

# le matériel de cuisine

## la ventilation

son rôle est de :

- filtrer les vapeurs
- extraire de façon mécanique l'air vicié
- introduire de l'air « sain »

une bonne ventilation contribuera donc à améliorer la sécurité et le confort de la brigade dans la cuisine

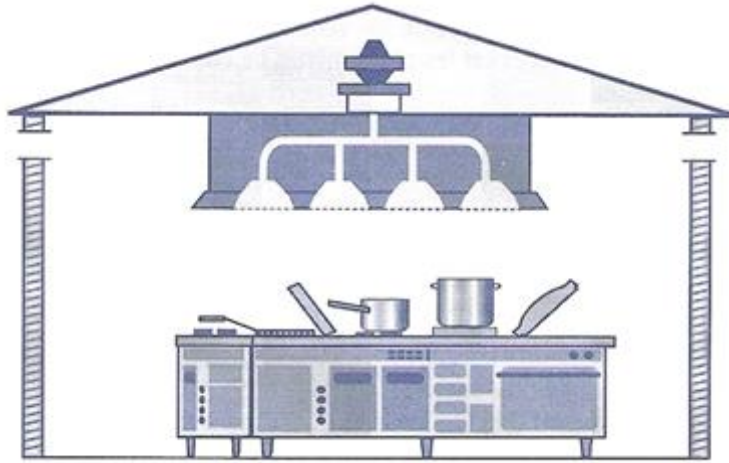


schéma de la coupe d'une aération de cuisine

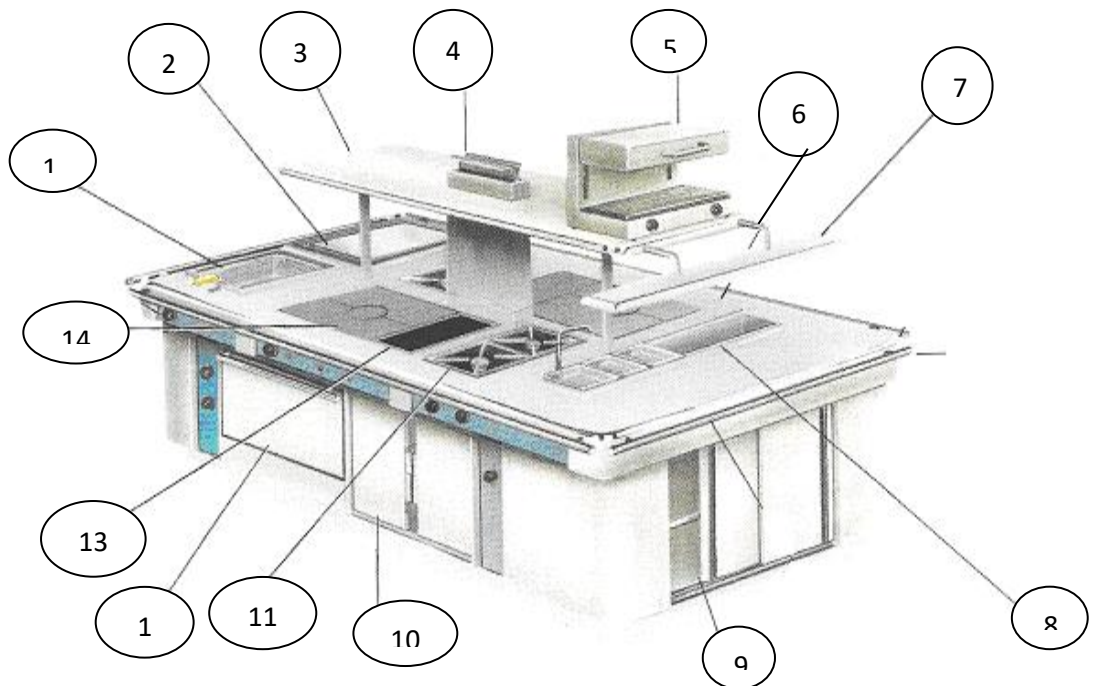
## le matériel de cuisson, préparation et conservation

Afin de déterminer la nature, le nombre et le type d'appareils de cuisson, il est nécessaire de prendre en considération :

- le type d'établissement
- le nombre de couverts servis
- la forme, la surface, et le volume des locaux
- les différentes sources d'énergie possibles

En règle générale, les appareils sont très spécialisés dans le cas d'une restauration à thème (grill, snack, crêperie...) et plus polyvalent en restauration classique

Le piano (cuisine traditionnelle)



1	friteuse	cuisson par immersion dans un corps gras chaud
2	plancha	cuisson courte remplace le grill nervuré

3	étagère inox	permet de maintenir certaines préparations au chaud relatif
4	cheminée	évacuation des gaz produits par les fours ou les plaques de mijotage
5	salamandre	permet de gratiner, toaster, glacer
6	plan de cuisson	avec gril nervuré
7	voûte infra-rouge	permet de dresser les assiettes au chaud
8	bain-marie électrique	sert à conserver au chaud les préparations telles que sauces, garnitures...
9	table chaude (ou étuve)	maintien des assiettes et plats au chaud en attente de dressage
10	placard technique	vannes de sécurité
11	brûleurs ou feux vifs	réalisation des cuissons à feu vit : sauter, rissoler, ou atteinte du point d'ébullition
12	four à convection naturelle à gaz	cuisson des rôtis, ragoûts, poêlés, température réglée par un thermostat
13	plaque vitro céramique	intermédiaire entre feux vifs et plaque de mijotage
14	plaque de mijotage en fonte	cuissons douces et longues, maintien au chaud (bain-marie)