

CAP

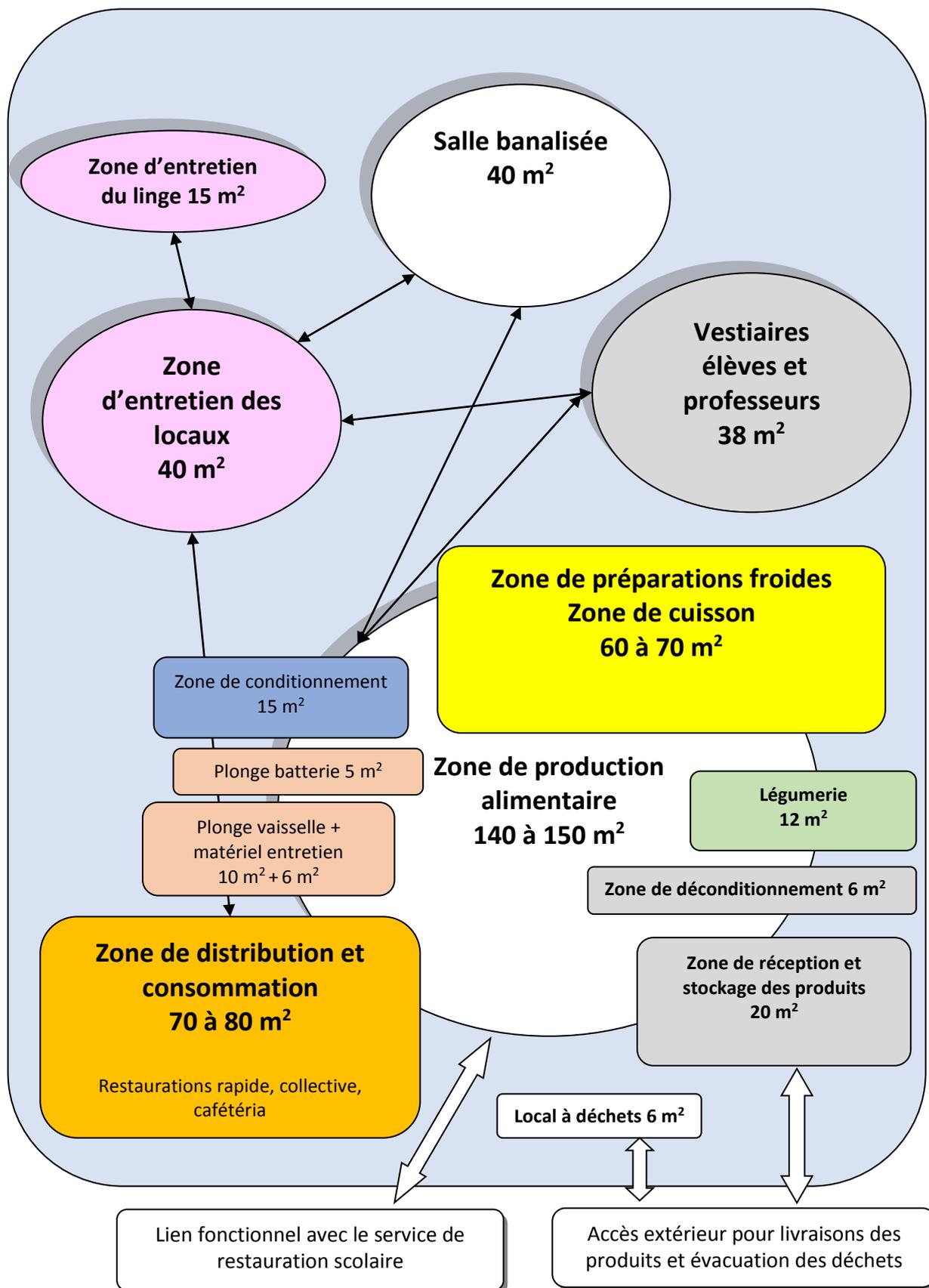
Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

GUIDE D'ÉQUIPEMENT

Ce guide d'équipement, proposé par Sabine CAROTTI, IGEN a été élaboré par :

Bénédicte SWIDERSKI, IEN Sciences biologiques et sciences sociales appliquées, académie de Lille
Catherine SERVEAU, IEN Sciences biologiques et sciences sociales appliquées, académie de Nantes
Francis SELLAM, IEN économie – gestion, académie de Paris
Nadège HUGOO, PLP biotechnologies santé environnement, académie de Lille
Sylvie MAGNIER, PLP biotechnologies santé environnement, académie de Lille
Virginie SCHENBERG-FRAUDEAU, PLP biotechnologies santé environnement, académie de Nantes

1. Organisation fonctionnelle du plateau technique



2. Caractéristiques techniques des locaux

Les revêtements des sols seront variés sur l'ensemble du plateau technique afin que les élèves puissent mettre en œuvre des techniques d'entretien sur des supports de différentes natures.

