

Technologie professionnelle

Numéro d'inventaire : 2015.8.5155

Auteur(s) : Renée Amiel

Type de document : travail d'élève

Période de création : 3e quart 20e siècle

Date de création : 1962 (entre) / 1963 (et)

Matériau(x) et technique(s) : papier ligné, papier cartonné

Description : Cahier cousu, couverture jaune, impression en noir, dos pelliculé noir, 1ère de couverture avec en haut à gauche une étiquette collée, blanche à liserés rouges, sur laquelle est manuscrit, en bleu, le titre, au centre de la couverture une illustration représentant un avion de chasse, dessous "L'étendard". Régure seyes, encre bleue, rouge, noire, verte, crayon rouge.

Mesures : hauteur : 22 cm ; longueur : 17,1 cm

Notes : Cahier d'une élève de "2ème 5-1" d'un collège technique: introduction; étude simple des locaux à usage collectif (scolaire et hospitalier); description: équipement entretien (matériel d'entretien, de cuisine, le mobilier, les installations); principes, études, descriptions (prix, choix, utilisation, entretien).

Mots-clés : Disciplines techniques et professionnelles

Filière : Post-élémentaire

Autres descriptions : Nombre de pages : Non paginé.

Commentaire pagination : 58 p. manuscrites sur 98 p.

Langue : français.

ill. en coul. : Schémas faits par l'élève.

Lieux : Carcassonne

AMIEL RENEE

2^{ème} 5. 1

Année scolaire 1962. 63

Technologie

Professionnelle

Professeur. M^{me} Bernard.
Collège technique Boulevard Joliot Curie
Barcarosse

Introduction

La technologie professionnelle comprend :
L'étude des locaux et les installations propres aux collectivités.

Une collectivité est constituée par un groupe de personnes qui ont en commun une activité quelconque.

Il existe différentes sortes de collectivités.

— 1°/ Collectivités de soins : hôpital
clinique
maternité, sanatorium
préventorium

— 2°/ Collectivités scolaire :

Ecole, collège
lycée, cité universitaire
école normale

— 3°/ Collectivités publique :

hôtels, restaurants
auberge
caserne
cantine

IV La technologie professionnelle et l'étude de

La cuisine de collectivité : caractères distinctifs

La cuisine de collectivité est le local où s'exécute la préparation des repas pour un grand nombre de personnes.

On distingue la petite collectivité : de 40 à 100 repas.

" " la grande " " : de 100 à 1000 repas et plus.

Plus la collectivité est grande plus les quantités à traiter sont énormes.

Les opérations multiples, personnel nombreux

| Opérations | Cuisine familiale | Cuis. petite collectivité | Cuis. grande collectivité |
|--------------------|-------------------------------|--|--|
| <u>stockage</u> | garde-manger réfrigérateur | réserve magasin armoire frigorifique chambre froide | magasin légumier chambre froide |
| <u>Préparation</u> | — évier — table | — légumerie — nombreuses tables — office | — légumerie — boucherie — pâtisserie — office |
| <u>Cuisson</u> | une cuisinière | — 1 fourneau central — marmites encastrées — 1 four à pâtisserie | — 1 fourneau central — 3 marmites indépendantes — 3 friteuses — 1 four à pâtisserie |
| <u>Lavage</u> | — évier | — plonge à batterie — " à légumes — " à verrerie — 1 machine à laver la vaisselle | — bacs à laver — plonge à légumes — plonge à batterie — plonge à argenterie — machine à laver la vaisselle |