

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
Équipements pour la prise des repas			
Ustensiles	Nombre d'enfants mangeurs + 20%	Nombre d'enfants mangeurs + 20%	Nombre d'enfants mangeurs + 12%
Assiettes	Nombre d'enfants mangeurs + 20% + • Prévoir assiettes de couleur (ou petits contenants de plastique avec couvercle) pour les allergies	Nombre d'enfants mangeurs + 20% + Prévoir assiettes de couleur (ou petits contenants de plastique avec couvercle) pour les allergies	Nombre d'enfants mangeurs + 20% + Prévoir assiettes de couleur (ou petits contenants de plastique avec couvercle) pour les allergies
Bols	Nombre d'enfants mangeurs + 20%	Nombre d'enfants mangeurs + 20%	Nombre d'enfants mangeurs + 12%
Verres	Nombre d'enfants mangeurs + 20%	Nombre d'enfants mangeurs + 20%	Nombre d'enfants mangeurs + 12%
Chaises	Nombre d'enfants mangeurs + 6 à 8 un.	Nombre d'enfants mangeurs + 6 à 8 un.	Nombre d'enfants mangeurs + 10 à 12 un.
Tables	Selon le nombre de groupe	Selon le nombre de groupe	Selon le nombre de groupe
Bacs	2 par groupe : 1 pour transport des repas 1 pour transport de la vaisselle et ustensiles • Plastique • Robuste • Avec couvercles pour vaisselle	2 par groupe : 1 pour transport des repas 1 pour transport de la vaisselle et ustensiles • Plastique • Robuste • Avec couvercles pour vaisselle	2 par groupe : 1 pour transport des repas 1 pour transport de la vaisselle et ustensiles • Plastique • Robuste • Avec couvercles pour vaisselle
Chariot	1 ou +, dépendamment de la situation de la cuisine dans le service de garde • Métal • Robuste • 3 étages minimum	1 ou +, dépendamment de la situation de la cuisine dans le service de garde • Métal • Robuste • 3 étages minimum	1 ou +, dépendamment de la situation de la cuisine dans le service de garde • Métal • Robuste • 3 étages minimum
Équipements de cuisson			
Four	1 four à convection domestique	2 fours à convection domestiques ou 1 four domestique + 1 four institutionnel	1 cuisinière institutionnelle à 6 ronds + 1 four convection institutionnel ou 1 four poly-cuiseur (combi)

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
Ronds de cuisson	4 un.	4 à 8 un.	6 un., car il y a 2 fours, dont 1 à convection, limitant le besoin pour plus de ronds
Plaque de cuisson	Peu utile	Peu utile	Peu utile si aucun besoin MAIS Très utile si le menu requiert des sautés de légumes ou de viandes.
Cuiseur-vapeur	Peu utile	Peu utile	1 un. institutionnel ou Inclus avec poly-cuiseur (combi)
Yaourtière (Facultatif)	2 à 3 un.	4 à 5 un.	Non, car trop de travail. L'énergie peut être allouée ailleurs.
Grille-pain (Facultatif)	1 un. domestique • 4 tranches, si usage pour le personnel	1 un. domestique • 4 tranches, si usage pour le personnel	2 un. domestiques ou 1 un. institutionnel • 4 tranches, si usage pour le personnel Avec convoyeur si gros volume
Marmite	1 un. X 10L 2 un. X 15L 1 un. X 22L • Aluminium ou inox • Avec couvercles Robustes	2 un. X 10L 2 un. X 15L 2 un. X 22L • Aluminium ou inox • Avec couvercles Robustes	2 un. X 10L 2 un. X 15L 2 un. X 22L 1 marmite vapeur X 75 à 100L • Aluminium ou inox • Avec couvercles • Robustes
Poêles et sauteuses	2 un. X 8" + 2 un. X 14" • Aluminium • Antiadhésif ou non Robustes	2 un. X 8" + 3 un. X 14" • Aluminium • Antiadhésif ou non Robustes	2 un. X 12" + 2 un. X 14" • Aluminium • Antiadhésif ou non Robustes

