

Cuisine

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Document de travail

Québec 

Cuisine

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Formation professionnelle et technique
et formation continue

Direction générale de la formation
professionnelle et technique

Équipe de production

Coordination

André Vincent

Responsable de l'ingénierie de la formation

Dominique Beaussier

Responsable de secteurs de formation

Direction générale de la formation

professionnelle et technique

Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Analyse d'incidences financières

Marlène Bergeron

Responsable des analyses d'incidences

Direction de la gestion sectorielle des ressources

Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Révision linguistique

Sous la responsabilité du Service des publications

du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Mise en page et édition

Sous la responsabilité de la Direction générale des programmes

et du développement du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Version 17 mars 2004

Révisée 03 octobre 2008

Remerciements

La production du présent document a été possible grâce à la collaboration de nombreuses personnes. Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) remercie les personnes dont les noms apparaissent ci-dessous, qui ont participé à l'élaboration de ce document.

Monsieur David Sagot

Enseignant

Commission scolaire des Laurentides

Madame Lyne Bélanger

Enseignante

Commission scolaire Marie-Victorin

(au moment de la collaboration)

Madame Guylaine Simard

Responsable de la médiathèque

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Avant-propos

Le *Guide d'organisation* comprend des données de nature administrative, pédagogique, technique et financière, structurées de façon à faciliter l'organisation des différentes ressources nécessaires à la mise en œuvre des programmes de formation professionnelle. On y trouve, en particulier, des listes visant à combler les besoins inhérents au programme d'études en matière de modes d'organisation, de ressources humaines, de mobilier, d'appareillage et d'outillage, de ressources matérielles et d'aménagement des lieux.

Ces renseignements proviennent de données obtenues auprès de différents services dans les commissions scolaires, de directions du MELS, d'autres instances publiques ou parapubliques, comme la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST), et même de différents fournisseurs de matériel et d'équipement. Le *Guide d'organisation* a sa place parmi l'ensemble de documents qui balisent l'une ou l'autre des phases d'élaboration des programmes d'études de formation professionnelle.

Documents liés à l'élaboration des programmes d'études

A- Recherche et planification

- *Plan triennal*
- *Portrait du secteur*
- *Étude préliminaire*

B- Production de programmes d'études

- *Rapport d'analyse de la situation de travail*
- *Détermination des compétences*
- *Validation du projet de formation*
- *Définition des objectifs opérationnels*

C- Soutien des programmes d'études

- *Guide d'organisation*
- *Tableau des spécifications (TS) pour l'évaluation des apprentissages*

Table des matières

Introduction	1
1 Modes d'organisation	3
1.1 Présentation	3
1.2 Choix des modes d'organisation	3
1.2.1 Compétences	3
1.2.2 Synthèse du programme d'études	4
1.2.3 Logigramme du programme d'études Cuisine	5
1.2.4 Échéancier	6
1.2.5 Critères d'amissibilité	8
1.3 Promotion du programme d'études	8
1.4 Dispositif d'enseignement	9
1.4.1 Organisation de stages en milieu de travail	9
2 Ressources humaines	11
2.1 Présentation	11
2.2 Compétences et expérience professionnelles	11
2.3 Perfectionnement	11
2.4 Autres ressources	13
3 Mobilier, appareillage et outillage	15
3.1 Présentation	15
3.2 Définitions	15
3.2.1 Mobilier	15
3.2.2 Appareillage et outillage	15
3.3 Établissement de la liste des besoins	16
3.4 Liste des besoins	17
3.5 Liste et coût du mobilier, de l'appareillage et de l'outillage	18
4 Ressources matérielles	31
4.1 Présentation	31
4.2 Définitions	31
4.3 Matériel didactique	32
4.4 Exclusions	32

4.5	Établissement de la liste des ressources matérielles.....	32
4.6	Liste des besoins	33
4.7	Liste et coût des ressources matérielles.....	34
4.8	Documentation utile	40
5	Aménagements physiques	43
5.1	Présentation	43
5.2	Établissement de la liste des besoins.....	43
5.3	Inventaire des aménagements existants.....	44
5.4	Plan et légende	45

Introduction

Nature et contenu

Le *Guide d'organisation* est un document à caractère informatif produit par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport et diffusé dans le réseau scolaire public et privé. Il fait partie de la catégorie des documents de soutien à la mise en œuvre des programmes de formation professionnelle qui accompagnent chaque nouveau programme d'études. Son contenu, qui oriente la préparation organisationnelle et matérielle d'un programme, couvre les rubriques suivantes :

- modes d'organisation à prévoir pour la mise en œuvre d'un programme d'études donné;
- ressources humaines (RH);
- mobilier, appareillage et outillage (MAO);
- ressources matérielles (RM) :
 - > matières premières et services de soutien;
 - > matériel didactique;
- aménagement des lieux de formation.

Destinataires

Les utilisatrices et utilisateurs du *Guide d'organisation* sont avant tout les gestionnaires et les responsables de la formation professionnelle dans les commissions scolaires. On compte parmi ces personnes des enseignantes et enseignants, des chefs de groupes, des conseillères et conseillers pédagogiques, des directrices adjointes et directeurs adjoints, ainsi que des coordonnatrices et coordonnateurs de la formation professionnelle.

1 Modes d'organisation

1.1 Présentation

La première partie du présent guide propose des suggestions visant à faciliter l'organisation d'un certain nombre d'actions préalables à l'offre de formation en cuisine, notamment la promotion du programme d'études, l'organisation sur le plan pédagogique et le recrutement des effectifs scolaires, jeunes et adultes. Elle traite aussi des particularités du dispositif d'enseignement.

1.2 Choix des modes d'organisation

1.2.1 Compétences

Afin d'orienter la sélection des modes d'organisation appropriés, le tableau de la page suivante dresse la liste des compétences du programme d'études *Cuisine* en indiquant les renseignements suivants :

- le code SESAME;
- le numéro de chaque compétence et son titre;
- la durée de la compétence et le nombre d'unités qui seront portées au dossier de l'élève.

La durée de chaque compétence est évaluée en fonction des heures à consacrer aux activités d'apprentissage, d'intégration, d'évaluation formative et de sanction, ainsi qu'aux activités d'enrichissement ou d'enseignement correctif.

1.2.2 Synthèse du programme d'études

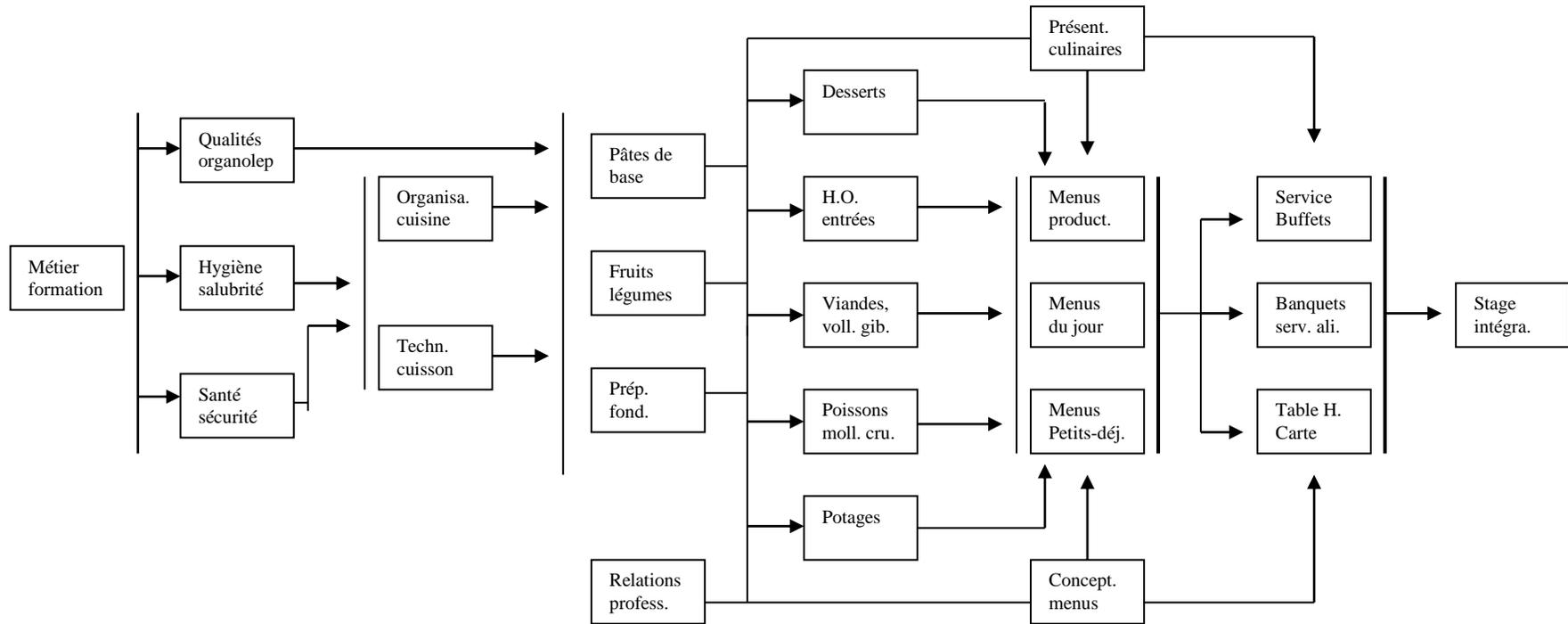
Nombre de compétences : 24
Durée en heures : 1 470
Valeur en unités : 98

Cuisine
Code du programme : 5311

Titre	Code	Compé- tence	Durée	Unités
Métier et formation	404532	1	30	2
Hygiène et salubrité alimentaires	404542	2	30	2
Santé et sécurité	404552	3	30	2
Qualités organoleptiques des aliments	404563	4	45	3
Techniques de cuisson	404572	5	30	2
Organisation de la cuisine	404582	6	30	2
Fruits et légumes	404594	7	60	4
Préparations fondamentales	404606	8	90	6
Relations professionnelles	404612	9	30	2
Mise en place des potages	404623	10	45	3
Pâtes de base	404634	11	60	4
Mise en place des viandes, des volailles et des gibiers	404647	12	105	7
Mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés	404656	13	90	6
Mise en place des hors-d'œuvre et des entrées	404664	14	60	4
Mise en place des desserts	404677	15	105	7
Conception de menus	404684	16	60	4
Service des petits déjeuners	404694	17	60	4
Présentations culinaires	404703	18	45	3
Service des menus du jour	404714	19	60	4
Service des menus de production	404723	20	45	3
Production pour les banquets et les services alimentaires	404735	21	75	5
Service des buffets	404743	22	45	3
Service des menus table d'hôte et à la carte	404759	23	135	9
Intégration au milieu de travail	404767	24	105	7

* Une unité équivaut à quinze heures.

