

SESSION 2023

CAPET
Concours externe

Section
HÔTELLERIE – RESTAURATION
Option
Sciences et technologies culinaires

Épreuve écrite disciplinaire appliquée

*L'épreuve porte sur la conception d'une séquence d'enseignement dans l'option choisie à partir d'une analyse critique et argumentée d'un corpus de documents dont certains peuvent être rédigés en langue anglaise.
Le sujet est spécifique à l'option choisie.*

Durée : 5 heures

L'usage de la calculatrice est autorisé dans les conditions relevant de la nouvelle circulaire du 17 juin 2021 BOEN du 29 juillet 2021.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Il appartient au candidat de vérifier qu'il a reçu un sujet complet et correspondant à l'épreuve à laquelle il se présente.

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, vous devez le signaler très lisiblement sur votre copie, en proposer la correction et poursuivre l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, vous devez la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Conformément au principe d'anonymat, votre copie ne doit comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé consiste notamment en la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de la signer ou de l'identifier. Le fait de rendre une copie blanche est éliminatoire.

Tournez la page S.V.P.

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie. Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

CAPET EXTERNE - HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option

Sciences et technologies culinaires

► Concours externe du CAPET de l'enseignement public :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EDE	8510E	102	9312

SUJET : L'adaptation des locaux et des matériels

Le choix d'un système de restauration entraîne des répercussions sur les concepts de fabrication qui peuvent être multiples et variés. Chacun d'eux renvoie à une offre, un mode d'organisation, des agencements, des matériels et des formes de conditionnement différents. Ces supports physiques doivent à la fois valoriser l'établissement et constituer un outil de travail performant favorisant la création de valeur. Ces choix ont un impact inévitable sur l'implantation des locaux en cuisine et les besoins en matériels.

À partir de vos connaissances et du dossier documentaire fourni, il vous est demandé de proposer une séquence pédagogique en classe de terminale Sciences et Technologies en Hôtellerie Restauration en intégrant une variété de situations d'apprentissage, relative au thème : « **des supports physiques permettant l'acte culinaire** ». La capacité à aborder est : « **Repérer l'impact des concepts de fabrication sur l'organisation des locaux et le choix des matériels** », et la notion à traiter sera : « **l'adaptation des locaux et des matériels** ».

Tout au long de la construction de votre séquence, vous veillerez à produire une analyse critique et argumentée des ressources documentaires utilisées et vous justifierez vos choix didactiques ainsi que la mobilisation des divers apports scientifiques nécessaires.

Dans ce cadre, vous préciserez, en les justifiant, chacun des points suivants :

- le contexte de la séquence (positionnement dans l'année, diversité des parcours des apprenants, etc.) ;
- les objectifs en termes de capacités ;
- le déroulement de la séquence et les modalités d'évaluation ;
- les objectifs de chacune des séances composant cette séquence ;
- la nature des travaux et des activités demandés aux apprenants.

Vous vous attacherez en particulier à proposer et justifier l'utilisation par vos élèves des outils numériques tout au long de la séquence.

Dossier documentaire		Pages
Document 1	Extrait du programme de sciences et technologies culinaires de la classe de terminale – Série STHR – Thème 3 « Des supports physiques permettant l'acte culinaire »	2
Document 2	Carte du restaurant Supu Ramen	3
Document 3	Plan du restaurant Bastide	4
Document 4	Extrait de la brochure « Electrolux Professional, cuisson modulaire, 900XP et 700XP »	5
Document 5	L'agneau du Limousin, l'excellence de la viande d'agneau	6 à 7
Document 6	Recolim : quelle modification entraîne l'utilisation de bacs inox ou verre réemployables en restauration collective ?	7 à 8
Document 7	Le restaurant du Haras de Nérolé	9 à 10
Document 8	The White Swan	11 à 12

Document 1 – Bulletin officiel n°10 du 10 mars 2016. Extrait du programme de Sciences et Technologies Culinaires de la classe de Terminale – Série STHR – Thème 3 « Des supports physiques permettant l’acte culinaire »

