm		5	
<b>00.17</b>	Couteau à poisson	Inox, lame de 30 cm		7	
<b>00.18</b>	Découpoir à gelée	12 p		5	
<b>00.19</b>	Dénoyauteur à olive	Aluminium		5	
<b>00.20</b>	Entonnoir en plastique	Ø 16 cm		1	
<b>00.21</b>	Entonnoir en plastique	Ø 12 cm		1	
<b>00.22</b>	Entonnoir de cave	En fer blanc Ø26 cm		1	
<b>00.23</b>	Fouet de cuisine	Inox, long, 25 cm		2	

**Spécialité** : Cuisine traditionnelle**Catégorie 02** : Outils et instruments

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
00.24	Glacière à sucre			2	
00.25	Grille en fontes avec parquets	Pot incliné 25 x 30 cm et récupérateur de graisses		5	
00.26	Marmite à pommes vapeur	Ø 26		5	
00.27	Marmite aluminium	Laminé avec couvercle à degré Ø 40 cm		1	
00.28	Marmite aluminium	Ø 45 cm		1	
00.29	Mesure aluminium	2 dl		5	
00.30	Mesure aluminium	1 l		5	
00.31	Minuterie portative (1heure)			1	
00.32	Mortier en bois avec pilon	Forme provençale Ø 10 cm		1	
00.33	Moulin à poivre	Type hôtellerie		2	
00.34	Panier à nid pour pomme paille	Ø 10 cm		1	
00.35	Panier à salade	Ø 32 cm		1	
00.36	Passoire aluminium	A queue (chauffante) Ø 20 cm		5	
00.37	Passoire a légumes,	Fond cerclé aluminium Ø 25 cm		5	
00.38	Pelle à boulanger, manche conrt			1	
00.39	Pelle à farine	Longueurs avec manche 25 cm		2	



Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
00.40	Pèse sirop, avec éprouvette			5	
00.41	Piton purée (en hêtre)			1	
00.42	Pique vite			1	
00.43	Presse fruit à main inox avec poignée			1	
00.44	Plaque à rôtir aluminium	55 x 40 x 6 cm		5	
00.45	Poche à décorer biscuitier	Longueur 50 cm		1	
00.46	Bassine calotte inox	Ø 40 cm		4	
00.47	Bassine à ragoût aluminium Braisière ronde	Ø 50 cm - Ø 27 - Ø 50 cm		1	
00.48	Braisière ronde	Ø 40 cm - Ø 24 – Ø 36 cm		1	
00.49	Barre inox 1,50m pour bouches			1	
00.50	Chariot bac à viande	Cuivre 200 environ 4 roux		2	
00.51	Chariot de service	Acier inox 3 niveaux		2	
00.52	Chariot étanche aluminium pour produits liquides			4	
00.53	Chariot dessert	16 tablettes		1	
00.54	Chariot support bac gastronome, modèle à 3 cases			1	
00.55	Support roulant			1	
00.56	Chariot de débarrassage			1	
00.57	Table de travail	3500 X 1000		1	
00.58	Etal de boucher	1000 x 700		1	
00.59	Broyeur à glace à main			1	
00.60	Casserole dite « à la russe »	alu. acier		1	
00.61	Casserole dite « à la russe »	Pariadia Ø 14 cm		1	

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
00.62	Casserole dite « à la russe »	Pariadia Ø 18 cm		1	
00.63	Casserole dite « à la russe »	Pariadia Ø 22 cm		1	
00.64	Casserole dite « à la russe »	Pariadia Ø 26 cm		1	
00.65	Casserole dite « à la russe »	Pariadia Ø 30 cm		1	
00.66	Chariot 60 x 40	12 niveaux			
00.67	Chariot étamé à crochet avec croisillon métalliques	Ø 26 cm		1	
00.68	Chariot étamé à crochet avec croisillon métalliques	Ø 30 cm		1	
00.69	Ciseaux à poisson			5	
00.70	Ciseaux à poissons grand	30 cm		1	
00.71	Corbeilles superposables (Pour chambre froide)			9	
00.72	Coupe œuf			2	
00.73	Coupe patte rigide	Acier inox		2	
00.74	Coupe frites à mains, sur socle grilles interchangeable			2	
00.75	Couteau à abattre			1	
00.76	Couteau	Acier 30 cm		2	
00.77	Cuillère à sauce	Acier bec		2	
00.78	Cul de poule, bassine	Ø 32		2	
00.79	Ecumoire inox, Ø8 cm			2	
00.80	Ecumoire inox, Ø12 cm			2	
00.81	Ecumoire inox, Ø24cm			2	
00.82	Egouttoir à cuillères Long. 60 cm			2	
00.83	Entonnoir ordinaire en fer Ø 12 cm			1	

