



POSTE DE TRAVAIL

Par candidat
Un plan de travail en inox de 2,50 mètres env.
avec tour réfrigéré 4 portes





POSTE DE CUISSON

8 feux gaz par candidat





ESPACE CUISSON

8 fours mixtes Convotherm à 6 niveaux Soit un four par candidat





POSTE DE TRAVAIL

Par candidat
Un plan de travail en inox de 2,50 mètres env.
avec tour réfrigéré 4 portes





POSTE DE CUISSON



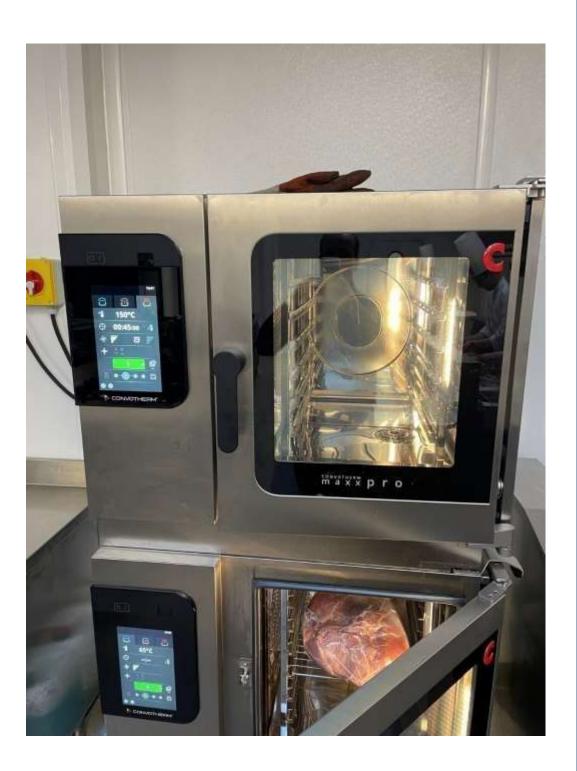
8 feux gaz par candidat



ESPACE CUISSON

2 gros fours mixtes 10 niveaux 2 fours mixtes 7 niveaux





EQUIPEMENT COMMUN AUX DEUX LABOS BP1 & BP2 FROID POSITIF ET NEGATIF

- 4 cellules de refroidissement
- 2 tours réfrigérés marbre
- 2 chambres froides positives







PETITS EQUIPEMENTS

- 6 cutters robot coupe: 4x R6 V.V. et 2x R4 V.V.
- 5 batteurs robot coupe: 4x RM5 et 1x RM8
- 2 hachoirs (grilles N°2/3,5/6/8/10 et 13 à disposition)







PETITS EQUIPEMENTS (suite)







1 Micro-ondes

2 trancheurs

Balances (Préférable d'apporter la sienne)

PETITS EQUIPEMENTS (suite)

4 poussoirs verticaux

2 poussoirs horizontaux





PETITS EQUIPEMENTS (suite)

2 machines sous-vide avec sacs fournis si nécessaire (3 tailles)



