

---

## 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<sup>ème</sup> 5. 1

Année scolaire 1962. 63

Technologie

Professionnelle

Professeur. M<sup>me</sup> 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 activi-  
té quelconque.

Il existe différentes sortes de collectivités.

— 1<sup>o</sup> / Collectivités de soins : hôpital  
clinique  
maternité, sanato-  
r<sup>ium</sup>  
préventorium

— 2<sup>o</sup> / Collectivités scolaire :

Ecole, collège  
lycée, cité universi-  
taire  
école normale

— 3<sup>o</sup> / 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>Loavage</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