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
00.84	Entonnoir ordinaire en fer Ø 16 cm				
00.85	Flamboirs à volailles à gaz avec accord cuivre			2	
00.86	Fouet de cuisine, inox, à sauce long 40 cm			2	
00.87	Fouet de cuisine, inox, à sauce long 50 cm			2	
00.88	Fouet à blanc long 40 cm			2	
00.89	Fouet à blanc long 50 cm			1	
00.90	Fouet à purée long 1,20 cm			1	
00.91	Grappin fer forgée 2 dents	Long 40 cm		1	
00.92	Grappin fer forgée 2 dents	Long 50 cm		1	
00.93	Louche inox Ø 6 cm			4	
00.94	Mesure décalitre			1	
00.95	Mixer électrique			1	
00.96	Moule à œuf en gelée	Alu, ovale, long 7,5 cm		100	
00.97	Moulin à légumes, avec support de marmite Ø 38 cm			1	
00.98	Moulin à légumes, grilles interchangeable, Ø 24 cm			1	
00.99	Passoire à légumes, fond cerclé	Ø 50		1	
00.100	Pelle à pâtisserie, manche court			1	

INFEP/HT00	705- Cuisine Traditionnelle - CAP				
<b>Code</b>	<b>Désignation</b>	<b>Caractéristiques</b>	<b>Type de local</b>	<b>Quant.</b>	<b>Observation</b>
<b>00.101</b>	Planche combinée, dite mandoline	Inox		1	
<b>00.102</b>	Planche à hacher, en hêtre	70 x 42 cm		1	
<b>00.103</b>	Planche à hacher, en polyéthylène	50 x 50		1	
<b>00.104</b>	Planche à hacher en polyéthylène	75 x 33		1	
<b>00.105</b>	Plaques à débarrasser ; inox bord ansés 27 x 22 cm			5	
<b>00.106</b>	Plaques à débarrasser ; inox bord ansés 40 x 30 cm			5	
<b>00.107</b>	Plat à sauter, inox avec couvercle, à anses, fond épais	Ø 40 – h. 14 cm		2	
<b>00.108</b>	Plat à sauter, alu à anses,	Ø 44 cm		1	
<b>00.109</b>	Plat à sauter, dit « sauteuse droite », inox a queue, fond cuivre			1	
<b>00.110</b>	Poche à décorer, therno export	Long 28 cm		2	
<b>00.111</b>	Poche à décorer, therno export	Ø 40 cm		2	
<b>00.112</b>	Pochon inox extrafort	Ø 40 cm		2	
<b>00.113</b>	Pochon inox extrafort	Ø 20 cm		2	
<b>00.114</b>	Poêle à frire, tôle acier queue plate Ø 28 cm			2	
<b>00.115</b>	Poêle à frire, tôle acier queue plate Ø 40 cm			2	
<b>00.116</b>	Poêle a poisson, tôle noire	Long 50 cm		2	
<b>00.117</b>	Rouleau à pâtisserie, hêtre	Long 50 cm		2	
<b>00.118</b>	Sauteuse à bords évasés	Ø 20 cm		1	
<b>00.119</b>	Sauteuse à bords évasés	Ø 24cm		1	
<b>00.120</b>	Sauteuse à bords évasés	Ø 26cm		1	
<b>00.121</b>	Spatule en bois long 20 cm			2	

