Le mobilier de cuisine

Correction

1. On parle d’une cuisine « fonctionnelle »

La définition du Larousse est la suivante :

Fonctionnel : *Qui est bien adapté à sa fonction, qui convient parfaitement à sa destination*

1. Le triangle d’activité désigne l’espace délimité entre les 3 activités essentielles d’une cuisine à savoir l’évier, les plaques de cuisson et le frigo.
2. A côté de l’évier elle range la vaisselle.
3. A coté des plaques de cuisson elle range les aliments.
4. Jacques est cuisiniste.
5. Les zones stratégiques sont la zone consacrée à la préparation, la zone consacrée à la cuisson et la zone consacrée au lavage.
6. La « plonge » désigne le lavage de la vaisselle.

Dans un restaurant, une personne dont la tâche est de laver la vaisselle « fait la plonge » ou « est à la plonge ».

1. La cuisine en I le long d’un mur

La cuisine en L est la cuisine qui va permettre d’avoir toutes ses fonctions sur un minimum de surface (petite cuisine).

La cuisine en U est une cuisine qui ceinture complètement la pièce (cuisine carrée).

La cuisine avec îlot central : on trouve concentrées sur un îlot central les fonctions cuisson et lavage (grande cuisine > 10m²).

1. Une petite cuisine est une kitchenette. Elle a surtout des fonctions de décongélation des repas et de lavage rapide de la vaisselle.