

Guide d'organisation

5297

# Pâtisserie

Secteur  
de formation

3

Alimentation  
et tourisme

**Décroche**  
tes **rêves**

Québec 



# Pâtisserie

Secteur  
de formation

3

Alimentation  
et tourisme

Formation professionnelle et technique  
et formation continue

Direction générale des programmes  
et du développement

# Équipe de production

## **Coordination**

*Dominique Beaussier*

Responsable de l'ingénierie de la formation  
Direction générale des programmes et du développement  
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

## **Recherche et rédaction**

*Gérard Lamour*

Enseignant  
Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau  
Commission scolaire Marie-Victorin

## **Analyse d'incidences financières**

*Marlène Bergeron*

Responsable des analyses d'incidences  
Direction générale des programmes et du développement  
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

## **Révision linguistique**

Sous la responsabilité de la Direction des  
communications du ministère de l'Éducation, du Loisir et  
du Sport

## **Mise en page et édition**

Sous la responsabilité de la Direction générale des  
programmes et du développement du ministère de  
l'Éducation, du Loisir et du Sport

© Gouvernement du Québec  
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport 2005–05-00573

ISBN 2-550-45401-4 (Version imprimée)

ISBN 2-550-45402-2 (PDF)

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2005

## Table des matières

Introduction .....	1
Ressources humaines.....	9
Aménagement physique .....	11
Mobilier, appareillage et outillage .....	15
Ressources matérielles.....	29
Références bibliographiques.....	35



# Introduction

Le *Guide d'organisation du programme Pâtisserie* est un document à caractère informatif produit par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, et diffusé dans le réseau scolaire public et privé. Même s'il s'adresse en premier lieu aux responsables de la formation professionnelle des commissions scolaires, il peut également être utile à d'autres personnes ou organismes.

Le présent guide renferme des données de nature administrative, pédagogique, technique et financière structurées de façon à définir les différentes ressources nécessaires à la mise en œuvre du programme *Pâtisserie*. Le guide d'organisation fait partie de la catégorie des documents de soutien à la mise en œuvre des programmes d'études professionnelles qui accompagnent chaque nouveau programme. Il fournit une information de soutien aux organismes scolaires. Les établissements y recourent lors de l'implantation des programmes dans le cadre de la gestion de leurs ressources, de l'organisation de leurs services et de la mise en œuvre pédagogique du programme d'études. Son contenu soutient la mise en œuvre organisationnelle, matérielle et financière d'un programme, en couvrant les rubriques suivantes :

- Les modes d'organisation à prévoir pour la mise en œuvre d'un programme donné.
- Les ressources humaines (RH).
- Le mobilier, l'appareillage et l'outillage (MAO).
- Les ressources matérielles (RM).
- Les matières premières et les services de soutien.
- Le matériel didactique.
- L'aménagement des lieux de formation.

La présente partie suggère des moyens visant à faciliter la mise sur pied d'un certain nombre d'activités préalables à la formation, notamment la promotion du programme, l'organisation sur le plan pédagogique et le recrutement des élèves, jeunes et adultes.

## Promotion du programme

Il appartient aux établissements d'enseignement ou aux commissions scolaires de faire la promotion de leurs programmes d'études professionnelles et, à cet égard, diverses pistes peuvent être exploitées. Cette promotion peut se faire auprès de la population en général, des élèves potentiels et d'éventuels employeurs. Elle peut prendre différentes formes, allant de journées portes ouvertes complétées par des visites guidées, jusqu'à la présence de stands dans des foires ou salons thématiques. L'information diffusée varie selon la nature de la formation et les caractéristiques des groupes ciblés.

Les commissions scolaires devraient normalement établir un plan de recrutement des effectifs propre à répondre aux besoins de main-d'œuvre. Comme pour la majorité des programmes d'études professionnelles, la promotion du programme *Pâtisserie* devrait être faite en étroite collaboration avec les employeurs. L'accent devrait être mis sur la nécessité de répondre aux critères d'admission du programme, les qualités du programme (pertinence assurée par la participation de représentantes et de représentants de l'industrie aux phases de rédaction et de consultation) et la qualité de l'enseignement (assurée notamment par les compétences du personnel enseignant). L'offre promotionnelle devrait aussi mentionner que, selon le volet offert, la formation comprend un ou des stages en entreprise.

Il est suggéré au personnel des services d'orientation, ainsi qu'au personnel responsable des séances d'information scolaire et professionnelle, d'utiliser le document intitulé *Rapport des ateliers d'analyse de situation de travail*<sup>1</sup> afin de faire connaître le métier de pâtissière ou de pâtissier et la formation y préparant.

---

<sup>1</sup> On peut trouver ce document à l'adresse suivante : [www2.inforoutefpt.org/publications/listesecteurs.asp](http://www2.inforoutefpt.org/publications/listesecteurs.asp).

## Choix des modes d'organisation

### Modules

Afin d'orienter la sélection des modes d'organisation appropriés, le tableau de la page suivante dresse la liste des modules du programme *Pâtisserie* en indiquant les renseignements suivants :

- Le code SESAME.
- Le numéro de chaque module et son titre.
- La durée du module et le nombre d'unités qui seront portées au dossier de l'élève.

La durée de chaque module est évaluée en fonction des heures à consacrer aux activités d'apprentissage, d'intégration, d'évaluation formative et de sanction, ainsi qu'aux activités d'enrichissement ou d'enseignement correctif.

Rappel des compétences du programme	Code	N°	Durée (heures)	Unités*
Métier et formation	409301	1	15	1
Hygiène, salubrité et sécurité	409312	2	30	2
Traitement de matières premières	409324	3	60	4
Confection de crèmes et de garnitures	409338	4	120	8
Confection de produits à base de pâtes friables	409344	5	60	4
Confection de pâtes battues-poussées	409487	6	105	7
Confection de produits à base de pâtes feuilletées	409355	7	75	5
Confection de petits fours secs	409363	8	45	3
Décoration de pièces de pâtisserie	409374	9	60	4
Confection d'entremets traditionnels	409387	10	105	7
Confection de petits gâteaux et de petits fours frais	409477	11	105	7
Confection d'éléments de décor rapportés	409395	12	75	5
Confection de produits en chocolat	409405	13	75	5
Confection d'entremets modernes	409416	14	90	6
Confection de desserts glacés	409423	15	45	3
Confection de brioches et de pains briochés	409464	16	60	4
Confection de viennoiseries	409435	17	75	5
Confection de desserts à la commande et à l'assiette	409443	18	45	3
Intégration au milieu de travail	409457	19	105	7

\* Quinze heures valent une unité.

La durée pour l'acquisition de chaque compétence est évaluée en fonction des heures à consacrer aux activités d'apprentissage, d'intégration, d'évaluation en aide à l'apprentissage et aux fins de la sanction, ainsi qu'aux activités d'enrichissement ou d'enseignement correctif.

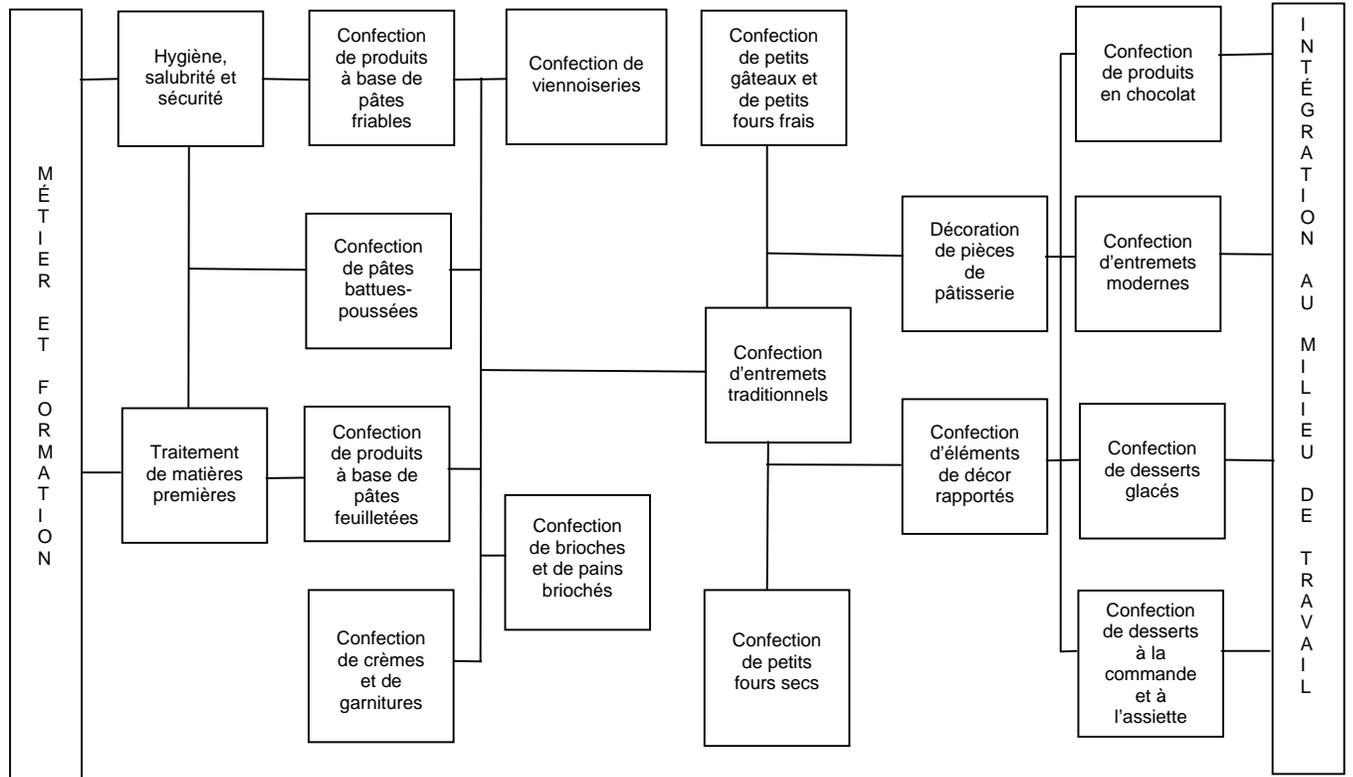
## Logigramme

Le logigramme du programme *Pâtisserie* présente une organisation logique de l'ensemble des modules, un agencement qui permettra aux élèves de faire un apprentissage cohérent du métier.