1.2.3 Logigramme du programme d'études Cuisine



1.2.4 Échéancier

9

COMPÉTENCE	SEMAINE	hrs	SEMAINE																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Métier et formation		30																									
2. Hygiène et salubrité alimentaires		30																									
3. Santé et sécurité		30																									
4. Qualités organoleptiques des aliments		45																									
5. Techniques de cuisson		30																									
6. Organisation de la cuisine		30																									
7. Fruits et légumes		60																									
8. Préparations fondamentales		90																									
9. Relations professionnelles		30																									
10. Mise en place des potages		45																									
11. Pâtes de base		60																									
12. Mise en place des viandes, des volailles et des gibiers *		105																									
13. Mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés		90																									
14. Mise en place des hors-d'œuvre et des entrées		60																									
15. Mise en place des desserts		105																									
16. Conception de menus		60																									
17. Service des petits déjeuners		60																									
18. Réaliser des présentations culinaires		45																									
19. Service des menus du jour		60																									
20. Service des menus de production		45																									
21. Production pour les banquets et les services alimentaires		75																									
22. Service des buffets		45																									
23. Service des menus table d'hôte et à la carte *		135																									
24. Intégration en milieu de travail		105																									

Séquence d'apprentissage et d'évaluation

* Évaluation ministérielle

Nombre d'heures par semaine : 30

COMPÉTENCE	SEMAINE	hrs	SEMAINE																							
			26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49
1. Métier et formation		30																								
2. Hygiène et salubrité alimentaires		30																								
3. Santé et sécurité		30																								
4. Qualités organoleptiques des aliments		45																								
5. Techniques de cuisson		30																								
6. Organisation de la cuisine		30																								
7. Fruits et légumes		60																								
8. Préparations fondamentales		90																								
9. Relations professionnelles		30																								
10. Mise en place des potages		45																								
11. Pâtes de base		60																								
12. Mise en place des viandes, des volailles et des gibiers *		105																								
13. Mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés		90																								
14. Mise en place des hors-d'œuvre et des entrées		60																								
15. Mise en place des desserts		105																								
16. Conception de menus		60																								
17. Service des petits déjeuners		60																								
18. Réaliser des présentations culinaires		45																								
19. Service des menus du jour		60																								
20. Service des menus de production		45																								
21. Production pour les banquets et les services alimentaires		75																								
22. Service des buffets		45																								
23. Service des menus table d'hôte et à la carte *		135																								
24. Intégration en milieu de travail		105																								

Séquence d'apprentissage et d'évaluation

* Évaluation ministérielle

Nombre d'heures par semaine : 30

1.2.5 Critères d'admissibilité

Les conditions d'admission dans le programme d'études *Cuisine* correspondent aux exigences des entreprises et à la réalité du marché du travail.

Outre les exigences minimales à satisfaire, les critères d'admissibilité sont ceux d'un programme d'études menant à l'obtention d'un diplôme d'études professionnelles (DEP), tels que définis dans le *Règlement sur le régime pédagogique*. On trouve également comme critères de sélection souhaitables des qualités particulières :

- habiletés psychomotrices :
 - utilisation d'outils, d'appareils et d'instruments spécialisés;
 - degré de coordination (vue, main, pied);
- habiletés perceptuelles :
 - habiletés visuelles;
 - habiletés olfactives;
- attitudes :
 - souci de la qualité et de la production, esprit d'équipe;
- habitudes :
 - automatismes physiques et mentaux.

De plus, il est préférable que les futurs élèves du programme d'études présentent les caractéristiques suivantes :

- être en mesure de travailler en position debout;
- ne présenter aucun problème de dos ou de jambes et ne souffrir d'aucune maladie transmissible par contact direct ou indirect;
- ne présenter aucun problème pouvant limiter la dextérité manuelle et gestuelle exigée par le métier;
- être en mesure de distinguer les couleurs;
- être d'un naturel aimable, avoir de la facilité à communiquer et aimer travailler auprès du public;
- avoir une connaissance minimale des différents aspects du métier, comme les tâches, les conditions de travail, les perspectives de carrière, etc.;
- avoir une connaissance minimale des exigences de la formation telles que le rythme des études, les domaines de connaissances, les études à domicile, le perfectionnement individuel, etc.

1.3 Promotion du programme d'études

Il est recommandé au personnel des services d'orientation et des services d'accueil et d'aide, ainsi qu'au personnel responsable des séances d'information scolaire et professionnelle de se référer à la documentation existante en cuisine afin de promouvoir le métier et la formation. Le document intitulé *Rapport d'analyse de la situation de travail* et les sources d'information complémentaires, entre autres, le site Internet de l'Inforoute FPT, seront utilisés pour faire connaître la formation en cuisine. Les établissements d'enseignement peuvent concevoir un plan de recrutement d'effectifs et de promotion du programme d'études.

1.4 Dispositif d'enseignement

1.4.1 Organisation de stages en milieu de travail

Au moment d'organiser un stage, en plus des activités prévues dans le programme d'études *Cuisine*, il y a lieu de :

- s'inspirer du programme d'études *Cuisine* pour définir le contenu du stage, en déterminer les préalables et établir les modes d'évaluation que devra utiliser l'entreprise;
- déterminer les contraintes associées au stage (périodes de l'année, quarts de travail, travail de fin de semaine);
- préparer un contrat type ou une entente type liant l'entreprise et l'établissement d'enseignement;
- fournir les garanties d'assurance responsabilité exigibles;
- dégager les ressources budgétaires permettant de rembourser :
 - les cotisations à la CSST;
 - les frais de déplacement et de repas du personnel d'encadrement du stage;
- planifier les attributions du personnel d'encadrement du stage.

L'encadrement du stage doit faire partie de la tâche d'une enseignante ou d'un enseignant de l'élève, non seulement à cause de la portion de la compétence consacrée aux nouveaux apprentissages, mais également à cause des exigences de l'objectif de premier niveau.

L'organisation d'un stage exige un travail préalable qui peut être assumé par une enseignante ou un enseignant du secteur de formation ou par d'autres personnes. La planification générale d'un stage peut comprendre les activités suivantes :

- déterminer les caractéristiques que doivent présenter les entreprises susceptibles d'accepter des stagiaires, telles que le type d'entreprise (sa grosseur, sa localisation, le nombre d'employés, le type de clientèle, les services offerts, etc.);
- répertorier les entreprises de la région présentant les caractéristiques déterminées;
- préparer un dossier dans lequel sont décrits le programme d'études, les compétences acquises par les élèves au moment d'aller en stage, les activités ou les tâches qu'elles ou ils sont susceptibles de faire, les objectifs et les conditions de réalisation et d'encadrement du stage, le rôle et les responsabilités de l'entreprise et de la personne en charge de la ou du stagiaire, etc.;
- rencontrer les propriétaires ou les responsables des entreprises répertoriées et présenter le dossier; dresser une liste des entreprises prêtes à recevoir des stagiaires; maintenir un contact constant avec les responsables;
- préparer un modèle d'entente qui pourra servir aux enseignantes et aux enseignants de même qu'aux élèves pour négocier les conditions de réalisation du stage et préciser les attentes de l'entreprise, celles de la ou du stagiaire et celles de l'enseignante ou de l'enseignant responsable du stage;
- préparer un modèle de rapport d'évaluation du lieu de stage, qui sera rempli par l'enseignante ou l'enseignant après sa rencontre avec la ou le stagiaire sur les lieux de travail et qui servira à la mise à jour de la liste des lieux de stage potentiels.

L'élaboration d'un plan de formation en alternance travail-études offre des possibilités intéressantes aux élèves inscrits au programme d'études. Cette stratégie éducative permet aux élèves d'obtenir une formation qui s'approche davantage de la réalité du monde du travail. La création d'un partenariat entre les centres de formation et les entreprises est nécessaire et avantageuse. Pour les centres de formation, cela permettrait de mieux répartir les apprentissages sur des équipements disponibles en nombre restreint. Pour les entreprises, l'intégration des finissantes et des finissants serait facilitée. De plus, les partenaires peuvent concevoir un modèle de stage adapté à leurs besoins respectifs en autant que celui-ci respecte les exigences de ce type de formation.

2 Ressources humaines

2.1 Présentation

La réussite de la mise en œuvre du programme d'études *Cuisine* dépend en grande partie des compétences et de l'expérience professionnelles du personnel enseignant. En plus du personnel enseignant, il sera parfois souhaitable de recourir aux services de spécialistes du métier.

La présente partie du guide reprend certaines données qu'il importe de considérer au moment de la sélection du personnel ou de l'attribution des tâches au personnel déjà en place. On y indique également les domaines dans lesquels on recommande que le personnel participe à des activités de perfectionnement.

2.2 Compétences et expérience professionnelles

Pour former une équipe d'enseignantes et d'enseignants efficace, on doit tenir compte de l'équation entre les caractéristiques des compétences du programme d'études et l'expérience acquise dans la profession.

À titre indicatif, les enseignantes et les enseignants en cuisine devraient posséder les compétences suivantes :

- une formation en cuisine dans un établissement reconnu;
- une expérience de travail significative en cuisine;
- des compétences pédagogiques;
- posséder une vaste connaissance de la cuisine et des métiers connexes, de la structure du marché du travail en cuisine et des domaines associés;
- montrer de l'intérêt pour le perfectionnement personnel et la mise à jour des connaissances (cours, congrès, stages, lecture, etc.).

De plus, l'affectation prioritaire du personnel enseignant dans son champ de compétence constitue un élément additionnel assurant la qualité de l'enseignement.

2.3 Perfectionnement

Les projets de perfectionnement du personnel doivent être compatibles avec les objectifs prévus dans le programme d'études et les stratégies figurant dans les documents d'évaluation.

Le perfectionnement pourrait porter notamment sur les aspects suivants :

- Métier et formation
 - Évolution technique
 - Principaux changements
- Hygiène et salubrité alimentaires
 - Règles d'hygiène dans la manipulation des aliments
 - Méthodes d'inspection basée sur le risque (IBR)
 - Allergies alimentaires
 - Normes HACCP

- Qualités organoleptiques des aliments
 - Évaluation sensorielle des aliments
 - Propriétés physico-chimiques des aliments
 - Effet des réactions physico-chimiques des aliments durant l'application des techniques alimentaires
- Techniques de cuisson
 - Différents types de cuisson possibles
- Conception de menus
 - Nutrition (alimentation rationnelle)
 - Conception de menus équilibrés
- Service des menus de production
 - Cuisine différée
 - Utilisation des équipements de cuisine de production
- Organisation d'une cuisine
 - Système organisé de gestion du temps
- Présentations culinaires
 - Techniques de présentation à l'assiette
- Santé et sécurité
- Service des menus de production
- Présentations culinaires

Les étapes de perfectionnement sont habituellement planifiées en sessions de formation pratique de courtes durées.

2.4 Autres ressources

Durant l'enseignement des compétences du programme d'études, il est utile et souhaitable d'avoir recours, de façon ponctuelle, au savoir-faire de personnes ayant une bonne expérience de la cuisine.

Le personnel des services alimentaires, des restaurants, des hôtels, des auberges et des diverses associations professionnelles est généralement très ouvert à ce type d'approche. Ces rencontres avec des spécialistes sont une bonne occasion pour l'élève de prendre conscience de la réalité du milieu de travail et de ses exigences, et pour les membres du personnel enseignant de mettre à jour leurs connaissances et de valider leur enseignement.

Il serait également avantageux d'organiser des rencontres avec différents spécialistes du métier dans les nombreux domaines de la cuisine.

3 Mobilier, appareillage et outillage

3.1 Présentation

Les commissions scolaires autorisées à mettre en œuvre le programme d'études *Cuisine* ont la responsabilité de fournir à leurs établissements d'enseignement le matériel nécessaire à l'atteinte des objectifs visés.

À cette fin, le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport met à leur disposition une liste du mobilier, de l'appareillage et de l'outillage (MAO) nécessaires à la mise en œuvre de ces programmes d'études.

Le MAO dont il s'agit consiste en des biens dont la durée d'utilisation est égale ou supérieure à cinq ans. À titre indicatif, les catégories indiquées dans la section suivante peuvent servir à l'organisation de l'enseignement du programme d'études.

3.2 Définitions

3.2.1 Mobilier

Le mobilier est constitué de l'ameublement mobile et non intégré aux bâtiments (chaises et pupitres, bureaux, tables de travail, fauteuils, etc.).

3.2.2 Appareillage et outillage

– *Appareils, machines et équipement lourd*

Ensemble de mécanismes ou de pièces servant à exécuter un travail, à observer un phénomène, à prendre des mesures, ou encore à utiliser de l'énergie pour transformer une matière première en un produit donné.

Exemples : une perceuse à colonne, un tour, une filière motorisée, une scie à ruban, etc.

– *Outils et instruments*

Objets fabriqués servant à agir sur la matière, à exécuter un travail, à faire une opération ou à prendre des mesures, et qui peuvent être mus manuellement ou mécaniquement.

Exemples : un tournevis, des ciseaux, des ustensiles, un micromètre, etc.

– *Accessoires et équipement léger*

Tout objet qui complète un appareil, un équipement, une machine ou un engin.

Exemples : un cric et une manivelle (accessoires d'automobiles), une règle à conicité (accessoire pour un tour), une rallonge électrique, etc.