ZONE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE <i>A concevoir dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</i>	
Effectif usuel : 12 élèves	
Surfaces - espace production	140 à 150 m ² dont : - 20 m ² de réserves alimentaires et non alimentaires - 108 à 118 m ² d'espace technique prévoyant une zone pour : <ul style="list-style-type: none"> • opérations préliminaires (déconditionnement, légumerie) • préparations froides et cuisson • assemblage et conditionnement • lavage de la batterie de cuisine • lavage de la vaisselle - 6 m ² pour stockage du matériel d'entretien de la cuisine - 6 m ² pour le stockage des déchets 38 m ² de vestiaires
Hauteur sous plafond	2,50 m à 3 m
Implantation	En rez-de-chaussée (accès facile pour livraisons et évacuation des déchets)
Relation de proximité	Zone entretien des locaux Zone entretien du linge Service de restauration scolaire (liens fonctionnels) Salle banalisée
Revêtement de sol	Antidérapant, facile à entretenir Étanche à l'eau et résistant aux produits d'entretien
Alimentation électrique	Alimentation pour réseau électrique 230V monophasé Alimentation spécifique pour les matériels de cuisson
Réseaux	Téléphone : liaison interne avec les autres ateliers et l'accueil Informatique (logiciel de prise de commande - liaison avec la production)
Fluides	Eau froide et chaude pour chaque point d'eau (évier, lave mains) Siphons de sol
Ventilation	Ventilation mécanique forcée pour le renouvellement de l'air vicié et l'évacuation des odeurs

ZONE DE DISTRIBUTION - CONSOMMATION (Restaurations rapide, collective, cafétéria) <i>À concevoir dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</i>	
Effectif usuel : 12 élèves - 30 consommateurs	
Surfaces	70 à 80 m ²
Hauteur sous plafond	2,50 à 3 m
Implantation	Rez-de-chaussée
Relation de proximité	Zone production alimentaire Zone entretien des locaux Zone entretien du linge Salle banalisée
Revêtement de sol	Facile à entretenir

Alimentation électrique	Alimentation pour réseau électrique 230V monophasé Alimentation spécifique pour les matériels de la zone (bain-marie, étuve...) Nombreuses prises à prévoir (cf. liste du matériel de la zone de distribution)
Réseaux	Téléphone : liaison interne avec les autres ateliers et l'accueil Informatique (logiciel de prise de commande - liaison avec la production)

ZONE ENTRETIEN DES LOCAUX <i>À concevoir dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</i>	
Effectif usuel : 12 élèves	
Surfaces	40 m ²
Hauteur sous plafond	2,50 m à 3 m
Implantation	De préférence en rez-de-chaussée
Relation de proximité	Zone de distribution et consommation Zone entretien des locaux Zone entretien du linge Salle banalisée
Revêtement de sol	Facile à entretenir Étanche à l'eau et résistant aux produits d'entretien
Revêtement des murs	Murs peints lessivables avec parements pouvant supporter la fixation de supports
Alimentation électrique	Alimentation pour réseau électrique 230V monophasé
Réseaux	Téléphone : liaison interne avec les autres ateliers et l'accueil
Fluides	Eau froide et chaude pour chaque point d'eau (évier et vidoirs) Siphons de sol

ZONE ENTRETIEN DU LINGE <i>À concevoir dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</i>	
Effectif usuel : 12 élèves	
Surfaces	15 m ²
Hauteur sous plafond	2,50 à 3m
Implantation	Rez-de-chaussée de préférence
Relation de proximité	Zone production alimentaire Zone entretien des locaux
Revêtement de sol	Facile à entretenir Étanche à l'eau et résistant aux produits d'entretien
Alimentation électrique	Alimentation pour réseau électrique 230V monophasé Alimentation spécifique matériel lavage et séchage
Réseaux	Téléphone : liaison interne avec les autres ateliers et l'accueil
Fluides	Eau froide et chaude pour chaque point d'eau (évier, lave-mains)
Ventilation	Extraction des buées de séchage