Ce logigramme s'attarde à la présentation pédagogique et à l'ordre d'enseignement séquentiel des modules. De plus, il illustre les liens qui existent entre les modules et propose une séquence d'apprentissage et d'évaluation.

# LOGIGRAMME

## Pâtisserie



## Critères d'admissibilité

Les conditions d'admission au programme *Pâtisserie* correspondent aux exigences du marché du travail.

Outre les exigences minimales à satisfaire, les critères d'admissibilité sont ceux d'un programme menant à l'obtention d'un diplôme d'études professionnelles (DEP), tels qu'ils sont définis dans le Règlement sur le régime pédagogique.

On trouve également comme critères de sélection souhaitables des qualités particulières :

- Habiletés psychomotrices :
  - utilisation d'outillage, d'appareils et d'équipement spécialisés;
  - coordination motrice (vue, main, pied);
  - habiletés perceptuelles;
  - habiletés visuelles;
  - habiletés olfactives.
- Attitudes :
  - souci de la qualité de la productivité, esprit d'équipe.
- Habitudes :
  - automatismes physiques et mentaux.

De plus, il est préférable que les futurs élèves du programme présentent les caractéristiques suivantes :

- Être en mesure de travailler en position debout.
- Ne présenter aucun problème pouvant limiter la dextérité manuelle et gestuelle qu'exige le métier.
- Être en mesure de distinguer les couleurs.
- Être d'un naturel aimable, avoir de la facilité à communiquer et à travailler en équipe.
- Avoir une connaissance minimale des différents aspects du métier, comme les tâches, les conditions de travail, les perspectives de carrière, etc.
- Avoir une connaissance minimale des exigences de la formation, telles que le rythme des études, les domaines de connaissances, les études à domicile, le perfectionnement individuel, etc.

## Dispositif d'enseignement

### Organisation de stages en milieu de travail

Au moment d'organiser un stage, en plus des activités prévues au programme d'études *Pâtisserie*, il est possible qu'il faille s'acquitter des tâches qui suivent :

- S'inspirer du programme d'études *Pâtisserie* pour définir le contenu du stage, en déterminer les préalables et établir les modes d'évaluation que devra utiliser l'entreprise.
- Déterminer les contraintes associées au stage (périodes de l'année, quarts de travail, travail de fin de semaine).
- Préparer un contrat type ou une entente type liant l'entreprise et l'établissement d'enseignement.
- Fournir les garanties d'assurance responsabilité exigibles.
- Dégager les ressources budgétaires permettant de rembourser :
  - les cotisations à la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST);
  - les frais de déplacement et de repas du personnel d'encadrement du stage.
- Planifier les attributions du personnel d'encadrement du stage.

L'encadrement du stage fait généralement partie de la tâche du personnel enseignant, à cause non seulement de la portion de la compétence à acquérir consacrée aux nouveaux apprentissages, mais également des exigences de l'objectif opérationnel.

L'organisation des stages exige un travail préalable de la part du personnel de l'établissement d'enseignement. La planification générale des stages peut comprendre les activités suivantes :

- Déterminer les caractéristiques que doivent présenter les entreprises susceptibles d'accepter des stagiaires, telles que le type d'entreprise (sa taille, sa localisation, le nombre d'employés, le type de clientèle, les services offerts, etc.).
- Répertorier les entreprises de la région présentant les caractéristiques déterminées.
- Préparer un dossier dans lequel sont décrits le programme, les compétences acquises par les élèves au moment d'aller en stage, les activités ou les tâches qu'elles ou ils sont susceptibles de faire, les objectifs et les conditions de réalisation et d'encadrement du stage, le rôle et les responsabilités de l'entreprise ainsi que de la personne en charge de la ou du stagiaire, etc.
- Dresser une liste des entreprises prêtes à recevoir des stagiaires, rencontrer les propriétaires ou les responsables des entreprises répertoriées pour leur présenter le dossier et maintenir un contact constant avec les responsables.
- Préparer un modèle d'entente qui pourra servir aux enseignantes et aux enseignants de même qu'aux élèves pour négocier les conditions de réalisation du stage et préciser les attentes de l'entreprise, celles de la ou du stagiaire ainsi que de l'enseignante ou de l'enseignant responsable du stage.
- Préparer un modèle de rapport d'évaluation du lieu de stage, qui sera rempli par l'enseignante ou l'enseignant après sa rencontre avec la ou le stagiaire sur les lieux de travail et qui servira à la mise à jour de la liste des lieux de stage potentiels.



# Ressources humaines

La réussite de la mise en œuvre du programme *Pâtisserie* dépend en grande partie des compétences et de l'expérience professionnelles du personnel enseignant. Il sera parfois souhaitable de recourir également aux services de spécialistes du métier.

La présente partie du guide reprend certaines données qu'il importe de considérer au moment de la sélection du personnel ou de l'attribution des tâches au personnel déjà en place. On y indique également les domaines dans lesquels on recommande que le personnel participe à des activités de perfectionnement.

## Compétences et expérience professionnelles

Pour former une équipe d'enseignantes et d'enseignants efficaces, on doit tenir compte de l'équation entre les caractéristiques des compétences du programme et l'expérience acquise dans la profession.

À titre indicatif, les enseignantes et les enseignants en *Pâtisserie* devraient posséder les compétences suivantes :

- Avoir suivi un programme de formation en pâtisserie dans un établissement reconnu.
- Jouir d'une expérience de travail significative dans l'exercice du métier.
- Avoir suivi ou s'engager à suivre un programme approuvé de formation des enseignants.
- Posséder une connaissance de la pâtisserie et des métiers connexes, de la structure du marché du travail en pâtisserie et des domaines associés.
- Avoir des connaissances en pédagogie.
- Montrer de l'intérêt pour le perfectionnement personnel et la mise à jour de ses connaissances (cours, congrès, stages, lecture, etc.).

En outre, les habiletés et les qualités suivantes sont souhaitables :

- S'exprimer clairement et avoir de la facilité à communiquer.
- Faire preuve de polyvalence.
- Posséder un bon sens de l'organisation et de la planification.
- Être capable de diriger une équipe de travail.
- Être habile à superviser des activités.
- Pouvoir s'adapter au changement;
- Être capable de travailler en équipe.
- Être disponible.
- Avoir de la patience.
- Vouloir se perfectionner.
- Avoir de l'entregent.
- Faire preuve d'habileté manuelle.

De plus, l'affectation prioritaire du personnel enseignant à des tâches dans son champ de compétence constitue un élément additionnel assurant la qualité de l'enseignement.

## Perfectionnement

Les projets de perfectionnement du personnel doivent être compatibles avec les compétences du programme d'études et les spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction des apprentissages. Le perfectionnement pourrait porter notamment sur les aspects suivants :

### *Métier et formation*

- L'évolution technique.
- Les principaux changements.

### *Pâtisserie*

- Les nouvelles tendances.
- Les nouveaux produits.
- Les technologies nouvelles.
- Les entremets modernes, le chocolat, les desserts à la commande et à l'assiette.

### *Hygiène et sécurité*

- Les règles d'hygiène dans la manipulation des aliments.
- Les allergies alimentaires.
- Le secourisme en milieu de travail.

Les étapes de perfectionnement sont habituellement planifiées en sessions de formation pratique de courtes durées.

## Besoins de personnel

Durant l'enseignement des compétences du programme, il est utile et souhaitable d'avoir recours, de façon ponctuelle, au savoir-faire de personnes ayant une bonne expérience en pâtisserie.

Le personnel des restaurants, des hôtels, des auberges et des diverses associations professionnelles est généralement très ouvert à ce type d'approche. Ces rencontres avec des spécialistes sont une bonne occasion pour l'élève de prendre conscience de la réalité du milieu de travail et de ses exigences, et pour les membres du personnel enseignant, de mettre à jour leurs connaissances et de valider leur enseignement.

Il serait avantageux d'organiser des rencontres avec différents spécialistes du métier dans les nombreux domaines de la restauration.

### *Conférenciers*

*Normes du travail* : explication des règles touchant particulièrement les travailleuses et les travailleurs de l'hôtellerie et de la restauration.

*Inspection des aliments* : personne du Service d'inspection des aliments précisant les règles et les principes régissant les services alimentaires et la restauration.

*Chef pâtissier invité* : discussion avec les élèves sur les exigences du métier de pâtissière et pâtissier dans les divers milieux de travail.

*Anciens élèves* : témoignages d'anciens élèves sur l'importance d'une bonne formation et les diverses facettes du marché du travail.

# Aménagement physique

Il arrive que les écoles et les centres de formation soient aménagés pour offrir adéquatement les anciens programmes de formation. Il devient cependant souvent nécessaire de modifier l'aménagement des locaux en fonction des besoins qu'engendrent les nouveaux programmes.

Ce chapitre indique les éléments à considérer avant de procéder à l'aménagement physique des lieux qui seront réservés à l'enseignement et à l'apprentissage des habiletés prévues au nouveau programme *Pâtisserie*.

## Démarche suggérée pour établir les besoins en aménagement physique

### Prendre d'abord connaissance des informations suivantes

#### *Bureau des enseignants*

Attenant à la salle à manger, le bureau permet aux enseignants de rencontrer les élèves. Il devrait être suffisamment vaste pour pouvoir contenir un ameublement de bureau conventionnel (bureau, fauteuils, classeur).

Ce local pourrait être utilisé comme centre de documentation; on pourrait y trouver les volumes et autres documents nécessaires à l'enseignement et aux divers apprentissages.

#### *Aire de conservation*

L'aire de conservation comprend une chambre de réfrigération et une autre de congélation. L'accès au congélateur se fait par la chambre de réfrigération.

Le reste de l'équipement de conservation se trouve dans l'atelier et consiste en une table de travail réfrigérée ou de congélation.

