

■ LA BATTERIE DE CUISINE ■

1. Définition

La batterie de cuisine regroupe le matériel et les ustensiles mobiles indispensables au cuisinier pour la préparation et la cuisson des aliments. Nous associons à ce chapitre les couteaux, le petit outillage et le matériel électromécanique qui sont les compléments indispensables de la batterie de cuisine.



2. CLASSIFICATION

La batterie de cuisine peut être classée de la manière suivante :

- Le matériel mobile de cuisson, qui peut être aisément déplacé, muni d'une queue ou de poignées, (sauteuses et sautoirs, russes et poêles).
- Le matériel de préparation et le matériel à débarrasser, il ne peut en aucun cas être utilisé pour les cuissons, (plaques et calottes, bahuts et bains-marie, plaques et bacs gastronomes).
- Le petit matériel ou ustensiles accessoires (louches et écumoirs, fouets et chinois, pistons).

3. LES MATERIAUX UTILISES

a) Le matériel mobile de cuisson



Les matériaux utilisés sont le cuivre (matériel de pâtisserie), le cuivre étamé (l'intérieur du récipient est recouvert d'une couche d'étain qui protège d'un contact direct avec le cuivre), le cuivre-inox (l'intérieur est recouvert d'une couche d'acier inoxydable), le cuivre-nickel, l'aluminium, l'acier inoxydable (avec un fond doublé de cuivre ou d'aluminium, l'acier noir, la fonte).

b) Le matériel à préparer et à débarrasser

L'acier inoxydable et les plastiques alimentaires tels que les polycarbonates sont les plus utilisés de nos jours, ils sont les plus adaptés aux exigences de la législation en matière d'hygiène.

c) Le petit matériel et ustensiles et accessoires.

L'acier inoxydable est le matériau le plus adapté et le plus utilisé pour les mêmes raisons que précédemment.

4. LES PROPRIETES DES MATERIAUX

a) Généralités

Les matériaux utilisés ne doivent présenter aucun risque de toxicité, ils doivent être bons conducteurs de la chaleur, faciles à entretenir, adaptés et résistants aux manipulations répétées, adaptés aux techniques de cuissons particulières telles que l'induction, le prix constitue lui aussi un critère d'achat à considérer.

b) Le cuivre

C'est le matériau de cuisine traditionnel de la restauration et de la gastronomie, il est beau, excellent conducteur de la chaleur, résistant mais il est cher, lourd et demande un entretien important. Les ustensiles non étamés qui sont encore utilisés en pâtisserie, en confiserie ou pour la fabrication des confitures demandent un entretien encore plus rigoureux, le cuivre présente un risque de toxicité, il s'oxyde facilement (le vert de gris) et pour ces raisons, il ne doit en aucun cas être utilisé pour le débarrassage des aliments.

c) L'acier inoxydable

C'est le matériau le plus utilisé actuellement, il est résistant, indéformable, bon conducteur de la chaleur et il convient parfaitement aux cuissons dans un liquide, son défaut principal est une tendance à attacher ce qui ne facilite pas toujours son entretien. Les fabricants ont résolu le problème en doublant les fonds des récipients réservés aux cuissons (fonds sandwiches) avec une couche d'un autre métal...

d) L'aluminium

Ce matériau est léger, bon marché, facile à entretenir mais il se déforme facilement, il se raye au contact d'ustensiles en acier inoxydable tels que les fouets et peut ternir la couleur de certaines préparations. Les fabricants ont mis au point des techniques de polissage qui rendent l'intérieur moins fragile. Ce matériau est par contre très utilisé pour les récipients de forte capacité du fait de sa légèreté.

5. LA GASTRONORME

C'est une norme européenne de dimension utilisée pour le matériel de cuisson et de débarrassage mais également pour les appareils de cuisson, cellules de refroidissement et surgélation, chambres froides.

Cette normalisation permet d'optimiser les capacités des ustensiles et appareils aussi bien pour les cuissons que le stockage.

a) LE MATERIEL MOBILE DE CUISSON

Nous retrouvons dans ce chapitre tous les matériels ou ustensiles utilisés pour les cuissons tels que les ruses, sautoirs et sauteuses, les marmites hautes et basses, les rondeaux, les braisières, les poissonnières et turbotières, les bassines à fritures, les poêles, les plaques à rôtir.

b) LE MATERIEL DE PREPARATION ET A DEBARRASSER.

Ce chapitre regroupe les plaques à débarrasser, les bahuts, les calottes et les bains-marie. Ces ustensiles ne doivent être utilisés que pour les travaux préliminaires, pour

débarrasser et pour entreposer les denrées, pour maintenir au bain-marie les sauces, préparations en sauce et potages. En aucun cas, ils ne sont utilisés pour les cuissons et ils ne doivent pas présenter de risques de toxicité (le cuivre est interdit).