SALLE BANALISÉE

À concevoir dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur

Effectif usuel : 12 élèves	
Surfaces	40 m ²
Hauteur sous plafond	2,50 à 3m
Implantation	Rez-de-chaussée de préférence
Relation de proximité	Zone de distribution et consommation Zone entretien des locaux
Revêtements de sols	Facile à entretenir
Alimentation électrique	Alimentation pour réseau électrique 230V monophasé Prises pour 5 postes informatiques (1 professeur + 4 élèves) Alimentation vidéo projecteur
Réseaux	Téléphone : liaison interne avec les deux autres ateliers Réseau informatique
Fluides	Eau froide et chaude sur la paillasse

3. Récapitulatif des surfaces

Zone	Surface
Unité fonctionnelle « Production et services »	288 à 308 m²
Zone de stockage et réception des produits alimentaires et non alimentaires	20 m ²
Zone de déconditionnement	6 m ²
Légumerie	12 m ²
Zone de préparations froides et cuisson	60 à 70 m ²
Plonge batterie	5 m ²
Zone de conditionnement	15 m ²
Zone de distribution et consommation (restaurations rapide, collective, cafétéria)	70 à 80 m ²
Plonge vaisselle	10 m ²
Zone de stockage du matériel d'entretien de la cuisine	6 m ²
Local à déchets	6 m ²
Salle banalisée (équipée de 5 postes informatiques + 1 imprimante)	40 m ²
Vestiaire filles +vestiaires garçons + sanitaires et douches	30 m ²
Vestiaire professeur + sanitaires	8 m ²
Unité fonctionnelle « Entretien »	55 m²
Zone d'entretien des locaux (stockage du matériel et des produits)	40 m ²
Zone d'entretien des matériaux souples utilisés en atelier	15 m ²

4. Equipement des différentes zones en matériels, petits matériels et consommables

La liste des matériels proposée ci-après est indicative, elle est dressée pour un groupe de 12 élèves.

Selon la configuration des locaux, les zones sont équipées de postes de lavage des mains, de centrale(s) murale(s) de lavage et de désinfection et des équipements de sécurité en nombre suffisant.

4.1 Equipement des zones en matériels

Désignation	Quantité
LOCAL À DÉCHETS	
Chariot de transport des poubelles (si nécessaire)	1
Container de tri (déchets recyclables, non recyclables...)	Selon le tri de la zone géographique

ZONE DE RÉCEPTION / STOCKAGE	
Armoire ou chambre froide (froid positif) :	3
- Viande, produits de la mer	
- Œufs, produits laitiers	
- Fruits et légumes	
Armoire ou chambre froide (froid négatif)	1
Armoire de rangement ou rayonnage (consommables)	À adapter au local
Balance (3 et 10 kg)	3
Chariot de manutention	1
Chariot en acier inoxydable	1
Couteau de sécurité ou cutter de sécurité	1
Paire de gants de sécurité	2
Plan de travail en acier inoxydable	1
Thermosonde	1

ZONE DE DÉCONDITIONNEMENT	
Douchette de décontamination	1
Ouvre-boîte professionnel	1
Paire de ciseaux	1
Plan de travail en acier inoxydable sur piétement ou roulettes	2

ZONE DE LÉGUMERIE	
Balance électronique 2 g à 5 kg	1
Centrale de décontamination des végétaux	1
Chariot en acier inoxydable	1
Dérouleur de film alimentaire	1
Éplucheuse à pommes de terre 5/6 kg	1
Essoreuse électrique 20 L	1
Essoreuse manuelle	1
Plan de travail en acier inoxydable sur roulettes	2
Plonge à légumes 2 ou 3 bacs avec égouttoir	1
Presse agrumes	1
Support sac poubelle mobile 100 L (pédale, couvercle)	1

