

Camping 2025

Documentation pour les groupes avec cuisine en propre

Franco Morasci

Mise à jour: mars 2025

Pour vous aider à préparer votre séjour, nous avons préparé cette documentation pour votre équipe de cuisine.

Vous trouverez ci-dessous quelques photos de la cuisine, la liste des ustensiles de cuisine disponibles au camping, un bref mode d'emploi de l'appareil de cuisson «VarioCookingCenter», ainsi que le plan de situation de nos installations et de la commande de nourriture.

Sur la chaîne Youtube [RATIONAL](#), vous trouverez des vidéos utiles sur l'utilisation de l'appareil de cuisson multifonctionnel VCC.

Contenu

<u>Nourriture au camping</u>	1
<u>Photos des cuisines</u>	2-3
<u>Matériel de cuisine à disposition</u>	4-6
<u>Mode d'emploi du VarioCookingCenter</u>	7-8
<u>Installations du CST</u>	9
<u>Commande de denrées alimentaires et achat de marchandises à l'extérieur</u>	10
<u>Plan de traitement des déchets</u>	11
<u>Remise de la cuisine et des salles à manger</u>	12-13



Nourriture au camping

Les hôtes séjournant au camping ont le choix entre prendre la pension complète à la cafétéria et concocter leurs propres repas. Ils disposent alors de plusieurs cuisines bien équipées, qui sont réparties en fonction de la taille des groupes.

Le nettoyage final de la cuisine incombe au groupe l'ayant utilisée. Si celui-ci souhaite le déléguer au CST, un montant de 350 francs par cuisine sera facturé. Le groupe est prié d'en faire la demande explicite au moment où il envoie les données définitives.

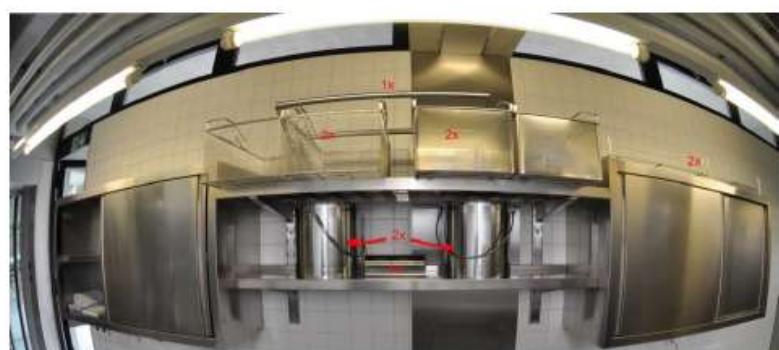
Le chef de groupe est responsable de la sécurité alimentaire. Il est tenu de respecter la loi et les ordonnances sur la production et la vente de denrées alimentaires en vigueur dans le canton du Tessin.

Pour toute autre information, prière de contacter le Laboratoire cantonal (dss-lc@ti.ch, +41 91 814 6111). Les responsables des cuisines s'engagent, en outre, à appliquer la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Le CST n'assume aucune responsabilité pour la qualité des mets préparés par les groupes.