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
00.122	Spatule en bois long 30 cm			2	
00.123	Spatule en bois long 40 cm			2	
00.124	Spatule en bois long 60 cm			2	
00.125	Spatule en bois long 120 cm			2	
00.126	Spatule à réduction coudée inox long 40 cm			1	
00.127	Spatule à réduction coudée inox long 75 cm			1	
00.128	Spatule à réduction coudée perforée, inox long : 40 cm			1	
00.129	Araignée inox Ø 12 cm			2	
00.130	Araignée inox Ø 16 cm			2	
00.131	Bassine calotte, inox Ø 24 cm			4	
00.132	Bassine calotte, inox Ø 36 cm			4	
00.133	Bassine cul de poule	Inox avec pied sphérique Ø 40 cm		1	
00.134	Brosse à farine, en soie			4	
00.135	Caisse à génoise	61 x 41 x 5 cm		4	
00.136	Caisse à génoise	30 x 20 x 5 cm		10	
00.137	Calibre pour vol-au vent	Jeu complet		1	
00.138	Casserole cuivre martelé	Ø 16 cm		2	

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
00.139	Casserole cuivre martelé	Ø 18cm		1	
00.140	Casserole cuivre martelé	Ø 22 cm		2	
00.141	Casserole cuivre martelé	Ø 28 cm		1	
00.142	Casserole cuivre martelé	Ø 32 cm		2	
00.143	Rail à dents de loup	(accrochage casserole)		2	
00.144	Cercle à flan Ø 7 cm			150	
00.145	Cercle à flan Ø 14 cm			20	
00.146	Cercle à flan Ø 26 cm			40	
00.147	Chinois métallique armé	Ø 16 cm		1	
00.148	Chinois métallique armé	Ø 20 cm		1	
00.149	Ciseaux de cuisine	Long 16 cm		1	
00.150	Corne de pâtisserie			10	
00.151	Cornet à crème	Ø 60 cm		120	
00.152	Coupe –patte rigide	Acier inox – long 12 cm		4	
00.153	Couteau à canneler			2	
00.154	Couteau à génoise	Long 30 cm		2	
00.155	Couteau à pain, dent-de-scie	Lame inox long 25 cm		1	
00.156	Cuillère à glace inox	12 au litre		1	
00.157	Cuillère à glace inox	24 au litre		1	
00.158	Cul de poule en cuivre	Ø 40 cm		1	
00.159	Découpoir ovale cannelé	de 7 places		2	

<b>Code</b>	<b>Désignation</b>	<b>Caractéristiques</b>	<b>Type de local</b>	<b>Quant.</b>	<b>Observation</b>
<b>00.160</b>	Découpoir ovale cannelé	de 8 places		2	
<b>00.161</b>	Découpoir ovale cannelé	de 9 places		1	
<b>00.162</b>	Dénoyauteur à olives			2	
<b>00.163</b>	Douille (boîte de série assortie)			2	
<b>00.164</b>	Entonnoir inox	Ø 10 cm		2	
<b>00.165</b>	Egouttoir à cuillères	Long 60 cm		1	
<b>00.166</b>	Entonnoir ordinaire	Fer plans - Ø 12 cm		1	
<b>00.167</b>	Entonnoir ordinaire	Fer plans - Ø 16 cm		1	
<b>00.168</b>	Fouet à sauce	Inox long 30 cm		2	
<b>00.169</b>	Fouet à sauce	Inox long 40 cm		2	
<b>00.170</b>	Fouet à sauce	Inox long 50 cm		2	
<b>00.171</b>	Fouet à blancs	Manche bois long 40 cm		2	
<b>00.172</b>	Fouet à blancs	Manche bois long 35 cm		2	
<b>00.173</b>	Glacière à sucre			2	

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
00.174	Grilles à pâtisserie	Acier inox 60 x 40		40	
00.175	Grilles à baba	Rondes - Ø 30 cm		2	
00.176	Louche	Inox - Ø 5 cm		1	
00.177	Mesure	Alu. Jeu complet		1	
00.178	Mortier	Ø 24 cm		1	
00.179	Moule à brioche	Plate fine - Ø 70 cm		100	
00.180	Moule à cake axasse	Long 20 cm		5	
00.181	Moule à cake axasse	Long 3 cm		1	
00.182	Moule à pain de mie à glissière	2 kg – 40 x 12 x 12		10	
00.183	Moule à toast	Long 36 cm - Ø 7 cm		10	
00.184	Moule à bariole ou baba	Ø 4,5 cm		200	
00.185	Moule à savarin ou à baba	Ø 6 cm		300	
00.186	Moule à génoise	Rond - Ø 22 cm		80	
00.187	Moule à glace brique	300 x 8 x 6 cm		80	
00.188	Moule à glace fond cannelé	12		5	
00.189	Moule à savarin	Fer blanc, embouti Ø 22 cm		5	
00.190	Moule à tartelette	Fond cannelé Ø 7,5 cm		100	
00.191	Moule à tartelette	Plat - Ø 7,5 cm		50	
00.192	Moule à tartelette	Plat - Ø 5 cm		50	
00.193	Moule à tartelette	Cannelé - Ø 5 cm		50	



Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
00.194	Moule petit four	Fond cannelé - Ø 5 cm		50	
00.195	Moule petit four	Ovale cannelé long 4,5 cm		50	
00.196	Moule à charlotte	Ø 14 cm		3	
00.197	Ouvre boîte mécanique	Grand modèle Ø 1		1	
00. 198	Passoire aluminium	Ø 22 cm		2	
00.199	Planche à hacher en bois	45 x 32 x 5 cm		2	
00.200	Plaque à débarrasser	Inox, 35 x 27 cm		5	
00.201	Plaque à débarrasser	Inox, 40 x 30 cm		5	
00.202	Plaque à pâtisserie tôle acier renforcé poli	40 x 60 cm		40	
00.203	Plaque à débarrasser avec grille intérieure	40 x 30 cm		5	
00.204	Plaque à pâtisserie	Fond, tôle acier Ø 30 cm		20	
00.205	Poche à décorer therme. Emport	Long 28 cm		5	
00.206	Poche à décorer therme. Emport	Long 40 cm		5	
00.207	Poche à décorer therme. Emport	Long 50 cm		5	
00.208	Poche inox	Ø 14 cm		3	
00.209	Poche inox	Ø 12cm		2	
00.210	Poêlon à sucre bec et douille	Cuivre martelé Ø 24 cm		1	
00.211	Presse fruit électrique			1	
00.212	Roulette coupe pointe			1	
00.213	Rouleau à losange			5	
00.214	Rouleau à triangle			1	

<b>Code</b>	<b>Désignation</b>	<b>Caractéristiques</b>	<b>Type de local</b>	<b>Quant.</b>	<b>Observation</b>
00.215	Rouleau à pâtisserie	Long. 50 cm		1	
00.217	Rouleau à cannelé	Long. 50 cm		2	
00.218	Spatule inox	Long. 30 cm		2	
00.219	Spatule inox	Long. 18 cm		2	
00.220	Spatule en bois	Long. 30 cm		2	
00.221	Spatule en bois	Long. 40 cm		2	
00.222	Spatule en bois	Long. 60 cm		2	
00.223	Spatule à réduire perforée	Inox. long 25 cm		1	
00.224	Tamis à farine, grilles interchangeables			2	
00.225	Tire bouchon	200°		1	
00.226	Vide pomme			1	
00.227	Récipients en plastique	2 L		2	
00.228	Alimentaire avec couvercle				
00.229	Support distributeur papier			1	
00.230	Aiguille à brider	Long 25 cm		20	
00.231	Thermomètre à sucre	200°			
00.232	Araignée	Inox Ø 16 cm		20	
00.233	Bahut	Inox Ø 16 cm		20	
00.234	Bahut	Inox Ø 24 cm		20	
00.235	Bain – marie à queue	Inox avec couvercle Ø 12 cm		20	
00.236	Bassine calotte	Inox Ø 24 cm		20	
00.237	Barre inox au dessus de chaque poste	Long 60 cm		20	
00.238	Casseroles à cuivre étamé	Ø 14 cm		20	
00.239	Casseroles à cuivre étamé	Ø 18 cm		20	
00.240	Casseroles à cuivre étamé	Ø 20 cm		20	
00.241	Casseroles à cuivre étamé	Ø22 cm		20	