– *Accessoires et équipement de sécurité*

– *Appareils et matériel audiovisuels et informatiques*

Exemples : un projecteur, un micro-ordinateur, un film, un diaporama, un logiciel ou un didacticiel (version initiale, mise à jour ou version améliorée), une cassette vidéo, un transparent, un vidéodisque, etc.

3.3 Établissement de la liste des besoins

La liste des besoins en matière de MAO a été établie à l'aide de la documentation appropriée telle que les guides d'organisation des programmes d'études précédents, les catalogues et les listes de prix de différents fournisseurs. Il faut toutefois donner priorité aux considérations suivantes lors de la sélection du matériel :

- le niveau des compétences visées par le programme d'études;
- le coût d'installation et d'utilisation ainsi que le coût des accessoires, en tenant compte des instructions des fabricants et de la CSST en ce qui a trait :
 - à l'alimentation et à l'installation électriques;
 - à l'aspiration et à l'évacuation des gaz et des poussières;
 - aux zones de sécurité et au fonctionnement sécuritaire du matériel (garde-frein, instruments personnels de sécurité, etc.);
- la qualité du service après-vente pour l'entretien et la facilité de renouvellement des pièces (fabrication québécoise, canadienne ou nord-américaine).

Les renseignements figurant dans la liste pourraient comprendre les aspects suivants :

- description de l'article, avec commentaires au besoin :
 - capacité;
 - résistance;
 - besoins énergétiques;
 - degré d'automatisation;
 - renseignements sur les accessoires;
 - dimensions;
 - modes d'acquisition autres que l'achat :
 - location,
 - emprunt,
 - partage,
 - matériel usagé;
- type de salle nécessaire;
- quantité (pour un groupe d'élèves dont le nombre est conforme aux dispositions de la convention collective en vigueur);
- coût unitaire et coût total;
- durée d'utilisation (cinq ans ou plus).

3.4 Liste des besoins

Le tableau suivant présente la liste des besoins en ce qui concerne le mobilier, l'appareillage et l'outillage.

Exemple :

Four à convection électrique 17.67 KW

avec lieu de rangement 208-240 V. 38, 44, 56 pouces

Commande transistorisée.

La colonne « Durée de vie » permet aux gestionnaires des commissions scolaires d'estimer les budgets annuels approximatifs qui permettront d'assurer le maintien et le remplacement de l'équipement nécessaire à la mise en œuvre du programme d'études.

Les coûts indiqués dans le tableau étaient valides en 2004.

3.5 Liste du mobilier, de l'appareillage et de l'outillage

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Armoire de rangement métallique. 4 tablettes, avec serrure.	3	897	35,88
Bureau d'ordinateur pour le personnel enseignant.	1	250	12,5
Bureau pour le personnel enseignant.	2	864	34,56
Chaise de bureau pour le personnel enseignant.	2	350	14
Chaise ergonomique pour ordinateur.	1	150	7,5
Chaise pour élève.	20	600	30
Classeur avec serrure	2	892	35,68
Table pour le personnel enseignant, 76.2 cm x 152.11 cm.	2	350	17,5
Table pour imprimante	1	50	3,33
Table de travail pour élève. Structure métal, dessus stratifié.	20	1000	50
Table de travail, acier inoxydable. 2 tablettes ouvertes. Dimensions 1220 mm.	3	3180	127,2
Table de travail, acier inoxydable. 2 tablettes ouvertes. Dimension: 1830 mm.	1	1590	63,6
Table de travail, dessus érable lamellé. 1 3/4 po . 34 po x 72 po x 30 po. 2 tiroirs, tablette au centre acier inox. Côtés fermés, acier galvanisé. Option : acier inox complet.	7	18550	927,5
Table de travail, dessus érable lamellé. 1 3/4 po. Tablette acier inox à la base, 1 tiroir 34 po x 60 po x 30 po.	1	1165	58,25
Aiguille à viande 12 po, acier inoxydable.	2	10	0,96
Aiguise-couteaux, ¼ H.P., 110 V, Avec courroie d'oxyde alumineux. Prévoir achat de ruban.	1	495	49,5
Araignée (écumoire de mailles). Diam : 7 po. Long: 20 po.	2	10	1,43
Araignée (écumoire de mailles). Diam : 9 po. Long: 23 po.	2	12	1,74
Armoire réfrigérée, acier inoxydable. intérieur et extérieur. Compresseur sur le dessus. 1 H.P. 3 portes, 50 pi³. Serrure de portes. Garantie optionnelle.	1	11000	733,33
Assiette à tartes 10 3/4 po x 1 po, aluminium.	24	60	12
Balance à pâtisserie à plateau. Mesure S.I. Pouvant peser jusqu'à 10 Kg. Comprend: récipients, tasses, etc.	1	600	60
Balance de laboratoire. pouvant peser de 1 g à 100 g.	1	106	15,14
Balance de réception, modèle à roulettes. Capacité: 1000 lbs – 500 Kg.	1	530	35,33
Balance électronique à portion 2 kg x 10 g.	5	875	175
Balance électronique digitale. 7 Kg x 5 g. Plateau amovible.	1	425	60,71
Base de données, File Maker II. Equivalent pour technologie IBM.	1	400	80
Bassin en cuivre entre 8 et 10 pintes.	1	25	5

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Bâton d'eau glacée Support en acier pour 12 bâtons de refroidissement	1	515	25,75
Bâton d'eau glacée Bâton pour refroidissement des liquides	12	480	96
Bloc de boucher, carré: 30 po x 30 po, érable. Épaisseur: 16 po.	1	653	32,65
Bol à mélanger de 1 ^{re} qualité, acier. Acier inoxydable: 13 ¼ po, capacité: 8 ptes.	6	44	4,44
Bol à mélanger de 1 ^{re} qualité, acier. Acier inoxydable. 9 3/8 po, capacité : 3 ptes.	6	20	2,04
Bol à mélanger de 1 ^{re} qualité, acier. Acier inoxydable : 16 po, capacité: 13 ptes.	10	151	15,1
Bol à mélanger de 1 ^{re} qualité, acier. Acier inoxydable. Diam : 10 3/8 po, capacité: 4 ptes.	10	42	4,2
Bol à mélanger de 1 ^{re} qualité, acier. Acier inoxydable. 7 3/4 po, capacité: 1½ ptes.	10	51	5,1
Bol à mélanger de 1 ^{re} qualité, acier. Acier inoxydable: 6¼ po, capacité: 3/4 pte.	6	12	1,2
Bol à mélanger de 1 ^{re} qualité, acier. Acier inoxydable: 11 3/4 po, capacité : 5 ptes.	20	125	12,5
Bol à salade. Diam: 12 po, plastique.	6	66	13,14
Bol à salade. Diam: 15 po, plastique.	6	84	16,74
Bol à salade. Diam: 6 po, plastique.	24	47	9,36
Brosse à farine, poils plastique.	6	38	7,62
Brosse d'acier/nettoyage bloc boucherie. Fils d'acier, 12 rangées. 9 po x 4 po.	2	39	3,88
Canneleur (décor citron), acier inoxydable. Lame verticale.	6	60	11,94
Canneleur (décor citron), acier inoxydable. Lame horizontale.	6	60	11,94
Casserole en cuivre, intérieur nickel. Diam : 10 ½ po, haut: 6 ¼ po, capacité : 7 ptes	3	1197	59,85
Casserole très robuste, acier inoxydable. Diam : 8 po, haut: 5 po, capacité : 3 ptes.	20	880	88
Casserole très robuste, acier inoxydable. Diam : 14 po, haut: 7 po, capacité : 12 ptes.	10	750	75
Casserole très robuste, acier inoxydable. Diam : 12 po, haut: 6 po, capacité : 9 ptes.	10	678	67,75
Casserole très robuste, acier inoxydable. Diam : 10 po, haut: 5½ po, capacité : 6 ptes.	10	265	26,5
Cellule de refroidissement. En acier inoxydable, compresseur hermétique, volume de 293 l., 65 C à 4 C, 65 C à 12 C, refroidisseur rapide, congélation légère.	1	23500	940
Cercle, acier inox. Rectang.: 14 ½ po x 22 ½ po. Pour entremets de cuisine.	5	370	37

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Cercle, acier inox. Rond, diam : 10 po. Haut: 2½ po. Pour entremets de cuisine.	20	255	25,5
Chalumeau, bec de chalumeau.	1	20	6,67
Chariot « échelle » à roues pivotantes. Pouvant contenir 11 plaques à pâtisserie. Chargement de côté.	2	424	42,4
Chariot plate-forme à poignée lourde. Chromée. Plate-forme imperméable acier inox. 4 roulettes tournantes.	1	318	21,2
Chariot roulant avec prise de courant. 3 tablettes recouvrement caoutchouté. Cabinet avec serrure. Pour projecteur et autres appareils.	2	790	39,5
Chariot, grosse corvée, acier inoxydable. Capacité: 500 lbs, 3 tablettes. 39¼ po x 21 po x 34 3/4 po.	2	740	74
Chinois étamine, maille extra fine. Diam: 7¼ po. Utilisé pour les bouillons.	5	308	61,5
Chinois maille fine. Diam: 7 po, acier. Acier inoxydable.	5	112	16,07
Chinois, maille fine. Diam: 10 po, acier. Acier inoxydable.	1	29	4,17
Ciseau de cuisine 8 po ou 20 cm.	5	37	3,7
Ciseau tout-usage, lame 8 po.	2	9	0,44
Comptoir réfrigéré (table froide), 115 V. Intérieur et extérieur acier inox. Compresseur intégré ¼ H.P. 2 portes, 4 tablettes. 60 po x 35 po x 30 po. Garantie optionnelle.	1	6000	400
Contenant à ingrédients, polyéthylène. 15 po x 29 po x 28 po. Couvercle coulissant en 2 parties. Capacité: 200 lbs. Avec roulettes.	2	382	47,75
Coupe aliment (cutter), 1 H.P. Bol 19 po diam. 32 po x 23 po x 13 5/8 po. Cuve acier inox. Capacité de 6 à 7 Kg.	1	8500	566,67
Coupe-frites, acier inox, armature fonte. Plaqué nickel.	1	161	23
Couperet (hachoir) 9", 1kg, acier inoxydable.	2	128	12,8
Couteau « vide pomme », acier inoxydable..	6	44	8,88
Couteau à fileter, lame flexible 7½ po.	20	432	86,4
Couteau à huîtres avec garde.	12	20	4,06
Couteau à lame dentelée 10 po, acier inoxydable.	2	60	12
Couteau à lame dentelée 14 po, acier inoxydable.	2	88	17,6
Couteau à pamplemousse 8 cm, acier inoxydable.	4	11	1,12
Couteau à pâte (coupe-pâte), acier inoxydable. Manche plastique. 6 ¼ po x 3 po.	22	140	19,96
Couteau boucherie, lame 6 po à desosser. Acier inoxydable. Il peut être placé dans une gaine portée à la ceinture.	22	374	74,8
Couteau cimenterre, lame 14 po, acier inoxydable.	2	80	16
Couteau de boucher, lame 12 po.	1	30	6

