

# le matériel de mon poste

A

## Le matériel de cuisson:

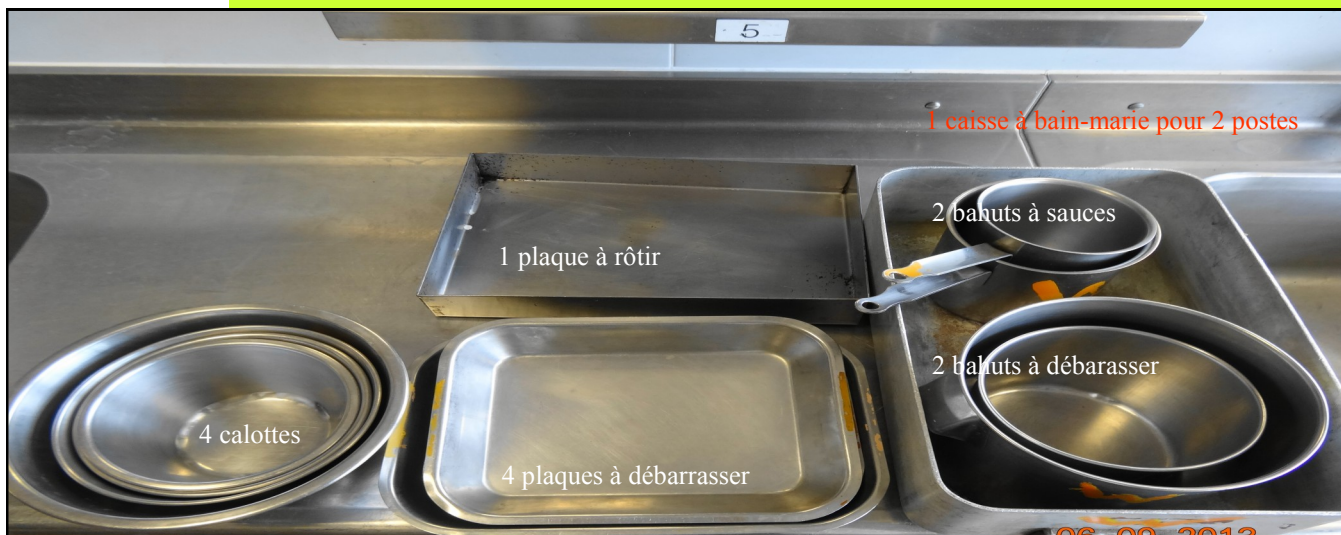
Fond épais: pour une bonne résistance et diffusion de la chaleur



B

## Matériel de stockage:

paroi fine: ne doit pas être mis en contact prolongé avec une forte chaleur



B

## Matériel de manutention:

Permet de manipuler, filtrer, égoutter en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.



# disposition et inventaire du matériel dans mon poste



## impératif:

À chaque fin de séance je nettoie le matériel et je le range à l'identique de la photo, Pas de matériel gras, ni en surnombre, il peut éventuellement manquer une plaque ou une calotte . Ceci astreint à développer votre mémoire visuelle et la rigueur (2 éléments indispensables au cuisinier) et vous évitera une mauvaise note.