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
Casserole	1 un. X 2L 1 un. X 4L 1 un. X 7L <ul style="list-style-type: none"> Aluminium ou inox Avec couvercles Robustes 	1 un. X 2L 2 un. X 4L 1 un. X 7L <ul style="list-style-type: none"> Aluminium ou inox Avec couvercles Robustes 	2 un. X 2L 2 un. X 4L 2 un. X 7L <ul style="list-style-type: none"> Aluminium ou inox Avec couvercles Robustes
Tôles à biscuits	8 tôles 12"X17" <ul style="list-style-type: none"> Aluminium Adaptées pour les échelles 	8 tôles 12"X17" 4 tôles 18"X26" <ul style="list-style-type: none"> Aluminium Adaptées pour les échelles 	18 tôles 12"X17" 12 tôles 18"X26" <ul style="list-style-type: none"> Aluminium Adaptées pour les échelles
Contenants de cuisson	12" X 20" X 2 " 12" X 20" X 4 " <ul style="list-style-type: none"> 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 " <ul style="list-style-type: none"> 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 " <ul style="list-style-type: none"> Plaques en inox Gastronome Prévoir un contenant par groupe Autres formats peuvent aussi être utiles
Rôtissoire	Utiliser les contenants de cuisson	Utiliser les contenants de cuisson	Utiliser les contenants de cuisson
Thermomètre à cuisson	1 un.	1 un.	2 un.
Équipement de rangement			
Réfrigérateur	2 réfrigérateurs domestiques : 22 pi ³ / un.	1 réfrigérateur domestique + 1 réfrigérateur institutionnel avec 2 portes	1 chambre froide de ≈135 pi ³
Congélateur	1 congélateur vertical, domestique	1 congélateur vertical institutionnel à 1 porte	1 chambre froide de congélation ou 2 congélateurs verticaux institutionnels à 2 portes

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
Contenants pour entreposer surplus	Contenants transparents gradués prévus à cette fin <ul style="list-style-type: none"> • Formats variés • Adaptés à l'espace de rangement disponible 	Contenants transparents gradués prévus à cette fin <ul style="list-style-type: none"> • Formats variés • Adaptés à l'espace de rangement disponible 	Contenants transparents gradués prévus à cette fin <ul style="list-style-type: none"> • Formats variés • Adaptés à l'espace de rangement disponible
Échelle	1 un. <ul style="list-style-type: none"> • À roues • Métal • Compatible avec les tôles à pâtisserie ou les bacs 	1 un. <ul style="list-style-type: none"> • À roues • Métal • Compatible avec les tôles à pâtisserie ou les bacs 	2 à 3 un. <ul style="list-style-type: none"> • À roues • Métal • Compatible avec les tôles à pâtisserie ou les bacs
Glacière (volume moyen)	3 à 4 un.	5 à 6 un.	8 à 10 un.
Équipement de préparation			
Table de travail	Comptoir + Îlot (recommandé) Mélamine ou inox	Comptoir + Îlot central Mélamine ou inox	Comptoir + Îlot central + Comptoir sur roulettes Mélamine ou inox
Planche à découper	3 à 4 un. en plastique (12"X18" ou 15"X20") ou 3 à 4 un. en bois (16"X12" ou 20"X15") ou 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") ou 3 à 4 un. en bois (16"X12" ou 20"X15") ou 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") ou 6 à 8 un. en bois (16"X12" ou 20"X15") ou Système de planches de couleurs bleu, jaune, rouge, vert (16"X12" ou 20"X15")
Couteau du chef	1 un. par cuisinier	1 un. par cuisinier	1 un. par cuisinier
Couteau d'office	2 un. par cuisinier	2 un. par cuisinier	2 un. par cuisinier
Outil pour affûter les couteaux	1	1	1

