

## *Équipements pour les services alimentaires en milieu de garde éducatif à la petite enfance*

### Équipement pour la prise des repas

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
<b>Ustensiles</b>	Nombre d'enfants mangeurs + 20%	Nombre d'enfants mangeurs + 20%	Nombre d'enfants mangeurs + 12%
<b>Assiettes</b>	Nombre d'enfants mangeurs + 20% Prévoir assiettes de couleur (ou contenants de plastique avec couvercle) pour les allergies	Nombre d'enfants mangeurs + 20% Prévoir assiettes de couleur (ou contenants de plastique avec couvercle) pour les allergies	Nombre d'enfants mangeurs + 20% Prévoir assiettes de couleur (ou contenants de plastique avec couvercle) pour les allergies
<b>Bols</b>	Nombre d'enfants mangeurs + 20%	Nombre d'enfants mangeurs + 20%	Nombre d'enfants mangeurs + 12%
<b>Verres</b>	Nombre d'enfants mangeurs + 20%	Nombre d'enfants mangeurs + 20%	Nombre d'enfants mangeurs + 12%
<b>Chaises</b>	Nombre d'enfants mangeurs + 6 à 8 un.	Nombre d'enfants mangeurs + 6 à 8 un.	Nombre d'enfants mangeurs + 10 à 12 un.
<b>Tables</b>	Selon le nombre de groupe	Selon le nombre de groupe	Selon le nombre de groupe
<b>Bacs</b>	2 par groupe : 1 pour transport des repas 1 pour transport de la vaisselle et ustensiles <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plastique</li> <li>• Avec couvercles pour vaisselle</li> </ul>	2 par groupe : 1 pour transport des repas 1 pour transport de la vaisselle et ustensiles <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plastique</li> <li>• Avec couvercles pour vaisselle</li> </ul>	2 par groupe : 1 pour transport des repas 1 pour transport de la vaisselle et ustensiles <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plastique</li> <li>• Avec couvercles pour vaisselle</li> </ul>
<b>Chariot</b>	1 ou +, dépendamment de la situation de la cuisine dans le service de garde <ul style="list-style-type: none"> <li>• Métal</li> <li>• 3 étages minimum</li> </ul>	1 ou +, dépendamment de la situation de la cuisine dans le service de garde <ul style="list-style-type: none"> <li>• Métal</li> <li>• 3 étages minimum</li> </ul>	1 ou +, dépendamment de la situation de la cuisine dans le service de garde <ul style="list-style-type: none"> <li>• Métal</li> <li>• 3 étages minimum</li> </ul>

## Équipement de cuisson

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
<b>Four</b>	1 four à convection domestique	2 fours à convection domestiques <b>ou</b> 1 four domestique + 1 four institutionnel	1 cuisinière institutionnelle à 6 ronds + 1 four convection institutionnel <b>ou</b> 1 four poly-cuiseur (combi)
<b>Ronds de cuisson</b>	4 un.	4 à 8 un.	6 un.
<b>Plaque de cuisson</b>	Peu utile	Peu utile	Peu utile si aucun besoin MAIS Très utile si le menu requiert des sautés
<b>Cuiseur-vapeur</b>	Peu utile	Peu utile	1 un. Institutionnel <b>ou</b> Inclus avec poly-cuiseur
<b>Yaourtière (Facultatif)</b>	2 à 3 un.	4 à 5 un.	Non, car trop de travail. L'énergie peut être allouée ailleurs.
<b>Grille-pain (Facultatif)</b>	1 un. domestique • 4 tranches, si usage pour le personnel	1 un. domestique • 4 tranches, si usage pour le personnel	2 un. domestiques <b>ou</b> 1 un. institutionnel 4 tranches Avec convoyeur si gros volume
<b>Marmite</b>	1 un. X 10L 2 un. X 15L 1 un. X 22L • Aluminium ou inox • Avec couvercles	2 un. X 10L 2 un. X 15L 2 un. X 22L • Aluminium ou inox • Avec couvercles	2 un. X 10L 2 un. X 15L 2 un. X 22L 1 marmite vapeur X75à100L • Aluminium ou inox • Avec couvercles
<b>Poêles et sauteuses</b>	2 un. X 8" 2 un. X 14" • Aluminium • Antiadhésif ou non	2 un. X 8" 3 un. X 14" • Aluminium • Antiadhésif ou non	2 un. X 12" 2 un. X 14" • Aluminium • Antiadhésif ou non
<b>Casserole</b>	1 un. X 2L 1 un. X 4L 1 un. X 7L • Aluminium ou inox • Avec couvercles	1 un. X 2L 2 un. X 4L 1 un. X 7L • Aluminium ou inox • Avec couvercles	2 un. X 2L 2 un. X 4L 2 un. X 7L • Aluminium ou inox • Avec couvercles
<b>Tôles à biscuits</b>	8 tôles 12"X17" • Aluminium • Adaptées pour les échelles	8 tôles 12"X17" 4 tôles 18"X26" • Aluminium • Adaptées pour les échelles	18 tôles 12"X17" 12 tôles 18"X26" • Aluminium • Adaptées pour les échelles
<b>Contenants de cuisson</b>	12" X 20" X 2 " 12" X 20" X 4 " • Plaques en inox Gastronome • Prévoir un contenant par groupe • Autres formats peuvent aussi être utiles	12" X 20" X 2 " 12" X 20" X 4 " • Plaques en inox Gastronome • Prévoir un contenant par groupe • Autres formats peuvent aussi être utiles	12" X 20" X 2 " 12" X 20" X 4 " • Plaques en inox Gastronome • Prévoir un contenant par groupe • Autres formats peuvent aussi être utiles

