

CAHIER DES CHARGES ACADÉMIQUE

Laboratoire boulangerie-pâtisserie

Dossier suivi par Christiane Ribat
Inspectrice de l'Éducation Nationale Économie-Gestion filière alimentation

avec la collaboration de
René Bonnel, chef de travaux LPO F. Rabelais Dardilly,
Dominique Marulier, chef de travaux LP « Les petites bruyères » Saint Chamond

L'équipement présenté fait référence aux exigences du référentiel du baccalauréat boulanger pâtissier et vise l'accueil en formation d'un groupe de 12 élèves.

Il ne prétend pas à l'exhaustivité mais présente une configuration minimale.

Ce document pourra faire l'objet d'une mise à jour et d'une amélioration liées à l'expérience des acteurs.

SOMMAIRE

| | |
|---|--------|
| Laboratoire..... | page 3 |
| Matériel élèves | page 3 |
| Matériel enseignant..... | page 3 |
| Plans de travail..... | page 3 |
| Matériel de cuisson | page 4 |
| Matériel de froid | page 4 |
| Matériel de fermentation..... | page 4 |
| Matériels mécaniques | page 4 |
| Matériel de pesée | page 5 |
| Matériels de stockage | page 5 |
| Matériel de nettoyage et de stockage des déchets..... | page 5 |
| Plan d'installation..... | page 6 |

LABORATOIRE

Une résine anti glissante sera préférée au carrelage pour plus de facilité dans le nettoyage du sol.

Lorsqu'il n'existe pas de laboratoire dédié à l'une des deux spécialités, le laboratoire est utilisé pour la boulangerie et pour la pâtisserie. Des contraintes liées au changement de température de travail favorable à chacune des activités (25° pour les activités de boulangerie, 12° pour les activités de pâtisserie) rendent nécessaire la climatisation du laboratoire.

Pour une rapidité d'évacuation des eaux usées et un assèchement efficace des locaux évitant les risques de sol glissant, des caniveaux d'évacuation des eaux usées sont à répartir près de chaque poste de travail. Une allée centrale collecte l'ensemble des eaux.

Le maintien de conditions sanitaires et sécuritaires optimales suppose des revêtements muraux faciles à nettoyer, résistants, anti feux et présentant des renforts de protection.

Raccordements électriques de chaque poste en hauteur pour faciliter le déplacement du matériel lors du nettoyage

1 refroidisseur d'eau à coulée continue pour avoir à disposition une eau à température contrôlée pour réaliser le pain. Pas de stockage d'eau permanent qui fait courir le risque de prolifération microbienne : au moment voulu, l'eau sera tirée et stockée dans une bassine posée sur une table et les apprenants viendront puiser l'eau à température.

MATÉRIEL ÉLÈVES

Un local est mis à disposition des élèves pour le rangement des petits matériels et des fiches techniques. Celui-ci ainsi qu'un vestiaire sont situés près du laboratoire.

MATÉRIEL ENSEIGNANT

- 1 plan de travail sur roulettes
- 1 Tableau blanc sur roulettes
- 1 Vidéo projecteur
- 1 Ordinateur relié à Internet

PLANS DE TRAVAIL

- 6 doubles plans de travail (240*160) équipés de 4 prises de courant et d'une balance à pâtton
 - pour le travail de la boulangerie : un coté en hêtre : lamellé collé pour un parfait entretien et peu de risque de déformation dans le temps. équipé de chariots sur roulettes (avec tiroir, bacs à pâtons) sur fond inox;
 - pour le travail de la pâtisserie : un coté de préférence en granit froid (plus résistant que l'inox aux chocs thermiques de certaines préparation (sucre tiré ou coulé...) équipé d'un tour réfrigéré sur roulettes 2 portes sans dessus inox, groupe logé tropicalisé et de chariots à glissières.

MATERIEL DE CUISSON

- 1 plaque à induction mobile pour la cuisson : Zone de cuisson 280 mm
- 2 fours à sole électrique 3 étages avec un thermostat indépendant par étage superposé comprenant un tapis d'enfournement qui se range au dessus du four quand il n'est pas utilisé et un élévateur enfourneur pour une sécurité accrue lors de l'enfournement et une manipulation simplifiée pour les élèves de petits gabarits
- 2 fours ventilés pour la cuisson des brioches et viennoiseries
- 1 Micro-ondes professionnel

MATÉRIEL DE FROID

- Matériel de Froid + positif
 - 1 conservateur froid positif ventilé groupe tropicalisé logé capacité 700 l.
 - 1 Armoire réfrigérée euro norme avec des barres de rangement pour recevoir des grilles (600X400)
- Matériel de Froid – négatif
 - 1 cellule de refroidissement rapide de 12 plaques en surgélation. Permet la surgélation jusqu'à -30°C puis la conservation jusqu'à -18°C

