

Comparaison d'outillages et d'équipements domestiques et institutionnels

Équipement	Type	Coût	Durabilité	Économie de temps	Possibilité d'utilisation	Espace de rangement/ contenance	Espace requis
Cuisinière 4 ronds, électrique	Domestique	Faible	Faible	Moyenne	Normale	Standard	Standard
	Institutionnel	Élevé	Élevée	Élevée	Intensive/robuste	n/a	Standard +
Les éléments chauffants sont plus performants et résistants avec le type institutionnel.							
Cuisinière au gaz	Domestique	Moyen	Faible	Moyenne	Normale	n/a	Standard
	Institutionnel	Élevé	Élevée	Élevée	Intensive/robuste	n/a	Standard+
Recommandations minimales (institutionnel) : brûleurs de 22 000 BTU, four 40 000 BTU.							
Plaque chauffante	Institutionnel	Élevé	Élevée	Faible	Faible	n/a	n/a
Pas très utile; dépense inutile. Pour sandwiches, aliments sautés ou, occasionnellement, recette mijotée.							
Four convection électrique	Domestique	Faible	Faible	Moyenne	Normale+	Élevée	Standard
	Institutionnel	Élevé	Élevée	Élevée	Intensive/robuste	Élevée	Standard+
Très utile en complément d'une cuisinière standard. Peut être chargé à pleine capacité.							
Polycuiseur (combi)	Institutionnel	Élevé+	Élevée	Élevée++	Élevée/polyvalente	Élevée	Faible
Un gros investissement ; formation requise pour l'utilisation mais ensuite : gain de productivité, hausse de qualité des produits finis.							
Four traditionnel électrique	Domestique	Faible	Faible	Faible	Normale	Standard	Standard
	Institutionnel	Élevé	Élevée	Moyenne	Moyenne	Standard+	Standard+

Outillages et équipements comparés

Équipement	Type	Coût	Durabilité	Économie de temps	Possibilité d'utilisation	Espace de rangement/ contenance	Espace requis
Four au gaz	Domestique	Moyen	Faible	Moyenne	Normale	Normale	Standard
	Institutionnel	Élevé	Élevée	Élevée	Intensive/robuste	Élevée	Standard
Institutionnel au gaz est beaucoup plus performant lorsque chargé à pleine capacité.							
Réfrigérateur vertical	Domestique	Faible	Faible	Minime	Faible	Faible	Standard
	Institutionnel	Moyen	Élevée	Moyenne	Élevée	Moyenne+	Moyen
Le réfrigérateur domestique est conçu pour une utilisation domestique. Il n'est pas conçu pour un chargement à pleine capacité ni pour des ouvertures de portes continues et surtout; le compresseur n'a pas la capacité ni la puissance de refroidissement requise pour une telle utilisation.							
Chambre froide	Institutionnel	Élevé+	Élevée	Élevée	Élevée	Élevée	Élevé
Maintien de T°, refroidissement plus efficace. Accès aux aliments facilité. Utile à partir de 80 enfants et + (3,5-5m3). Plus facile d'entretien; l'entreposage et la rotation des marchandises s'effectuent plus efficacement.							
Congélateur armoire	Domestique	Moyen	Moyenne	Faible	Moyenne	Moyen	Standard
	Institutionnel	Moyen+	Élevée	Moyenne	Moyenne	Moyen+	Standard+
Volume minimal recommandé :1-1,5m3							
Congélateur coffre	Domestique	Faible	Moyenne	Faible	Faible	Moyen	Standard
Les aliments sont difficilement accessibles d'où : pertes de temps, détérioration et pertes de matières premières et aliments transformés							
Malaxeur	Domestique	Faible	Moyenne	Faible	Faible	Faible	Faible
	Institutionnel	Élevé	Élevée	Moyenne	Moyenne	Moyen	Moyen
Domestique peu utile en raison de la faible contenance. Institutionnel minimum 20-30 l. Accessoires utiles : hache-viande, râpe.							

Outillages et équipements comparés

Équipement	Type	Coût	Durabilité	Économie de temps	Possibilité d'utilisation	Espace de rangement/ contenance	Espace requis
Balance	Mécanique	Faible	Élevée	n/a	Moyen	n/a	Faible
	Électronique	Moyen	Moyen	n/a	Moyen	n/a	Faible+
Une balance est très utile si les recettes sont en poids plutôt qu'en volume.							
Marmites							
Casseroles							
Sauteuses							
Il faut prendre en considération la conductibilité des matériaux, la capacité des cuisinières versus le volume (contenance) des marmites (ex : pas de 25 litres sur une cuisinière électrique domestique). Consulter : http://www.hc-sc.gc.ca/hl-vs/iyh-vsv/prod/cook-cuisinier-fra.php							
Robot culinaire	Domestique	Faible	moyenne	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible
	Institutionnel	Élevé	Élevée / intensif	élevée	Élevée	élevée	Faible
Penser aux accessoires disponibles et à la facilité de nettoyer le robot et ses accessoires.							
Contenants de cuisson	Domestique	Faible	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen
	Institutionnel	Moyen	Élevé	Moyen	Élevée	Élevée	Moyen
Prendre en considération des facteurs tels que : durabilité, conductibilité, nettoyage, volume.							
Contenants pour surplus	Domestique	Faible	Faible	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen+
	Institutionnel	Moyen	Élevée	Moyenne	Élevée	Élevée	Moyen
Considérer la durabilité, nettoyage et la facilité d'entreposage. Les contenants transparents sont plus polyvalents.							

Outillages et équipements comparés

Équipement	Type	Coût	Durabilité	Économie de temps	Possibilité d'utilisation	Espace de rangement/ contenance	Espace requis
Ouvre-boîtes	Domestique	Faible	Faible				
	Institutionnel						
Ergonomie, tendinite et autres maux peuvent être causés par un ouvre-boîte domestique si beaucoup de conserves sont utilisées.							
Cuillères à mesurer	Domestique	Faible	Faible	Moyen	Moyen	Standard	n/a
	Institutionnel	Moyen	Élevée	Moyen	Moyen	Standard	n/a
Le métal (institutionnel) est plus résistant, par contre le plastique n'est pas cher à remplacer. Considérer également s'il s'agit du système impérial ou métrique.							
Tasse à mesurer	Domestique	Faible	Faible	Moyen	Moyen	Standard	n/a
	Institutionnel	Moyen	Élevée	Moyen	Moyen	Standard	n/a
Le métal (institutionnel) est plus résistant, par contre le plastique n'est pas cher à remplacer. Considérer également s'il s'agit du système impérial ou métrique. Cela peut avoir un impact sur le résultat des recettes. Les graduations en relief permettent de voir les mesures même si les chiffres sont effacés.							
Hotte	Domestique	Faible	Faible	n/a	Faible	n/a	Faible
	Institutionnel	Élevée	Élevée	n/a	Élevée	n/a	Élevée
Valider avec la nouvelle réglementation du MapaQ (hotte commerciale pour 10 et +)							
«Pied-mélangeur»	Domestique	Faible	Faible	Moyen	Faible	n/a	Faible
	Institutionnel	Élevé	Élevée	Élevé	Moyen	n/a	Moyen
Pas besoin de mélangeur («blender») si on utilise un pied mélangeur. Un pied mélangeur domestique est peu efficace pour 10 l et +.							

Outillages et équipements comparés

Lave-vaisselle	Domestique	Faible	Faible	Nulle	Faible	Faible	Standard
	Institutionnel	Élevé	Élevée	Élevée	Élevée	Élevée	standard
Considérer la durée du cycle, ainsi que la quantité de savon requise.							