

# DOSSIER TECHNIQUE

Lycée professionnel Renée BONNET

  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Lycée professionnel Renée Bonnet  
Toulouse



Entrée principale du lycée piétons



**A DROITE** de l'entrée principale se diriger en voiture vers  
1 allée du Lieutenant Lucien LAFAY 31400 Toulouse



# SOMMAIRE

---



- DEROULE P.3
- INFORMATIONS P.4
- ZONE DE DECHARGEMENT & STATIONNEMENT P.5
- LABORATOIRE 1 P.6 à P.13
- LABORATOIRE 2 P.14 à P.21
- MATERIELS EN COMMUN AUX DEUX LABORATOIRES P.22
- CONSIGNES GENERALES P.23

# DEROULÉ

---



- **SAMEDI 27 JANVIER 2024 :**

ACCUEIL DES CANDIDATS AU LYCÉE PROFESSIONNEL  
RENÉE BONNET

SAMEDI APRÈS-MIDI (16H – 18H)

- **DIMANCHE 28 JANVIER 2024:**

EPREUVES PRATIQUES

# INFORMATIONS

---

- **DÉCHARGEMENT ET CHARGEMENT DES VÉHICULES**

Mis à disposition dès le samedi après-midi par le LP de 2 chariots sur roulettes à 2 étages. ATTENTION : les équipes doivent prévoir un chariot pour le déchargement au salon.

- **SALLE STOCKAGE DES DECORS**

La salle "restaurant pédagogique" est réservée pour les vestiaires des équipes ainsi que le dépôt des décors du buffet.

- **SURVEILLANCE NUIT DES CAMIONS**

Présence d'une société de gardiennage pour assurer la sécurité des camions chargés et branchés durant la nuit du dimanche au lundi.

# ZONE DE DECHARGEMENT

Déchargement



Stationnement





# LABORATOIRE 1



POUR 4 EQUIPES

# POSTES DE TRAVAIL

LABORATOIRE 1



POSTE DE TRAVAIL EN INOX  
AVEC TROIS TOURS REFRIGERÉS  
POUR UNE EQUIPE



# FEUX DE CUISSON

LABORATOIRE 1



6 FEUX GAZ PAR ÉQUIPE





# MATERIEL DE CUISSON

LABORATOIRE 1



POÊLES, CASSEROLES, MARMITES, SAUTEUSES, SAUTOIRS, ETC. A DISPOSITION  
**NOUS RECOMMANDONS D'APPORTER VOTRE MATERIEL**



# FOURS

LABORATOIRE 1



UN FOUR HAUTE  
PRESSION



4 FOURS MIXTES GN1 (1 par équipe)  
GASTRO 530 X325 MM



# MATERIELS DIVERS

LABORATOIRE 1



1 TRANCHEUR  
+ 1 autre à dispo si besoin



2 SALAMANDRES



1 MACHINE SOUS VIDE

+ 1 HACHOIR - PLAQUES DISPO : N° 3 - 4,5 - 8 et 12





# REFRIGERATION

## CELLULE DE REFROIDISSEMENT

LABORATOIRE 1



**UNE** cellule de refroidissement pour les 4 équipes à disposition dans le labo 1

1 autre cellule de refroidissement non mobile dans le labo 2 si besoin



# PARTIE FROIDE

LABORATOIRE 1



2 ARMOIRES  
FROID POSITIF





# PARTIE FROIDE

LABORATOIRE 1



1 ARMOIRE FROID NEGATIF

+ 1 ARMOIRE FROID NEGATIF  
TYPE KOMA en labo pâtisserie



# MATERIELS EN COMMUN AUX DEUX LABORATOIRES



**POUSSOIR MANUEL**



**LAMINOIR  
DISPONIBLE EN LABO PÂTISSERIE**

# CONSIGNES GENERALES

## A APPORTER PAR CHAQUE EQUIPE

- ECHELLE / GRILLES / PLAQUES en GN1 (utilisation laboratoire + salon)
- BATTEUR / CUTTER / MIXEUR PLONGEANT
- BALANCE
- ROULEAU À PÂTISSERIE
- SACS POUR MISE SOUS-VIDE ( **LISSE** )
- DEROULEUR MULTIPRISE / BRANCHEMENT CAMIONS Etanchéité des câbles à prévoir pour l'extérieur. Fournir un dérouleur de 50 mètres pour brancher son véhicule frigorifique. **Attention : pensez à vous munir du cordon (220V) de branchement frigorifique.**

## PLAQUES INDUCTION



L'induction concerne uniquement le salon SMAHRT où les box seront équipés **de 2 plaques à induction à 2 foyers chacune**. Les candidats devront s'équiper du matériel adapté à l'induction.