

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التكوين والتعليم المهنيين

Ministère de la Formation et de l'enseignement
Professionnels

Institut National
de la



المعهد الوطني
للتكوين المهني

Formation Professionnelle

PLAN D'EQUIPEMENT
PATISserie

Code HTO0702

Comité technique d'homologation

Visa N° 14/07/15

CAP

NIV II

2015

PLAN D'EQUIPEMENT

◆ PRESENTATION

- **BRANCHE PROFESSIONNELLE** : Hôtellerie - Tourisme
- **FAMILLE DE METIERS** :
- **SPECIALITE** : Pâtisserie
- **NIVEAU DE QUALIFICATION** : II
- **DUREE DE LA FORMATION** : 1224 Heures
- **NOMBRE DE STAGIAIRE** : 24

CANEVAS

SPECIALITE : Pâtisserie**CATEGORIE 1** : Machines, Appareils et Accessoires

Code	Désignations	Caractéristiques	Type de local	Quantité	OBS
MAA 1	Tour	- En marbre - Réfrigéré - de 5 x 1,5 m	Laboratoire	01	
MAA 2	Chambre de fermentation	- Capacité : 2 chariots	"	01	
MAA 3	Four de pâtisserie	- à 4 étages - T° 300°C	"	01	
MAA 4	Pétrin	- à 3 vitesses - Capacité 5 Kg	"	01	
MAA 5	Réfrigérateur	- Capacité 330 L	"	01	
MAA 6	Balance à aiguilles	- Capacité 0 à 05 kg	"	01	
MAA 7	Réchaud	- à 4 feux - à Gaz ou électrique	"	01	
MAA 8	Chambre froide			01	
MAA 9	Laminoir	- à deux tapis roulants - Avec grille de sécurité	"	01	
MAA 10	Batteur mélangeur	- Dimensions : 20 L. - Accessoires : fouet, bras, mélangeur	"	01	
MAA 11	Broyeuse à amandes	- Sur support à rouleau réglable - 800 x 600 x 1100 mm - Dim. rouleau : Ø : 150 mm Long : 300 mm	"	01	

			"		
--	--	--	---	--	--

SPECIALITE : Pâtisserie

CATEGORIE 2 : Outils et instruments

Code	Désignations	Caractéristiques	Type de local	Quantité	OBS
OI 1	Rouleau à pâtisserie	- En bois dur de différentes longueurs (40 à 80 cm de long.)	Laboratoire	12	
OI 2	Spatule	- En bois dur - En acier inoxydable (série de 4)	"	12	
OI 3	Coupe pâte	- Métallique	"	06	
OI 4	Fouet	- En acier inoxydable de différentes dimensions	"	06	
OI 5	Corne	- En plastique flexible (série de 5)	"	06	
OI 6	Couteau économe	- En acier inoxydable de 15 cm de long. Env.	"	24	
OI 7	Petit couteau d'offre	- En acier inoxydable de 15 cm de long. Env.	"	24	
OI 8	Couteau scie à entremet	En acier inoxydable de 25 cm de long. (un moyen et un grand)	"	02	
OI 09	Vide-pommes			06	
OI 10	Pince à tarte	- En acier inoxydable		03	
OI 11	Roulette à pâte	- Séries de 3 à 4	"	4 séries	
OI 12	Chinois	- En acier inoxydable	"	04	
OI 13	Saupoudreuse	En acier inoxydable	"	02	
OI 14	Rouleau pique pâte	- En plastique	"	03	

OI 15	Grilles à pied	- Ronds - Carrés 60 x 40 en acier inoxydable	"	05	
OI 16	Terrines	- En acier inoxydable (séries)	"	06	
OI 17	Casseroles	- Séries de 03 En acier inoxydable	"	4 séries	
OI 18	Cercles	De formes variées pour charlotte	"	06	
			"		
			"		

SPECIALITE : Pâtisserie

CATEGORIE 2 : Outils et instruments

Code	Désignations	Caractéristiques	Type de local	Quantité	OBS
OI 19	Poêlon à sucre	- En cuivre capacité 3 L.	Laboratoire	01	
OI 20	Pèse sirop		"	01	
OI 21	Thermomètre à sucre		"	01	
OI 22	Emporte pièces ou découpoirs	- Différentes modèles unis ou cannelés	"	02 de chaque	
OI 23	Douilles	- Différents numéros - ronds unis ou cannelées - Plate à bûche de Noël - A vermicelle - A saint honoré		03 03 03 03	
OI 24	Poche à dresser	- En plastique (séries de différents numéros)	"	12	
OI 25	Entonnoir	- En acier		06	
OI 26	Plaque de four	- Ronds ou carrées		20 à 30	
OI 27	Moule à savarin	- En téfal ou en cuivre	"	04	
OI 28	Moule à brioche A tête	- En téfal ou en cuivre	"	04	
OI 29	Moule à brioche	- En téfal ou en cuivre		04	

	nanterne		"		
OI 30	Moule à brioche mousseline	- En téfal ou en cuivre	"	04	
OI 31	Moule à kougelhof	- En téfal ou en cuivre	"	04	
OI 32	Moule à charlotte	- En téfal ou en cuivre	"	04	
OI 33	Moules à	- En téfal ou en cuivre		04	
OI 34	Verre mesureur	- Gradué (1L.)	"	02	
			"		
			"		
			"		
			"		

