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". Réglure 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
2ème 5. 1

Année scolaire 1962. 63

Technologie Professionnelle

Professeur. Mme Bernard.
Collège technique Boulevard Joliot Curie
Carcassonne

Introduction

La technologie professionnelle comprend :
L'étude des locaux et les installations propres aux collectivités.
Une collectivité est constitué par un groupe de personnes qui ont en commun une activité quelconque.
Il existe différentes sortes de collectivités.

— 1°/ Collectivités de soins : hopital
clinique
maternité . sanatorium
préventorium

— 2°/ Collectivités scolaire :
Ecole . collège
lycée . cité universitaire
ecole normale

— 3°/ Collectivités publique :
hotels . restaurants
auberge
caserne
cantine

La technologie professionnelle et l'étude de

La cuisine de collectivité : caractères distinctifs

La cuisine de collectivité est le local ou s'exécute la préparation des repas pour un grand nombre de personnes.
On distingue la petite collectivité : de 10 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 collect.
stockage	garde-manger réfrigérateur	réserve magasin armoire frigorifique chambre froide	magasin légumier chambre froide
Préparation	— évier — table	— légumerie — nombreuses tables — office	— légumerie — boucherie — patisserie — office
Cuisson	une cuisinière	— 1 fourneau central — marmites encastrées — 1 four à patisserie	— 1 fourneau central — 3 marmites indépenda — 3 friteuses — 1 four à patisserie
Lavage	— évier	— plonge à batterie — " à légumes — " à verrerie — 1 machine à laver la vaisselle	— bacs à laver — plonge à légume — plonge à batterie — plonge à argenterie machine à laver la vaisselle verrerie