L'aire de conservation servant également à l'entreposage, elle devrait être située près du corridor d'accès à la réception des marchandises.

#### *Aire d'entreposage*

L'aire d'entreposage comporte deux locaux dont la vocation est de faciliter le contrôle et la distribution du matériel. L'économat sert principalement à l'entreposage des denrées sèches et des produits d'emballage. Ce local doit être bien aéré et respecter les normes d'hygiène prescrites pour ce type d'aliments.

Adjacent à celui-ci, le magasin d'atelier permet de garder sous clef l'ensemble du petit outillage nécessaire aux besoins journaliers, comme les couteaux, les balances, les thermomètres, etc.

#### *Aire de démonstration*

La superficie de l'aire de démonstration doit permettre le rassemblement d'élèves autour d'un point central occupé par une table de démonstration. Un miroir peut être fixé au-dessus de la table, augmentant ainsi l'angle de vision.

### *Aire d'apprentissage et de préparation*

L'aire d'apprentissage regroupe par postes les appareils nécessaires à la poursuite des objectifs du programme. Un poste de travail comporte : une table de travail réfrigérée, des éléments de cuisson au gaz, un évier, des tablettes de rangement et un malaxeur.

### *Aire de cuisson*

L'aire de cuisson demande suffisamment d'espace pour permettre le déplacement de chariots et la manipulation sécuritaire de produits et de matériel chauds.

L'aire de cuisson présentée ici comporte trois types de four et les espaces requis pour un bon fonctionnement. Une friteuse à beignes, une salamandre au gaz ainsi que des éléments de cuisson viennent compléter cette aire de travail.

### *Glacerie*

Située dans un endroit fermé et frais, la glacerie est un local annexe au laboratoire de pâtisserie où s'effectuent les préparations glacées.

Nous trouvons, parmi les équipements requis pour ce type de préparation : la sorbetière, la cellule de refroidissement et de congélation rapide ainsi qu'une table de congélation.

## Aménagement du laboratoire de pâtisserie

- A. Salle de congélation
- B. Salle de réfrigération
- C. Économat
- D. Magasin pour petit outillage
- E. Bureau des enseignants
- F. Glacerie
- G. Aire de distribution et de vente
- H. Vestiaires, douches et toilettes (femmes et hommes)
- I. Aire de démonstration
- J. Aire d'apprentissage
- K. Aires de cuisson
- L. Aire de fermentation

### Appareils de cuisson

- 1. Unités de cuisson au gaz
- 2. Salamandre au gaz
- 3. Friteuse pour beignes
- 4. Four à convection
- 5. Four à pâtisserie
- 6. Four rotatif

### Appareils de réfrigération et de conservation

- 7. Table de travail réfrigérée
- 8. Table de travail de congélation
- 9. Cellule de refroidissement et de congélation rapide
- 10. Sorbetière
- 11. Comptoir de vente réfrigéré

### Équipements divers

- 12. Malaxeur de 20 pintes (modèle de plancher)
- 13. Malaxeur de 40-60 pintes
- 14. Malaxeur de 20 pintes (modèle de table)
- 15. Laminoir de plancher
- 16. Tempéreuse à chocolat
- 17. Étuve automatique
- 18. Voiturette
- 19. Chariot à pâtisserie
- 20. Cabinet mobile pour conservation

### Équipement de plomberie

- 21. Évier à chaudron à un compartiment
- 22. Évier de table

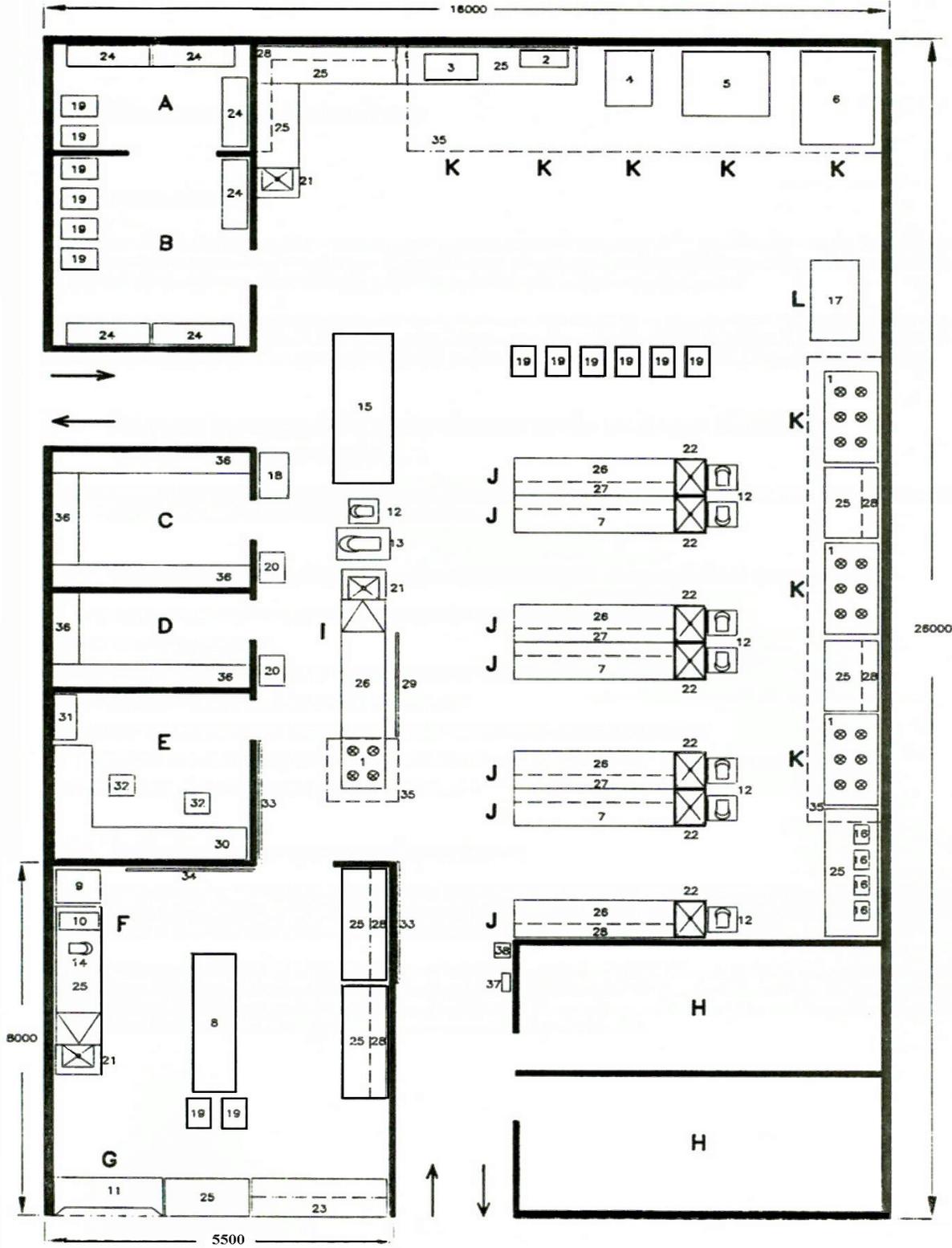
### Mobilier

- 23. Armoire de rangement
- 24. Étagère pour chambre froide
- 25. Table de travail (acier inoxydable)
- 26. Table de travail (en érable)
- 27. Tablette pour table (acier inoxydable)
- 28. Tablette murale (acier inoxydable)
- 29. Miroir pour démonstration
- 30. Bureau ou table fixe
- 31. Classeur
- 32. Chaise

### Équipement intégré

- 33. Tableau d'écriture
- 34. Tableau d'affichage
- 35. Hotte de ventilation
- 36. Tablette de rangement
- 37. Trousse de premiers soins
- 38. Support pour rouleau de papier

Plan  
Pâtisserie



# Mobilier, appareillage et outillage

## Présentation

Les commissions scolaires autorisées à mettre en œuvre le programme *Pâtisserie* ont la responsabilité de fournir à leurs établissements d'enseignement le matériel nécessaire à l'atteinte des objectifs visés.

À cette fin, le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport met à leur disposition une liste du mobilier, de l'appareillage et de l'outillage (MAO) nécessaires à la mise en œuvre de ce programme.

Le MAO dont il s'agit consiste en des biens dont la durée d'utilisation est égale ou supérieure à cinq ans. À titre indicatif, le matériel et l'équipement indiqués dans la section suivante peuvent servir à l'organisation de l'enseignement du programme.

## Établissement de la liste des besoins

La liste des besoins en matière de MAO a été établie à l'aide de la documentation appropriée, telle que les guides d'organisation des programmes précédents, les catalogues et les listes de prix de différents fournisseurs. Il faut toutefois donner la priorité aux considérations suivantes lors de la sélection du matériel :

- Le niveau des compétences visées dans le programme.
- Le coût d'installation et d'utilisation ainsi que le coût des accessoires, en tenant compte des instructions des fabricants et de la CSST en ce qui a trait :
  - à l'alimentation et à l'installation électriques;
  - à l'aspiration et à l'évacuation des gaz et des poussières;
  - aux zones de sécurité et au fonctionnement sécuritaire du matériel (garde-frein, équipements personnels de sécurité, etc.).
- La qualité du service après-vente pour l'entretien et la facilité de renouvellement des pièces (fabrication québécoise, canadienne ou nord-américaine).

Les renseignements figurant sur la liste comprennent les aspects suivants :

- Description de l'article, avec commentaires au besoin :
  - capacité;
  - résistance;
  - besoins énergétiques;
  - degré d'automatisation;
  - renseignements sur les accessoires;
  - dimensions;
  - modes d'acquisition autres que l'achat :
    - location,
    - emprunt,
    - partage,
    - matériel usagé.
- Type de salle nécessaire.
- Quantité (pour un groupe d'élèves dont le nombre est conforme aux règles budgétaires et aux dispositions de la convention collective en vigueur).
- Coût total et de remplacement.

## Liste des besoins

Le tableau suivant présente la liste des besoins en ce qui concerne le mobilier, l'appareillage et l'outillage.

Les coûts indiqués dans le tableau étaient valides en 2003.