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Couteau du Chef, lame 10 po, acier inoxydable. Peut être placé dans une gaine portée à la ceinture.	22	647	129,36
Couteau tranche lard, lame droite 14 po. Acier inoxydable.	2	80	16
Couteau trancheur à rôti, lame 12 po. Acier inoxydable. Voir item 65.	2	80	16
Couteau trancheur, lame 10 po, bout pointu. Acier inoxydable.	2	44	8,8
Couteau zesteur, acier inoxydable.	6	86	17,1
Couvercle pour récipient de table chaude. 12 3/4 po x 20 3/4 po. Choisir la meilleure qualité en acier inoxydable.	6	159	15,9
Couvercle pour récipient de table chaude. 12 3/4 po x 10 3/8 po. Choisir la meilleure qualité en acier inoxydable.	6	76	7,65
Couvercle pour récipient de table chaude. 6 7/8 po x 6 3/8 po. Choisir la meilleure qualité en acier inoxydable.	6	38	3,81
Couvercle pour récipient rond. Diam : 5 po. pour table chaude. Choisir la meilleure qualité en acier inoxydable.	5	26	2,65
Couvercle pour récipient rond. Diam : 6½ po. Choisir la meilleure qualité en acier inoxydable.	5	37	3,72
Couvercle pour récipient rond. Diam : 8½ po. Choisir la meilleure qualité en acier inoxydable.	3	27	2,68
Couvercle pour récipient rond. Diam:10½ po. Choisir la meilleure qualité en acier inoxydable.	3	32	3,18
Crémaillère à ustensiles, acier inoxydable. Modèle de table, 16 po x 54 po. Crochets inclus(12). S'installe au-dessus des tables.	8	5200	260
Crochet à viande avec poignée, 4 po. Acier inoxydable.	2	24	3,4
Cuillère à crème glacée, acier inoxydable. Poignée plastique. Dim: 8 - 16 - 30.	6	142	14,22
Cuillère à légumes ou à parisienne. Lame 7/8 po x 1 3/16 po, acier inoxydable.	10	105	21
Cuillère perforée 13 po, acier inoxydable.	12	27	2,7
Cuillère unie 13 po, acier inoxydable.	12	27	2,7
Découpoir à pâtisserie 7/ens. Emporte pièce. Oval cannelé.	2	282	56,4
Découpoir à pâtisserie 8/ens. Emporte pièce. Rond cannelé.	5	150	30
Découpoir à pâtisserie, rond uni 8/ens. Emporte-pièce.	5	212	42,4
Diaporama : les facettes du bœuf. La production. -L'inspection, le chargement et la mise en marché. -Les coupes du boeuf. - La cuisson du boeuf.	1	120	17,14
Diapositive, série : Alimentation. Céréales et dérivés.	1	69	9,86
Diapositive, série : Alimentation. Les produits laitiers et les œufs.	1	79	11,29
Diapositive, série : Alimentation. Les fruits et légumes.	1	77	11
Diapositive, série : Alimentation. Les poissons.	1	78	11,14
Diapositive, série : Alimentation. Viandes de boucherie et les volailles.	1	67	9,57

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Diapositive, série : Alimentation. Mollusques et crustacés.	1	59	8,43
Diapositive, série : Alimentation. Pâtes alimentaires.	1	56	8
Document audio-visuel. Série : Alimentation. La coupe des légumes.	1	25	3,57
Document audio-visuel. Série : Alimentation. Préparation des poissons avant la cuisson.	1	25	3,57
Document audio-visuel. Série : Alimentation. Préparation des légumes avant la cuisson.	1	25	3,57
Document audio-visuel. Série : Alimentation. Préparation des mollusques avant la cuisson.	1	25	3,57
Ecumoire. Diam : 5 po, acier inoxydable.	6	28	5,7
Entonnoir. Diam : 3½ po, acier inoxydable.	2	90	9
Entonnoir. Diam : 4¼ po, acier inoxydable.	2	100	10
Entonnoir. Diam : 5 3/8 po, acier inoxydable.	2	110	11
Entonnoir. Diam : 6 3/4 po, acier inoxydable.	2	101	10,1
Escabeau 3 marches.	1	50	7,14
Essoreuse, pression de côté, galvanisée.	1	95	9,5
Etagère sur roulettes/chambre froide. Ajustable. Acier inoxydable. 4 tablettes, 60 po x 60 po x 18 po. La qualité est très importante.	10	3180	318
Etui à couteaux, démontable et lavable.	22	583	116,6
Fouet 20 cm, type français, acier inoxydable.	10	50	7,14
Fouet 30 ½ cm, type français, acier inoxydable.	5	32	4,57
Fouet 35 cm, type français, acier inoxydable.	20	140	20
Fouet 50 cm, type français, acier inoxydable.	15	122	17,36
Four à pression vapeur. Acier inoxydable, cuiseur à vapeur sans pression, 100 C, drainage 1 ¼ N.P.T. tube, générateur électrique 8 kW.	1	5450	545
Four Combi. Électrique, moteur de ventilation, 6 grilles, branchement eau froide et tubes d'écoulement, base pour four	1	21990	1099,5
Four cuisson lente et fumoir. En acier inoxydable, cuisson diffuse, chaleur contrôlée, four fumoir.	1	5800	290
Four micro-ondes. 1200 W, 24 po x 14 po x 15 po. Construction industrielle.	1	1300	185,71
Fourchette diapason pour rôti. 6 po de dents.	20	600	60
Friteuse électrique. De plancher, récupération ultra rapide, 16 kW 120 000 BTU, capacité de gras de 50 l, 2 paniers, également offert au gaz.	1	2300	92
Fusil de boucherie/affûtage. Tige 14 po.	6	231	46,2
Gestion de banque d'information. LXR test, français. Équivalent pour technologie IBM.	1	550	110

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Grattoir (racloir). Lame 3 po, plastique, rigide et acier forgé carbone. Nettoyage viande crue	2	50	7,14
Grill à gaz avec tablettes. 105 000 BTU, briquettes et gaz, façade en acier inoxydable, modèle 36", pare-éclaboussures, grilles amovibles.	1	2300	92
Grille à pâtisserie quadrillée. Diamètre de 9 po, ronde, plaqué nickel.	10	100	10
Grille à pâtisserie quadrillée. 16 po x 26 po, rectangulaire, plaqué nickel.	10	146	14,6
Grille-pain 4 tranches. 208-240 V, 12 po x 10 po x 10 po, construction commerciale.	1	999	66,6
Hache-viande adaptable. Au malaxeur 30 ptes. Doit comporter ensemble de grilles.	1	345	34,5
Imprimante.	1	400	80
Lampe réchaud, infra-rouge. 32 po x 74 po, selon dimension de la table chaude. Peut être suspendue au plafond ou sur support de la table chaude.	1	583	58,3
Lardoire, acier inoxydable.	2	37	3,71
Laveuse à linge, type domestique. Contrôle manuel. Garantie 2 ans sur toutes pièces.	1	900	90
Logiciel de traitement de bureau. De type « Office » ou équivalent (traitement de texte, chiffrier électronique, base de données, etc.), version française si disponible.	1	249	49,8
Logiciel gestion des stocks. Inventaire et coûts des ventes. Entrées des achats, coût par assiettes. Complémentaire à celui de la salle à manger. Version française si disponible.	1	2995	599
Louche 1 oz, acier inox.	3	12	1,71
Louche 12 oz, acier inox.	2	20	2,86
Louche 19 oz, acier inox.	1	12	1,66
Louche 2 oz, acier inox.	6	27	3,86
Louche 4 oz, acier inox.	9	47	6,75
Louche 6 oz, acier inox.	9	63	9
Louche 8 oz, acier inox.	6	48	6,86
Machine à trancher les aliments, ¼ H.P. Lame 12 po. 26 po x 26 po espace requis. Chariot manuel. Affûteuse de lame. Guide réglable et dispositif de sécurité.	1	3200	213,33
Machine sous vide pour emballer tout type de produits, liquide, solide, poudre, spongieux, 2 barres de scellage, niveau de vide jusqu'à 99,999 %.	1	4500	450
Magnétoscope. Disponible pour d'autres programmes d'études.	1	250	16,67
Main d'épicier (mesure à farine). Aluminium, coulé d'une seule pièce. Longueur avec poignée : 31 cm, 13 po. Sert à prendre des ingrédients sec. Capacité : 500 g.	6	90	4,5
Mandoline 4½ po x 16 po, acier inoxydable.	5	700	100

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Marmite à fond avec robinet, acier inoxydable. 4 plis très robuste. Diam : 14 po, haut:14 po Capacité: 30 ptes.	2	510	72,86
Marmite à fond avec robinet, acier inoxydable. 4 plis très robuste. Diam : 16 po, haut:16 po Capacité: 44 ptes.	1	360	51,43
Marmite à fond avec robinet, acier inoxydable. 4 plis très robuste. Diam : 18 po, haut:24 po Capacité: 80 ptes.	1	461	65,86
Marmite à vapeur. Marmite chemise vapeur, acier inoxydable, 30 g, robinetterie, prévoir renvoi et drain appropriés dans le plancher.	1	8500	425
Marmite très robuste, acier inoxydable. Diam : 10 po, haut: 10½ po, capacité : 12 ptes avec couvercle.	2	160	16
Marmite, 4 plis très robuste + couvercle. Acier inoxydable Diam : 14 po, haut: 14 po. Capacité : 30 ptes.	2	300	30
Marmite, 4 plis très robuste + couvercle. Acier inox Diam: 18 po, haut: 18 po. Capacité : 65 ptes.	2	600	60
Marmite, 4 plis très robuste + couvercle. Acier inoxydable Diam: 12 po, haut: 12 po. Capacité : 18 ptes.	2	320	32
Mélangeur électrique (blender). Capacité : 1 gal. Moteur 3 vitesses. 15 A., 120 V. Modèle commercial. Couvercle retenu par des agrafes.	1	1629	162,9
Mélangeur, modèle de plancher, 3/4 H.P. 30 ptes, 45 po x 21 po x 20 ½ po. Prix comprenant : 1 fouet, 1 crochet, 1 batteur plat, 1 bol acier inoxydable.	1	11000	550
Mélangeur, modèle de table, ½ po H.P. 20 ptes. 30¼ po x 17 po. Prix comprenant : 1 fouet, 1 crochet, 1 batteur plat, 1 bol acier inoxydable.	1	8800	440
Métiers pour tous les goûts, vidéo VHS.	1	10	1,43
Micro-ordinateur. Complet, logiciel d'exploitation, version française si disponible.	1	1600	320
Miroir pour buffet, diff. formes.	6	450	64,29
Moule à aspics rond, forme de couronne. Diam : 10 7/8 po.	5	59	5,92
Moule à aspics rond, forme de couronne. Diam : 6 po.	6	48	4,8
Moule à babas. Diam : 2½ po, acier inoxydable. Très robuste.	60	132	18,86
Moule à barquettes. Diam : 3½ po, acier inoxydable. Très robuste, ovales unies.	60	62	8,83
Moule à brioches. Diam : 3 po, acier inoxydable. Très robuste.	60	64	9,09
Moule à charlotte. Diam : 7 po.	10	542	77,5
Moule à charnière, acier inoxydable. Rond : 9 po x 3 po, sans tube au centre.	5	58	5,85
Moule à charnière, acier inoxydable. Rond : 12 po x 3 po, sans tube au centre.	5	110	11
Moule à cornet à crème, acier inoxydable. Utilisé pour fermer des cornets de pâté ou de jambon.	60	147	7,35
Moule à gâteau, rectangulaire, acier inoxydable. 11¼ po x 7½ po x 1 3/4 po.	20	134	19,14