SPECIALITE : Pâtisserie

CATEGORIE 2 : Outils et instruments

Code	Désignations	Caractéristiques	Type de local	Quantité	OBS
OI 34	Moule à manqué	- Rond ou carré en cuivre	Laboratoire	04	
OI 35	Moule à pain de mie	- Carré ou rond	"	04	
OI 36	Moules à barquettes	- Unis ou cannelées Petit – en aluminium	"	50	
OI 37	Moules à petit four	- En aluminium		50	
OI 38	Cercles à tarte	- Séries de 4	"	2 séries	
OI 39	Plaques à madeleines	- En téfal	"	2 douzaines	
OI 40	Moules à	- Pyrex Arcopal			

	soufflet	Grand format Petit format		02 04	
OI 41	Brosse à farine	- A poils souples		06	
OI 42	Tamis	- Fin et moyen		06	
OI 43	Pinceaux	- Séries de 04		04 séries	

Code	Désignations	Caractéristiques	Type de local	Quantité	OBS
MO 1	Farine		Laboratoire	16 Kg	Par semaine
MO 2	Sucre	- Cristallisé (A.T) en sacs de 50 Kg. - Glace en paquet de 700 g.	"	8 Kg	
MO 3	Margarine	- Pour feuilletage en cartons de 10 Kg.	"	8 Kg	
MO 4	Beurre	En cartons de 10 Kg.	"	8 Kg	
MO 5	Huile	- De tournesol	"	5 L.	
MO 6	Miel	- Industriel - De marque : Nounours - En bidon de 3 kg	"	2 Kg.	
MO 7	Fondant	- En carton de 10 Kg	"	500 g	
MO 8	Pâte à glace (chocolat)	- En bidon de 5 Kg - Blache et noir	"	1 Kg	
MO 9	Nappage	- En bidon de 5 Kg	"	1 Kg	
MO 10	Sel	- Fin	"	100 g	
MO 11	Œufs	- En plateau de 30 œufs	"	5	
MO 12	Fruits	- En boîtes de conserve de 1 Kg (de chaque fruit)	"	2 Kg	
MO 13	Confitures	- En boîte de conserve de 1 Kg	"	1 Kg	
MO 14	Amandes	- Mondées - Effilées - En poudre	"	500 g	
MO 15	Colorants	- Rouge, vert, jaune - En sachets de 30 g	"	1	
MO 16	Arômes	- Artificiels - En petits flacons - Vanille, fraise - Noisette, banane	"	4 flacons	
MO 17	Cacao	- En poudre - En sacs de 1 Kg.	"	250 g.	

			"		
			"		

SPECIALITE : Pâtisserie

CATEGORIE 3 : Matière d'oeuvre

Code	Désignations	Caractéristiques	Type de local	Quantité	OBS
MO 18	Lait	- Boites de lait en poudre de 500 g	Laboratoire	2	
MO 19	Levure chimique	- En poudre, en vrac de 1 Kg.	"	100g.	
MO 20	Levure de bière	- En paquet de 500 g - Sèche, en grain	"	100 g	
MO 21	Fruits confits	- En boites		200 g.	
MO 22	Gélatine	- En feuilles ou en poudre	"	50 g	
			"		

CATEGORIE 4 : Matériel de sécurité

Code	Désignations	Caractéristiques	Type de local	Quantité	OBS
MS 1	Extincteur	- Capacité 5 Kg	Laboratoire	04	
MS 2	Chaussures de Sécurité	- Antidérapantes - En cuire - Avec une plaque métallique devant	"	24 paires	
MS 3	Gants	- Souples, fin - En plastique	"	24 paires	
MS 4	Masque de sécurité	- En coton ou toile		24	
MS 5	Torchon	- En coton absorbant	"	24	
MS 6	<u>La tenue réglementaire</u> :				
	- Toque	- En coton ou toile blanc	"	24	
	- Tablier	- " "		24	
	- Veste	- " "		24	
	- Pantalon	- En coton ou toile, blanc - Sans revers - Avec une poche sur le côté au dessous du genou pour ranger le couteau d'office	"	24	

Code	Désignations	Caractéristiques	Type de local	Quantité	OBS
MEB 1	Bureau	- En bois	Salle de cours	01	
MEB 2	Chaise pour professeur		Salle de cours	01	
MEB 3	Armoire	- En bois	Salle de cours	01	
MEB 4	Tableau	- Mural, magnétique blanc	Salle de cours	01	
MEB 5	Brosse	- A tableau magnétique blanc	Salle de cours	01	
MEB 6	Marqueur	- A tableau blanc de couleur noire ou bleu	Salle de cours	01/mois	
MEB 7	Tables pour stagiaires	- En bois - 50 x 60 cm	Salle de cours	24	
MEB 8	Chaises pour stagiaires		Salle de cours	24	
MEB 9	Planning mural	Métal	Salle de cours	01	

