

## LE GROS MATERIEL DE CUISSON

### 1. Généralités

Afin de bien déterminer la nature, le nombre, la disposition du gros matériel de cuisine, il est bon de réfléchir au type de restauration dans lequel vous évoluez. Les critères de choix portent sur les postes suivants:

<ul style="list-style-type: none"><li>• L'importance de l'établissement</li><li>• Les sources d'énergie disponibles</li><li>• La composition de la carte</li><li>• Les possibilités d'évolution de l'établissement</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le nombre de repas à servir</li><li>• La surface des locaux et leur implantation</li><li>• La formule de restauration envisagée (traditionnelle, à thème, grill...)</li></ul>
--	---

En règle générale les appareils seront d'autant plus spécialisés que l'établissement sera spécifique, et d'autant plus variés que la carte sera étendue.

### 2. Le fourneau

Le fourneau traditionnel procure à son utilisateur la presque totalité des modes de cuisson: *sauter, pocher, rissoler, frire, rôtir, poêler, braiser...*

En règles générales il comprend:

- des brûleurs ou feux nus,
- des plaques de mijotage,
- des fours conventionnels

En fonction du nombre de repas ou de la spécificité de l'établissement on peut y ajouter des appareils plus spécialisés:

Marmites, sauteuse basculante, friteuse, grillade, salamandre, zone neutre de dressage

Le fourneau est donc un assemblage d'éléments qui sont conçus avec des normes européennes, ce qui permet des combinaisons à l'infini.

**DISPOSITION:** Selon la surface des locaux et leur forme, le fourneau peut être disposé de deux façons différentes.

#### a) fourneau central:

Il est disposé au milieu de la cuisine, il est composé d'éléments disposés dos à dos et accessibles sur les deux ou les quatre faces.

#### b) fourneau mural:

Il est disposé le long d'un mur, il est composé d'éléments disposés côte à côte et accessibles sur un seul côté

### 3. Choix de L'énergie

SOURCE	AVANTAGES	INCONVENIENTS
<b>GAZ DE VILLE</b>	Montée rapide en T° Souplesse d'utilisation Propre Paiement facture après consommation	Risques d'explosion Ventilation aux normes en vigueur pour Evacuer les gaz brûlés
<b>LE PROPANE</b>	Propre Montée et baisse en T° très rapide Possibilité d'installation en milieu isolé Installations extérieures	Risques d'explosion Paiement des factures avant utilisation Ventilation aux normes
<b>L'ELECTRICITE</b>	Peu de frais d'installation Très propre T° régulière et précise Pas de stockage de combustible Pas d'émanation de gaz brûlés	Pas de coup de feu Montée en T° lente Baisse en T° difficile Risque de grève ou de coupure

**REMARQUE:** Le choix du matériel se fait également sur les critères de qualité dont l'entretien facile et une sécurité la plus parfaite possible.

#### **4.Utilisation, entretien et sécurité des différents éléments d'un fourneau.**

<b>MODULES</b>	<b>UTILISATION</b>	<b>ENTRETIEN ET SECURITE</b>
<b>Feux vifs ou brûleurs</b>	Ils servent à réaliser les cuissons vives : sauter, rissoler, porter à ébullition	Ils doivent être facilement démontables pour permettre un entretien aisé. Ils sont munis d'un thermocouple qui sécurise l'arrivée du gaz (coupure en cas d'extinction de la veilleuse
<b>Plaque de mijotage</b>	Elles sont utilisées pour les cuissons douces et longues ou pour maintenir au bain-marie.	En fonte lisse, leur entretien se réalise à l'aide de toile émeri. Elles sont sécurisées comme les brûleurs.
<b>Four statique à convection naturelle</b>	Généralement intégré au fourneau, il sert à la cuisson des rôtis, des ragoûts, des poêlés et des gratins	Il doit être nettoyé à intervalles réguliers, avec un décapant puis rincé à l'eau claire. Un thermostat permet de régler et de contrôler la température
<b>Four mixte à convection forcée</b>	Il réunit plusieurs fonctions dans la même enceinte : air pulsé, cuisson vapeur et cuisson mixte. Il permet un large éventail de cuissons avec rapidité et précision	L'intérieur entièrement démontable facilite l'entretien. La température est contrôlée par un thermostat à affichage digital. L'ouverture de la porte provoque l'arrêt de la turbine
<b>Grill</b>	A plaque lisse ou nervurée, il peut fonctionner au gaz ou à l'électricité. Il est utilisé spécifiquement pour la cuisson griller	Avant et après chaque utilisation, les plaques chaudes sont nettoyées à la brosse métallique, soigneusement essuyées et légèrement graissées
<b>Friteuse</b>	Elle offre de réaliser les cuissons par immersion dans un corps gras chaud. Les résistances sont placées à mi-hauteur du bain de friture pour ne chauffer que sa partie supérieure et prolonger ainsi sa durée d'utilisation	Un thermostat permet de régler la température et d'éviter toute surchauffe. Un système d'évacuation évite les débordements. Malgré ces systèmes de sécurité, l'utilisation de la friteuse réclame de la vigilance.
<b>Salamandre</b>	Cuisson ouvert muni d'une voûte rayonnante, il permet de colorer, glacer, gratiner ou caraméliser la surface de certaines préparations salées ou sucrées	Elle permet également certaines cuissons rapides. Elle doit être installée à hauteur convenable pour faciliter la surveillance du produit traité.