Désignation	Quantité
ZONE DE PRÉPARATIONS FROIDES	
Armoire frigorifique (froid positif) 300 L	1
Batteur mélangeur 4 L avec accessoires	2
Bac évier avec égouttoir	1
Balance électronique 2 g / 5 kg	2
Blender	1
Cellule à refroidissement rapide 6 kg/h ¹	1
Chariot en acier inoxydable	1
Coupe-légumes + disques amovibles	1
Cutter robot	1
Dérouleur de film alimentaire	1
Échelle mobile norme GN, équipée	2
Mandoline	1
Placard mural suspendu en acier inoxydable	4
Plan de travail en acier inoxydable avec point d'eau	2
Stérilisateur à couteaux	1
Table de travail acier inoxydable avec rangement sur piétement ou roulettes	4
Trancheuse	1

ZONE DE CUISSON	
Balance électronique 2 g à 5 kg	2
Chariot chauffant ou armoire de maintien en température	1
Cuiseur à pâtes et riz électrique (8 L) (ou espace distribution rapide)	1
Four à air pulsé 6 niveaux + accessoires (rangements, grilles, plaques gastronomes, etc.)	1
Four mixte (chaleur sèche + vapeur) 6 niveaux + accessoires	1
Friteuse (ou sur la zone de distribution restauration rapide)	1
Grill (ou en zone de distribution)	1
Hotte avec extraction	1
Marmite à soupe	1
Mixeur plongeant	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 de travail en acier inoxydable fixes ou sur roulettes	6
Salamandre	1
Sauteuse basculante	1

ZONE DE CONDITIONNEMENT¹	
Armoire frigorifique (froid positif) 300 L	1
Balance électronique 2 g à 3 kg	2
Cellule à refroidissement rapide 8 kg/h ²	1
Chariot en acier inoxydable	1
Échelle mobile norme GN, équipée	1
Étiqueteuse	1
Machine sous-vide (petite capacité)	1
Placard mural suspendu en acier inoxydable	2
Table de travail acier inoxydable sur piétement (avec tiroirs) ou sur roulettes	2
Thermoscelleuse	1

1 La zone de conditionnement est utilisée aussi bien dans le cadre de la restauration collective que dans le cadre de la restauration rapide (préparation de la vente à emporter).

2 La cellule à refroidissement rapide fait partie des équipements pour le bon fonctionnement de la cuisine pédagogique, même si son utilisation ne fait pas partie des compétences exigées pour ce CAP.

En fonction des surfaces disponibles et/ou des locaux existants, les zones de distribution et de consommation pourront être organisées soit avec des espaces bien séparés « restauration collective ou de type cafétéria » et « restauration rapide », soit avec des espaces partagés qui prendront une configuration différente selon que l'on fonctionne sur l'un ou l'autre secteur (réorganisation du mobilier, mise en place de claustras, d'affichages...).

ZONE DE DISTRIBUTION	
<i>Espace restauration collective ou cafétéria</i>	
Armoire ou meuble réfrigéré	1
Caisse enregistreuse (à partager avec l'espace restauration rapide)	1
Chauffe-assiettes 40 assiettes	1
Chariot porte-assiettes (transport)	1
Chariot ou meuble bain marie (équivalent 3 cuves)	1
Distributeur serviettes jetables	1
Étuve ou compartiment chaud	1
Grill (ou en zone de préparation chaude)	1
Plan de travail en acier inoxydable sur piétement ou roulettes	1
Présentoir pour pain / couverts /verres	1
Tableau de présentation (menus, prix...)	A adapter aux besoins
Vitrine réfrigérée	1
<i>Espace restauration rapide</i>	
Appareil à hot-dog	1
Armoire réfrigérée à boissons	1
Pack caisse enregistreuse tactile et logiciel (à partager avec l'espace restauration collective)	1
Conservateur vitré à glaces	1
Étagère ou armoire de rangement	1
Four à micro-ondes	1
Gaufrier	1
Grill panini	1
Machine à café expresso et chocolat	1
Marmite à soupe	1
Mini-four	1
Outil numérique d'enregistrement des commandes ou logiciel spécifique	1
Plaque à crêpes	1
Support de communication	A adapter aux besoins
Vitrine ou comptoir réfrigérée	1

