

La salle de technologie appliquée de restaurant

1 Ensemble audiovisuel

- 1 téléviseur
- 1 magnétoscope
- 1 caméscope
- 1 meuble mobile avec serrure
- 1 rétroprojecteur

2 Équipement informatique

- 4 postes complets en réseau avec accès à internet
- 1 imprimante laser
- 1 vidéoprojecteur
- 1 écran de de projection

3 Mobilier générique

- 1 tableau blanc (mobile si possible)
- 6 tables de classes
- env. 16 chaises
- 1 armoire de rangement avec fermeture à clef

4 Mobilier professionnel

4.1 Ensemble meuble de bar

- 1 meuble comptoir avec armoires (si possible réfrigérées) et étagères.
- 1 Meuble arrière bar avec étagères et placards.

4.2 Matériel mobile

- 1 voiture de service à apéritifs et digestifs
- 5 guéridons (si possible avec roulettes)
- 1 console mobile
- 1 plaque de cuisson à induction
- 4 réchauds à flamber (au gaz)

4.3 Tables de service

- 1 table ronde identique à celle du restaurant d'application
- 1 table carré / rectangulaire identique à celle du restaurant d'application
- 6 / 8 chaises clients

4.4 Matériel électrique

- 1 réfrigérateur
- 1 congélateur
- 1 lave vaisselle de petite capacité

5 Platerie, verrerie, assiettes et couverts

5.1 Assiettes

- 16 assiettes à entremets
- 16 grandes assiettes
- 16 assiettes creuses
- 16 assiettes à pain
- 16 tasses et sous-tasses
- 16 assiettes décors (si employées)

5.2 Couverts

- 16 fourchettes, cuillères et couteaux à entremets
- 25 fourchettes et cuillères
- 16 couteaux
- 16 couverts à poissons
- 16 cuillères à café

5.3 Verrerie

- 24 verres à eau
- 24 verres à vin
- 45 verres I.N.A.O.
- 12 verres à Bourgogne
- 12 verres à Alsace
- 12 verres à Bordeaux
- 12 flûtes
- 24 tumblers
- 24 Old fashioned
- 12 verres à anis

- 12 verres à eau de vie
- 24 verres à cocktail
- 2 verres à mélange
- 24 coupes de service
- 1 ensemble de verres spécifiques aux cépages
- 6 carafes

5.4 Platerie

- 4 ensembles de plats ronds de différentes tailles
- 4 ensembles de plat ovales
- 4 légumiers
- 4 plats à sabots
- 4 poêles rondes à flamber
- 4 poêles ovales à flamber

6 Petit matériel divers

- 1 horloge murale
- 1 ensemble plaques à accumulation
- 1 pince à jambon
- 1 planche à saumon fumé
- 4 couteaux de tranche alvéolés
- 4 couteaux de tranche lisses
- 4 moulins à poivre
- 4 paires de gros ciseaux (fleurs)
- 16 vases
- 16 récipients pour décorations florales basses
- 6 planches à découper
- 4 Poêles ovales en cuivre étamé
- 4 Poêles rondes en cuivre étamé
- 1 jeux de russes et de sauteuses pour induction
- 12 plateaux de service
- 4 saupoudreuses
- 4 panières à pain
- 1 balance électronique

6.1 pour le service du vin

- 4 stands à vins
- 8 seaux à champagne
- 2 seaux à flûtes
- 4 paniers à vin
- 4 carafes capitaines
- 4 carafes aiguïères
- 4 carafes pour vins blancs
- 6 bougies
- 1 rebouche bouteille sur pied
- 1 thermomètre

6.2 pour les travaux de bar

- 1 machine à glace pilée
- 4 shakers
- 4 passoires à cocktail
- 1 râpe
- 4 cuillères à mélange
- 4 pinces à glaçons
- 4 cuillères à glaçons
- 4 couteaux zesteurs (selon mallette élèves)
- 2 conteneurs à glace isothermes

7 Consommables

7.1 Linge

- 12 serviettes de restaurant
- 1 jeux de molletons correspondants aux tables
- 1 jeux de nappes correspondant aux tables
- chiffons pour cuivre

7.2 Divers

- Blocs d'oasis
- Papiers dentelles
- Sous-verres papier
- Produit d'entretien cuivre
- Assortiment de colorants
- Mallette d'arômes
- Sticks
- Pics en bois