

Le matériel de cuisine

LES PRINCIPAUX MATÉRIAUX UTILISÉS EN CUISINE

Matériaux	Exemples	Avantages	Inconvénients	Entretien
Aluminium	Poissonnière, plaque à débarrasser, écumoire.	Léger, peu coûteux, inaltérable à l'air, bon conducteur de la chaleur.	Il se déforme facilement et résiste mal aux chocs et aux frottements. Les aliments placés à son contact peuvent subir des altérations.	Ne pas utiliser de produit trop agressif type super dégraissant. Ne pas gratter au tampon abrasif sinon cela accroche.
Acier inoxydable	Bahut, cul-de-poule, bacs gastronomes, plaque à débarrasser, fourneaux, sauteuse, marmites...	Aucune oxydation des aliments placés à son contact. Facile à nettoyer, et très résistant.	Ustensiles réservés aux cuissons dans un liquide. Matériau cher et assez mauvais conducteur de la chaleur.	Facile à nettoyer avec un dégraissant ou non.
Cuivre	Matériel de cuisson : sautoir, rondeau, poêlon...	Bon conducteur de la chaleur, résistant aux chocs.	Très cher et très difficile à nettoyer. Peu utilisé en collectivités.	Extérieur : gros sel et vinaigre. Intérieur : produits lessiviels.
Plastiques	Bacs, ustensiles, polycarbonates, planches à découper...	Léger, transparent, entretien facile pour les polycarbonates. Manutention et stockage faciles.	Assez cher, résiste mal aux coupures, entretien difficile si rayé.	Dégraissant conventionnel ou bactéricide. Stockage en chambre froide.

LES POLYCUISEURS

- **Le four polycuiseur** : il est polyvalent et permet plusieurs types de cuissons :
 - **cuisson sèche** : rosbif, poulet rôti, friands...
 - **cuisson mixte** : cuisson longue au four (rôti de porc, viande braisée...),
 - **cuisson vapeur** : légumes verts et autres, poissons...

→ **Sécurité** : laisser sortir la vapeur de cuisson avant l'ouverture totale de la porte.
- **Les poly cuiseurs horizontaux** : sauteuse, friteuse, cuiseur de pâtes, marmite pression ou non.

LES MARMITES

Elles sont à chauffage direct pour les cuissons dans de grandes quantités d'eau comme les pâtes, le riz et la purée ou bien au bain-marie pour les cuissons qui ont tendance à accrocher comme les entremets ou les sauces.

→ **Sécurité** : pour la marmite à chauffage direct, ne jamais allumer sans liquide dedans. Pour le bain-marie, bien vérifier le niveau de la double paroi avant l'allumage.

CUISEUR VAPEUR

Il peut être :

- à haute pression (1bar, 117°C) pour les légumes frais, les surgelés, les poissons et les crustacés,
- à basse pression (0,5bar, 108°C) pour les produits compacts, les grosses pièces et les denrées fragiles,
- sans pression (température programmable de 55°C à 100°C) pour la régénération des produits cuits sous vide, les aliments très fragiles et la cuisson basse température.

LES FOURNEAUX

Il en existe deux types :

- **le fourneau collectif** avec sauteuse, marmite, plaques et feux vifs,

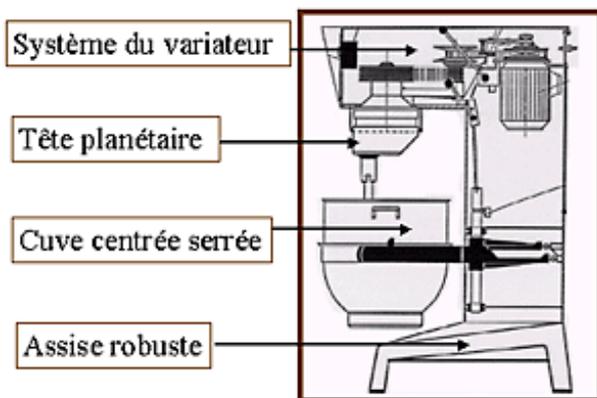


- **le fourneau traditionnel**, utilisé surtout en restauration classique avec gril, friteuse, plaques, feux vifs et four.

LE BATTEUR MÉLANGEUR

C'est un appareil servant au pétrissage, au malaxage et au battage. Il peut être équipé d'accessoires comme un hachoir, une meule, etc.

→ **Sécurité** : il doit posséder un arrêt coup de poing en façade et une grille de protection de la cuve. Ne pas oublier de le débrancher ou de le disjoncter avant de le laver. Mettre les accessoires et la cuve recouverte de papier film au froid après nettoyage.