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
00.242	Cercle à flan	Ø26 cm		20	
00.243	Ciseaux à poisson	Long 25 cm		20	
00.244	Chinois étamé à crochet	Ø 18 cm		20	
00.245	Chinois toile métallique avec croisillon	Ø 20 CM		20	
00.246	Corne à pâtisserie			20	
00.247	Coupe œufs			20	
00.248	Coupe patte rigide	Acier		20	
00.249	Couteau à cuisine	Acier inox – 15 cm		20	
00.250	Couteau à désosser	Lames de 11 cm		20	
00.251	Couteau office inox	Lames de 9 cm		20	
00.252	Couteau économie	Inox		20	
00.253	Couteau office	Inox		20	
00.254	Couteau à filet de sole	Inox lames 17 cm		20	
00.255	Couteau à canneler	Inox			
00.256	Couteau palette dit spatule	Inox lames 33 cm		20	
00.257	Couteau palette dit spatule	Inox lames 18 cm		20	
00.258	Couteau à racler les marbres	Long 25 et 10 cm		20	
00.259	Cuillère à pomme de terre	inox taille intermédiaire 22 cm		20	
00.260	Cuillère à sauce	Inox –bec de côte		20	
00.261	Sphérique avec pied			20	
00.262	Découpoir rond	Uni Ø 50 cm		20	
00.263	Découpoir rond	Uni Ø 80 cm		20	
00.264	Douille à bûche	8 dents		20	

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
00.265	Douille ronde unie	Ø 10 cm		20	
00.266	Douille à 6 dents. Cannelée			20	
00.267	Douille à 18 dents cannelée			20	
00.268	Douille ronde unie	Ø 6 cm		20	
00.267	Ecumoire inox	Ø 8 cm		20	
00.268	Fouet de cuisine inox	Long 25 cm		20	
00.269	Fouet à blanc, manche de bois	Long 35 cm		20	
00.270	Fourchette droite maître d'hôtel			20	
00.271	Grille à pâtisserie filtré	Inox 60 x 40 cm		20	
00.272	Louche	Inox Ø 6 cm		20	
00.273	Marmite alu. Avec couvercle à degré	Ø 28 cm		20	
00.274	Moule à œufs en gelée	Alu. Ø Oval 7,5 cm		20	
00.275	Moulin à purée avec grille interchangeable N° 2	Ø 24 cm		20	
00.276	Ouvre boîte à main à molette, à manche court			20	
00.277	Pinceau à pâtisserie			20	
00.278	Pince à patte			20	
00.280	Planche combinée dite mandoline	Inox		20	
00.281	Planche de découpe	Ep. 5 cm 45 x 32 cm		20	
00.282	Plaque à pâtisserie ronde	Tôle acier Ø 30 cm		30	
00.283	Plaque à débarrasser	Inox 27 x 22 cm		20	
00.284	Plaque à débarrasser	Inox 35 x 27 cm		20	
00.285	Plaque à pâtisserie tôle acier	40 x 60 cm		20	

<b>Code</b>	<b>Désignation</b>	<b>Caractéristiques</b>	<b>Type de local</b>	<b>Quant.</b>	<b>Observation</b>
<b>00.286</b>	Plaque à rôtir alu. Martelée, poignée douze	25 x 35 x 6 cm		20	
<b>00.287</b>	Plat à sauter	Cuivre étamé Ø 20 cm		20	
<b>00.288</b>	Poche à décor thermo	Long 30 cm		20	
<b>00.289</b>	Poêle à crêpes acier extrafort	Ø 22 cm		20	
<b>00.290</b>	Poêle à frire acier renforcé	Ø 22 cm		20	
<b>00.291</b>	Poêle à poisson noire renforcée	Oval long 40 cm		20	
<b>00.292</b>	Poêle à sucre à bec et douille	Cuivre martelé Ø 12 cm		20	
<b>00.293</b>	Rondeaux plat inox cuivre	Ø 28		20	
<b>00.294</b>	Rouleaux à pâtisserie	Long 50 cm		20	
<b>00.295</b>	Sauteuse à bords évasés	Cuivre étamé Ø 18 cm		20	
<b>00.296</b>	Spatule (hêtre)	Long 20 cm		20	
<b>00.297</b>	Spatule (hêtre)	Long 30 cm		20	
<b>00. 298</b>	Spatule à réduire	Inox manche 25 cm		20	
<b>00.299</b>	Corne à pâtisserie			20	
<b>00.300</b>	Grille à pâtisserie	Inox 60 x 40 cm		20	

**Spécialité** : Cuisine traditionnelle

**Catégorie 03** : Matériel de sécurité

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
01	Extincteur	A eau pulvérisée	Salle cours + atelier	02	