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Moule à gâteaux, 9 po x 2 po, rond, acier inoxydable.	20	155	22,14
Moule à muffins 12 portions, acier inoxydable.	20	247	35,26
Moule à pâté 10 3/8 po x 5 1/2 po x 4 po, acier inoxydable.	10	100	14,21
Moule à pâté 9 1/8 po x 4 7/8 po x 2 3/4 po acier inoxydable.	10	61	8,71
Moule à pâté avec couvercle, fonte émaillée.	6	360	36
Moule à pouding 8 1/4 po x 2 3/4 po, acier inoxydable.	5	41	5,82
Moule à savarin, couronne, 8 1/2 po x 11 po acier inoxydable.	12	135	19,22
Moule à tartelettes, rond, acier inoxydable. Très robuste, 3 1/4 po.	60	42	6
Ouvre-boîte manuel, modèle de table. Robuste. Modèle industriel.	2	184	26,36
Palette (steak). Lame 8 po x 3 po acier carbone.	2	46	4,6
Palette à crêpes, lame 4 po, acier inoxydable.	2	34	3,36
Palette à tarte, lame 4 1/2 po, acier inoxydable.	2	4	0,37
Palette pour marmite, style rame. 3/4 po x 48 po. Manche acier inoxydable, palette nylon remplaçable.	4	318	31,8
Panier à friture rond, pour nids.	2	20	2
Passoire avec poignée. Diam : 14 1/2 po. Aluminium épais.	2	78	7,8
Passoire. Diam : 9 po, acier inoxydable.	10	50	10
Pelle à four 12 po x 36 po. Palette aluminium.	1	15	2,91
Pilon. Diam : 4 1/2 po, long: 18 po, acier inoxydable.	2	15	1,5
Pince à épiler.	20	50	10
Pince à spaghetti 8 po.	3	7	1,44
Pince tout usage 16 po.	3	7	1,35
Pistolet "thermogène" 220V. 50Hz. 160 à 1600 W. Température réglable en continu de 80 à 600 C. Permet de posséder en atelier une source ponctuelle de chaleur sans flamme.	1	241	24,1
Planche de travail 18 po x 24 po x 1 3/4 po, bois.	22	1561	312,18
Plaque à gâteaux roulés 18 po x 26 po x 3/4 po. Acier inoxydable.	24	306	43,71
Plaque à pâtisseries 16 1/2 po x 22 po x 1 po, acier inoxydable. Bleu.	12	153	21,86
Plaque à pâtisseries 18 po x 26 po x 1 po, acier inoxydable. Bleu.	12	182	25,97
Plat d'utilité (cuvette), acier inoxydable. Fond plat avec poignée. Diam : 14 1/2 po, haut 4 1/2 po.	2	168	24
Plat oval de service 10 3/4 po x 16 po, acier inoxydable. Acier inoxydable. Plat de service (Torpilleur).	6	20	2,01
Plat oval de service 11 3/4 po x 7 3/4 po. Acier inoxydable. Plat de service (Torpilleur).	6	27	2,7
Plat oval de service 13 1/2 po x 8 3/4 po, acier inoxydable. Acier inoxydable. Plat de service (Torpilleur).	12	119	11,94

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Plat oval de service 19 po x 12½ po, acier inoxydable. Acier inoxydable. Plat de service (Torpilleur)	4	38	3,84
Plat rond de service. Diam: 13 po, acier inoxydable. Acier inoxydable. Plat de service (Torpilleur).	6	120	11,97
Poêle à frire ovale, acier inoxydable.	6	120	17,1
Poêle à frire, acier inox. Diam : 10½ po. Prof: 2 po.	5	132	18,93
Poêle à frire, acier inox. Diam : 11¼ po. Prof: 1 7/8 po.	6	51	7,29
Poêle à frire, acier inox. Diam : 12 5/8 po. Prof: 2 ½ po.	5	160	22,86
Poêle à frire, acier inox. Diam : 13 po. Prof: 2 3/4 po.	3	28	4,07
Poêle à frire, acier inox. Diam : 7½ po. Prof: 1½ po.	10	53	7,57
Poêle à frire, acier inox. Diam : 9 po. Prof: 1½ po.	20	108	15,43
Poêle à frire, fonte. Diam : 10½ po.	10	200	28,57
Poêle à frire, acier inox. Diam : 15 po. Prof: 2 ¼ po.	3	32	4,54
Poêle à gaz avec fourneau. 4 ronds, 1 plaque à bouillir.	7	15400	770
Poêle à sucre. Cuivre non étamé.	1	0	0
Poêle électrique avec fourneau. 4 ronds, 1 plaque à bouillir, 36 po x 56 ½ po x 29 3/4 po. 1 four pour chaque cuisinière. Prévoir 1 plaque à frire. Devant acier inoxydable.	3	24000	1600
Poêle électrique avec fourneau. 4 ronds, 1 plaque à bouillir.	2	5400	270
Poissonnière avec égouttoir et couvercle. 60 cm x 19cm.	1	182	18,2
Porte commande, acier inoxydable. En forme de roue. Diam : 36 po. Existe aussi des modèles pouvant se fixer à la table chaude.	1	210	26,25
Porte poussière, métal.	2	10	2,08
Poubelle pour sac 30 cm x 36 cm , avec couvercle. Amovible.	6	361	72,12
Projecteur à diapositives. Focus automatique, commande à distance. Disponible pour d'autres programmes d'études.	1	250	12,5
Projecteur multimédia.	1	1500	300
Puisoir 1l, acier inoxydable. Louche forme de tasse.	2	14	2,76
Râpe 4 côtés, acier inoxydable.	10	201	40,28
Réchaud (sterno), acier inoxydable. Pleine grandeur avec couvercle. 12 3/4 po x 20 3/4 po x 2¼ po.	4	356	35,6
Récipient perforé pour table chaude. 12 3/4 po x 20 3/4 po x 2½ po. Choisir la meilleure qualité d'acier inoxydable.	6	306	30,6
Récipient pour table chaude. 6 7/8 po x 6 3/8 po x 6 po. Choisir la meilleure qualité d'acier inoxydable.	6	134	13,44
Récipient pour table chaude. 6 7/8 po x 6 3/8 po x 4 po. Choisir la meilleure qualité d'acier inoxydable.	6	63	6,3
Récipient pour table chaude. 12 3/4 po x 20 3/4 po x 2½ po. Choisir la meilleure qualité d'acier inoxydable.	6	141	14,1

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Récipient pour table chaude. 12 3/4 po x 10 3/8 po x 4 po. Choisir la meilleure qualité d'acier inoxydable.	6	140	13,98
Récipient pour table chaude. 6 7/8 po x 6 3/8 po x 2 1/2 po. Choisir la meilleure qualité d'acier inoxydable.	12	119	11,94
Récipient pour table chaude. 12 3/4 po x 20 3/4 po x 4 po. Choisir la meilleure qualité d'acier inoxydable.	6	204	20,4
Récipient pour table chaude. 12 3/4 po x 6 7/8 po x 4 po. Choisir la meilleure qualité d'acier inoxydable.	6	147	14,7
Récipient pour table chaude. 12 3/4 po x 10 3/8 po x 6 po. Choisir la meilleure qualité d'acier inoxydable.	6	201	20,1
Récipient pour table chaude. 12 3/4 po x 6 7/8 po x 6 po. Choisir la meilleure qualité d'acier inoxydable.	6	152	15,18
Récipient rond pour table chaude. Diam: 5 po, capacité: 2 1/2 ptes. Choisir la meilleure qualité en acier inoxydable.	8	128	12,8
Récipient rond pour table chaude. Diam: 8 1/2 po, capacité: 7 1/4 ptes. Choisir la meilleure qualité en acier inoxydable.	6	140	14,04
Récipient rond pour table chaude. Diam: 6 1/2 po, capacité: 4 1/8 ptes. Choisir la meilleure qualité en acier inoxydable.	8	187	18,72
Récipient rond pour table chaude. Diam: 10 1/2 po, capacité: 11 ptes. Choisir la meilleure qualité en acier inoxydable.	6	180	18
Rétroprojecteur. Disponible pour d'autres programmes d'études.	1	250	12,5
Robot coupe, base motrice, bol de coupe. Modèle commercial.	1	940	94
Rondeau en cuivre, intérieur nickel. Diam : 11 po, haut: 6 po, capacité : 9 ptes.	3	1197	59,85
Rondeau très robuste, acier inox. Avec couvercle. Diam : 11 po, haut: 6 po, capacité : 9 1/2 ptes.	5	775	77,5
Rondeau très robuste, acier inox. Diam : 12 po, haut: 8 po, capacité : 45 ptes. Avec couvercle.	5	940	94
Rondeau, 4 plis très robuste + couvercle. Acier inoxydable. Diam : 16 po, haut: 12 po. Capacité : 30 ptes.	2	330	33
Rondeau, 4 plis très robuste + couvercle. Acier inoxydable. Diam : 20 po, haut : 15 po. Capacité : 65 ptes.	2	590	59
Rondeau, 4 plis très robuste + couvercle. Acier inoxydable. Diam: 16 po, haut: 8 po. Capacité: 23 ptes.	5	1065	106,5
Rondeau, 4 plis très robuste + couvercle. Acier inoxydable. Diam : 14 po, haut : 10 po. Capacité : 23 ptes.	2	444	44,4
Rôtissoire 11 po x 22 po x 3 1/2 po, acier bleu épais. Renforcé avec bande d'acier.	6	114	16,29
Rôtissoire 18 po x 24 po x 3 1/2 po, acier bleu épais. Renforcé avec bande d'acier.	6	127	18,17
Rôtissoire 18 po x 25 1/2 po x 3 1/2 po, acier inoxydable.	6	134	19,07
Rouleau à pâte 15 1/2 po x 3 1/2 po, monopièce. Rouleau fixe.	22	594	118,8

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Santé, sécurité, environnement. Substances dangereuses. Vidéo VHS.	1	10	1,43
Saucière 3 oz, acier inoxydable.	6	20	1,41
Saucière 5 oz, acier inoxydable.	6	22	1,61
Saucière 8 oz, acier inoxydable.	6	28	2,01
Sauteuse basculante. 30 gallons. Capacité de température : 425° F. Couvercle acier inoxydable. Bec verseur, robinetterie	1	9500	475
Sauteuse très robuste, acier inoxydable. Avec couvercle. Diam : 12 po, prof: 3 po, capacité: 3 ptes.	5	320	32
Sauteuse très robuste, acier inoxydable. Avec couvercle. Diam : 10 po, prof: 3 po, capacité : 2 ptes.	10	780	78
Sauteuse très robuste, acier inoxydable. Avec couvercle. Diam : 14 po, prof: 3 po, capacité : 5 ptes.	5	450	45
Scie à viande avec lame de 22 po. Lames vendues séparément.	1	28	3,93
Seau 16 ptes, acier inoxydable.	2	110	5,5
Seau à plancher 35 ptes, acier galvanisé.	1	58	5,8
Sècheuse double et superposée électrique. 220 V.	1	1265	126,5
Sorbetière, contenant de 2 l.	1	650	65
Soupoudreuse 10 oz.	4	13	2,64
Spatule 14 po x 2 po, acier inoxydable.	4	28	4
Spatule à beurre, lame 6 ½ po, acier inoxydable.	4	6	0,62
Spatule à glaçage, lame 6½ po, acier inoxydable.	6	129	12,87
Spatule rainurée 8 po, acier inoxydable.	5	14	1,4
Spatule unie 8 po, acier inoxydable.	22	50	4,95
Table à pâtisserie, bois lamellé, érable. 1 3/4 po. 96 po x 30 po x 34 po. 3 tiroirs, 3 huches basculantes hauteur du sol, 4 po. Extérieur acier inox. seulement.	1	3890	389
Table à vapeur électrique (table chaude). Acier inoxydable, 5 kW, base chauffante avec portes coulissantes, planche à découper, avec accessoires.	1	3700	185
Table pour malaxeur avec roulettes acier. Dim : 800 mm. Acier inox. Base fermée avec portes, pour malaxeur 20 ptes.	1	636	31,8
Tamis à farine. Diam : 12 po, côté bois.	2	38	7,6
Tamis à farine. Diam : 16 po, côté bois.	2	48	9,7
Tamis à fond rond, maille rigide et fine. Diam : 8 po, avec poignée.	10	85	17
Tasse à mesurer 1 l, acier inoxydable.	10	141	14,1
Tasse à mesurer 500 ml, acier inoxydable.	20	182	18,2
Télévision 28 po, couleur. Disponible pour d'autres programmes d'études.	1	800	53,33

Mobilier, appareillage et outillage			
Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Tranche oeufs avec cadre de broche. Amovible, acier inoxydable.	2	12	1,73
Tranche-légumes 9 po, aluminium poli. adaptable sur malaxeur 30 ptes. Comporte plaque trancheuse, plaque râpeuse.	1	370	37
Une recette gagnante, vidéo VHS.	1	25	3,56
Coût total hors taxes			
		Mobilier	29 888
		Appareillage et outillage	1 417,5
			256 225
			19 134,25

4 Ressources matérielles

4.1 Présentation

À la formation professionnelle, on regroupe, sous la catégorie « Ressources matérielles », les matières premières périssables, les outils renouvelables, les services d'entretien des machines, les services de location, le matériel didactique et les autres éléments nécessaires pour satisfaire aux besoins courants.

4.2 Définitions

Les éléments suivants constituent les ressources matérielles :

– *Matières premières*

Le matériel ou les produits périssables ou non récupérables après usage et généralement considérés comme matières premières pour les exercices pratiques.

