



42èmes Olympiades des métiers
Sélections régionales En Bretagne
Du 2 au 4 février 2012 à Rennes

Caisse à outils par candidat

Pôle : Métiers de bouche
Métier : Cuisine

1- « caisse à outils » candidat

Chaque candidat devra se munir de :

- Une tenue professionnelle complète
- torchons
- Une coutellerie usuelle
- Un mixer plongeant à main « ménager »
- Une balance
- Un jeu d'emporte-pièce ronds unis
- De feuilles de cuisson, type silpat
- Un rouleau à pâtisserie
- **3 ouvrages professionnels** de leur choix **maximum** (validés par le jury au début des épreuves)
- Fouet, louche, pochon, spatules, poches jetables et douilles en nombre
- Vaisselle (cuillères, fourchettes) de dégustation

2- Matériel mis à disposition de chaque candidat

Chaque candidat disposera :

- D'un plan de travail neutre avec espace de dépose et point d'eau
- D'une plaque de cuisson « induction »
- De petits matériels de cuisine en quantité (russes, sautoirs, sauteuses, poêles, bassines, plaques à débarrasser, culs de poule, plaques à rôtir, tôles pâtisserie et plaques de cuisson, bacs gastronomes, bains marie)
- Matériels spécifiques en fonction des sujets (moules, darioles, cercles, ...)

Les candidats disposeront en commun :

- D'un four poly cuiseurs
- De batteurs mélangeurs
- D'une cellule de refroidissement rapide
- Machine à glaçons
- D'espaces de lavage
- D'un lave-mains
- D'une armoire réfrigérée négative
- De cutters de table
- De petits matériels et produits d'entretien de surfaces et matériels

3- Le matériel de dressage sera fourni par l'organisation

En aucun cas un candidat ne pourra apporter sa propre vaisselle de dressage.

Merci de bien vouloir apporter un cintre, une tenue de travail ainsi qu'une tenue pour la remise des médailles.