**Spécialité** : Cuisine traditionnelle

**Catégorie 04** : Matériel didactique

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
M0.01	Tableaux triptyque	En bois	Salle de cours	01	
M0.02	Rétroprojecteur	-	Salle de cours	01	
M0.03	Ecran pour le rétroprojecteur	Mural (1,5 - 0,60) m		01	

**Spécialité** : Cuisine traditionnelle**Catégorie 05** : Matière d'œuvre

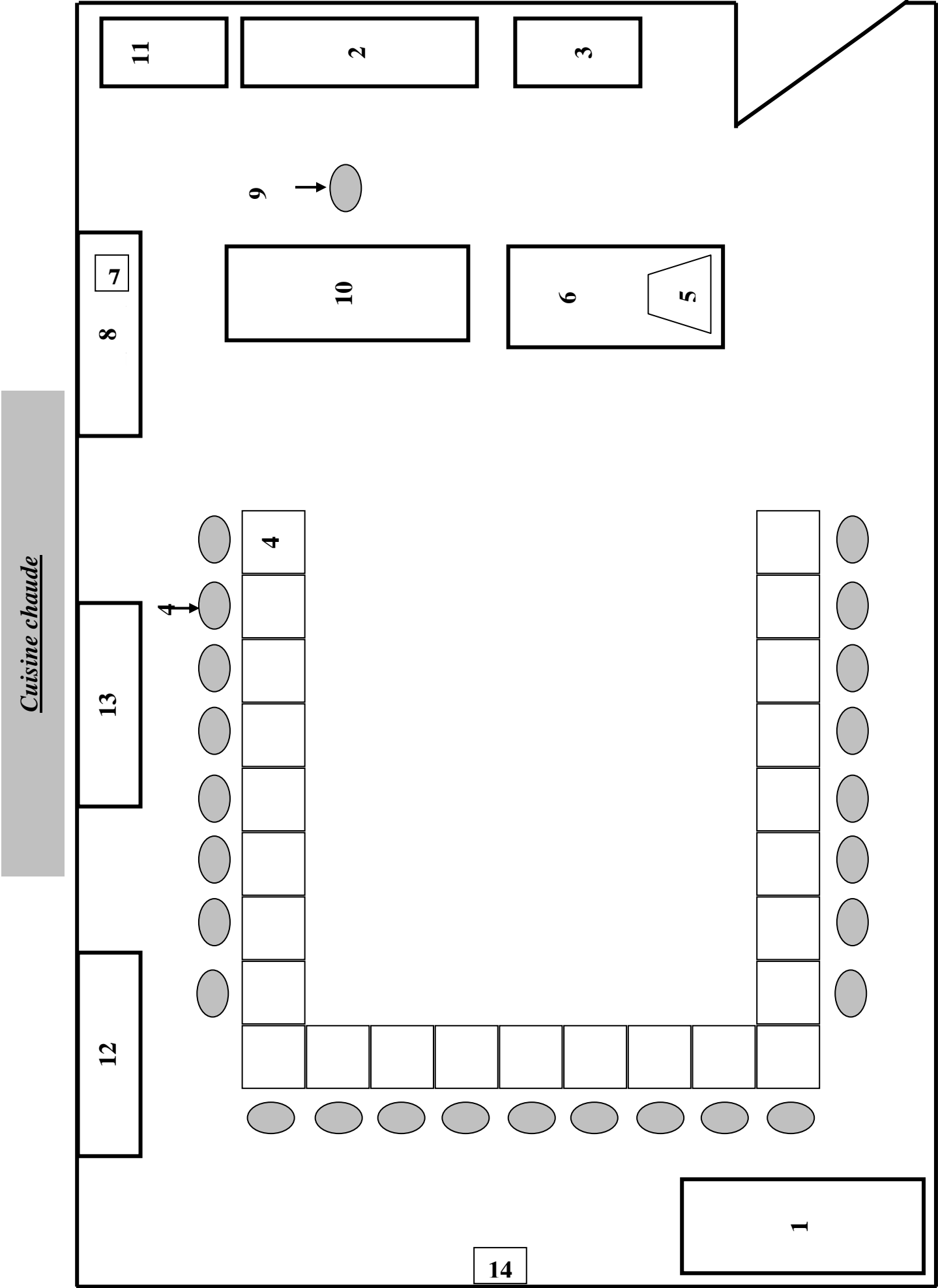
Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
<b>M0.01</b>	BOUCHERIE – VOLAILLE Bœuf				
				1328 kg	
<b>M0.02</b>	Veau			1032 kg	
<b>M0.03</b>	Mouton			1720 kg	
<b>M0.04</b>	Abats foie			2160 kg	
<b>M0.05</b>	Abats tête			4320 kg	
<b>M0.06</b>	Abats tripes			3600 kg	
<b>M0.07</b>	Poulet			17280 kg	
<b>M0.08</b>	Canard			8640 kg	
<b>M0.09</b>	Lapin			3600 kg	
<b>M0.10</b>	ŒUFS – CREMERIE Œufs				
				18000 pièce	
<b>M0.11</b>	Crème fraîche			30 L	
<b>M0.12</b>	Fromage			60 Kg	
<b>M0.13</b>	Lait			1440 L	
<b>M0.14</b>	LEGUMES ET DIVERS Tomate fraîche				
				600 Kg	
<b>M0.15</b>	Carotte			1920 kg	
<b>M0.16</b>	Pomme de terre			12 kg	
<b>M0.17</b>	Navet			720 kg	
<b>M0.18</b>	Haricot vert			1440 kg	
<b>M0.19</b>	Haricot blanc			480 kg	
<b>M0.20</b>	Petits pois			480 kg	
<b>M0.21</b>	Oignon			1440 kg	