Thème 3 : Les supports physiques permettant l’acte culinaire (environ 20% du temps)			
Les concepts de restauration sont multiples et variés. Chacun d’eux renvoie à une offre, un mode d’organisation, des agencements, des matériels et des formes de conditionnement différents. Ces supports physiques doivent à la fois valoriser l’établissement et constituer un outil de travail performant favorisant la création de valeur.			
Questions	Capacités	Notions et objets d’enseignement	Mise en œuvre
Comment utiliser et adapter le support physique à un concept de restauration ?	Identifier les caractéristiques de la carte en fonction des concepts de restauration. [1 ^{re}]	Les offres fixes, variables, mixtes Les intitulés des plats	La carte est le reflet de l’offre du concept de restauration. À partir de l’observation de cartes proposées dans différents restaurants, on mettra en évidence les niveaux de variabilité des offres. L’étude de cartes permettra de mener une analyse critique de l’intitulé des plats, de la composition de la carte et de l’équilibre de l’offre. On cherchera à mettre en évidence la manière dont un restaurant réussit l’équilibre de sa carte entre une offre fixe et une offre variable.
	Appréhender les enjeux liés à l’agencement du matériel dans les locaux. [1 ^{re}]	Les obligations légales La marche en avant. L’agencement du matériel dans les locaux. Les matériels de cuisson, de stockage. Les matériels fixes, mobiles L’ergonomie du poste de travail	Sans rechercher l’exhaustivité sur les normes en vigueur, à partir d’observations et/ou d’activités de production culinaire, on mettra en évidence que l’agencement des locaux et des matériels a une incidence sur : - la sécurité et le bien-être au travail ; - l’efficacité dans la production culinaire ; - la facilité d’entretien des matériels et des locaux. On se limitera, dans le cadre d’activités de production culinaire, à repérer les matériels et à en comprendre l’usage.
	Repérer l’impact des concepts de fabrication sur l’organisation des locaux et le choix des matériels. [Terminale]	L’adaptation des locaux et des matériels	À travers l’étude de repas élaborés selon différents concepts de fabrication, on mettra en évidence que la mobilisation des matériels et des locaux est diverse. On pourra par exemple comparer deux systèmes de production utilisant des concepts de fabrication (cuisine 4-5 et cuisine traditionnelle).
	Montrer les liens entre les modes de conditionnement et le concept de restauration. [Terminale]	Les modes de conditionnement	À travers diverses activités de production culinaire, on montrera qu’un même produit peut être conditionné différemment selon le concept de restauration. On précisera qu’il existe une grande variété de conditionnements qui mobilise des processus culinaires différents, sans objectif d’exhaustivité. □□ <i>Il conviendra ici de faire le lien avec l’enseignement de STS.</i>

Source : <https://www.legifrance.gouv.fr> (consulté le 15/09/2022)

Document 2 – Carte du restaurant Supu Ramen9



NOS SALADES

(Pousses d'épinards, cresson et mizuna, shitaké carottes marinées, radis blanc mariné, concombre)

- Salade Volaille 12,80 €
- Salade Végétarienne (avec un œuf mariné soja) 12,80 €
- Salade Saumon 12,80 €

NOS POKÉ

(Base de riz sushi, shitaké, carottes marinées, radis long mariné, chou chinois, concombre, sésame noir)

- Poké Bœuf 12,80 €
- Poké Végétarien (avec un œuf mariné soja) 12,80 €
- Poké Saumon 12,80 €

NOS PLATS

- Chirashi de riz bio au saumon (grande portion) 13,80 €
- Gyoza, riz thaï et légumes croquants (3 pièces) 9,80 €
- Cabillaud grillé au miso, riz et légumes croquants 11,80 €

NOS RAMEN

- Ramen Volaille « soja-saté », volaille marinée, choux mariné 13,80 €
- Ramen Cochon, porc braisé, sabodet, shitaké soja 13,80 €
- Ramen Végétarien, légumes de saison, edamame, oignons frits 12,80 €
Avec ou sans bouillon

CHEF SUPU TOPPING : 1,80€ par topping

Œuf mollet mariné au soja - Le tofu mariné - Supplément nouilles

NOS ENTRÉES

- Gyoza Végétariens 1X 5 pièces : 5,80€ 1X3 pièces : 3,80 €
- Gyoza Volaille 1X 5 pièces : 6,80€ 1X3 pièces : 4,80 €
- Chirashi de riz bio au saumon (petite portion) 7,80 €
- Edamame chaude à la fleur de sel de Guérande 3,80 €