**Mobilier, appareillage et outillage**  
Description – commentaires

Quantité Coût total(en \$) Coût de remplacement (en \$)

**Catégorie 1**

Agrafeuse.	1	16	1,6
Armoire de rangement, 5 étages - Métallique, 2 portes avec serrure, 91,5 cm x 50,5 cm x 106 cm.	2	500	20
Armoire à papeterie, 4 tablettes réglables - 46 cm x 92 cm x 113 cm.	1	420	16,8
Bureau d'enseignant - 76,2 cm x 152,4 cm x 74 cm, 4 tiroirs utilitaires, 1 tiroir classeur à serrure.	2	500	20
Calculatrice - Fonctionnement CA/CC, affichage 10 chiffres, mémoire 4 touches.	1	30	3
Chaises/bureau, tissu noir, base chromée - Fauteuil pivotant et basculant avec bras.	2	350	14
Chaises/groupe d'élèves, cadre métal - Siège et dossier en plastique.	20	600	30
Classeur avec 4 tiroirs à serrure - 71,1 cm de profondeur.	2	844	33,76
Corbeille à papier métallique.	2	28	1,12
Étagères/chambre de congélation - 4 tablettes ajustables en acier inoxydable, 60 po x 60 po x 18 po.	6	2850	142,5
Fauteuil empilable avec accoudoirs - Revêtement de vinyle.	2	70	3,5
Perforatrice.	1	28	1,86
Pupitre, structure en métal - Dessus stratifié.	20	1000	50
Table de travail, 32 1/4 po x 10 po - Dessus en érable laminé 1 3/4 po d'épaisseur, corps en acier galvanisé émaillé gris.	5	13750	687,5
Table de travail, 34 po x 144 po - Dessus en acier inoxydable extra dur, patte tubulaire galvanisée avec pied.	2	2880	144
Table de travail, 34 po x 60 po - Dessus en acier inoxydable extra dur, patte tubulaire galvanisée avec pied.	3	2385	119,25
Table de travail, 34 po x 72 po - Dessus en acier inoxydable extra dur, patte tubulaire galvanisée avec pied.	1	895	44,75
Table de travail, 34 po x 96 po - Dessus en acier inoxydable extra dur, patte tubulaire galvanisée avec pied.	4	4120	206
Table, 76,2 cm x 152,4 cm - Dessus stratifié.	3	825	33
Tablette de table, larg. de 18 po, long. de 10 pi - Tablette et support en acier inoxydable (au-dessus des tables de travail).	3	1902	95,1
Tablette murale, long. de 10 pi, larg. de 12 po - Tablette et support en acier inoxydable.	1	610	30,5
Tablette murale, long. de 14 pi, larg. de 12 po - Tablette et support en acier inoxydable.	1	815	40,75
Tablette murale, long. de 6 pi, larg. de 12 po - Tablette et support en acier inoxydable.	2	790	39,5

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaires	Quantité	Coût total (en \$)	Coût de remplacement (en \$)
Tablette murale, long. de 8 pi, larg. de 12 po - Tablette et support en acier inoxydable.	3	1575	78,75
Taille-crayon.	1	20	2
<b>Catégorie 2</b>			
Transparent électronique compatible IBM – comprenant : transparent, 2 câbles/branchement, contrôle à distance, accumulateur AC.	1	1300	260
Araignée (écumoire de mailles) - Diam. de 23 cm et 58 cm de long.	5	36	5,07
Balance électronique, cap. 7 kg - Affichage numérique, lecture sur le devant, plateau amovible, graduation en grammes.	4	4840	484
Balance sur plateau, mesures système métrique - Jusqu'à 5 kg, graduation en grammes, poids et plateau compris.	6	3240	324
Bac à tremper le chocolat, 20 mm - Rond en acier nickelé, manche de bois verni.	12	183	26,14
Bac en spirale à tremper le chocolat - Acier nickelé, manche de bois verni.	12	180	25,71
Bol à mélanger, diam. de 16 cm, profond. de 7 cm - Bol rond en acier inoxydable.	21	105	7
Bol à mélanger, diam. de 20 cm, profond. de 8 cm - Bol rond en acier inoxydable.	21	110	7,35
Bol à mélanger, diam. de 24 cm, profond. de 10 cm - Bol rond en acier inoxydable.	21	130	8,68
Bol à mélanger, diam. de 27 cm, profond. de 11 cm - Bol rond en acier inoxydable.	21	193	12,88
Bol à mélanger, diam. de 40 cm, profond. de 15 cm - Bol rond en acier inoxydable.	21	248	16,52
Bombe ou moule à sorbet de 0,15 L - Acier inoxydable avec couvercle.	45	405	40,5
Bombe ou moule à sorbet de 0,50 L - Acier inoxydable avec couvercle.	12	147	14,7
Bombe ou moule à sorbet de 1,0 L - Acier inoxydable avec couvercle.	18	410	41,04
Brosse de table, long. de 32 cm - Soie blanche, manche de bois verni.	10	158	31,6
Cabinet, charpente en aluminium - Cap. de 20 plaques de 18 po x 26 po, mobile sur roues de 4 po (10,16 cm).	2	2960	296
Carré pour entremets, 22,5 cm x 22,5 cm - Acier inoxydable, haut. de 3,5 cm.	11	341	34,1
Carré pour entremets, 17 cm x 17 cm - Acier inoxydable, haut. de 3,5 cm.	11	231	23,1
Case industrielle pour ingrédients - Construction en polypropylène sur roues. Couvercle à charnières, de couleur blanche.	15	4125	412,5
Casserole, 10 9/16 po de diam., 6 1/4 po de profond. - Acier inoxydable épais, fond conducteur de chaleur.	21	4032	268,8

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaires	Quantité	Coût total(en \$)	Coût de remplacement (en \$)
Casserole, 7 1/4 po de diam., 3 1/2 po de profond. - Acier inoxydable épais, fond conducteur de chaleur.	21	1680	112
Casserole, 9 3/8 po de diam., 5 1/4 po de profond. - Acier inoxydable épais, fond conducteur de chaleur.	21	2037	135,8
Casserole à fondant de 1,1 L - Triple fond (inoxidable et cuivre), manche en acier inoxydable.	5	609	40,6
Casserole à fondant de 1,6 L - Triple fond (inoxidable et cuivre), manche en acier inoxydable.	5	609	40,6
Cellules de refroidissement et de congélation rapide - Tension panneau de commance 115/60/1. Groupe compresseur-condenseur, 208/230/60/1. Puissance de 1 cv, 15 A. Finition extérieure en aluminium. Intérieur en acier inoxydable. 28 1/2 po (73 cm) de larg., 32 1/4 po (82 cm) de prof., 72 po (183 cm) de haut.	1	9150	915
Cercle à entremets de 20 cm - Acier inoxydable, haut. de 35 mm.	12	197	9,84
Cercle à entremets de 24 cm - Acier inoxydable, haut. de 35 mm.	12	238	11,88
Cercle à mousse de 16 cm de diam. (6 1/4 po) - Acier inoxydable, haut. de 4,5 cm.	11	165	16,5
Cercle à mousse de 20 cm de diam. (8 po) - Acier inoxydable, haut. de 4,5 cm.	11	187	18,7
Cercle à mousse de 24 cm de diam. (9 1/2 po) - Acier inoxydable, haut. de 4,5 cm.	11	235	23,54
Cercle à vacherin de 16 cm de diam. (6 1/4 po) - Acier inoxydable, haut. de 6 cm.	11	191	19,14
Cercle à vacherin de 20 cm de diam. (8 po) - Acier inoxydable, haut. de 6 cm.	11	218	21,78
Cercle à vacherin de 24 cm de diam. (9 1/2 po) - Acier inoxydable, haut. de 6 cm.	11	249	24,86
Cercle à tarte, diam. de 20 cm (8 po) - Acier inoxydable à 2 bords roulés, haut. de 2 cm.	11	112	11,22
Cercle à tarte, diam. de 24 cm (9 1/2 po) - Acier inoxydable à 2 bords roulés, haut. de 2 cm.	11	132	13,2
Chariot roulant avec prise de courant - Trois tablettes avec recouvrement caoutchouté, cabinet avec serrure.	2	790	39,5
Chariot à pâtisserie, modèle 11 plaques -18 po x 26 po, aluminium, roulettes 4 po, approuvé NSF.	8	2640	264
Chariot à pâtisserie, modèle 18 plaques - 18 po x 26 po, aluminium, roulettes 4 po, approuvé NSF.	6	2160	216
Chinois en étamine avec toile métallique, corps en acier inoxydable, de 8 po (20 cm).	4	652	65,2
Chinois en étamine avec toile métallique, corps en acier inoxydable.	4	560	56
Ciseau tout usage, lame de 8 po.	2	10	0,5