– *Petits outils et accessoires*

Les petits outils et les accessoires dont le remplacement doit se faire à l'intérieur de cinq ans.

– *Équipement et accessoires de sécurité (très important)*

L'équipement et les accessoires de sécurité renouvelables selon le même critère (période inférieure à cinq ans) de même que les sarraus ou vêtements à l'usage des enseignants et enseignantes. Pour certains programmes d'études, l'entretien est inclus.

– *Services d'entretien de l'équipement*

Les services d'entretien de l'équipement comprennent les contrats de service et la disposition particulière des rebuts produits.

– *Source énergétique pour de l'équipement particulier*

La source énergétique pour de l'équipement particulier ou les gaz pour certains appareils, notamment pour le chauffage des serres et l'alimentation énergétique dans les cours de soudage.

– *Location d'outils ou d'équipement*

La location d'outils ou d'équipement nécessaires qui ne sont pas énumérés dans la section du MAO.

4.3 Matériel didactique

Les ressources matérielles comprennent également le matériel didactique, soit :

- les manuels et les fascicules pour les élèves;
- les services d'impression de documents et de photocopie;
- les ouvrages de référence et les revues (abonnements);
- les cartes, les chartes, les tableaux, les graphiques, etc.;
- le matériel de production audiovisuelle et informatique (transparents, rubans, disquettes, lampes, films, etc.).

4.4 Exclusions

Certaines matières premières et certains services de soutien sont toutefois exclus des catégories précitées :

- les documents dans lesquels l'élève écrit;
- les crayons, le papier et les autres articles scolaires d'usage courant pour l'élève;
- les sarraus et autres vêtements que l'élève doit acheter;
- les matières premières ou les produits utilisés, particulièrement pour la production de biens destinés à la vente ou de services payés;
- le matériel nécessaire aux soins d'hygiène;
- les frais d'entretien des ateliers;
- les frais de chauffage et d'éclairage des ateliers, et les frais liés à la consommation énergétique des appareils ou des outils alimentés à l'électricité;
- l'équipement de sécurité requis selon les règles de la CSST et que l'élève doit acheter;
- les frais de transport et autres pour les visites industrielles;
- les frais afférents aux activités de la vie scolaire;
- les honoraires des spécialistes pour les conférences ou les exposés organisés à l'intention des élèves.

4.5 Établissement de la liste des ressources matérielles

La liste des ressources matérielles nécessaires à l'enseignement et aux apprentissages dans le cadre du programme d'études a été dressée en tenant compte des stratégies d'enseignement et d'évaluation envisagées. Cette liste a été également élaborée à la lumière de la documentation pertinente, comme les guides d'organisation précédents, afin d'obtenir la liste de base. Les catalogues et les listes de prix de différents fabricants et fournisseurs pourront fournir des renseignements détaillés tels :

- la description des matières premières et des services de soutien, leurs caractéristiques (dimensions, poids, forme, capacité, jaugeage, numéro, etc.) et de brefs commentaires, s'il y a lieu;
- leur utilisation (type de local);
- leur quantité;
- leur coût unitaire de remplacement;
- autres commentaires pertinents.

Il est opportun de rappeler qu'au moment de faire leur choix, les responsables devront tenir compte des ressources dont ils disposent déjà.

Il faut aussi dresser une liste du matériel didactique essentiel, en limitant toutefois de façon réaliste la longueur de cette liste.

4.6 Liste des besoins

Le tableau suivant présente la liste des besoins relatifs aux ressources matérielles.

Dans la colonne « Description et commentaires », l'article nécessaire est indiqué en caractères gras et ses caractéristiques, en caractères maigres.

Exemple :

Cuillère à crème glacée, acier inox
poignée plastique. Dim : 8-16-30

La colonne « Coût de remplacement » indique le montant nécessaire pour le remplacement du matériel, pour vingt élèves et pour la durée du programme d'études.

Les coûts indiqués dans ce tableau étaient valides en 2004.

4.7 Liste des ressources matérielles

Ressources matérielles Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
A la recherche d'un emploi. Michel Pelletier. Editions Etudes vivantes 1983.	1	7	0,7
A la recherche d'un emploi. Michel Pelletier. Editions Etudes vivantes 1983.	20	139	27,8
Abats frais et congelés/ensemble. Foie, coeur, rôgnons, cervelle, langue, etc. Conforme aux normes gouvernementales.	1	1105	1105
Acétate 21.5 cm x 23 cm 100/pqt.	1	25	12,32
Agenda standard avec les heures.	1	10	10
Aliment déshydraté et concentré /ensemble. Gelée, levure, sauce etc.	1	300	225
Appareil frigorifique, entretien /an. Et service.	1	250	250
Aromate et épice/ens. Frais, séché, en pâte.	1	300	225
Assiette à pizza 11 po, aluminium.	10	34	17
Balai brosse, brosse fibre noire 18 po.	1	13	6,38
Balai de maïs, 6 cordes.	2	18	8,75
Banque de recettes, recto seulement.	4000	80	80
Bâton de refroidissement	15	600	480
Brosse à chaudron, manche bois.	2	12	6
Brosse à effacer à sec.	3	10	5,25
Brosse forme allongée, poils nylon.	10	74	37,1
Brosse métallique/nettoyage du grill.	2	6	3,18
C.S.S.T.	20	120	120
Carnet de stage, couverture plastifiée. Reliure.	20	40	40
Centre d'information sur le bœuf. Régime minceur.	1	3	0,65
Centre d'information sur le bœuf. Découpe du boeuf.	1	3	0,65
Centre d'information sur le bœuf. Modes de cuisson.	1	3	0,65
Chalumeau, bonbonne.	2	20	20
Chapeau "chef" ajustable.	100	120	120
Chapeau"képi"ajustable.	1000	300	300
Charcuterie, fumée et salée /ens. Industrielle et artisanale.	1	425	425
Chronique gastronomique, journal /an. Local. Abonnement 1 jr/sem.	1	100	100

Ressources matérielles			
Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Code d'hygiène. A l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires. Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires. Toronto	1	12	1,2
Colorant et essence/ens. Diverses couleurs et saveurs.	1	200	100
Condiments divers/ens. Sauce diverse, moutarde, vinaigre.	1	200	150
Coquille, porcelaine. Diam: 5¼ po.	48	456	273,6
Coupe à sorbet 4½ oz.	48	36	18
Couteau éplucheur, acier inoxydable.	22	66	49,5
Couteau office, lame 3 po, acier inoxydable. Il peut être placé dans une gaine portée à la ceinture.	22	79	39,6
Crayon marqueur pour tableau blanc /jeu. 8 couleurs.	1	15	15
Cuillère 12 po, bois.	48	66	49,68
Cuillère à mesurer, plastique 4/ens Système métrique.	20	42	21,2
Cuisine professionnelle. Auclair, Latulippe et Turgeon. Module Editeur.	2	70	7
Cuisine professionnelle. Auclair, Latulippe et Turgeon, Mont-Royal Module, Editeur.	20	700	140
Disquette vierge 3.5 po /bte.	1	12	12
Disquette vierge 5¼ po /bte.	1	11	11
Douille à pâtisserie dentelée, 0 à 9 /jeu.	6	103	51,45
Douille à pâtisserie unie, 0 à 9 /jeu.	6	103	51,45
Éléments de docimologie, document N° 1. L'évaluation pédagogique une démarche.	1	6	0,6
Éléments de docimologie, document N° 2. L'évaluation formative.	1	10	1
Éléments de docimologie, document N° 3. L'évaluation sommative.	1	8	0,8
Équipement au gaz, entretien /an Inspection et ajustement poêles et appareils. Sécurité des équipements.	1	600	600
Essoreuse pour laitue, plastique.	4	80	40
Extermination, inspection 6x/an. Aux 2 mois. Normes d'hygiène. Prévention de la vermine et des insectes.	1	250	250
Fourniture /ens Disquette, ruban, papier pour imprimante.	1	200	200
Frais de déplacement et de subsistance. Période de stage.	1	500	500
Fruit et légume exotiques/ens. Frais, congelés, surgelés.	1	2255	2255
Gant de caoutchouc, type commercial.	12	39	39
Gaz propane/1000l.	1	4000	4000

Ressources matérielles Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Gibier à poils et à plumes/ens. Gibier d'élevage seulement.	1	1060	1060
Guide de rédaction des menus. Office de la langue française du Québec éditeur officiel.	1	11	1,1
Hotte de ventilation, nettoyage 6x/an. + nettoyage des filtres au 2 mois. Normes d'hygiène et de sécurité.	1	1500	1500
Incendie, Inspection aux 6 mois 2x/an. Obligatoire.	1	150	150
Institut national des viandes du Québec. Affiche. Le veau (coupe française).	1	3	0,55
Institut national des viandes du Québec. Affiches. Découpe de la dinde.	1	2	0,3
Institut national des viandes du Québec. Affiche. Tableau sur le porc.	1	3	0,55
Institut national des viandes du Québec. Affiche. Tableau sur le boeuf.	1	3	0,55
Institut national des viandes du Québec. Affiche. Le veau (coupe canadienne).	1	3	0,55
Intégration au monde du travail. Guide méthodologique. Hélène Dufour, Lucette Levesque. Edition Mc Graw-Hill, 1988.	2	22	4,4
Lame 22 po pour scie à viande.	6	30	30
Lavette pour vaisselle, manche bois.	24	36	36
Le boeuf: coupes primaires. Institut national des viandes du Québec.	1	6	0,65
Le chef du service alimentaire /an. Revue bimensuelle. 252, route 171, St-Etienne de lauzon, G0S 2L0.	1	35	35
Le compagnon pâtissier, tome I. D. Chabuissier. Editions Jérôme Villette.	20	1000	200
Le compagnon pâtissier, tome I. D. Chabuissier. Editions Jérôme Villette.	1	50	7,5
Le compagnon pâtissier, tome II. D. Chabuissier. Editions Jérôme Villette.	1	50	7,5
Le compagnon pâtissier, tome II. D. Chabuissier. Editions Jérôme Villette.	20	1000	200
Le manuel du guide alimentaire. Santé et Bien Etre Social Canada. Editeur officiel du Québec.	1	3	0,28
Le porc. Institut national des viandes du Québec.	1	6	0,65
Lexique des épices et assaisonnements. Office de la langue française du Québec éditeur officiel.	1	2	0,25
Lexique des pâtes alimentaires. Office de la langue française du Québec éditeur officiel.	1	3	0,3
L'hospitalité, revue bimensuelle/an. (Hôtellerie et restauration), 1001, boul de maisonneuve O, Montréal H3A 3E1.	1	40	40

Ressources matérielles			
Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
L'hygiène dans manipulation des viandes. Institut national des viandes du Québec.	1	6	0,65
Linge à vaisselle, coton, location.	1500	210	210
Loi sur les aliments. Editeur officiel du Québec.	1	4	0,38
Loi sur l'hôtellerie. Editeur officiel du Québec.	1	3	0,32
Manche de vadrouille, bois et fer.	2	26	13
Marchandise diverse /ens Légume sec, pâte alimentaire, corp gras,sucre et dérivé, farine et féculé, noix fruit sec.	1	2962	2221,5
Matériel de remplacement. Articles essentiels les plus utilisés.	1	45	45
Méthode de technologie culinaire, tome I. J.P. Lemonin, Les Lilas.	1	47	7
Méthode de technologie culinaire,tome II. J.P. Lemonin, Les Lilas.	1	47	7
Mitaine, amiante.	3	60	30
Mollusque et crustacé /ens. Frais et congelés. Crevette, homard, moule, huître. Conforme aux normes gouvernementales.	1	2500	2500
Moulin à poivre 12 po, bois.	2	49	24,4
Nettoyage, atelier de cuisine /an. Divers appareils, étagères, chariot etc Normes d'hygiène ne fait pas partie du temps d'apprentissage et de nettoyage du poste de travail.	1	850	850
Passe-tout (moulinette). Diam: 9½ po. 3 grilles grosseurs différentes.	5	147	73,38
Pèse-sirop, éprouvette.	2	20	1,96
Pèse-sirop, verre gradué: 1000 à 1400. Long: 16cm. Echelle en degré baumé.	2	22	13,31
Photocopie.	1	600	600
Pince tout usage 19 po.	20	31	15,4
Pinceau plat 1 po.	20	67	40,08
Pinceau plat 2½ po.	10	35	21
Plat porcelaine réfractaire, oval, 8oz. Avec oreilles.	36	68	41,04
Plat porcelaine réfractaire, oval, 9oz. A bord droit.	36	86	51,84
Plat porcelaine réfractaire, rond, 6oz. A crème renversé.	36	52	31,32
Plat pour rangement avec couvercle, 1.2 l. Polyéthylène transparent, carré, 7½ po x 7 ¾ po x 2 ¾ po.	10	26	13,25
Plat pour rangement avec couvercle, 2.5 l. Polyéthylène transparent, carré. 8 ¾ po x 9 ¼ po x 3 ½ po.	10	42	21,25
Plat pour rangement avec couvercle, 4.7 l. Polyéthylène transparent, carré. 10½ po x 11 po x 4 po.	10	58	29,25