<b>Code</b>	<b>Désignation</b>	<b>Caractéristiques</b>	<b>Type de local</b>	<b>Quant.</b>	<b>Observation</b>
<b>M0.22</b>	Riz			4800 Kg	
<b>M0.23</b>	Lentilles			480 Kg	
<b>M0.24</b>	Poireaux			600 Kg	
<b>M0.25</b>	Salade			1440 Kg	
<b>M0.27</b>	Beurre			450 Kg	
<b>M0.28</b>	Margarine			900 Kg	
<b>M0.29</b>	Fruits au sirop			240 Kg	
<b>M0.30</b>	Sucre			600 Kg	
<b>M0.31</b>	Farine			600 Kg	
<b>M0.32</b>	Couscous			400 Kg	
<b>M0.33</b>	Tomate concentré			600 Kg	

**Spécialité** : Cuisine traditionnelle**Catégorie 06** : Mobilier et équipement de bureau

Code	Désignation	Caractéristiques	Type de local	Quant.	Observation
ME.01	Tables pour élèves	En bois (0,65 x 0,60 x 0,70) m	Salle des cours théoriques	20	
ME.02	Chaises pour élèves	En bois, pied tubes métalliques	Salle des cours théoriques	20	
ME.03	Bureau pour prof.	En bois à « 2 » tiroirs	Salle des cours théoriques	01	
ME.04	Siège pour professeur	En bois ou en cuir réglable	Salle des cours théoriques	01	
ME.05	Armoire métallique	(2x 1,20 x 0,55) m à plusieurs étages		01	
ME.06	Porte manteaux	En bois 04 à 05 têtes		02	