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaires	Quantité	Coût total (en \$)	Coût de remplacement (en \$)
Ciseau, long. de 20 cm - Poignée de plastique, lame inoxydable.	21	105	21
Comptoir réfrigéré pour la vente - Porte coulissante en verre, panneaux en verre, parois latérales opaques, 1/2 HP.	1	9800	490
Couteau « vide pomme », manche de bois - Acier inoxydable.	21	155	31,08
Couteau à lame dentelée (couteau scie) - Lame inoxydable, poignée <i>Sani-safe</i> ultra-résistante, long. de lame de 36 cm.	21	882	176,4
Couteau de chef, long. de lame de 25 cm - Lame inoxydable, poignée <i>Sani-safe</i> ultra-résistante.	21	819	163,8
Couteau d'office, long. de lame de 13 cm. - Poignée de plastique <i>Sani-safe</i> ultra-résistante, lame en acier inoxydable.	21	122	24,36
Cuillère parisienne, haut. de 18 cm - Moule double à pomme ronde, avec manche de plastique noir, en acier inoxydable.	21	311	62,16
Cuillère perforée, long. de 33 cm - Acier inoxydable.	10	40	5,71
Cuillère unie, long. de 33 cm - Acier inoxydable.	10	40	5,71
Découpoir à motif - Matière plastique, boîte de 18 motifs.	3	132	26,4
Découpoir évasé à fondant - Boîte rectangulaire en plastique transparent contenant 12 découpoirs en fer-blanc. Haut. de 5 cm.	2	296	42,29
Découpoir ovale - Ovale cannelé, tranchant bisauté, jeu de 7, en acier inoxydable.	3	444	63,43
Découpoir ovale uni - Tranchant bisauté, jeu de 7, en acier inoxydable.	3	453	64,71
Découpoir rond cannelé - Jeu de 9, cannelé 3/4 po à 4 po.	12	876	125,14
Découpoir rond uni (emporte-pièce) - Jeu de 8, de 1 po à 4 po.	12	636	90,86
Découpoir à nougat - Rond, uni, extra-fort, en acier décollé. Tranchant bisauté, diam. de 3-4-5-6-7-8-9-10 cm, jeu de 8.	1	57	5,7
Découpoir à vol-au-vent - Gabarit de coupe en fer-blanc, diam. de 11-12-13-14-15-16-17-21,5-22,5-23,5-25 cm.	5	310	31
Douille assortie à pâtisserie - Douille interchangeable durant l'usage. Nickelé argenté dans coffret de plastique, jeu de 52 pièces.	10	370	74
Ébauchoir, matière plastique - Boîte de 12 ébauchoirs doubles, 24 outils différents.	4	428	61,14
Écran de projection portatif ou fixe - Disponible pour d'autres programmes.	1	175	8,75
Écumoire en acier inoxydable - Diam. de 23 cm et 58 cm de long.	5	38	5,43
Entonnoir, 12,7 cm de diam. - Acier inoxydable.	4	136	13,65
Entonnoir, 21 cm de diam. - Acier inoxydable.	4	183	18,25
Éprouvette pour pèse - Acier inoxydable, diam. de 3,6 cm x 17,5 cm de haut.	4	52	5,2
Étuve automatique, 1 phase, 60 cycles - Modèle 2 portes, 208 V et 34.6 A ou 240 V et 30 A, haut. de 75 po, larg. de 66 1/2 po.	1	5100	255

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaires	Quantité	Coût total(en \$)	Coût de remplacement (en \$)
Extracteur à jus, centrifugeuse - Sorties pour pulpe et jus séparées. Modèle commercial.	2	630	90
Feuille à fondant, long. de 65 mm - Feuille en alliage fondu et pâte d'amandes.	7	231	23,1
Fouet, long. de 25 cm et pomme de 6 cm - Fil d'acier inoxydable, manche en acier inoxydable, montage étanche.	21	134	26,88
Fouet, long. de 40 cm et pomme de 7,5 cm - Fil d'acier inoxydable, manche en acier inoxydable, montage étanche.	21	152	30,45
Fouet, long. de 40 cm et pomme de 11 cm - Fil d'acier inoxydable, manche en acier inoxydable, montage étanche.	5	55	1,04
Fouet, long. de 50 cm et pomme de 13 cm - Fil d'acier inoxydable, manche en acier inoxydable, montage étanche.	5	85	17
Four à convection - Fini extérieur et intérieur en acier inoxydable. Capacité de 6 plaques, 45 x 65 cm.	1	8200	410
Four à pâtisserie - Superposé à 3 ponts avec briques réfractaires. Contrôle indépendant pour sole et voûte. Capacité de 4 plaques, 45 x 65 cm par pont.	1	18500	925
Four micro-ondes.	1	150	15
Four rotatif (mini-tournant) - 8 tablettes. Capacité de 16 plaques, 45 x 65 cm, 120 000 BTU, 101 V, 1 phase, 60 cycles, 8 A.	1	14880	744
Fourchette à tremper le chocolat - 3 dents en acier nickelé, manche de bois verni.	12	208	29,66
Friteuse électrique pour beignes - Modèle de table avec grille. Acier inoxydable, 18 po de larg. x 18 po de prof. (45 cm x 45 cm).	1	1180	59
Gaine à couteau, fini plastique - Démontable et lavable.	20	620	124
Grille avec pied, 17 po x 25 po x 7/8 po - Construction en fil d'acier inoxydable. Pour gâteaux.	20	1460	208,57
Grille ronde avec pied, de 20 cm - Acier étamé.	12	132	18,86
Grille ronde avec pied, de 24 cm - Acier étamé.	12	142	20,23
Grille ronde avec pied, de 28 cm - Acier étamé.	6	81	11,57
Grille ronde avec pied, de 32 cm - Acier étamé.	6	89	12,69
Grille ronde avec pied, de 36 cm - Acier étamé.	6	104	14,79
Laminoir à bandes, moteur de 110 V, 1 phase - ou 208 V, 3 phases, larg. de 43 1/4 po, long. de 129 3/4 po, haut. de 45 3/4 po.	1	8400	840
Louche en acier inoxydable de 4 oz.	10	70	10
Louche en acier inoxydable de 6 oz.	10	60	8,57
Louche en acier inoxydable de 8 oz.	10	50	7,14
Louche en acier inoxydable de 12 oz.	8	64	9,14
Magnétoscope VHS, 1/2 po, hi-fi. Disponible pour d'autres programmes.	1	400	26,67

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaires	Quantité	Coût total (en \$)	Coût de remplacement (en \$)
Malaxeur de 20 pintes, 17 po x 30 1/4 po - Moteur de 1/2 ch (38 kW) 115/60/1, minuterie et disjoncteur.	1	3850	192,5
Malaxeur de 20 pintes, moteur de 1/2 ch - 115/60/1, prof. de 21 1/2 po, larg. de 21 po, haut. de 41 1/2 po, minuterie et disjoncteur.	8	43200	2160
Malaxeur de 5 pintes, 3 vitesses - Moteur de 1/6 ch (125 kW) 115/60/1, minuterie et disjoncteur, avec 1 bol en acier inoxydable, crochet, batteurs et 1 fouet, modèle de table.	5	11500	1150
Malaxeur de 60 et 40 pintes, moteur de 1 1/2 ch - 208/60/3, haut. de 55 7/8 po, larg. de 27 1/2 po, profond. de 9 1/4 po, minuterie et disjoncteur.	1	11300	565
Mélangeur électrique, 120 V - Moteur de 15 A, 3 vitesses, cap. 1 gallon (5 litres).	1	1000	100
Mesure à liquide, graduation en gallons - Fabrication en aluminium.	2	65	6,52
Mesure à liquide, graduation en pintes - Fabrication en aluminium.	2	47	4,68
Moule « trois frères », genre savarin - Fond torsadé avec douille centrale de 8 po (20 cm).	11	374	37,4
Moule à baba, 1 1/2 po x 1 1/2 po x 1 1/2 po - Moule bordé en aluminium.	126	220	22,05
Moule à barquette cannelé - 3 1/4 po x 1 1/4 po x 1/2 po, en fer-blanc.	144	158	15,84
Moule à barquette uni, en fer-blanc - 3 1/4 po x 1 1/4 po x 1/2 po.	144	194	19,44
Moule à brique, rectangulaire - Acier inoxydable à 2 couvercles, de 1,2 L (1 pinte).	5	440	44
Moule à cornet de crème, 5 po x 1 1/4 po, en fer-blanc.	252	819	81,9
Moule à manqué, diam. de 15 cm (6 po) - Moule à génoise rond uni à bord non coupant, côté droit et en aluminium.	42	298	29,82
Moule à manqué, diam. de 20 cm (8 po) - Moule à génoise rond uni à bord non coupant, côté droit et en aluminium.	42	344	34,44
Moule à manqué, diam. de 25 cm (10 po) - Moule à génoise rond uni à bord non coupant, côté droit et en aluminium.	42	420	42
Moule à manqué, diam. de 30 cm (12 po) - Moule à génoise rond uni à bord non coupant, côté droit et en aluminium.	12	146	14,64
Moule à manqué, diam. de 35 cm (14 po) - Moule à génoise rond uni à bord non coupant, côté droit et en aluminium.	12	173	17,28
Moule à manqué, diam. de 40 cm (16 po) - Moule à génoise rond uni à bord non coupant, côté droit et en aluminium.	12	214	21,36
Moule à muffins, 12 portions, en aluminium - 10 3/4 po x 14 1/8 po x 1 3/8 po.	12	214	21,36
Moule à pain Pullman, 12 po x 4 po x 4 po - Ensemble de 3 pièces, moule complet de 12 1/2 po x 15 5/8 po x 4 po, avec couvercle.	8	536	53,6
Moule à pain, 7 3/4 po x 3 1/2 po x 2 1/2 po - Ensemble de 4 pièces, en fer-blanc.	8	480	48

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaires	Quantité	Coût total(en \$)	Coût de remplacement (en \$)
Moule à pain, 8 1/2 po x 4 1/2 po x 2 3/4 po - Moule complet de 9 po x 21 1/2 po x 2 3/4 po, en fer-blanc, ensemble de 4 pièces.	8	504	50,4
Moule à savarin, 2 po x 1/2 po - Uni, fermé, en fer-blanc.	126	302	30,24
Moule à savarin, 7 po x 1 1/2 po - Uni, ouvert, en fer-blanc.	21	311	31,08
Moule carré (à glace) en acier inoxydable - Avec couvercle, de 1 L (32 oz).	8	592	59,2
Moule démontable en fer-blanc - 2 fonds interchangeable : 1 fond torsadé avec douille centrale et un fond plat uni.	11	275	27,5
Moule à madeleine de 24 po x 16 po (60 cm x 40 cm) - Format standard à 90 madeleines de 4,2 cm (6 x 15) en fer-blanc.	4	752	75,2
Moule à biscuits et gelée de 7 po x 6 po x 4 po - Moule en fer-blanc à côtés.	11	169	16,94
Moule à bûche glacée de 0,8 L (28 oz) - Acier inoxydable.	5	385	38,5
Moule à bûche glacée de 1,25 L (44 oz) - Acier inoxydable.	5	410	41
Moule pour bûchettes en chocolat - 27 bonbons/plaque, colis de 5 plaques.	1	76	3,8
Moule pour canards en chocolat de 22 cm - Moule double articulé avec verrou en plastique Makrolon.	2	236	11,8
Moule pour bonbons au chocolat à la cerise - 28 bonbons/plaque, colis de 5 plaques.	1	76	3,8
Moule pour cloches décorées en chocolat de 12 cm - Moule double Altuylass avec panier.	2	82	4,1
Moule pour demi-coquille en chocolat, haut. de 20 cm - Craquelé, moule simple en plastique Makrolon.	2	98	4,9
Moule pour demi-coquille en chocolat, uni, de 16,5 cm - Moule simple en plastique Makrolon.	4	120	6
Moule pour demi-coquille en chocolat, uni, de 12 cm - Moule simple en plastique Makrolon.	2	48	2,4
Moule pour demi-coquille en chocolat, uni, de 8 cm - Moule simple en plastique Makrolon.	4	152	7,6
Moule pour demi-coquille en chocolat, de 15 cm - Écaillé, moule simple en plastique Makrolon.	4	120	6
Moule pour demi-coquille en chocolat, haut. de 8 cm - Craquelé, moule simple en plastique Makrolon.	2	62	3,1
Moule pour lapins assis en chocolat, haut. de 17 cm - Moule double en plastique Makrolon.	1	52	2,6
Moule pour lapins assis, haut. de 29 cm - Moule double en plastique Makrolon.	1	121	6,05
Moule pour lapins avec bottes, de 22,5 cm - Moule double en plastique Makrolon.	2	134	6,7
Moule pour bonbons au chocolat ovales décorés - 36 bonbons/plaque, colis de 5 plaques.	1	76	3,8