Ressources matérielles Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Plat rond à soufflé. Diam: 5 po, haut:2¼ po. Porcelaine vitrifiée allant au four.	12	30	18
Poêle ronde, anti-adhésive. Diam: 28cm. Revêtement sylverstone.	10	212	106
Poêle ronde, anti-adhésive. Diam: 32cm. Revêtement sylverstone.	5	175	87,5
Poisson frais et congelé /ens. Entier ou en filets. Conforme aux normes gouvernementales.	1	1915	1915
Presse-jus, verre.	6	15	8,38
Produit de nettoyage /ens. Germicide, bactéricide, savon à main, eau de javel, tampons, etc.	1	300	300
Produit d'emballage /ens. Papier, sac, contenant.	1	500	500
Produit d'importation /ens. Champignon, vinaigre, chocolat, etc.	1	200	200
Produit laitier /ens. Beurre, lait, crème, oeuf, fromage. Conforme aux normes gouvernementales.	1	1677	1677
Ramequin blanc. Diam: 3¼ po, haut: 1 3/8 po.	36	48	28,73
Récipient empilable pour aliments. En polyéthylène, rectangulaire, avec couvercle. Peut être en d'autres matériaux. 12 3/4 po x 19 po x 6 7/8 po.	12	228	91,2
Récipient empilable pour aliments. En polyéthylène, rectangulaire, avec couvercle. Peut être en d'autres matériaux. 16 po x 22 3/8 po x 8 po.	12	336	168
Récipient empilable pour rangement, rond. En polyéthylène clair. Peut être en d'autres matériaux. Couvercle hermétique. 6 3/4 po x 7 po.	12	72	36
Récipient empilable pour rangement, rond. En polyéthylène clair. Peut être en d'autres matériaux. Couvercle hermétique. 12 ¼ po x 8 po.	12	153	76,5
Récipient empilable pour rangement, rond. En polyéthylène clair. Peut être en d'autres matériaux. Couvercle hermétique. 8 3/8 po x 10 5/8 po.	12	104	51,9
Récipient empilable pour rangement, rond. En polyéthylène clair. Peut être en d'autres matériaux. Couvercle hermétique. 12 ¼ po x 14 3/8 po.	12	173	86,4
Règlement sur établissements hôteliers. Et restaurants. Editeur officiel du Québec.	1	3	0,3
Règlement sur établissements industriels. Et commerciaux. Editeur officiel du Québec.	1	4	0,43
Règlement sur les aliments. Editeur officiel du Québec.	1	12	1,16
Règlement/qualité du milieu de travail. Editeur officiel du Québec.	1	6	0,6
Ruban pour aiguise-couteaux. Oxyde alumineux.	12	25	25,2
Sac à pâtisserie 12 po. Revêtement plastique.	20	72	54
Sac à pâtisserie 16 po. Revêtement plastique.	20	93	69,9

Ressources matérielles			
Description – commentaire	Quantité	Coût total \$	Coût de remplacement
Spatule grand format, caoutchouc.	20	61	36,84
Spatule petit format, caoutchouc.	20	38	22,8
Tablier, caoutchouc.	2	30	15
Tasse à mesurer 500 ml, pyrex.	24	90	90
Technologie culinaire. Michel Mainart, Paris.	1	83	12,45
Tête de vadrouille 24 oz.	2	34	17
Thermomètre à bonbon, coupe en verre. Graduée + 80 à 200C. Monté dans une gaine en makabon. Long: 35 cm.	6	133	66,36
Thermomètre à saumure, gradué: 0 à 100 C.	2	40	20,25
Torchon.	10	24	14,4
Travaux pratiques de cuisine. Michel Mainard, Paris.	1	83	12,45
Trousse de premier soins.	1	100	75
Uniforme, entretien. Normes d'hygiène, pour le personnel enseignant.	2	360	360
Viande: Boeuf, veau, porc, agneau /ens. Coupes primaires fraîches et cry-a-vac. Qualité supérieure, catégorie "A".	1	6560	6560
Vin, spiritueux /ens. Vin blanc, rouge, porto, madère, kirsch etc.	1	300	225
Volaille fraîche et congelée /ens. Poulet, dinde, caille, lapin, etc. Inspection obligatoire.	1	1695	1695
Coût total hors taxe		43 303	37 366,66

4.8 Documentation utile

VOLUMES

ASSOCIATION POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL, secteur affaires sociales. *Au menu : la prévention dans les services alimentaires*, Rose-Ange Proteau, Lisette Duval, 1995, 32 p.

AUCLAIR, LATULIPPE, TURGEON. *Cuisine professionnelle*, Modulo éditeur, ÉD, Mont-Royal, 1986, 519 p.

BEHAGUE, D. *Comprendre la cuisine pour mieux la maîtriser*, Éditions B P I, 1991, 112 p.

BIZIER et NADEAU. *Le répertoire des fromages du Québec*, Édition du Trait-Carré, Montréal, 2002, 381 p.

BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, Éditions Flammarion, , 18^e siècle, 399 p.

Cuisine traditionnelle des régions du Québec, Les éditions de l'homme, Les publications du Québec, 1999, 414 p.

DESCHAMPS, Bernard et Jean-Claude DESCHAINTE, *Le livre du pâtissier*, Éditions Jacques Lanore, 1998, 240 p.

Droit sur mon emploi : le guide étape par étape pour réussir sa recherche d'emploi, Éditions Septembre, Sainte-Foy, 2000, 183 p.

GAIL, MYERS, TOLETA, *Les bases de la communication humaine*, Édition Chenelière, McGraw Hill, 2^e édition, Montréal, 1990, 475 p.

GRINGOIRE et SAULNIER, *Le répertoire de la cuisine*, Éditions Flammarion, 43^e édition, 1986, 240 p.

KAYLER, Françoise et André MICHEL. *Cuisine amérindienne*, Les éditions de l'homme, 1996, 238 p.

Larousse Gastronomique, Édition 2000, Paris, Larousse, 1 215 p.

Le CV par compétences : votre portefeuille pour l'emploi, Édition Transcontinental, 2^e édition, 2002, 327 p.

Le guide culinaire : aide mémoire de cuisine pratique, Éditions Flammarion, 4^e édition, Paris, 1948, 942 p.

Le menu guide de rédaction orthographique et gastronomique, Édition Chenelière, McGraw Hill, Montréal, 2000, 112 p.

LÉAUTEY, E. *Le geste de la cuisine*, Minerva, Genève, 2000, 165 p.

LEGLAND, J.P et O. DUGABELLE. *Décor et présentations*, Éditions Jacques Lanore, 1989, Paris, 174 p.

- Les secrets de la casserole*, Éditions Belin, H Thys, 1995, 222 p.
- MAINCENT, Michel. *Cuisine de référence*, Éditions B P I, Paris, 1993, 800 p.
- MAINCENT, Michel. *Technologie culinaire*, Éditions B P I, Paris, 1999, 496 p.
- MASSON, Yannick et Jean-Luc DANJOU. *La cuisine professionnelle, guide des techniques culinaires*, Éditions Jacques Lanore, 2003, 832 p.
- NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION, *La salubrité alimentaire, livre de certification, La fondation de l'enseignement*, US, 1995, 195 p.
- NEIRINCK, E. et J.P POULAIN, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Édition Jacques Lanore, août 2000, 160 p.
- NEIRINCK, Edmond. *Le génie culinaire*, Éditions Jacques Lanore, 1996, 192 p.
- QUÉBEC, COMMISSION DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL, *Secourisme en milieu de travail*, 5^e édition, 2001, 296 p.
- QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, *Guide pour la manipulation des aliments*, 2001, 19 p.
- QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, *Nettoyage et assainissement*, 2003, 20 p.
- QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, *Les agents pathogènes les plus souvent associés aux toxi-infections alimentaires*, 1999.
- QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, *Guide des bonnes pratiques pour les dégustations et les démonstrations culinaires*, 2003.
- QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, *Guide préparé à l'intention des exploitants et exploitantes d'établissement de restauration et de vente au détail d'aliments*, 2003, 46 p.
- Révélation gastronomiques*, Éditions Belin, H Thys, 1996, 319 p.
- SANNIER, Lionel et Pierre LABALETTE. *Le piano à 5 gammes, innovations et traditions dans l'assiette*, Éditions B P I, 1992, 317 p.
- THÉMISTOCLE, Jean Louis. *Guide et recettes des fruits et légumes exotiques et méconnus*, Éditions Exobec, 3^e édition, Montréal, 1987, 146 p.
- Traité élémentaire de cuisine*, Éditions Belin, H Thys, 2002, 229 p.

REVUES

« Art Culinary », Morristown, New Jersey, USA, International BPA, Published by Culinary Inc, P.O. Box 9268.

« Flaveurs », Laval, Québec, Promotus-Gestocom, 2001. (ISSN 1701-896x).

« Gault et Millau Magazine », Paris, Gault Millau, 1987. (ISSN 0399-8223).

« Saveurs », Boulogne-Billancourt, France, S-A, Publications Bonnier, 1988. (ISSN 0998-4623).

« Thuriès magazine », Cordes, France, société Éditar, 1988. (ISSN 0989-6333).

CÉDÉROM

INSTITUT AGROALIMENTAIRE DE SAINT-HYACINTHE, *Guide de formation sur les bonnes pratiques pour garantir la sécurité alimentaire*, cédérom, 2000.

VIDÉO

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC, *Les 5 M, comme les cinq doigts de la main*, Les publications du Québec, Référence 2799, durée 24 minutes, 2000.

5 Aménagements physiques

5.1 Présentation

La présente partie du guide vise à fournir aux responsables des établissements d'enseignement tous les renseignements portant sur les aménagements que requiert le déroulement d'un programme de formation professionnelle. Les nouveaux programmes d'études font souvent naître le besoin de modifier l'aménagement des salles, que ce soient des classes, des laboratoires, des ateliers, ou encore des postes de travail. Les aménagements physiques sont pensés en fonction des différents contextes d'apprentissage. Selon la phase du processus d'acquisition et de développement de chacune des compétences, il y a avantage à mettre en relation les aménagements avec les activités d'apprentissage.

5.2 Établissement de la liste des besoins

Cette liste comprend le détail des besoins en matière de salles, que ce soient les salles de classe, les ateliers, les laboratoires, les postes de travail, les aires de travail protégées, les aires d'entreposage, les aires extérieures de travail pratique ou les autres aires de formation nécessaires. La description de ces salles selon leur utilisation propre englobe les renseignements suivants :

- salles de classe ou d'enseignement théorique :
 - nombre de salles nécessaires à un groupe d'élèves;
 - usage;
 - dimensions (si elles sont en dehors des normes);
 - taux d'occupation (pourcentage);
- ateliers et laboratoires :
 - usage prévu pour chaque atelier et chaque laboratoire;
 - emplacement idéal (exemples : rez-de-chaussée avec accès intérieur ou vitrines donnant sur des passages intérieurs, etc.);
 - nombre de postes de travail et usage;
 - surface totale en tenant compte des espaces de circulation et des aires de travail.

