

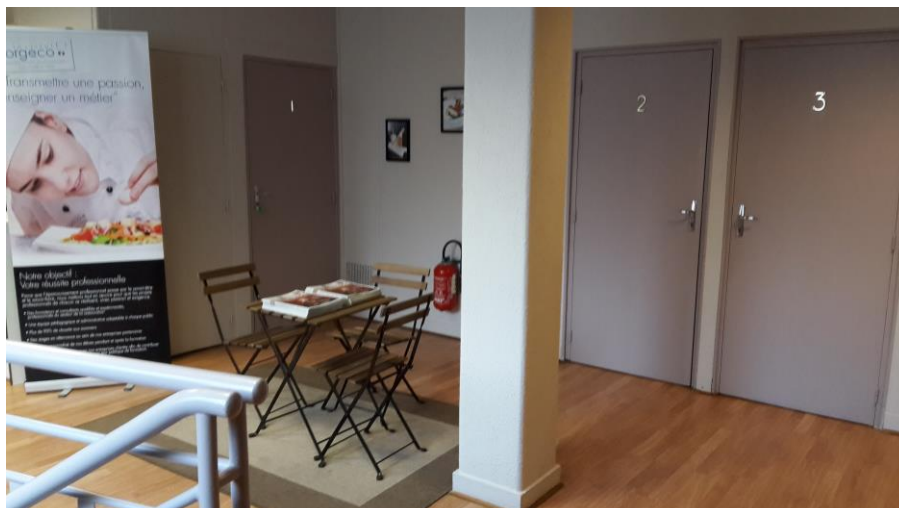
Photos et description des locaux de notre Institut :

Notre Zone de pause pour les stagiaires avec une cafétéria d'application,
un distributeur de boissons chaudes



Notre **1^{er} étage** doté d'une plate forme composée de:

Coin d'attente



Bureau d'accueil



Une salle de cours dédiée à
l'Informatique et à la Gestion
dotée de 9 postes informatiques
et de caisses enregistreuses.

De 3 salles de cours théoriques dotées de tableau blanc, écran, vidéoprojecteur, paper-board, vidéo, lecteur DVD, télévision





D' un laboratoire d'application
d'une surface de 75 m2, équipé de 16
postes de travail



❖ **Type de matériel :**

- ⇒ 2 Fourneaux composés de 4 plaques électriques x 2 / CHARVET
- ⇒ 1 Combiné plaque à snacker / Grill & Bain-marie / CHARVET
- ⇒ 1 Four électrique Air pulsé / 5 niveaux / AMBASSADE
- ⇒ 1 Bain-marie
- ⇒ 1 Vitrine de Service / 4 niveaux / INOXYFORM
- ⇒ 2 Vitrines de rangement / double porte / FRIGELUX
- ⇒ 1 Congélateur « Armoire » / THIRODE
- ⇒ 10 Tables Inox
- ⇒ 1 Frigo armoire
- ⇒ 3 Bacs Inox (Plonge)
- ⇒ 1 Chariot
- ⇒ 1 Balance électronique / AFI
- ⇒ 1 Trancheuse / METRO C H R
- ⇒ 1 Meuble de Rangement Inox
- ⇒ 1 Chauffe assiettes
- ⇒ 1 Four à air pulsé / 6 niveaux
- ⇒ 1 Robot coupe
- ⇒ 1 Friteuse
- ⇒ 1 Cellule de refroidissement
- ⇒ 1 Combiné Robot coupe mini
- ⇒ 1 Batteur KITCHENAID
- ⇒ 1 Combiné Robot Coupe Mini
- ⇒ 1 lave mains à commande non manuelle

Cafeteria d'application d'une surface de 12 m2.