NOS PLAISIRS SUCRÉS

- Brownie sauce caramel 3,80 €
- Riz au lait «Yuzu» et gingembre confit 4,00 €
- Mochi mangue 3,50 €
- Cookie aux pépites de chocolat noir 3,50 €
- Cookie thé vert-chocolat blanc 3,50 €
- Mochi sésame noir 3,50 €

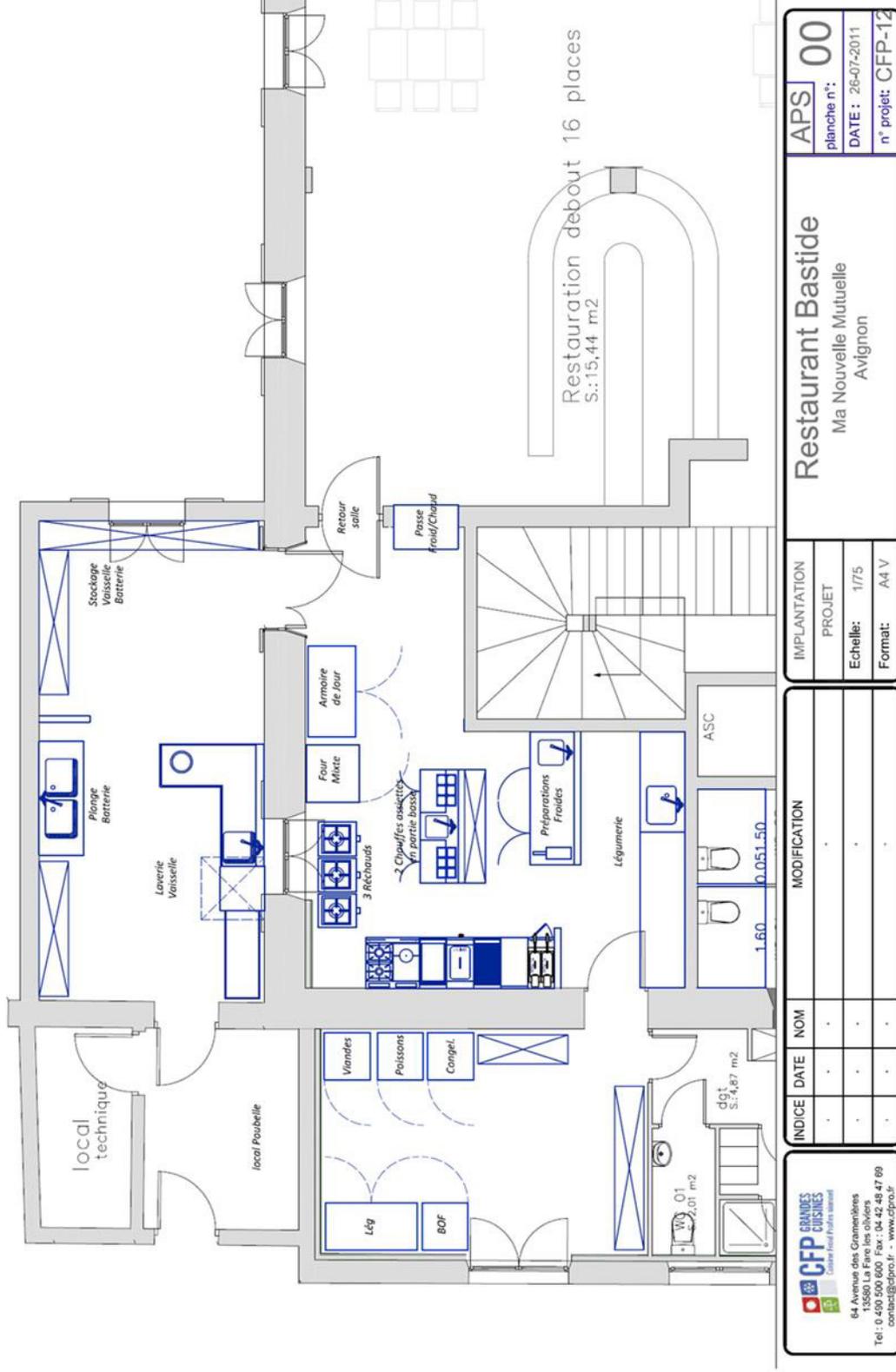
Suivez-nous



@supuramenparis

Source : <https://versionfrmenusupuramen> (consulté le 15/09/2022)

