

Utilisation de la vaisselle

Date

Nom Prénom

Désignation	Disponible	Quantité prêtée	Quantité non rendue ou cassée	Observation
Araignée	4			
Assiette plate 20 cm	231			
Assiette plate 24 cm	467			
Casserole Ø26	1			
Casserole Ø30	1			
Chinois	1			
Chope Scotland 28 cl	168			
Coupe à fruits	196			
Couteau à pain	2			
Couteau de table inox	300			
Couverts à salade	43			
Cruche à café inox	10			
Cruche à eau	24			
Cruchette à lait	5			
Cuiller à café inox	276			
Cuiller de table inox	236			
Ecuelle bretonne	190			
Ecumoir	4			
Essoreuse à salade	1			
Fait tout Ø28 H18	1			
Fait tout Ø41 H25	1			
Fait-tout Ø30 H17	1			
Fait-tout Ø34 H30	1			
Fait-tout Ø37 H31	2			
Fait-tout Ø38 H36	1			
Fait-tout Ø42 H40	1			
Fait-tout Ø47 H46	1			
Flûte à champagne	300			
Fouet	5			
Fourchette de table inox	300			
Gastro bas	9			
Gastro haut	4			
Grand plat inox	18			
Grand plateau de service	4			
Grille pour four	9			
Louche de cuisine	3			

Désignation	Disponible	Quantité prêtée	Quantité non rendue ou cassée	Observation
Louche de service	10			
Mallette de couteaux	1			
Ouvre boîte	2			
Panier à pain	29			
Passoire	1			
Pelle à tarte	7			
Percolateur	1			
Petit plat inox	31			
Plaque à induction	2			
Plaque perforée pour four	5			
Plaque pour four	6			
Plat à porchetta	2			
Plat rond inox	10			
Plat rond verre	6			
Plateau de service	23			
Poêle Ø 25	2			
Poêle Ø 27	1			
Poêle Ø 30	2			
Poêle Ø 33	2			
Poêle pour induction Ø 28	1			
Poêle pour induction Ø 40	1			
Poissonnière alu	2			
Saladier Inox	47			
Saucière	20			
Silpat pour four	5			
Sommelier	10			
Soucoupe	240			
Soupière inox	15			
Tasse 18 cl	206			
Vases	7			
Verre Napoli 18 cl	276			
Verre Napoli 24 cl	252			
Verre Napoli 5 cl	228			

Boulangier, le _____

Le preneur,

Le concierge,