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaires	Quantité	Coût total (en \$)	Coût de remplacement (en \$)
Moule pour poules couveuses en chocolat, de 9 cm - Moule double en plastique Makrolon avec panier.	2	78	3,9
Moule pour poules couveuses en chocolat, de 20 cm - Moule double en plastique Makrolon avec panier.	1	132	6,6
Moule pour bonbons ronds striés au chocolat - 32 bonbons/plaque, colis de 5 plaques.	1	77	3,85
Moule pour bonbons au chocolat de feuilles orangées - 30 bonbons/plaque, colis de 5 plaques.	1	112	5,6
Moule à tartelette ronde, cannelé, de 1 3/4 po - 1 1/8 po x 1/2 po, creusé, en fer-blanc.	252	265	26,46
Moule à tartelette ronde, cannelé, de 2 1/4 po - 1 1/2 po x 1/2 po, creusé, en fer-blanc.	252	290	28,98
Moule à tartelette ronde, uni, larg. de 1 3/4 po - 1 1/8 po x 1/2 po, creusé, en fer-blanc.	252	290	28,98
Moule à tartelette ronde, uni, larg. de 2 1/4 po - 1 1/2 po x 1/2 po.	252	315	31,5
Moule à tourtière cannelé de 9 1/2 po x 9 po x 1 po - Fond amovible en fer-blanc.	21	110	11,02
Moule à tourtière, cannelé, 6 1/4 po x 6 po x 3/4 po - Fond amovible en fer-blanc.	21	147	14,7
Ordinateur complet avec logiciel d'exploitation, version française, imprimante.	1	2800	560
Ouvre-boîte de table, fonte plaquée - Modèle industriel.	2	198	28,29
Palette à enduire, larg. de 22 cm - Mouture de bois, lame d'acier au carbone traité.	10	153	21,89
Passoire de 12 cm - Toile métallique, demi-sphérique, acier inoxydable, manche garni en plastique.	4	62	12,32
Passoire de 20 cm - Toile métallique, demi-sphérique, acier inoxydable, manche garni en plastique.	4	80	15,92
Peigne à décor à 3 côtés, en polypropylène - Dentelure de 4,5 mm, 6,5 mm et 12 mm.	21	42	8,4
Pelle à farine (à main), cap. de 500 g - Aluminium coulé d'une seule pièce, long. avec poignée de 31 cm.	30	480	24
Pelle à four (de boulanger) - Palette et manche en bois, manche de 23 cm, palette de 40 cm x 76 cm.	4	90	17,92
Pelle à four, palette en aluminium - Larg. de 12 po (30 cm), long. et haut. de 36 po (92 cm).	4	88	17,6
Pince à pâte, long. de 10 cm - Laiton chromé.	12	108	15,43
Pistolet « thermogène », 200 V, 50 Hz - 160 à 1600 W, température réglable en degrés de 80 °C à 600 °C.	3	855	122,14
Pistolet électrique de pâtissier - 220 V, 50 Hz, 80 W, débit de 320 g/min, pression de 160, gicleur de 0,4 mm.	2	1230	175,71

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaires	Quantité	Coût total(en \$)	Coût de remplacement (en \$)
Plaque à pâtisserie de 65 cm x 45 cm - Aluminium, bord légèrement évasé, profond. de 3 cm.	80	1680	168
Plaque à pâtisserie de 65 cm x 45 cm - Tôle bleue, bord légèrement évasé et pincé.	63	1386	138,6
Plaque à tuiles, haut. de 35 cm x 25 cm - Fer-blanc, 6 gouttières non fermées, larg. de 43 mm x 25 mm de profond.	5	262	26,2
Plateau rectangulaire, long. de 18 cm - Larg. de 18 cm, acier inoxydable 18-10, épaisseur 10/10.	5	165	8,25
Plateau rectangulaire, long. de 20 cm - Larg. de 16 cm, acier inoxydable 18-10, épaisseur 10/10.	5	200	10
Plateau rectangulaire, long. de 31 cm - Larg. de 25 cm, acier inoxydable 18-10, épaisseur 10/10.	5	300	15
Plateau rectangulaire, long. de 40 cm - Larg. de 33 cm, acier inoxydable 18-10, épaisseur 10/10.	5	665	33,25
Plateau rond de 26 cm - Acier inoxydable 18-10 poli brillant. Pour service de pâtisserie.	6	118	5,88
Plateau rond de 30 cm - Acier inoxydable 18-10 poli brillant. Pour service de pâtisserie.	6	144	7,2
Plateau rond de 35 cm - Acier inoxydable 18-10 poli brillant. Pour service de pâtisserie.	6	180	9
Plateau tournant - Plateau en aluminium, monté sur axe avec pied en fonte, 17 cm de haut.	21	2016	201,6
Poêle à crêpes - Tôle en acier, épais. de 2 mm, avec manche en acier, de 18 cm, haut. de 2 cm.	10	104	10,4
Présentation et graphique Claris Works - En français. Équivalent pour technologie IBM.	1	100	20
Projecteur à diapositives 35 mm - Mise au point automatique, commande à distance. Disponible pour d'autres programmes.	1	250	12,5
Raclette coupe-pâte, 11 cm x 10 cm - Poignée de bois, lame rigide, modèle à coupe droite.	12	60	8,57
Raclette à four et brosse, long. et haut. de 121 cm.	2	49	9,8
Râpe à 4 - Acier inoxydable, haut. de 19 cm, embase de 10,5 cm x 8,5 cm, poignée de plastique.	7	49	9,8
Réchaud à quatre ronds - 4 brûleurs, 16 000 BTU au gaz naturel ou 15 000 BTU au propane. Acier robuste, fini noir. Veilleuse pour chaque brûleur, 24 po x 30 po (60 cm x 76 cm).	1	2400	240
Réchaud à six ronds - 6 brûleurs, 16 000 BTU au gaz naturel ou 15 000 BTU au propane. Acier robuste, fini noir. Veilleuse pour chaque brûleur, 36 po x 30 po (91,5 cm x 76 cm).	3	6501	650,1
Rectangle pour entremets de 57 cm x 37 cm - Acier inoxydable, haut. de 3,5 cm.	8	624	62,4

Mobilier, appareillage et outillage Description – commentaires	Quantité	Coût total (en \$)	Coût de remplacement (en \$)
Rétroprojecteur : objectifs à 3 éléments - Disponible pour d'autres programmes.	1	225	11,25
Robot coupe, moteur de 1/2 à 3/4 ch - 120 V, base motrice, bol de coupe avec lame.	1	785	78,5
Rouleau « laminoir universel » - Rouleau en PVC rigide, galet en polystyrène, épais. de 2 à 10 cm.	5	610	87,14
Rouleau à pâte (français) de 35 cm - Diam. de 3,5 cm, rouleau lourd en acier nickelé.	3	186	9,3
Rouleau à pâte (français) de 55 cm - Diam. de 4,5 cm, rouleau en hêtre.	21	357	51
Rouleau à pâte de 33 cm - Rouleau fixe de bois dur monopièce.	21	798	159,6
Rouleau à pâte de 46 cm - Rouleau de bois dur, roulement à billes.	21	1050	210
Rouleau extensible, acier nickelé - Comprenant 5 tiges munies de roulettes coupantes pour couper des bandes.	5	320	64
Rouleau losange de 22,5 cm - Matière plastique.	8	144	28,8
Rouleau à vannerie de 31 cm - Axe en aluminium, rouleau en plastique.	4	500	100
Rouleau de 22,5 cm - Matière plastique.	15	390	78
Roulette unie (type pizza) - Manche de bois, roulette inoxydable de 6,25 cm.	12	84	12
Salamandre au gaz - Ajustable 6 positions avec contrôle de température. Devant en acier inoxydable, 36 po de larg. x 15 po de haut. x 15 po de prof. (91,5 cm x 38 cm x 38 cm) avec collecteur de graisse.	1	2900	145
Sorbetière de 28 po x 14 1/4 po x 26 po, 3/4 ch - Compresseur de 1/2 ch, voltage 1 phase, 60 cycles, 220 V., fusible de 20 A, système de refroidissement à l'air, acier brossé à l'extérieur, acier inoxydable à l'intérieur.	1	8400	840
Saupoudreuse (sucrière) de 0,4 L. - À couvercle perforé en acier inoxydable.	8	72	7,2
Spatule décentrée (courbée) de 24 cm - Manche de bois résistant, lame en acier inoxydable.	21	598	119,7
Spatule pour décorer, long. de lame de 13 cm - Lame inoxydable, poignée <i>Sani-safe</i> ultra-résistante.	21	279	55,86
Spatule pour décorer, long. de lame de 20 cm - Lame inoxydable, poignée <i>Sani-safe</i> ultra-résistante.	21	441	88,2
Spatule pour décorer, long. de lame de 30 cm - Lame inoxydable, poignée <i>Sani-safe</i> ultra-résistante.	21	546	109,2
Surface de travail avec dessous congélateur - V 115/60/1, 1,0 A, dégivrage automatique, dessus en marbre de 3/4 po d'épais., finition.	1	6350	635
Surface de travail réfrigérée, unité de 5,5 A - Amps. 1.2, cv 1/4, 115/60/1 V, dessus en marbre de 3/4 po, fini extérieur en aluminium et intérieur en acier inoxydable, long. de 10 pi.	3	19050	952,5
Tamis chinois, petites mailles, diam. de 20 cm - Acier inoxydable.	4	164	32,8
Tamis, bord en bois, diam. de 30 cm.	4	120	24