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
Cuillère à mesurer	2 ensembles • Métal	2 ensembles • Métal	2 à 3 ensembles • Métal
Tasse à mesurer	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
Balance	1 un. • Cadran rotatif • Métal • Robuste	1 un. • Cadran rotatif ou électronique • Métal • Robuste	2 un. • Cadran rotatif ou électronique • Métal • Robuste
Cul de poule	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
Robot culinaire	1 un. • Domestique • Robuste • Grande capacité	1 un. • Institutionnel • 2 ½ pintes • Avec accessoires	1 un. • Institutionnel • 3 ½ pintes • Avec accessoires
Mélangeur à main	1 un. • Domestique • Robuste	1 un. • Institutionnel	1 un. • Institutionnel
Malaxeur	1 un. • Domestique • 7 pintes • Robuste	1 un. • Institutionnel • 20 à 24 pintes • Robuste	1 un. • Institutionnel • 20 à 30 pintes • Robuste

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
Mixeur (blender)	1 un. • Domestique • Robuste	1 un. • Domestique, si pied mélangeur institutionnel • Robuste	1 un. • Domestique, si pied mélangeur institutionnel • Robuste
Moule à muffin, à gâteau	7 moules domestiques de 12 muffins 2 moules de 11" X 17" X 2 1/2"	10 moules institutionnels de 12 muffins 1 moule de 11" X 17" X 2 1/2" 1 moule de 18" X 26" X 2 1/2"	10 moules institutionnels de 24 muffins 4 moules un. 18" X 26" X 2 1/2"
Râpe	1 un. ou Utiliser les accessoires du robot culinaire	Utiliser les accessoires du robot culinaire	Utiliser les accessoires du robot culinaire
Cuillère pleine ¹	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
Cuillère trouée ¹	3 à 4 un. • Plastique ou métal	4 à 5 un. • Métal	6 à 8 un. • Métal
Cuillère en bois	2 à 3 un. • Manche robuste	2 à 4 un. • Manche robuste	4 à 5 un. • Manche robuste
Spatule en métal pour plaque de cuisson	1 à 2 un.	2 un.	2 à 3 un.
Spatule en caoutchouc	2 un. • Résistantes à la chaleur	3 à 4 un. • Résistantes à la chaleur	4 à 5 un. • Résistantes à la chaleur
Louche	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

¹ Le nombre peut varier si utilisées aussi pour le service.

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
Fouet	2 un.	3 à 4 un. • Formats variés	4 à 6 un. • Formats variés
Pince	4 un.	4 à 6 un.	6 un.
Économe	1 à 2 un.	2 à 3 un.	3 un.
Rouleau à pâte	1 un.	1 à 2 un.	2 un.
Passoire (égouttoir)	1 un.	2 un.	2 à 3 un.
Chinois	1 un.	1 un.	1 un. grand à trous fins 1 un. grand à trous moyens
Ouvre-boîte	1 un. Institutionnel	1 un. Institutionnel	1 un. Institutionnel
Essoreuse à salade	1 un. • Domestique	1 un. • Institutionnelle • 10 L • Espace de rangement nécessaire	1 un. • Institutionnelle • 10 L • Espace de rangement nécessaire
Équipement de nettoyage			
Linge	2 dz.	3 dz.	4,5 dz.
Évier	1 double, profond	1 double, profond (plonge) + 1 simple, profond (cuisine)	1 double, profond (plonge) + 1 double, profond (cuisine)
Lave-vaisselle	1 un. • Domestique robuste Ou Institutionnel	1 un. • Institutionnel	1 un. • Institutionnel
Équipement pour la gestion de la cuisine			
Bureau de travail	Oui, si possible	Oui, certain	Oui, obligatoire
Ordinateur et connexion internet	Oui, si possible	Oui, certain	Oui, obligatoire

Équipements	50 à 60 enfants	70 à 80 enfants	175 à 200 enfants
Cartables	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