Document 3 – Plan du restaurant La Bastide



 <p>64 Avenue des Grammezières 13590 La Fare les Oliviers Tel : 0 490 500 000 Fax : 04 42 48 47 89 contact@cfp.fr - www.cfp.fr</p>		INDEXE <table border="1"> <thead> <tr> <th>INDICE</th> <th>DATE</th> <th>NOM</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	INDICE	DATE	NOM													MODIFICATION <table border="1"> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>							IMPLANTATION <table border="1"> <thead> <tr> <th>PROJET</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td></tr> </tbody> </table>	PROJET		Restaurant Bastide Ma Nouvelle Mutuelle Avignon	APS 00 planche n°: DATE : 26-07-2011 n° projet: CFP-12
INDICE	DATE	NOM																											
PROJET																													
Format: A4 V		Echelle: 1/75		Format: A4 V		APS 00 planche n°: DATE : 26-07-2011 n° projet: CFP-12																							

Sauteuse basculante



Une solution exclusive pour la cuisson humide ou sèche de grandes quantités.



Température uniforme

Les sauteuses basculantes avec surface de cuisson innovante Duomat (une combinaison d'aciers inoxydables) sont la meilleure solution pour garantir une température uniforme sur toute la zone de cuisson. Elles offrent une meilleure stabilité thermique pendant la cuisson sèche et sont le meilleur choix contre la corrosion pour la cuisson humide.



Sécurité et hygiène

Le système de chauffage au gaz (900XP) ou à infrarouge électrique (900XP/700XP) est monté sous le fond de la cuve et se déplace en même temps que la cuve pendant le basculement. Il offre à l'utilisateur une sécurité et une hygiène maximales.

- ▶ Température contrôlée par thermostat de 120°C à 300°C, combinée à un régulateur d'énergie pour assurer un réchauffement rapide des liquides.
- ▶ Le couvercle renforcé est contrebalancé et équipé d'une poignée en acier inoxydable pour un mouvement facile. La lèvre de versement facilite l'utilisation et l'ergonomie. Il peut être utilisé comme plan de travail lorsqu'il est fermé.

Source : <https://tools.electroluxprofessional.com> (consulté le 15/09/2022)

Document 5 – L'agneau du Limousin, l'excellence de la viande d'agneau

AGNEAU DU LIMOUSIN, L'EXCELLENCE DE LA VIANDE

D'AGNEAU



En Indication Géographique Protégée (IGP) et bientôt en Label Rouge

UN SAVOIR-FAIRE ET UNE ORIGINE GARANTIE



L'élevage ovin, en Limousin, remonte au temps où l'Homme devint agriculteur-éleveur, au Néolithique. Grâce à ses généreuses surfaces en herbe, le Limousin offre en effet un territoire propice à l'élevage ovin, même dans ses parties les plus montagneuses qui ne permettent pas l'élevage bovin, car "le mouton se contente de cette maigre pâture". Avec l'arrivée des pratiques d'agriculture moderne, la production d'agneau se

développe en Limousin, soit avec des élevages spécialisés en production ovine, soit avec sur la même exploitation, un autre atelier de production de bovins notamment.

Le cahier des charges de l'IGP, Agneau du Limousin impose que les agneaux soient nés, élevés et abattus dans la région du Limousin formée des départements de la Corrèze, de la Creuse, et de la Haute-Vienne.

Toutefois, pour tenir compte des zones traditionnelles de collecte des opérateurs réalisant l'abattage de ces agneaux, et de l'ancienne collaboration d'appui technique qu'ils ont mise en place auprès des éleveurs, la zone de naissance et d'élevage est étendue, au-delà des limites administratives de ces trois départements, aux cantons ou arrondissements des départements limitrophes.

UN MODE DE PRODUCTION TRADITIONNEL



La zone délimitée par l'IGP a, du point de vue de l'élevage ovin, des caractéristiques communes particulières : alimentation à base d'herbe (pâturée majoritairement ou conservée en foin) avec selon la saison et les conditions météorologiques une complémentation des agneaux plus ou moins importante à base de céréales ou de plantes fourragères Cette caractéristique distingue cette région

à la fois des régions de montagne (séjour prolongé en bergerie) et des régions de plaine atlantiques (alimentation à l'herbe prépondérante). En Limousin, les brebis sont élevées majoritairement en plein air. Mais après sevrage, en hiver et en période de sécheresse, les agneaux sont complémentés et élevés en bergerie.