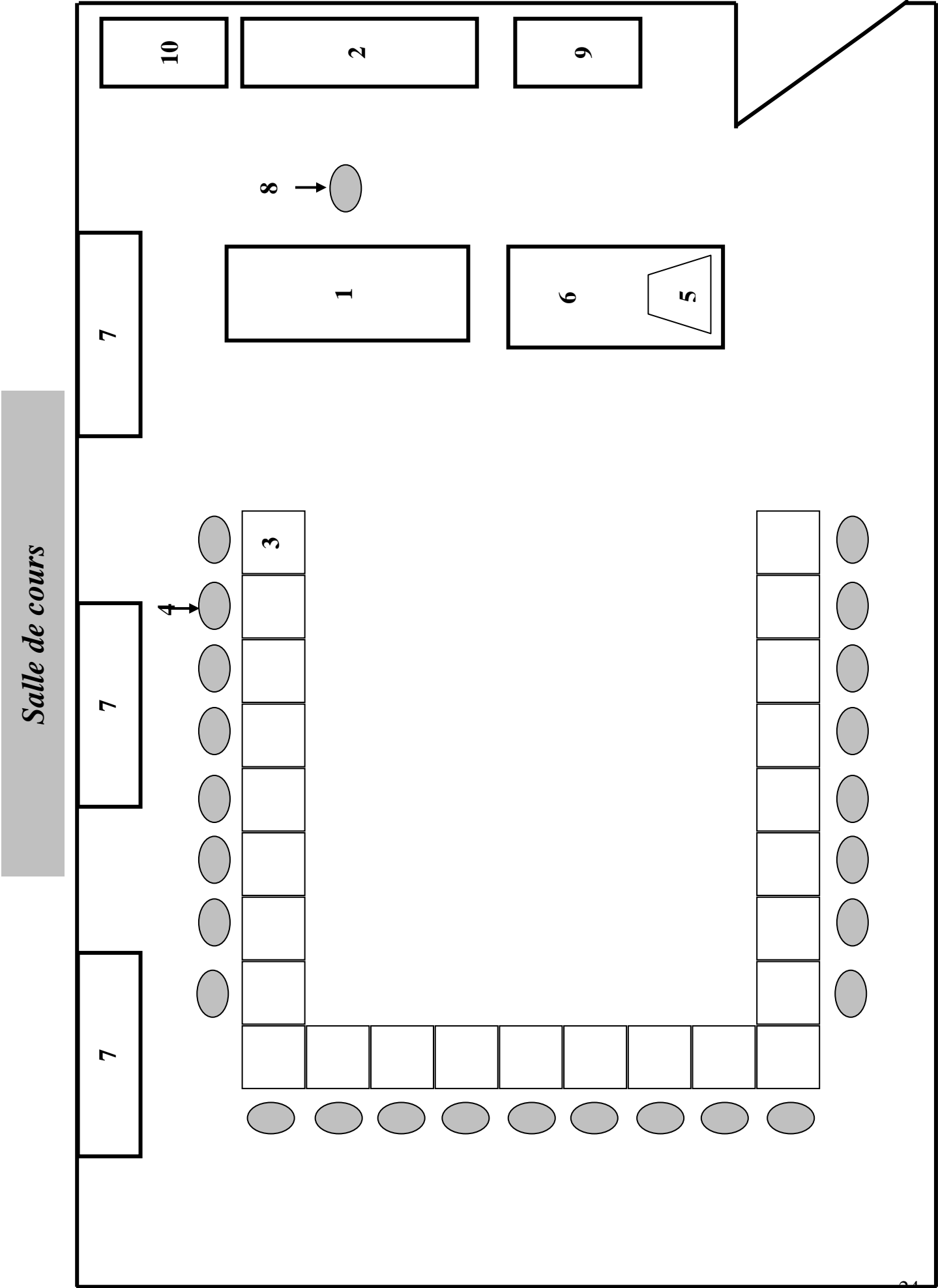


## **LEGENDE DU PLAN D'IMPLANTATION**

**« Atelier »**

**- Cuisine chaude -**

<b>N°</b>	<b>Désignation</b>	<b>Observation</b>
<b>01</b>	Postes de lavage et de tirage de vaisselles	
<b>02</b>	Fenêtres	
<b>03</b>	Armoires frigorifiques (5 portes)	
<b>04</b>	Stagiaires	
<b>05</b>	Feux de fourneaux	
<b>06</b>	Fourneaux de cuisine (2 feux) et fours	
<b>07</b>	Robinet d'eau	
<b>08</b>	Lavabo	
<b>09</b>	Chaise pour enseignant	
<b>10</b>	Bureau pour enseignant	
<b>11</b>	Armoire d'outillage et petits matériels divers	
<b>12</b>	Extincteur	
<b>13</b>	Congélateur	
<b>14</b>	Mur en parpaings	



**LEGENDE DU PLAN D'IMPLANTATION****(Salle de cours)**

<b>N°</b>	<b>DESIGNATIONS</b>	<b>OBS.</b>
<b>1</b>	Bureau enseignant avec tiroirs	
<b>2</b>	Tableau	
<b>3</b>	Tables d'élèves (des stagiaires)	
<b>4</b>	Chaises de stagiaires	
<b>5</b>	Rétroprojecteur	
<b>6</b>	Table pour rétroprojecteur	
<b>7</b>	Fenêtres	
<b>8</b>	Chaise de bureau d'enseignant	
<b>9</b>	Ecran de projection	
<b>10</b>	Armoire	