MATÉRIEL DE FERMENTATION

- 3 Armoires de fermentation accolées pour la pousse des pains, des pains spéciaux et de la viennoiserie. Intérieur inox, deux groupes, deux portes (au total 6 portes pour un travail par binôme)
 - pour supports 600*800 pour baguettes et pain (entre 10 et 14 glissières)
 - retour au froid possible qui permet la technique du « poussé bloqué » utilisé de plus en plus en boulangerie et indispensable en formation pour une souplesse pédagogique.
 - groupe tropicalisé logé
- 1 Parisien fermé en bois 1000*800*900 sur roulettes, (2 à terme)
Pour laisser pousser la pâte dès qu'elle est façonnée, avant de l'enfourner. Dessus en hêtre, épaisseur 42 mm, porte avant avec renfort, relevable glissant sous le dessus, 5 niveaux de glissières en U espacés avec 5 planches.

MATÉRIELS MECANIQUES

- 1 Trancheuse à pain

Pétrins

- 6 pétrins obliques capacité 10 l de coulage, motorisés à deux vitesses fixes pour permettre le travail d'une quantité plus réduite.
- 2 pétrins à spirales coulage pour pétrir de petites quantités de pains spéciaux.

Sécurités électriques sur les pétrins

- les pétrins doivent être reliés à une prise de terre,
- après une coupure du courant électrique (panne par exemple), il doit être nécessaire d'appuyer sur le bouton "marche" pour faire redémarrer le pétrin,
- un interrupteur "coup de poing" doit permettre l'arrêt d'urgence de la machine,
- un voyant en façade de la machine doit indiquer si, celle-ci est sous tension,
- chaque machine doit comporter un protecteur thermique adapté (fusibles ou disjoncteur).

Batteurs

- 6 Batteurs mélangeurs professionnels de capacité 10 litres
- 13 Batteurs mélangeurs 5 litres utilisés pour monter les crèmes (1 par élève)

Façonneuse diviseuse

- 1 Laminoir sur socle mobile
- 1 combiné façonneuse laminoir à bandes (pour gain de place) permettant de façonner des pains longs, des petits pains et des pains ronds
- 1 diviseuse formeuse carrée pour diviser la pâte et former les baguettes et les pains de tradition à l'aide de grille interchangeable afin d'obtenir des pâtons réguliers

MATÉRIEL DE PESÉE

- 6 balances électroniques sur secteur (1 pour 2) résistante à l'eau et à la poussière capacité jusqu'à 15 kg
- 1 grosse balance électronique résistante à l'eau et à la poussière IP65 capacité 30 kg

MATÉRIELS DE STOCKAGE

- 2 échelles à défourner (4 à terme) (ou mitron à défourner ou échelles de ressuage) pour refroidissement après cuisson
- 2 échelles boulangères et pâtisseries équipées chacune de 20 rayons, 4 roulettes pivotantes
- 6 Panier à défourner
- 1 échelle boulangères (à bacs) 16 niveaux, 4 roulettes pivotantes polyamide
- 3 chariots à roulettes supportant une charge de 200 kg pour transporter les sacs pour stockage de la farine

MATÉRIEL DE NETTOYAGE ET DE STOCKAGE DES DÉCHETS

- 1 aspirateur à farine professionnel
- 1 aspirateur eau et poussière
- 1 auto-laveuse pour un nettoyage efficace
- 1 lave batterie permettant le lavage des plaques 60*40 installé sur caniveau, adoucisseur, éventuellement produits de lavage et rinçage intégrés. Ce matériel permet un gain de temps considérable (qui peut être consacré à l'acquisition des techniques professionnelles importantes et variés du nouveau référentiel). Le lavage de qualité permet d'obtenir une hygiène totale des matériels.
- 1 ou 2 plonges manuelles (suivant place) bac inox 600-800 et égouttoir 600x800
- 1 rayonnage pour égoutter le matériel 1200*600*1600 composé de 2 échelles, en inox 18/10, équipé de 4 roues pivotantes
- 1 Armoire fermant à clés pour ranger balai brosse, raclette avec support + placard de rangement des produits d'entretien pour le nettoyage de l'atelier
- 2 collecteurs à déchets solides pour sac 130 litres
- 1 lance de nettoyage
- 2 Lave mains muraux avec pré mélangeur eau chaude eau froide
- 2 distributeurs de film plastique

LABORATOIRE BOULANGERIE – PATISSERIE

Plan d'installation