LA GARANTIE D'UNE EXCELLENTE QUALITÉ



Les agneaux sont issus d'animaux de race à viande, nés et élevés sur l'aire géographique délimitée par l'IGP. Ils sont âgés de moins de 10 mois. Ils sont élevés sous la mère au minimum pendant soixante jours, nourris de fourrages de la ferme ou de même nature, disponibles à volonté, et de concentrés complémentaires en cas de nécessité. Après abattage les meilleures carcasses sont sélectionnées avec soin en fonction des critères de conformation, d'état d'engraissement, de poids minimum et maximum, d'une fourchette d'âge... de façon à garantir au consommateur final une viande de très grande qualité.

Acheter de l'agneau du Limousin c'est acheter une viande de qualité basée sur un cahier des charges, avec des engagements pris par les éleveurs en matière de bien-être animal et de protection de l'environnement. Acheter de l'Agneau du Limousin c'est acheter et soutenir un mode de production vertueux c'est aussi un acte sociétal.

Source : <https://www.label-viande-limousine.fr/lagneau-du-limousin.html> (consulté le 15/09/2022)

Document 6 – Recolim : quelle modification entraîne l'utilisation de bacs inox ou verre réemployables en restauration collective ?



Sachant qu'au 1er janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique sera interdite en restauration scolaire, l'inox et le verre sont-ils prêts à prendre le relais ? Pour quel impact ? Comment le limiter ? C'est ce sur quoi porte le programme Recolim, première étape sur un long chemin... Qui a été présenté lors de Cantina, congrès de la restauration collective organisé par PH Partners, le

24 septembre 2020.

L'objectif de Recolim, Programme de réemploi des contenants alimentaires monté par Uzaje, le Syrec, Siresco, Sivuresc et la région Ile de France, est simple, anticiper l'impact de la loi EGalim sur les contenants alimentaires des cantines scolaires franciliennes... Mais pour mettre en place la boucle du réemploi, encore faut-il connaître l'impact sur les cuisines centrales et les satellites de l'emploi de bacs verre ou inox de mêmes dimensions que ceux en PP traditionnellement employés, les barquettes PP GN1/3... Evidemment, les paramètres de production changent en fonction des matériaux -« *on ne cuit pas de la même manière dans une poche plastique et dans une barquette inox* », rappelle Gérard Carollo, chef de projet Recolim chez Uzaje-, les caractéristiques aussi (l'opacité de l'inox, par exemple, oblige à un étiquetage), mais les difficultés sont ailleurs.

Un premier écueil, le poids

Quand le PP pèse 48 g, et quasi le même poids si l'on intègre la poche plastique pour la cuisson sous vide, le bac inox pour la cuisson traditionnelle, donc avec un couvercle standard, pèse plus de 800 g, et pour la cuisson par immersion, donc avec un couvercle à valve, 1,483 kg ; le verre lui, atteint 1,5 kg pour la cuisson traditionnelle, la cuisine par immersion n'ayant pas fourni de résultat concluant. Ce paramètre de départ "pèse" lourd quand il est extrapolé à 100 repas : + 38 kg pour l'inox, + 63 pour le verre. D'où un impact sensible sur l'humain mais aussi sur le transport, en termes de rendement, de coût, d'empreinte carbone.

Une nécessaire adaptation du stockage

Une fois empilés/encastrés, les contenants en inox prennent plus de place que ceux en plastique, ceux en verre encore plus... « *se pose donc la question du stockage* ». D'autant que, pour fonctionner normalement dans cette logique du réemploi, il faut compter 5 bacs pour un seul en service (un est en lavage, un en préparation, un en préstockage et l'autre dans le transport). Forcément, ces jeux de cinq bacs, il va falloir les stocker tous les jours, mais aussi pendant les périodes de vacances... D'où la nécessité d'investir ou de se réorganiser pour agrandir la surface d'entreposage et en même temps tracer tous les contenants, les couvercles etc. (via QR-Code, puce RFID etc.).