<b>Mobilier, appareillage et outillage</b> Description – commentaires	Quantité	Coût total(en \$)	Coût de remplacement (en \$)
Tapis de silicone - Anti-adhésif, 40 cm x 60 cm.	30	990	198
Téléviseur.	1	1000	66,67
Tempéreuse à chocolat, 220 V monophasé - 50 Hz, 1000 W, bac modulaire gastronome et régulation électronique en acier.	4	5400	540
Voiturette grosse corvée de 500 livres - Entièrement en acier inoxydable avec 3 tablettes de 39 1/4 po x 21 po x 31 3/4 po.	1	485	48,5
<b>Coût total (sans taxes)</b>		<b>37 802</b>	
	<b>Mobilier</b>		
	<b>Appareillage et outillage</b>	<b>282 876</b>	



# Ressources matérielles

La liste des ressources matérielles présentée dans le *Guide d'organisation des programmes de formation professionnelle* devrait permettre aux commissions scolaires de fournir ce qu'il faut pour assurer la formation, notamment les matières premières altérables, les outils renouvelables, les services d'entretien de l'équipement et de location, et le matériel didactique.

## Définitions

Les éléments suivants constituent les ressources matérielles :

– *Matières premières*

Le matériel ou les produits périssables ou non récupérables après usage et généralement considérés comme matières premières pour les exercices pratiques.

– *Petits outils et accessoires*

Les petits outils et les accessoires dont le remplacement doit se faire à l'intérieur de cinq ans.

– *Équipement et accessoires de sécurité (très important)*

L'équipement et les accessoires de sécurité renouvelables selon le même critère (période inférieure à cinq ans) de même que les sarraus ou les vêtements à l'usage des enseignants et enseignantes. Pour certains programmes, l'entretien est inclus.

– *Services d'entretien de l'équipement*

Les services d'entretien de l'équipement comprennent les contrats de service et l'élimination particulière des rebuts produits.

– *Source énergétique pour de l'équipement particulier*

Le gaz utilisé pour de l'équipement particulier et pour certains appareils.

– *Location d'outils ou d'équipement*

La location d'outils ou de l'équipement nécessaires aux activités d'apprentissage.

## Matériel didactique

Les ressources matérielles comprennent également le matériel didactique qui suit :

- Les manuels et les fascicules pour les élèves.
- Les services d'impression de documents et de photocopie;
- Les ouvrages de référence et les revues (abonnements).
- Les cartes, les chartes, les tableaux, les graphiques, etc.
- Le matériel de production audiovisuelle et informatique (transparents, rubans, disquettes, lampes, films, etc.).

## Exclusions

Les matières premières et les services de soutien qui suivent sont toutefois exclus des catégories précitées :

- Les documents dans lesquels l'élève écrit.
- Les crayons, le papier et les autres articles scolaires d'usage courant pour l'élève.
- Les sarraus et les autres vêtements que l'élève doit acheter.
- Les matières premières ou les produits utilisés, particulièrement pour la production de biens destinés à la vente ou de services payés.
- Le matériel nécessaire aux soins d'hygiène.
- L'entretien des ateliers.
- Le chauffage et l'éclairage des ateliers, de même que l'utilisation des appareils ou des outils alimentés à l'électricité.
- L'équipement de sécurité requis selon les règles de la CSST et que l'élève doit acheter.
- Le transport et autres services lors des visites industrielles.
- Les activités de la vie scolaire.
- Les spécialistes pour les conférences ou les exposés organisés à l'intention des élèves.

## Établissement de la liste des ressources matérielles

La liste des ressources matérielles nécessaires à l'enseignement et aux apprentissages dans le cadre du programme a été dressée en tenant compte des stratégies d'enseignement et d'évaluation envisagées. Cette liste a également été élaborée à la lumière de la documentation pertinente, comme les guides d'organisation précédents, afin d'obtenir la liste de base. Les catalogues et les listes de prix de différents fabricants et fournisseurs pourront fournir des renseignements pour la sélection du matériel.

Les renseignements figurant sur la liste sont les suivants :

- La description des matières premières et des services de soutien, leurs caractéristiques (dimensions, poids, forme, capacité, jaugeage, etc.) et de brefs commentaires, s'il y a lieu.
- Leur utilisation (type de local).
- la quantité nécessaire.
- Leur coût unitaire.
- Autres commentaires pertinents.

Il est opportun de rappeler qu'au moment de faire leur choix les responsables devront tenir compte des ressources qui sont déjà à leur disposition.

Il faut aussi dresser une liste du matériel didactique essentiel.

## Liste des besoins

Le tableau suivant présente la liste des besoins relatifs aux ressources matérielles.

La colonne « Coût de remplacement » indique le montant nécessaire au remplacement du matériel, pour un groupe de vingt élèves et la durée du programme.

Les coûts indiqués dans ce tableau étaient valides en 2003.

**Ressources matérielles**  
Description – commentaires

Quantité      Coût total  
(en \$)      Coût de  
remplacement  
(en \$)

**Catégorie 3**

200 recettes des grands pâtisseries, Édition Daniel Briand - Robert Laffond, 5, rue Saint-Pantalion, Toulouse 31000.	1	26	2,6
À la recherche d'un emploi, PELLETIER, Michel, Études vivantes, 1983.	21	146	29,19
À la recherche d'un emploi, PELLETIER, Michel, Études vivantes, 1989.	1	7	0,7
Transparents, paquet de 100 feuilles de 21,5 cm x 28 cm.	1	25	25
Agenda journalier avec heures.	2	12	12
Appareils frigorifiques : entretien annuel - Entretien et service.	1	250	250
Atelier « nettoyage » annuel - Du laboratoire de pâtisserie, de divers appareils, d'étagères, de chariots, etc.	1	600	600
Balai de maïs.	2	20	12
Banque de recettes - Recto seulement. Reliées avec spirale.	4500	90	90
Brosse à effacer à sec.	2	7	7
Brosse de nettoyage avec poils de nylon de 24 po.	2	38	22,8
Carnet de stage - Couverture plastifiée + reliure.	20	4000	4000
Chapeau de chef ajustable - Obligatoire dans l'atelier.	100	120	120
Chapeau genre képi ajustable, en papier - Obligatoire dans l'atelier.	1000	300	300
Chocolat et dérivés - Glaçage, pâte à glacer, poudre, grains, etc.	1	2049	2049
Code d'hygiène à l'intention de l'industrie - Canadienne des services alimentaires. Association canadienne des restaurateurs.	1	12	1,2
Conserve : institutionnelle et domestique.	1	549	549
Contribution à la CSST : assurance pour stages.	20	120	120
Couteau économe ultra-résistant - Poignée de plastique <i>Sani-safe</i> , lame en acier inoxydable.	21	132	66,15
Crayon feutre, écriture à sec - 8 couleurs pour tableau blanc.	1	15	15
Crayon pour rétroprojecteur, soluble à l'eau - 8 couleurs .	1	8	8,5
Supports informatiques		82	82
Douille à pâtisserie, n° 116, 19/32 po - Pour roses, pétales ondulés.	21	15	7,35
Douille à pâtisserie, n° 118, 23/32 po - Pour roses, pétales ondulés.	21	15	7,35
Douille à pâtisserie, n° 120, 18/32 po - Bouton de rose.	21	15	7,35
Douille à pâtisserie, n° 122, 18/32 po - Bouton de rose.	21	15	7,35
Douille à pâtisserie, n° 124, 19/32 po - Pour roses ordinaires.	21	15	7,35
Douille à pâtisserie, n° 126, 19/32 po - Pour roses ordinaires.	21	15	7,35

Ressources matérielles Description – commentaires	Quantité	Coût total (en \$)	Coût de remplacement (en \$)
Douille à pâtisserie, ouverture de 0 à 10 - Étoile en acier étamé, 20 de chaque.	220	165	82,5
Douille à pâtisserie, ouverture de 0 à 9 - Unie, 20 de chaque.	200	150	75
<i>Éléments de docimologie</i> , 1 <sup>er</sup> document - <i>L'évaluation pédagogique, une démarche.</i>	1	6	0,6
<i>Éléments de docimologie</i> , 2 <sup>e</sup> document - <i>L'évaluation formative.</i>	1	10	1
<i>Éléments de docimologie</i> , 3 <sup>e</sup> document - <i>L'évaluation sommative.</i>	1	8	0,8
Équipement au gaz : entretien annuel - Inspection et ajustement. Obligatoire.	1	300	300
Extermination : inspection aux 2 mois - Obligatoire.	1	250	250
Farines et dérivés - Farines forte, faible, de blé entier, avec son, de maïs, de seigle, etc.	1	810	810
Frais de déplacement et de subsistance - Période de stage.	1	500	500
Fruits congelés entiers et en purée.	1	1300	1300
Fruits frais - Plantes, tiges, agrumes, exotiques.	1	1000	1000
Fruits pour garniture - Remplissage, confiture, gelée.	1	375	375
Fruits secs : amandes, noisettes, noix, fruits.	1	2515	2515
Incendie : inspection bisannuelle - Obligatoire.	2	150	150
Intégration au marché du travail - <i>Guide méthodologique</i> , DUFOUR, Hélène et Huguette LÉVESQUE, McGraw Hill, 1988.	2	22	2,2
Lavette.	21	32	31,5
<i>Le chef</i> - Parution 6 fois/an - 252, sortie 171, Saint-Étienne de Lauzon (Québec) G0S 2L0.	1	34	34
<i>Le compagnon boulanger</i> , VIARD, J. M., édition Jérôme Vilette.	21	1050	210
<i>Le compagnon boulanger : Synthèse technologique et pratique du boulanger</i> , édition Jérôme Vilette.	1	50	5
<i>Le compagnon pâtissier</i> , t. 1 <i>Synthèse technologique et pratique du pâtissier</i> , édition Jérôme Vilette.	1	50	5
<i>Le compagnon pâtissier</i> , t. I, CHABOISSIER, D., édition Jérôme Vilette.	21	1050	210
<i>Le compagnon pâtissier</i> , t. II: <i>Synthèse technologique et pratique du pâtissier</i> , édition Jérôme Vilette.	1	50	5
<i>Le compagnon pâtissier</i> , t. II, CHABOISSIER, D., édition Jérôme Vilette.	21	1050	210
<i>Le journal du pâtissier</i> - Parution 11 fois/an, édition du Pâtissier de France, 4, rue Hanovre, 75003 Paris (11.47.42.41.37).	1	120	120
<i>L'hospitalité</i> - Parution 6 fois/an, 1001, boul. Maisonneuve Ouest, Montréal.	1	32	32
Linge à vaisselle en coton.	150	180	180
Manche de vadrouille en bois et en fer.	2	26	15,6