Photos des cuisines





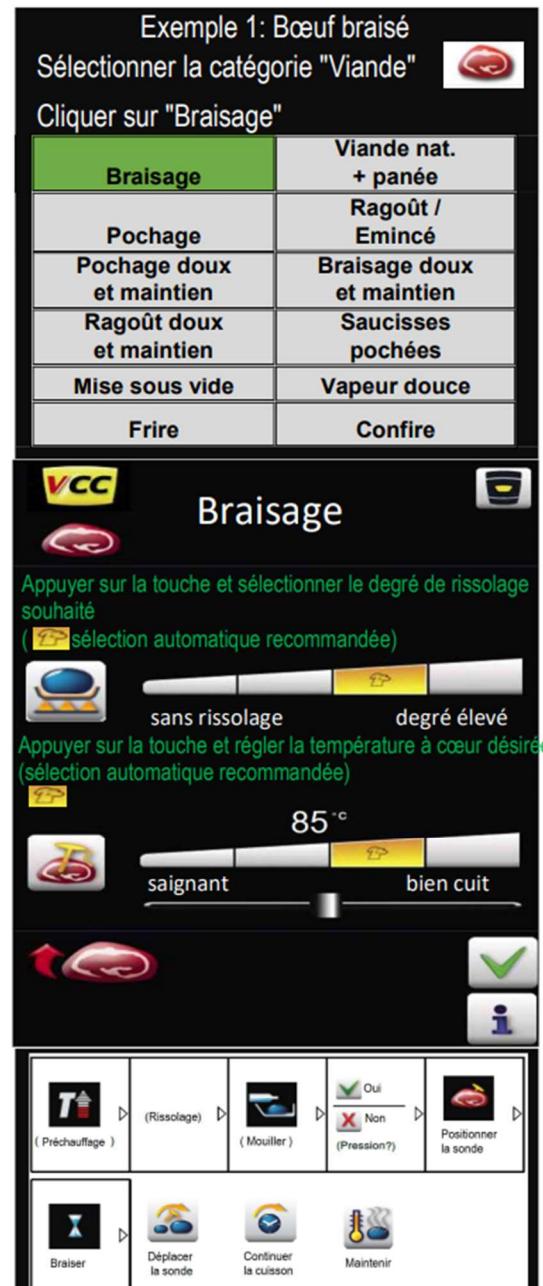
Matériel de cuisine

Standard international Gastro Norm (GN): GN 1/1: 530 x 325 mm GN 1/2: 325 x 265 mm GN 1/3: 325 x 175 mm		Prix / unité
Armoire de cuisine		
1	Marmite haute: 32 cm Ø - 32 cm h; 25,5 l	Fr. 150.00
2	Casseroles hautes: 32 cm Ø - 19,5 cm h; 15,4 l	Fr. 130.00
1	Casserole basse: 32 cm Ø - 11 cm h; 9,2 l	Fr. 120.00
4	Couvercles en inox avec bord renforcé: 32 cm Ø	Fr. 40.00
1	Poêle: 32 cm Ø - 6 cm h	Fr. 140.00
2	Écumoires en inox: 8 cm Ø - 29 cm h	Fr. 16.00
2	Écumoires en inox: 12 cm Ø - 35 cm h	Fr. 20.00
1	Chinois en inox: 24 cm Ø	Fr. 50.00
2	Louches en inox: 6,5 cm Ø - 30 cm h; 0,07 l	Fr. 15.00
1	Louche en inox: 14 cm Ø - 44 cm h; 0,75 l	Fr. 45.00
2	Spatules en inox: 12,5 cm - 15 cm h	Fr. 40.00
10	Récipients en inox GN 1/1: 10 cm h; 13,9 l	Fr. 40.00
8	Récipients en inox GN 1/2: 10 cm h; 6,4 l	Fr. 15.00
2	Couvercles en inox GN 1/2	Fr. 15.00
4	Récipients émaillés GN1/1: 4 cm h	Fr. 40.00
1	Fouet 8 fils: 30 cm	Fr. 20.00
1	Fouet 8 fils: 50 cm	Fr. 20.00
1	Fourchette en inox 2 dents: 50 cm	Fr. 30.00
1	Tasse à mesurer en inox: 1 l	Fr. 21.00
1	Entonnoir en plastique: 15 cm Ø	Fr. 3.50
1	Passoire en plastique noir: 40 cm Ø - 20 cm h; 220 ° C	Fr. 100.00
1	Presse-agrumes manuel en inox	Fr. 33.00
2	Conteneurs pour boissons Ultra Camtainer gris: 11,5 l	Fr. 430.00
1	Attendrisseur à viande rectangulaire	Fr. 110.00
2	Cuillères à spaghetti en inox	Fr. 15.00
10	Conteneurs empilables en inox avec poignées	Fr. 50.00
1	Casserole haute: 20 cm Ø - 12 cm h; 3,8 l	Fr. 50.00
1	Casserole basse: 20 cm Ø - 7,5 cm h; 2,5 l	Fr. 50.00
1	Bol haut en inox: 22 cm Ø - 12 cm h; 3 l	Fr. 25.00
1	Bol haut en inox: 29 cm Ø - 15 cm h; 6 l	Fr. 40.00
1	Bol haut en inox: 30,5 cm Ø - 17 cm h; 8 l	Fr. 45.00
1	Bol haut en inox: 35,5 cm Ø - 18,5 cm h; 11 l	Fr. 65.00
2	Couvercles en inox avec bord renforcé: 20 cm Ø	Fr. 20.00
2	Couvercles en inox GN1/3	Fr. 12.00
2	Spatules en caoutchouc: 35 cm	Fr. 11.00

