



Les tables de cuisson : travaux pratiques

publié le 13/05/2014

Tables de cuisson : Travaux pratiques

Descriptif :

Ensemble de trois travaux pratiques, qui permettent de mettre en évidence les différentes technologies de table de cuisson.

Les documents joints proposent des travaux pratiques sur **les tables de cuisson**. Ces fiches de travail peuvent être utilisées pour des élèves de Baccalauréat Professionnel SEN dans le cadre du tronc commun. Les objectifs de chacune de ces fiches sont les suivants :

○ Fiche Travail 1 :

Cette activité permet de mettre en évidence le fonctionnement d'une **table de cuisson avec foyers fontes**. Elle montre que l'évolution de la puissance se fait en jouant sur l'association de trois résistances. Cette fiche permet l'introduction auprès des élèves de l'association d'éléments résistifs en série ou en dérivation.

Fiche travail 1 (Word de 1.1 Mo)

Mise en évidence de l'évolution de la puissance sur une table de cuisson à foyer fonte

○ Fiche Travail 2 :

Elle propose une étude d'une **table de cuisson radiant**, montrant que la variation de la puissance moyenne se fait en jouant cette fois sur le rapport cyclique de l'alimentation de foyer.

Fiche travail 2 (Word de 126.5 ko)

Mise en évidence de l'évolution de la puissance sur une table de cuisson radiant.

○ Fiche Travail 3 :

L'objectif de cette activité, est de réaliser l'installation, la mise en service et le paramétrage d'une **table de cuisson mixte** (gaz/induction). Elle permet en outre, d'effectuer un choix dans le respect de la norme, d'accessoires (tuyaux de gaz, détendeur) en fonction du gaz disponible chez le client.

Fiche travail 3 (Word de 125.5 ko)

Installation, mise en service et paramétrage d'une table de cuisson mixte (gaz/induction)

Notice utilisateur (PDF de 764.4 ko)

Guide d'utilisation de la table de cuisson mixte (gaz/induction) Brandt TI613BS1
