









Liste d'équipement









Liste de l'équipement et du matériel minimum nécessaire pour obtenir le programme Les Brigades Culinaires dans votre école secondaire. ****Veuillez s.v.p. faire l'inventaire de votre cuisine, compléter l'équipement manquant avant le début des ateliers et le maintenir à jour tout au long de l'année.**

ÉQUIPEMENTS	Quantité requis pour <u>16 élèves</u>	Quantité requis pour <u>20 à 25 élèves</u>	Inventaire actuel
ÉLECTROMÉNAGERS			
Cuisinière 4 ronds et un four fonctionnel (avec hotte)	2	3	
Réfrigérateur	1	1	
Armoire barré pour aliments secs	1	1	
USTENSILES DE CUISINE			
Couteau de chef <u>bien aiguisé</u> 	9	11 à 13	
Couteau d'office <u>bien aiguisé</u> 	9	11 à 13	
Économe (éplucheur) 	5	6	



Maryste en silicone (spatule souple) 	5	6	
Spatule 	5	6	
Louche 	5	6	
Cuillère en bois 	9	11 à 13	
Fouet 	5	6	
Pilon à pomme de terre 	5	6	
Pinces 	5	6	
Tasse à mesurer (pour les liquides) 	5	6	



<p>Ensemble de tasses à mesurer</p> 	5	6	
<p>Ensemble de cuillères à mesurer</p> 	5	6	
<p>Planche à découper</p> 	13	15	
<p>Rouleau à pâtisserie</p> 	5	6	
<p>Passoire</p> 	5	6	
<p>Râpe à fromage</p> 	5	6	
<p><u>Petite</u> poêle (antiadhésive de préférence)</p> 	5	6	
<p><u>Grande</u> poêle (antiadhésive de préférence)</p> 	5	6	



<p>Casserole <u> moyenne</u> (3 ou 4 litres)</p> 	5	6	
<p>Casserole <u> grande</u> (8 litres)</p> 	5	6	
<p><u>Petit</u> cul de poule ou bol à mélanger</p> 	5	6	
<p><u>Moyen</u> cul de poule ou bol à mélanger</p> 	9	11	
<p><u>Grand</u> cul de poule ou bol à mélanger</p> 	5	6	
<p>Plaque à pâtisserie (12 cm/18 cm)</p> 	5	6	
<p>Moule à muffins</p> 	5	6	
<p>Plat en pyrex ou autre contenant allant au four</p> 	5	6	



Ouvre-boîte 	2	3	
Mitaine de four 	5	6	
Marguerite ou chaudron pour cuisson à la vapeur 	5	6	
Ustensiles pour manger (fourchette, cuillère, couteau)	16	20 à 25	
Vaisselle (bol, assiette, verre)	16	20 à 25	
Linge à vaisselle	12	15 à 18	
Lingette pour nettoyer	12	15 à 18	
Savon à vaisselle	1 bouteille par lavabo	1 bouteille par lavabo	
MATÉRIEL OPTIONNEL			
Essoreuse à salade	1	2	
Ciseaux	1	2	
Mélangeur ou pied mélangeur	1	2	
Bacs en plastique pour ranger le matériel	4	5	

Si vous n'avez qu'un seul évier, il est fortement recommandé d'acheter 4 (ou 5) gros bacs pour faire la vaisselle.