<b>Thermomètre à cuisson</b>	1 un.	1 un.	2 un.
------------------------------	-------	-------	-------

### Équipement de rangement

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
<b>Réfrigérateur</b>	2 réfrigérateurs domestiques : 22 pi <sup>3</sup> / un.	1 réfrigérateur domestique + 1 réfrigérateur institutionnel avec 2 portes	1 chambre froide de $\approx 135$ pi <sup>3</sup>
<b>Congélateur</b>	1 congélateur vertical, domestique	1 congélateur vertical institutionnel à 1 porte	1 chambre froide de congélation <u>ou</u> 2 congélateurs verticaux institutionnels à 2 portes
<b>Contenants pour entreposer surplus</b>	Contenants transparents gradués prévus à cette fin <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formats variés</li> <li>• Adaptés à l'espace de rangement disponible</li> </ul>	Contenants transparents gradués prévus à cette fin <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formats variés</li> <li>• Adaptés à l'espace de rangement disponible</li> </ul>	Contenants transparents gradués prévus à cette fin <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formats variés</li> <li>• Adaptés à l'espace de rangement disponible</li> </ul>
<b>Échelle</b>	1 un. <ul style="list-style-type: none"> <li>• À roues</li> <li>• Métal</li> <li>• Compatible avec les tôles à pâtisserie ou les bacs</li> </ul>	1 un. <ul style="list-style-type: none"> <li>• À roues</li> <li>• Métal</li> <li>• Compatible avec les tôles à pâtisserie ou les bacs</li> </ul>	2 à 3 un. <ul style="list-style-type: none"> <li>• À roues</li> <li>• Métal</li> <li>• Compatible avec les tôles à pâtisserie ou les bacs</li> </ul>
<b>Glacière (volume moyen)</b>	3 à 4 un.	5 à 6 un.	8 à 10 un.

## Équipement de préparation

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
<b>Table de travail</b>	Comptoir + Îlot (recommandé) Mélamine ou inox	Comptoir + Îlot central Mélamine ou inox	Comptoir + Îlot central + Comptoir sur roulettes Mélamine ou inox
<b>Planche à découper</b>	3 à 4 un. en plastique (12"X18" ou 15"X20") <b>ou</b> 3 à 4 un. en bois (16"X12" ou 20"X15") <b>ou</b> Système de planches de couleurs jaune, bleu, rouge, vert (16"X12" ou 20"X15")	3 à 4 un. en plastique (12"X18" ou 15"X20") <b>ou</b> 3 à 4 un. en bois (16"X12" ou 20"X15") <b>ou</b> Système de planches de couleurs jaune, bleu, rouge, vert (16"X12" ou 20"X15")	6 à 8 un. en plastique (12"X18" ou 15"X20") <b>ou</b> 6 à 8 un. en bois (16"X12" ou 20"X15") <b>ou</b> Système de planches de couleurs bleu, jaune, rouge, vert (16"X12" ou 20"X15")
<b>Couteau du chef</b>	1 un. par cuisinier	1 un. par cuisinier	1 un. par cuisinier
<b>Couteau d'office</b>	2 un. par cuisinier	2 un. par cuisinier	2 un. par cuisinier
<b>Outil pour affûter les couteaux</b>	1	1	1
<b>Cuillère à mesurer</b>	2ensembles (Métal)	2 ensembles (Métal)	2 à 3 ensembles (Métal)
<b>Tasse à mesurer</b>	1 un. X 250 ml 2 un. X 500 ml 2 un. X 1L Plastique ou métal Gradations en relief	1 un. X 250 ml 1 un. X 500 ml 2 un. X 1L 1 un. X 2L Plastique ou métal Gradations en relief	1 un. X 250 ml 2 un. X 500 ml 2 un. X 1L 2 un. X 2L Plastique ou métal Gradations en relief
<b>Balance</b>	1 un. Cadran rotatif Métal	1 un. Cadran rotatif ou électronique Métal	2 un. Cadran rotatif ou électronique Métal
<b>Cul de poule</b>	1 ensemble de 5 un. de formats variés Acier inoxydable	1 ensemble de 5 un. de formats variés+ 1 un. grand format Acier inoxydable	1 ensemble de 5 un. de formats variés+ 3 un. grand format Acier inoxydable
<b>Robot culinaire</b>	1 un. Domestique Grande capacité	1 un. Institutionnel 2 ½ pintes Avec accessoires	1 un. Institutionnel 3 ½ pintes Avec accessoires
<b>Mélangeur à main</b>	1 un. Domestique	1 un. Institutionnel	1 un. Institutionnel
<b>Malaxeur</b>	1 un. Domestique 7 pintes	1 un. Institutionnel 20 à 24 pintes	1 un. Institutionnel 20 à 30 pintes
<b>Mixeur (blender)</b>	1 un. Domestique	1 un. Domestique, <i>si pied mélangeur institutionnel</i>	1 un. Domestique, <i>si pied mélangeur institutionnel</i>
<b>Moule à muffin, à gâteau</b>	7 moules domestiques de 12 muffins 2 moules de 11" X 17"X	10 moules institutionnels de 12 muffins	10 moules institutionnels de 24 muffins 4 moules un. 18" X 26"X