ZONE DE CONSOMMATION (capacité d'accueil environ 30 personnes)	
<i>Espace restauration collective ou cafétéria</i>	
Cafetière/thermos électrique de collectivité	1
Chaise	Selon configuration
Échelle de débarrassage des plateaux	1
Fontaine à eau	1
Four à micro-ondes	1
Panneau d'affichage	
Table	Selon configuration
<i>Espace Restauration rapide</i>	
Chaises	Selon configuration
Claustra mobile	Selon configuration
Échelle de débarrassage des plateaux ou poubelle snacking	1
Four à micro-ondes	1
Mange-debout et tabourets	Selon configuration
Panneau d'affichage	
Poubelle snacking	2
Support visuel de communication	Selon configuration
Table de 2, 4 ou 6 personnes	Selon configuration

ZONE PLONGE	
Espace entretien de la vaisselle	
Casier de lavage pour assiettes	2
Casier de lavage pour couverts vrac	1
Casier de lavage pour plateaux	1
Casier de lavage pour verres	1
Chariot à casier de lavage	1
Demi casier à couverts 8 cases	1
Lave-vaisselle à capot	1
Lave-verres	1
Plonge laverie 1 bac avec douchette, 2 égouttoirs	1
Plan de travail en acier inoxydable	1
Plan de travail en acier inoxydable avec trou vide ordures	1
Espace entretien de la batterie de cuisine	
Chariot en acier inoxydable	1
Échelle de stockage de la batterie	1
Plonge inox 2 bacs avec égouttoirs	1
Espace de stockage matériel entretien de la cuisine	
Étagère de rangement matériel d'entretien	1
Petit matériel pour le bionettoyage des surfaces et plans de travail (lavettes, raclettes, seaux)	Selon besoin
Support à balais lave-pont et raclettes	1

ZONE DE STOCKAGE DU MATÉRIEL D'ENTRETIEN ET DE REMISE EN ÉTAT DES LOCAUX	
Aspirateur à eau avec accessoires	2
Aspirateur à poussières avec accessoires	2
Armoire de stockage des produits	1
Bac de rangement du matériel sur roulettes	Selon besoin
Balai brosse agroalimentaire	6
Balai rasant (+franges coton/microfibres)	6
Balai trapèze	6
Chariot de lavage (2 seaux + presse)	2
Chariot multiservice complet avec seaux et presse	6
Doseur	6
Étagère de rangement	Selon besoin
Lavette (différentes couleurs)	En nombre suffisant
Monobrosse vitesse standard	3
- Brosse de nylon pour lavage	3
- Disque abrasif adapté au sol à entretenir	6
- Plateau d'entraînement	3
- Réservoir à eau / à produit de lavage	3
Mouilleur à vitres complet (support+cmanchon) ³	6
Nettoyeur vapeur	2
Perche télescopique pour raclettes à vitres ³	3
Pelle et balayette	6
Plan de travail avec 2 éviers bacs profonds	1
Prolongateur sur enrouleur (10m)	1
Pulvérisateur	6
Raclette 20 cm pour plan de travail	12
Raclette à sol 40 cm	6
Raclette à vitres 30 cm ³	6
Seau rectangulaire gradué (pour entretien vitres) ³	3
Seau rectangulaire 5 l gradué (au moins 2 couleurs différentes)	16

³ Le matériel d'entretien de la vitrerie est maintenu dans les équipements afin que les élèves puissent entretenir les locaux dédiés à leur section même si cette compétence ne fait pas partie des attendus en CAP.

Support balais	Selon besoin
Support disques	Selon besoin
Support tuyaux flexible aspirateur	Selon besoin
Vidoir ergonomique	2

ZONE D'ENTRETIEN DU LINGE

Armoire ou placard de rangement du linge propre	1
Bac à linge sale	2
Chariot de tri du linge sale	1
Lave-linge (linge de production/service – linge d'entretien des locaux)	2
Panier linge propre	4
Sèche-linge rotatif	1
Séchoir	1
Table de tri du linge (paillasse ou acier inox)	1

SALLE BANALISÉE

Armoire ou placard de rangement	1
Chaise	12
Chaise professeur	1
Bureau professeur avec poste informatique	1
Paillasse professeur avec évier	1
Postes informatiques avec mobilier adapté (pour les élèves)	4
Tables	12 places
Tableau blanc 3 volets	1
Tableau numérique	1
Vidéoprojecteur (en plafonnier)	1