6. LES COUTEAUX ET LE PETIT OUTILLAGE PROFESSIONNEL

c) Généralités

Le travail en cuisine nécessite l'utilisation de couteaux différents, chaque modèle à un usage bien précis. Certains sont utilisés en permanence (éminceur, office, économme...), d'autres ont une utilisation occasionnelle (filets de sole, désosseur, batte).

Un couteau est un outil de travail mais il devient dangereux s'il est mal utilisé ou mal entretenu, il convient donc de choisir le bon couteau pour le travail choisi et de bien les entretenir et les ranger.

d) Description

Le couteau est composé traditionnellement d'une lame et d'un manche mais il existe aujourd'hui des couteaux taillés dans la masse, le manche et la lame sont confondus... La lame en acier inoxydable peut être forgée ou découpée, elle est ensuite collée dans le manche ou maintenue entre deux plaquettes par des rivets. Le manche traditionnel est en bois mais ce matériau est progressivement remplacé par des matières plastiques moulées qui sont imputrescibles, ergonomiques et ont l'avantage d'être faciles à entretenir, elles peuvent passer au lave-vaisselle.



e) La mallette de transport

Elle est indispensable et obligatoire pour transporter les couteaux en toute sécurité, elle doit être équipée d'une serrure ou fermée par un cadenas. Les couteaux doivent être bloqués dans celle-ci, elle doit pouvoir être nettoyée et désinfectée facilement.

f) La sécurité

Pour éviter les accidents, un certain nombre de précautions doit être observé :

- Il ne faut pas ranger les couteaux en vrac.
- Il ne faut pas placer les mallettes en hauteur.
- Utiliser des chaussures de sécurité à bouts renforcés.
- Ne jamais porter à la bouche les couteaux.
- Ne jamais travailler à deux sur une même planche.
- Tenir le couteau fermement par le manche.
- Acheter des couteaux de bonne qualité.
- Débarrasser les couteaux inutiles.
- Travailler sur des plans de travail stables.
- Ne pas donner les couteaux à la plonge.
- Ne pas se déplacer avec et les donner par le manche.

g) L'entretien et l'affûtage

Les couteaux doivent être nettoyés et désinfectés à chaque utilisation, ils peuvent être passés au lave-batterie et entreposés dans une armoire de stérilisation. L'affûtage des couteaux est indispensable d'une part avec un fusil aussi souvent que possible mais

également à périodes régulières avec une meule. Il existe actuellement des petites meules électriques qui facilitent ce travail... Il est plus facile de se couper avec un couteau qui ne coupe pas que le contraire.

1. LE MATERIEL ELECTROMECHANIQUE

h) Définition

Nous retrouvons dans ce chapitre tous les appareils couramment appelés robots qui possèdent un moteur électrique.

Ces appareils lorsqu'ils sont correctement utilisés permettent de travailler rapidement, en toute sécurité, de supprimer certaines tâches fastidieuses et dans d'excellentes conditions d'hygiène.

Attention cependant à la puissance de ces appareils, il est préférable parfois d'effectuer certains travaux au couteau (ciseler des fines herbes par exemple).

i) Le choix des appareils

Le choix est vaste, il convient de les choisir en fonction de la capacité de l'établissement, certains appareils polyvalents sont par exemple parfaitement adaptés aux petites entreprises.

j) La sécurité

Ces appareils sont dangereux même s'ils sont aujourd'hui sécurisés, ils sont équipés de lames tranchantes, de bras mélangeurs puissants et la combinaison de l'eau et l'électricité constitue un facteur de risque supplémentaire.

↳ Conseils d'utilisation

Pour limiter les risques d'accidents, certaines précautions sont à observer :

- Vérifier le bon état de l'installation électrique.
- Respecter les fiches techniques des fabricants.
- Utiliser sans brutalités.
- Respecter les poids et volumes.
- Effectuer le nettoyage hors tension.
- Prendre un maximum de précautions avec les lames.
- Vérifier le fonctionnement des sécurités.
- Laver et désinfecter à chaque usage et ranger les petits accessoires à l'abri de toute contamination (dans une boîte fermée et en chambre froide).
- Tous les appareils doivent être répertoriés sur des fiches techniques complètes (désignation, fournisseur, numéro de série, date d'acquisition, maintenance).
- Tous les appareils doivent être clairement identifiés dans la cuisine avec un rappel des précautions.

k) Différents types d'appareils

l)



Le batteur-mélangeur, l'éplucheuse à légumes, le coupe-légumes, l'essoreuse, le fouet ou mixeur-plongeant, le hachoir, le trancheur, le cutter.