LA FRITEUSE

Elle peut être à gaz ou électrique et permet de réaliser la cuisson des frites ou autres aliments crus à frire.

→ **Sécurité** : ne pas oublier de la filtrer après chaque utilisation et de la débrancher avant de la nettoyer. Elle doit posséder un trop-plein anti-débordement et une régulation thermostatique.

LES CUISEURS

Ce sont des marmites programmables à vapeur ou à chauffage direct avec agitateur.

LA GRILLADE

Pour les cuissons d'aliments à griller, on utilise une plaque à snacker ou un gril rainuré à gaz ou électrique.

SAUTEUSE BASCULANTE

C'est un appareil polyvalent utilisé pour les sautés, les ragoûts, les braisés et les omelettes.

→ **Sécurité** : avoir une mitre d'évacuation des gaz brûlés et disposer d'une grille d'évacuation et un caniveau sous le bec verseur.

LA PLAQUE À INDUCTION

L'induction électrique, découverte au siècle dernier par Foucault, est un système de cuisson prodigieux : un champ magnétique de grande puissance est créé à l'intérieur de la plaque via un inducteur. Ce champ magnétique est froid, donc la plaque est froide. Par contre, lorsqu'un récipient métallique ou ferrique est posé sur la plaque, le champ magnétique se ferme. Il se produit alors des courants de Foucault qui transforment l'énergie magnétique en énergie calorifique. Le récipient chauffe alors que la plaque reste toujours froide.

LE MATÉRIEL DU FROID

Il en existe trois types :

- l'armoire de stockage simple ou double avec chariots GN 2/1,
- l'armoire de stockage ou frigo jour,
- la cellule de refroidissement type GN 2/1.

LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Il s'agit d'un appareil permettant de descendre rapidement la température à cœur d'un plat cuisiné ou d'un aliment.

Sécurité : respect de la législation sur les plats cuisinés à l'avance (PCA) à refroidissement des aliments de + 63°C à + 10°C à cœur en moins de 2 h. Il faut penser à dégivrer avant de nettoyer la cellule et prendre garde aux pales des ventilateurs.

LA LAVERIE

Deux machines se distinguent :

- **le convoyeur** : il permet l'acheminement des plateaux de service ou des paniers de lavage,
- **le lave-vaisselle** : il contient des fonctions de pré-lavage, lavage, rinçage et séchage.

LE LAVE-MAINS

Il est à commande non manuelle, avec du savon bactéricide et un essuie-mains jetable.

LE STOCKAGE AU CHAUD

Il s'agit de stocker les entrées chaudes, les plats cuisinés et des assiettes. Les plats doivent être maintenus à + 63°C.

LE TRANCHEUR

C'est une machine qui permet de couper rapidement les viandes sans os et les charcuteries.

→ **Sécurité** : appareil très dangereux. Il ne faut pas oublier de le débrancher avant de le démonter et de le nettoyer. Utiliser le pousse talon ou la goulotte. Il faut couvrir l'appareil d'une housse après utilisation.

LA HOTTE ASPIRANTE

Située au-dessus du matériel de cuisson, elle capte les buées, les gaz brûlés, les odeurs et les vapeurs graisseuses.

→ **Sécurité** : elle doit être branchée obligatoirement avec la vanne de gaz thermocouple. Il faut prévoir l'entretien mensuel des filtres et un entretien annuel voire biannuel des gaines et conduits.

LA GIRAFE OU TURBO-BROYEUR

C'est un appareil permettant de réduire en purée les légumes et les fruits.

→ **Sécurité** : débrancher immédiatement après l'utilisation. Attention aux risques de brûlures par projections.

LE FOUR À MICRO-ONDES

Il est utilisé pour le chauffage des aliments, la décongélation et la cuisson de certaines préparations. Le chauffage s'effectue par frottement des molécules entre elles.

LE BRÛLEUR SÉQUENTIEL

Il permet de programmer très exactement l'apport de chaleur nécessaire à la cuisson de préparations délicates ou de longue durée.

Le brûleur séquentiel, dont le fonctionnement est intermittent et non continu comme les brûleurs classiques, s'allume et s'éteint selon des rythmes automatiques et réguliers. On dit qu'il fonctionne en « séquence ».

Le nombre de séquences est variable selon les différents types de matériels (sauteuse, marmite, feux vifs...).

→ **Avantages des brûleurs séquentiels** : économie d'énergie, cuisson homogène et régulière, cela limite la surveillance des cuissons longues, limite les débordements et permet un entretien plus facile du matériel, avec également une réduction des pertes de poids de l'évaporation.