4.2 Équipement des zones en petits matériels

Petit matériel	Diamètre - Taille	Production	Distribution Consommation
Matériel de cuisson			
Bac gastronorme inox avec couvercle	1/1 (53,5x32,5) Prof : 45	4	
Bac gastronorme inox avec couvercle	1/1 (53,5x32,5) Prof : 100	4	
Bac gastronorme inox avec couvercle	1/2 (26,5x32,5) Prof : 45	4	
Bac gastronorme inox avec couvercle	1/2 (26,5x32,5) Prof : 100	4	
Bac gastronorme inox avec couvercle	1/4 (26,5x18,2) Prof : 100	8	
Bac GN perforé inox	1/1	4	
Casserole ou russe	Ø 30	6	
Casserole ou russe	Ø 20	6	
Casserole ou russe	Ø 15	6	
Poêle à crêpes	Ø 24	6	
Rondeau avec couvercle	Ø 32	6	
Poêle	Ø 25	6	
Sauteuse	Ø 30	6	
Coutellerie			
Canneleur		4	
Ciseaux		3	1
Coupe-œufs en quartiers		2	
Coupe-œufs en rondelles		2	
Coupe pizza			2
Couteau à pain			2
Couteau à pain sur socle			1
Couteau à tomate		4	2
Couteau d'office		12	2
Couteau économe		12	
Couteau éminceur		12	
Fusil		1	
Vide-pomme		4	
Zesteur		2	
Couverts			
Assiette à dessert			40
Assiettes creuses			40
Assiettes plates			40
Bol			40
Coupelle			40
Couteau			40
Couvre assiette			20
Cuillère à café			40
Cuillère à entremets			40
Cuillère à soupe			40
Fourchette			40
Ménage (sel/poivre)			8
Pichet à eau			8
Plateau (adapté au lave-vaisselle)			30
Ramequin	Ø 8		30
Range-couverts 4 compartiments			2
Ravier			30
Saladier individuel			30
Tasse à café + sous tasse			30
Tasse à thé + sous tasse			20
Verre			40

Petit matériel	Diamètre - Taille	Production	Distribution Consommation
Divers			
Araignée	18 cm	2	
Bac GN polycarbonate avec couvercle	1/4 prof 200	8	
Bac GN polycarbonate avec couvercle	1/2 prof 100	2	
Bac GN polycarbonate avec couvercle	1/1 prof 100	3	
Bac GN polycarbonate avec couvercle	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	
Chinois inox	22 cm	2	
Corne à ramasser		12	
Couvert de service			12
Cuillère à glace			2
Douille polycarbonate	Lot de différentes tailles	4	
Écumoire	12 cm	6	
Emporte-pièces rond	Lot de différentes tailles	2	
Entonnoir		1	
Fouet inox	30 cm	12	
Louche	4 cm		4
	8 cm	3	2
	16 cm	6	
Manique silicone ou pince spéciale gastronorme		6 paires	
Maryse		6	
Moule à cake	27 cm	6	
Moule à manqué	Ø 26	6	
Moule à tarte	Ø 28	4	
Moule à tartelettes	Ø 8	34	
Moulin à légumes		2	
Passoire sur pieds	Ø 30	4	
Pince de service			4
Pince à spaghettis			2
Pinceau		6	
Planche à découper colorée (différenciation viande, légumes, poissons)		12	3
Plaque à pâtisserie		6	
Plaque à débarrasser	31 x 22	18	
Plaque silicone pour pâtisseries Individuelles (muffins, madeleines...)		6	
Presse-fruits		2	
Ramequin	Ø 8	24	
Rouleau à pâtisserie		2	
Saupoudreuse	Mailles fines	1	2
Spatule plate coudée			3
Spatule plate		6	
Spatule polycarbonate blanche		6	
Spatule/pelle ajourée		6	3
Thermomètre laser ou thermosonde		1	1
Tire-bouchon		1	1
Verre mesureur 1L, gradué		6	

4.3 Equipement des zones en consommables (liste indicative et non exhaustive)

Barquettes à couvercles de différentes contenances
Barquettes à opercule de différentes contenances
Charlottes-calots
Contenants de différentes formes (pots, saladiers, coupes dessert ...)
Emballages pour vente à emporter (sacs à sandwich, gobelets ...)
Etiquettes
Film alimentaire
Gants à usage unique
Lingettes désinfectantes
Masques à usage unique
Matériel pour plat témoin
Papier cuisson, papier aluminium
Poches à douille à usage unique
Serviettes à usage unique
Supports carton (carrés ou parts de tarte)
Tests pour bains de friture
...