



Avant de commencer

Liste de matériel

Quantité	Article	Ajouts recommandés
1	Mélangeur	Pansements
2	Ouvre-boîtes	Élastiques pour les cheveux
2	Râpes à fromage	Gants non faits en latex
7	Planches à découper	Essuie-tout
	Lavettes jetables	
2	Poêles électriques	
2	Spatules	
2	Blocs réfrigérants	
7	Couteaux tranchants	
2	Tasses à mesurer pour liquides	
3	Bols à mélanger (grands)	** coût approximatif du matériel = 300 \$
2	Bols à mélanger (moyens)	
5	Bols à mélanger (petits)	
1	Couteau à pizza	
2	Bacs de rangement en plastique avec couvercle	
1	Pilon à patates	
2	Spatules en caoutchouc	
	Solution désinfectante pour le matériel et les comptoirs	
2	Assiettes de service	
3	Cuillères de service	
3	Ensembles de tasses à mesurer pour ingrédients secs	
2	Ensembles de cuillères à mesurer	
10	Ensembles d'assiettes, de bols, de tasse et d'ustensiles aux fins de dégustation (peuvent être jetables)	
1	Paire de gants de cuisine	
6	Cuillères (grosses)	
2	Passoires	
2	Cuillères à utiliser dans la poêle	
1	Bande d'analyse (si vous utilisez la méthode de désinfection à 2 ou 3 bacs)	
2	Éplucheurs	
2	Fouets	

Faisons la cuisine!