

INVENTAIRE CUISINE

Côté plonge

- Tube de surverse
- Détergent plonge manuelle
- Lave-vaisselle avec :
 - o Panier, filtre et bonde
 - o Bidon de liquide de lavage
 - o Bidon de liquide de rinçage
 - o 3 paniers génériques
 - o Panier pour assiettes
 - o 2 godets à couverts
- Lave-mains :
 - o Poubelle
 - o Brosse à ongles avec chaînette
- Congélateur avec 3 grilles
- Réfrigérateur avec 8 grilles
- Centrale de désinfection :
 - o Tuyau bleu avec pistolet
 - o Bidon nettoyant bactéricide alimentaire
- Local de rangement :
 - o Rayonnage 4 niveaux
 - o Chariot avec 19 plaques
 - o Balai
 - o Raclette verte
 - o Raclette rouge

Bar

- Réfrigérateur avec 6 grilles

Côté préparations

- 9 petits plateaux de service
- Percolateur avec tube, bac à mouture, grille et couvercle
- 2 tubes de surverse
- Escabeau
- Chariot à débarrasser
- Cuisinière avec bain-marie :
 - o Placard de gauche : 1 marmite, 1 passoire, 1 poêle et son couvercle
 - o Placard du milieu : 3 grosses casseroles de différentes tailles
 - o Placard de droite : 1 faitout
- Four mixte avec 8 plaques de cuisson
- Meubles hauts :
 - o 3 casseroles de différentes tailles
 - o Gros saladier
 - o Faitout
- Tiroir :
 - o Planche à découper
 - o 7 louches métalliques
 - o Louche en plastique
 - o Râpe à fromage
 - o Paire de ciseaux
 - o 2 gros couteaux (1 manche plastique et 1 manche bois)
 - o Couteau moyen (manche plastique)
 - o Petit couteau
 - o Couteau à pain
 - o 3 fourchettes à viande
 - o 2 épluche-légumes
 - o 2 écumoirs
 - o Fouet
 - o Cuillère à glace
 - o Cuillère à melon
 - o Cuillère de service
 - o 3 pinces de service
 - o Fusil
 - o Tire-bouchon