	2 1/2"	1 moule de 11" X 17" X 2 1/2" 1 moule de 18" X 26" X 2 1/2"	2 1/2"
--	--------	--	--------

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
<b>Râpe</b>	1 un. ou Utiliser les accessoires du robot culinaire	Utiliser les accessoires du robot culinaire	Utiliser les accessoires du robot culinaire
<b>Cuillère pleine<sup>1</sup></b>	6 un. pour la cuisine + 2 un. par local de groupe Plastique ou métal	6 un. pour la cuisine + 2 un. par local de groupe Métal	8 à 10 un. pour la cuisine + 2 un. par local de groupe Métal
<b>Cuillère trouée<sup>1</sup></b>	3 à 4 un. Plastique ou métal	4 à 5 un. Métal	6 à 8 un. Métal
<b>Cuillère en bois</b>	2 à 3 un.	2 à 4 un.	4 à 5 un.
<b>Spatule en métal pour plaque de cuisson</b>	1 à 2 un.	2 un.	2 à 3 un.
<b>Spatule en caoutchouc</b>	2 un. Résistantes à la chaleur	3 à 4 un. Résistantes à la chaleur	4 à 5 un. Résistantes à la chaleur
<b>Louche</b>	3 un. + 1 un. par local de groupe Formats variés	4 à 5 un. + 1 un. par local de groupe Formats variés	4 à 5 un. + 1 un. par local de groupe Formats variés
<b>Fouet</b>	2 un.	3 à 4 un. Formats variés	4 à 6 un. Formats variés
<b>Pince</b>	4 un.	4 à 6 un.	6 un.
<b>Économe</b>	1 à 2 un.	2 à 3 un.	3 un.
<b>Rouleau à pâte</b>	1 un.	1 à 2 un.	2 un.
<b>Passoire (égouttoir)</b>	1 un.	2 un.	2 à 3 un.
<b>Chinois</b>	1 un.	1 un.	1 un. grand à trous fins 1 un. grand à trous moyens
<b>Ouvre-boîte</b>	1 un. Institutionnel	1 un. Institutionnel	1 un. Institutionnel
<b>Essoreuse à salade</b>	1 un. Domestique	1 un. 10 L Institutionnelle Espace de rangement nécessaire	1 un. 10 L institutionnelle Espace de rangement nécessaire

<sup>1</sup> Le nombre peut varier si utilisées aussi pour le service.

### Équipement de nettoyage

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
<b>Linge</b>	2 dz.	3 dz.	4,5 dz.
<b>Évier</b>	1 double, profond	1 double, profond (plonge) + 1 simple, profond (cuisine)	1 double, profond (plonge) + 1 double, profond (cuisine)
<b>Lave-vaisselle</b>	1 un. Domestique robuste ou Institutionnel	1 un. Institutionnel	1 un. Institutionnel

### Équipement pour la gestion de la cuisine

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
<b>Bureau de travail</b>	Oui, si possible	Oui, certain	Oui, obligatoire
<b>Ordinateur et connexion internet</b>	Oui, si possible	Oui, certain	Oui, obligatoire
<b>Cartables</b>	1 un. par menu + 1 un. pour la gestion des allergies + 1 un. pour les procédures de remplacement	1 un. par menu + 1 un. pour la gestion des allergies + 1 un. pour les procédures de remplacement	1 un. par menu + 1 un. pour la gestion des allergies + 1 un. pour les procédures de remplacement