

GUIDE DES ÉQUIPEMENTS PAR TYPE D'ÉTABLISSEMENT

Repères de sélection - à adapter aux volumes et aux méthodes de travail

PRINCIPE

Le matériel doit être dimensionné selon le volume réel, les pics d'activité, la carte, l'espace disponible et les perspectives de développement.

RESTAURANT / BRASSERIE

- ☐ Ligne de cuisson adaptée à la carte
- ☐ Four professionnel
- ☐ Froid de stockage et de préparation
- ☐ Laverie dimensionnée au nombre de couverts
- ☐ Ventilation et mobilier inox

FRITERIE / SNACK

- ☐ Friteuses haute production
- ☐ Plaque, grill ou plancha
- ☐ Tables réfrigérées
- ☐ Hotte adaptée aux graisses et à la chaleur
- ☐ Maintien chaud et emballage

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

- ☐ Fours adaptés aux produits
- ☐ Pétrins, batteurs et laminoirs
- ☐ Froid positif et négatif
- ☐ Tables inox ou spécifiques
- ☐ Laverie et stockage

COLLECTIVITÉ / CUISINE CENTRALE

- ☐ Équipements à grande capacité
- ☐ Cuisson polyvalente
- ☐ Refroidissement rapide
- ☐ Traçabilité et maintien des températures
- ☐ Laverie à haut débit

GUIDE DES ÉQUIPEMENTS PAR TYPE D'ÉTABLISSEMENT

Repères de sélection - à adapter aux volumes et aux méthodes de travail

HÔTEL

- ☐ Petit-déjeuner, restaurant et room service
- ☐ Froid et stockage multi-zones
- ☐ Laverie adaptée aux pics
- ☐ Préparation et cuisson polyvalentes
- ☐ Ventilation et ergonomie

FOOD TRUCK

- ☐ Équipements compacts
- ☐ Puissance disponible vérifiée
- ☐ Froid sécurisé
- ☐ Stockage optimisé
- ☐ Ventilation et stabilité pendant le transport