D'ici à l'interdiction du 1er janvier 2025, il s'agit de développer des solutions pour pallier ces difficultés. En cuisine centrale, « il faut discuter des conditions de travail et de l'ergonomie, puisque les poids que les équipes vont devoir déplacer sont plus importants, et il va falloir définir très précisément le cahier des charges de ce qu'on entend par hygiène et qualité des contenants en retour ». Dans les restaurations satellites, il faut travailler sur l'accessibilité aux zones de réception - « un petit trottoir de 5 centimètres qui ne gêne pas aujourd'hui, sera plus problématique quand on aura 38 ou 63 kg à déplacer », le développement de matériel ergonomique pour aider à la manipulation. Il faut plancher également sur l'accessibilité aux zones de réception : le verre, par exemple, « est assez adapté au service à table, ça veut dire plutôt en maternelle, donc pour éviter que les enfants se brûlent avec les plats, il va falloir imaginer des supports de protection » ; et développer du matériel ergonomique pour certaines lignes de self -sachant que certaines « sont déjà équipées pour recevoir des bacs inox ».

Tout l'intérêt est ensuite de mutualiser le lavage, pour avoir une ligne optimisée avec une machine performante avec zone de lavage, de prélavage, zone de séchage (pour l'inox et le verre, c'est facile, pour le plastique, beaucoup moins) et inspection systématique des bacs pour les retourner sains et non abîmés (cabossage pour l'inox, risque verre) et ligne spécifique pour le lavage des caisses qui servent aux transports. Sachant qu'il faut identifier les bacs et les couvercles, de façon à pouvoir maîtriser la quantité de bacs mis à disposition, les pertes éventuelles etc.

Source : <https://www.neorestauration.com>, Sabine Durand, (consulté le 15/09/2022)

Document 7 – Le restaurant du Haras de Néroli

Le restaurant du Haras de Néroli s'équipe avec une cuisine professionnelle pour le plaisir des cavaliers.

C'est un restaurant atypique qui nous ouvre aujourd'hui ses portes : La Terrasse de Néroli. Installée dans un immense Haras dédié au cheval de compétition, la Terrasse de Néroli est un lieu incontournable où se retrouvent tous les gourmands et les passionnés d'équidés.

Ouverte lors des concours équestres, la cuisine de ce complexe est dimensionnée pour recevoir des clients à toute heure de la journée.

Un concept de restaurant basé sur une cuisine généreuse, fraîche et rapide
Situé à Berchères-sur-Vesgre dans l'Eure-et-Loir, le Haras de Néroli accueille chaque année plusieurs milliers d'athlètes spécialisés dans les concours de saut d'obstacle (CSO). Afin de recevoir tous ces passionnés dans des conditions d'accueil optimales, les propriétaires du Haras, Philippe et Karine, ont développé un restaurant orienté vers la convivialité.

Construit au centre du complexe équestre, le restaurant domine le manège où s'organisent les compétitions. Sa grande terrasse extérieure en bois a été pensée et dessinée pour être un véritable espace de repos et de bien-être pour les cavaliers et leurs familles.

Entre chaque étape de compétition les participants se réunissent pour échanger sur les résultats et surtout se restaurer autour de plats frais et cuisinés sur place par les équipes de Philippe.

« Nous avons développé un restaurant convivial orienté vers une offre produits qualitative avec des plats composés de denrées fraîches cuisinés sur place. Les compétitions équestres durent longtemps et sont souvent éprouvantes. Nous avons vraiment travaillé pour mettre en place un lieu de plaisir où les convives se sentent comme chez eux tout en profitant d'une restauration fraîche et généreuse » déclare Philippe, propriétaire du Haras.

Une cuisine professionnelle développée pour la rapidité d'exécution et le rendement. Lors des grands concours, 1500 personnes peuvent se déplacer sur les événements du Haras de Néroli. Le rythme de travail en cuisine est intense. Entre les petits déjeuners, le service continu et les soirées, les commandes arrivent tout au long de la journée entre 7h30 à 22h00.



Pour répondre à la demande sur cette large plage horaire, une offre snacking simple et fraîche a été développée. On y trouve :

- Sandwiches
- Pizzas
- Galettes salées
- Planches à partager
- Salades gourmandes
- Pâtes
- Desserts

Cette offre de restauration a demandé le développement d'une cuisine professionnelle pouvant répondre à la forte affluence. Le bureau d'étude a donc travaillé sur deux pistes :

- La création d'une cuisine ouverte sur la salle
- Un choix précis des équipements en cuisine

Des équipements de cuisine adaptés pour une restauration basée sur la productivité
Une cuisine professionnelle doit être développée avec des équipements de cuisine qui répondent aux besoins des Chefs ainsi qu'aux besoins de préparation et de cuisson des plats proposés dans la carte.