On trouve également dans la liste des précisions, selon les besoins du programme d'études, sur :

- l'eau, le gaz, l'électricité;
- la ventilation;
- l'évacuation des gaz, des liquides ou des poussières;
- les éléments de contrôle et de sécurité;
- le nombre et les dimensions des issues;
- les normes de construction particulières (résistance des matériaux, insonorisation, etc.);

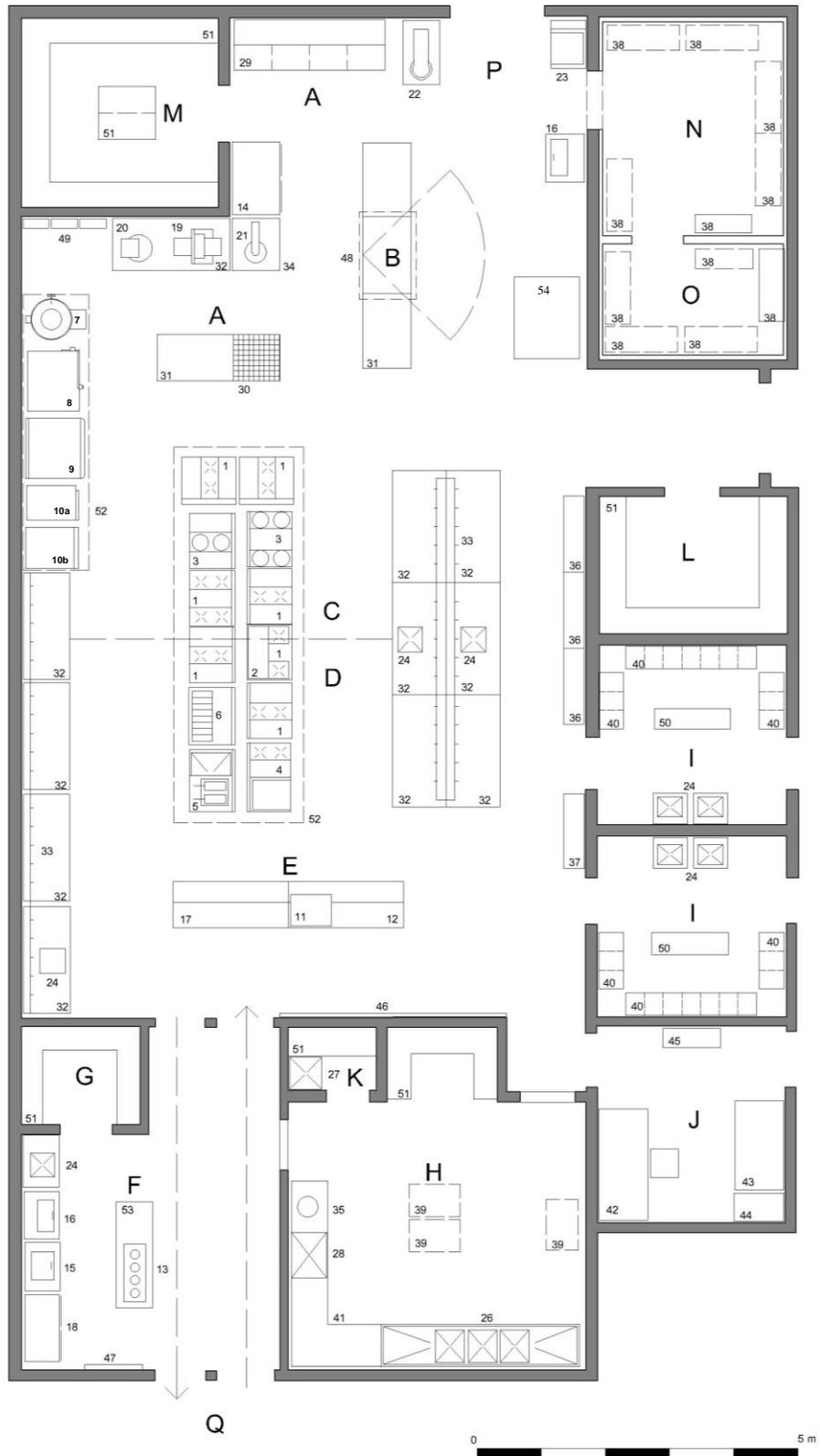
- les postes de travail :
 - nombre;
 - emplacement;
 - usages principal et secondaire;
 - dimensions;
 - alimentation en eau, en gaz, en air et en électricité;
 - tout autre renseignement, comme l'évacuation de gaz nocifs, les conditions d'éclairage particulières, etc.

5.3 Inventaire des aménagements existants

Les responsables des aménagements physiques des commissions scolaires devront entreprendre la démarche suivante :

- rassembler les éléments d'information suivants :
 - les plans de l'édifice, des salles et des ateliers;
 - les espaces utilisés et les espaces libres;
 - les services disponibles :
 - eau,
 - électricité,
 - ventilation,
 - nombre de sorties et leur emplacement;
- recueillir des données utiles sur :
 - les types de matériaux de construction;
 - l'installation;
 - l'insonorisation;
 - la hauteur des plafonds;
 - la qualité de l'éclairage;
 - les systèmes d'alarme et de détection de fumée ou de monoxyde de carbone;
- évaluer les possibilités de mise en commun des salles et des services réservés à d'autres programmes d'études du secteur, ou encore à d'autres secteurs de formation comme :
 - les salles de classe ou d'enseignement théorique;
 - les salles de dessin technique;
 - les aires d'entreposage;
 - les services de mécanique et de sécurité;
 - certains postes de travail, comme des postes de soudage.

5.4 Plan et légende



Aménagement d'une cuisine pour l'enseignement

Cuisine professionnelle

Légende

- A. Aires de préparation
- B. Aire de démonstration
- C. Aire d'apprentissage
- D. Aires de production
- E. Aire de service
- F. Office
- G. Dépôt
- H. Laverie
- I. Vestiaires
- J. Bureau des enseignants (es)
- K. Dépôt d'entretien ménager
- L. Dépôt
- M. Réserve
- N. Salle réfrigérée
- O. Salle de congélation
- P. Aire de réception
- Q. Salle à manger

APPAREILS DE CUISSON

- 1. Cuisinière à gaz
- 2. Salamandre à gaz
- 3. Poêle électrique
- 4. Cuisinière électrique avec plaque à frire
- 5. Friteuse avec égouttoir
- 6. Gril à gaz avec tablette
- 7. Marmite
- 8. Four combi
- 9. Sauteuse basculante
- 10a. Cuiseur
- 10b. Four fumoir
- 11. Four à micro-ondes
- 12. Table chaude
- 13. Réchaud à café

APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION

- 14. Armoire réfrigérée (50 pi. cubes)
- 15. Cabinet à crème glacée
- 16. Machine à glace
- 17. Table froide
- 18. Armoire réfrigérée pour desserts
- 54. Cellule de refroidissement

ÉQUIPEMENTS DIVERS

- 19. Cutter à viande
- 20. Trancheur à légumes
- 21. Malaxeur de table (12 pintes)
- 22. Malaxeur (30 pintes)
- 23. Balance commerciale

ÉQUIPEMENT DE PLOMBERIE

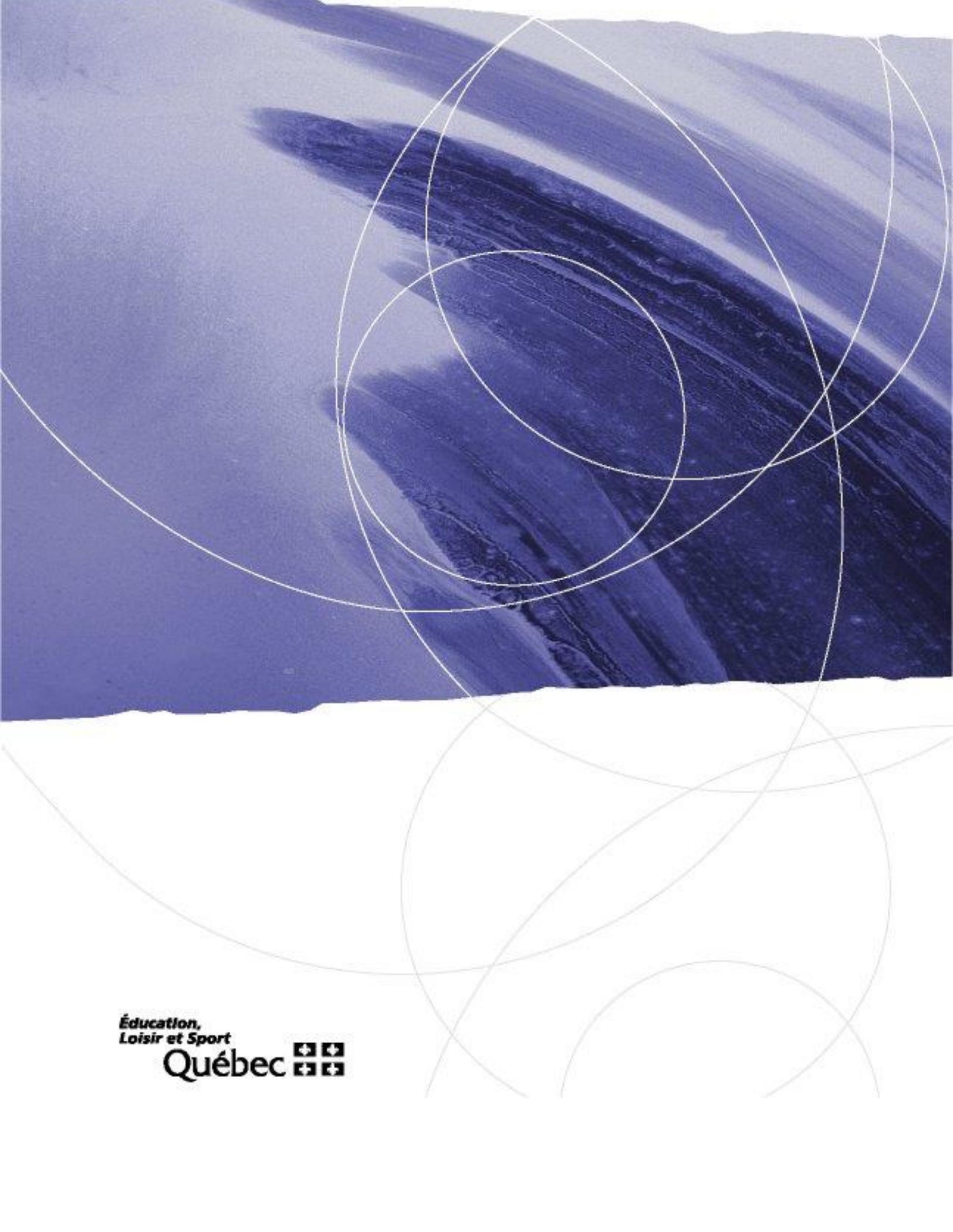
- 24. Évier
- 25. Évier à deux compartiments
- 26. Évier à chaudrons, à trois compartiments
- 27. Évier profond pour entretien
- 28. Laveuse à vaisselle commerciale (à 1 porte)

MOBILIER

- 29. Table de pâtisserie avec trois huches
- 30. Bloc de boucher
- 31. Table en acier inoxydable (1220 mm)
- 32. Table en acier inoxydable (1830 mm)
- 33. Crémaillères à ustensiles
- 34. Table en acier inoxydable (800 mm)
- 35. Table avec poubelle intégrée
- 36. Étagère à chaudrons
- 37. Étagère
- 38. Étagère à tablettes grillagées
- 39. Chariots de service
- 40. Armoires-vestiaires
- 41. Table en acier inoxydable
- 42. Bureau
- 43. Table
- 44. Classeur
- 45. Bibliothèque

ÉQUIPEMENT INTÉGRÉ

- 46. Tableau d'écriture
- 47. Tableau d'affichage
- 48. Miroir incliné suspendu
- 49. Supports à rouleaux de papier
- 50. Banc
- 51. Tablettes
- 52. Hotte de cuisine avec système de protection contre le feu
- 53. Comptoir de service



*Éducation,
Loisir et Sport*

Québec 