Ressources matérielles Description – commentaires	Quantité	Coût total (en \$)	Coût de remplacement (en \$)
Matériel de remplacement pour trousse de premiers soins, articles essentiels les plus utilisés.	1	45	45
Matière grasse, gras d'usage général - Pour glaçage, émulsifiant, margarine, feuilletage, huile, etc.	1	647	647
Mesure à liquide de 500 ml - Fabrication thermoplastique, couleur naturelle, graduation.	12	70	20,88
Mesure à liquide de 1 L - Fabrication thermoplastique, couleur naturelle, graduation.	12	91	27,36
Mesure à liquide de 2 L - Fabrication thermoplastique, couleur naturelle, graduation.	12	149	44,64
Mesure à liquide de 3 L - Fabrication thermoplastique, couleur naturelle, graduation.	8	134	40,32
Moule à crème caramel de 140 ml - Porcelaine vitrifiée allant au four.	120	276	138
Nettoyeur à tableau en bouteille de 273 ml - Liquide.	3	20	20,25
Palette-raclette de 25 cm - Manche de bois, raclette de caoutchouc.	21	45	22,58
Palette-raclette de 42 cm - Manche de bois, raclette de caoutchouc.	21	76	37,8
Pèse-sirop en verre gradué - De 1 000 à 1 400, long. de 16 cm, livré dans gaine en plastique avec échelle en degrés.	4	48	24
Photocopies (recto seulement).	8000	160	160
Pinceau à pâtisserie, larg. de 1 1/4 po - Manche de bois plat, soie pure.	21	48	24,15
Pinceau à pâtisserie, largeur de 2 po - Manche de bois plat, soie pure.	21	84	42
<i>Plaisirs de la table</i> - Parution 8 fois/an, 1001, boul. Maisonneuve Ouest, Montréal (Québec) H3A 3E1 (tél. : 843-2553).	1	32	32
Plat rond à soufflé de 250 ml - Porcelaine vitrifiée allant au four.	12	36	18
Plat rond à soufflé de 560 ml - Porcelaine vitrifiée allant au four.	12	42	21
Plat rond à soufflé de 1130 ml - Porcelaine vitrifiée allant au four.	12	54	27
Porte-poussière en métal.	2	14	7
Produits d'inventaire - Boîtes, moules à cuisson, assiettes à tarte, dessous en carton, sacs, papier film, papier d'aluminium, dentelles, vernis à bonbon, dragées, gélatine, gelée décorative.	1	2049	2049
Produits laitiers - Blancs d'œufs, œufs, beurre, lait, crème, fromage, levure.	1	6596	6596
Produits nettoyants - Nettoyant, savon, distributeur de savon, polisseur.	1	490	490
Raclette (corne) de 12 cm x 9,5 cm - Raclette de nylon, résistance jusqu'à 140 °C, côtés arrondis.	21	37	18,38
Règlements sur les établissements hôteliers et les restaurants, Éditeur officiel du Québec.	1	3	0,3
Règlements sur les établissements industriels et commerciaux, Éditeur officiel du Québec.	1	4	0,43

Ressources matérielles Description – commentaires	Quantité	Coût total (en \$)	Coût de remplacement (en \$)
Règlements sur la fiscalité du milieu de travail, Éditeur officiel du Québec.	1	6	0,6
Règlements sur les éléments, Éditeur officiel du Québec.	1	12	1,16
<i>La fournée</i> - Parution 7 fois/an, 300, boul. Laurentien, bureau 206, Saint-Laurent (Québec) H4M 2L4.	1	21	21,4
Ruban pour imprimante.	3	42	42
Sac à pâtisserie, 12 po (30 cm) - Revêtement de plastique.	30	128	127,5
Sac à pâtisserie, 16 po (40 cm) - Revêtement de plastique.	12	69	69
Sac à pâtisserie, 8 po (20 cm) - Revêtement de plastique.	40	160	160
Source énergétique : gaz propane - Pour les équipements fonctionnant au gaz.	1	3000	3000
Spatule en bois (style rame), long. de 25 cm - Manche épais en hêtre pâle.	21	67	13,44
Spatule en bois (style rame), long. de 40 cm - Manche épais en hêtre pâle.	21	149	29,82
Spatule en bois (style rame), long. de 50 cm - Manche épais en hêtre pâle.	10	92	18,4
Sucre et dérivés - Granulé, d'érable, cassonade, mélasse, de maïs, etc.	1	1385	1385
Tampon à récurer en nylon vert.	100	65	65
Tête de vadrouille.	2	16	16
Thermomètre à pain, modèle de poche - Gradué de 0 °C à 100 °C (32 à 212 °F), livré dans une gaine.	4	88	44
Thermomètre de confiserie, long. de 12 po, haut. de 35 cm, coupe verre gradué + 80 °C à 200 °C monté dans une gaine en makrelon.	4	100	50
Torchons - À la livre.	10	28	28
<i>Traité de pâtisserie artisanale</i> , vol. I - <i>Les pâtés de base</i> , BILHEUX, Roland et Alain ESCOFFIER.	1	100	10
<i>Traité de pâtisserie artisanale</i> , vol. II - <i>Crème-confiserie-entremets, applications « produits finis »</i> .	1	100	10
<i>Traité de pâtisserie artisanale</i> , vol. III - <i>Fours secs-chocolaterie-glaceries</i> , BILHEUX, Roland et Alain ESCOFFIER.	1	100	10
<i>Traité de pâtisserie artisanale</i> , vol. IV - <i>Pâte d'amandes, nouveaux entremets et pièces prestige</i> .	1	100	10
Trousse de premiers soins, 20 cm x 28 cm - Boîte en métal avec poignée. Comprend articles essentiels de premiers soins.	1	100	75
Uniforme (entretien) pour enseignant - Location mensuelle 15 \$ x 12 mois = 180 \$. Ensemble de pantalons, veste et foulard.	2	360	360
Ventilation : entretien - Grand nettoyage hotte et filtres. Obligatoire.	1	1500	1500
<b>Coût total (sans taxes)</b>		<b>39 019</b>	

## Références bibliographiques

Dans la présente section se trouvent les références des ouvrages et des documents facultatifs, c'est-à-dire ceux que le personnel en place est libre d'acheter, d'emprunter ou de louer, selon les stratégies d'enseignement choisies et les ressources financières disponibles.

BAU, Frédéric. *Au cœur des saveurs*, Éditions Montagu.

BERTRAND, Philippe et Philippe MARAND. *Chocolat, l'envers du décor*, Éditions de l'If.

BILHEUX, ESCOFFIER. *Traité de pâtisserie artisanale*, vol. 1, Édition St-Honoré.

BILHEUX, ESCOFFIER. *Traité de pâtisserie artisanale*, vol. 2, Édition St-Honoré.

BILHEUX, ESCOFFIER. *Traité de pâtisserie artisanale*, vol. 3, Édition St-Honoré.

BILHEUX, ESCOFFIER. *Traité de pâtisserie artisanale*, vol. 4, Édition St-Honoré.

CHABOISSIER, D. *Le compagnon pâtissier*, vol. 1, Édition Jérôme Villette.

CHABOISSIER, D. *Le compagnon pâtissier*, vol. 2, Édition Jérôme Villette.

COMMISSION DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL. *Prévention au travail* (4 numéros par année), [En ligne], [www.csst.qc.ca].

COMMISSION DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL. *Secourisme en milieu de travail*, Les Publications du Québec, 2000.

COMMISSION DES NORMES DU TRAVAIL. *Les normes du travail au Québec*, [En ligne], [www.cnt.gouv.qc.ca/fr/index.htm].

DARD, Patrice. *La nouvelle pâtisserie*, Éditions Princesse.

DESCHAMPS, Bernard et Jean-Claude DESCHAINTE. *Le livre du pâtissier*, 4<sup>e</sup> éd., Édition Jacques Lenore.

GUINET, Rolland. *Technologie du pain français*, Édition B.P.I.

HERMÉ, Pierre. *La pâtisserie de Pierre Hermé*, Éditions Montagu.

QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION. *Loi sur les produits alimentaires*, [En ligne], [www.agr.gouv.qc.ca].

RAIFFORT, Lionel et François TATTÉ. *Desserts au creux de l'assiette*, Édition Mansfield Trading Ltd.

SARACINO, Emanuele, Bruno PASTORELLI et Stefano LAGHI. *Desserts*, Édition Étoile.

THURIES, Yves. *Le livre des recettes d'un compagnon du Tour de France*, Édition Société Éditeur.

VIARD, J. M. *Le compagnon boulanger*, Édition Jérôme Villette.

*Les recettes fruitées de l'école Lenôtre*, Édition Jérôme Villette.

*The Wilton way of cake decorating*, vol. 1, Édition Wilton Entreprises.