Afin de réaliser une cuisine de rendement, le matériel sélectionné dans ce projet est le suivant :

- Une tour composée de 2 fours SkyLine 6 GN 1/1 Electrolux Professional équipée d'une hotte d'extraction des fumées.
- Une saladette Electrolux Professional qui permet de réaliser rapidement des créations de salades et de pizzas.
- Un bloc de cuisson modulaire 700XP avec grillade, friteuse 20 litres et cuiseur à pâtes Electrolux Professional.
- Une machine à glaçons Electrolux Professional.
- Une table réfrigérée 3 portes.
- Un lave-vaisselle

*Source : <https://www.electroluxprofessional.com/fr/references/haras-de-neroli>.
(consulté le 15/09/2022)*

Document 8 – The White Swan



The White Swan at Fence is steeped in Northern charm, from the warm and friendly service, through to the hearty dishes produced by head chef Tom Parker. Having learned his trade at nearby Northcote, Tom revels in the freedom he has to cook with the seasons:

“We don’t have a menu as such here, so we can cook what we want depending on what is working and in season. We push boundaries and try to make some exciting dishes, but the taste of our food is always the most important thing.

“As any chef will tell you, the equipment you’re cooking on has to be up to the job, and it’s fair to say our kitchen was in need of a bit of an upgrade. The challenge was that our pub is an old building, with lots of strange angles and irregular walls, which meant replacing the stove was a difficult task. I’m also someone that hates gaps and holes, so it needed to be something that fit the space perfectly.”

As it can be made to measure, and benefits from a build quality that ensures longevity, the decision was made to opt for a bespoke cooking suite from the Molteni 1923 line. Carefully designed to perfectly fit the unique contours of the White Swan’s kitchen, it also incorporates a plancha to provide Tom with maximum flexibility in the food he prepares.

Tom continues: “Its consistency makes it a dream to cook on compared with our old equipment, and the solid top is ideal for prep work. The biggest difference is the plancha, as you get such a great colour when you cook directly on it.



“It’s not too hot, which means you aren’t constantly moving pans all over the place. Not only does this reduce the chaos a bit when you’re busy, but it also gives you that extra workspace, which is priceless in a small kitchen like ours.”

Alongside the Molteni suite, The White Swan at Fence also needed a new oven, and installed the Electrolux

Professional SkyLine Premium. It benefits from being the only foodservice appliance series to be recognised with Ergocert’s pioneering 4-star certified ergonomics, a critical feature in a busy kitchen. Featuring a raft of functionality to improve quality and efficiency, the new oven has ensured that Tom and the team have even more tools at their disposal.

He comments: “The oven is great for cooking at really precise temperatures, and it’s amazing to be able to steam things in it. We haven’t had that option in the past, but being able to steam fish at a low heat is fantastic for bringing out the subtle flavours, and really adds another string to our bow in terms of the food we can produce.

“Our ever-changing menu means we need equipment that offers the same versatility, flexibility, and precision that we approach our cooking with, and the Motleni suite and SkyLine Premium Combi Oven have been ideal for that.”

“Plus, the fact that the suite is bespoke to our kitchen means there are less gaps for stray food to get stuck between and under, which ultimately makes cleaning up at the end of the day much easier!”

“Our ever-changing menu means we need equipment that offers the same versatility, flexibility, and precision that we approach our cooking with, and the Molteni suite and SkyLine Premium Combi Oven have been ideal for that. Plus, the fact that the suite is bespoke to our kitchen means there are less gaps for stray food to get stuck between and under, which ultimately makes cleaning up at the end of the day much easier!”

The White Swan at Fence continues to go from strength to strength, having struck upon a winning formula of good beer and wine, friendly service, and exquisite food. For Tom Parker and his team, the new kitchen is a way to ensure they can continue to provide the fantastic service that keeps customers coming back.

Source : <https://electroluxprofessional.com/gb/references/the-white-swan> (consulté le 15/09/2022)