		Prix / unité
Matériel sur les tables et les étagères de cuisine		
1	Trancheuse	Fr. 2'000.00
1	Balance de cuisine	Fr. 290.00
1	Chariot de transport (nettoyage)	Fr. 1'200.00
1	Conteneur pour chariot de transport	Fr. 310.00
1	Planche à découper rouge foncé avec rainure GN1/1: 2 cm h	Fr. 55.00
2	Planches à découper vertes lisses GN 1/1: 2 cm h	Fr. 55.00
1	Planche à découper bleue avec rainure GN 1/1: 2 cm h	Fr. 55.00
2	Seaux: 12 l; 26 x 27 cm	Fr. 115.00
4	Récipients en plastique GN 1/4	Fr. 8.00
4	Couvercles scellés en plastique GN 1/4	Fr. 6.00
1	Ouvre-boîte Bonzer Eaziclean: 36 cm h	Fr. 220.00
3	Récipients en inox GN 1/1: 15 cm h; 18,4 l	Fr. 100.00
2	Récipients en inox GN 1/2: 15 cm h; 8,4 l	Fr. 60.00
2	Récipients en inox GN 1/3: 15 cm h; 4,9 l	Fr. 60.00
6	Grilles en inox GN1/1 pour four	Fr. 50.00
4	Plaques à pâtisserie émaillée GN 1/1: 4 cm h	Fr. 40.00
5	Couvercles récipient en inox GN 1/1: 53 x 32,5 cm	Fr. 17.00
1	Essoreuse à salade manuelle	Fr. 200.00
1	Passoire en inox avec trous latéraux: 50 cm	Fr. 250.00
1	Mixeur à immersion: 40 cm / 66; 230 V - 550 W	Fr. 800.00
3	Récipients en inox perforé GN 1/1: 10 cm h	Fr. 36.00
2	Conteneurs pour boissons Ultra Camtainer bleus: 20 l	Fr. 490.00
1	Chariot pour les conteneurs pour boissons	Fr. 550.00
ACCESSOIRES VarioCookingCenter Firma		
1	Spatule pour cuisinière Firma	Fr. 90.00
1 (2)	Bras de relevage pour paniers cuisinière (2 bras A08-C08)	fr. 110.00 (85.00)
2	Paniers de cuisine pour cuisinière	Fr. 260.00
2	Paniers à frire pour cuisinière	Fr. 260.00
2	Grilles pour cuisinière	Fr. 140.00
1	Égouttoir pour cuisinière	Fr. 94.00
PRÉSENT UNIQUEMENT DANS LES CUISINES A01 ET C01		
1	Coupe-légumes Varimat	Fr. 2'226.15
1	Disque éminceur en inox réglable: de 0 à 8 mm	Fr. 338.05
1	Disque à julienne en inox: 2 x 2 mm	Fr. 239.10
1	Disque à allumettes en inox: 4 x 4 mm	Fr. 239.10
1	Disque à râpe R3 en inox	Fr. 188.00
1	Disque à râpe R9 en inox	Fr. 188.00
1	Disque alu cubes grille: 8 x 8 x 8 mm	Fr. 224.30
1	Lame pour coupe-légumes Varimat	Fr. 130.30
1	Support pour 6 disques	Fr. 123.70
PRÉSENT UNIQUEMENT DANS LES CUISINES A08 ET C08		
1	Râpe électrique Solis avec accessoires	Fr. 128.50

		Prix / unité
	Tiroir à couteaux	
2	Couteaux à pâtisserie Fibrox: 26 cm	Fr. 50.00
1	Couteau de boucher Fibrox: 18 cm	Fr. 35.00
1	Couteau à découper Fibrox: 19 cm	Fr. 35.00
1	Couteau à découper Fibrox: 28 cm	Fr. 50.00
5	Couteaux noirs à lame lisse: 8 cm	Fr. 5.00
5	Éplucheurs 2 coupes manche noir	Fr. 6.00
1	Fourchette à découper: 18/30 cm	Fr. 52.00
1	Aiguiseur ovale de 26 cm	Fr. 52.00
1	Ouvre-boîte simple avec poignée noire	Fr. 13.00
1	Porte-couteau GN1/1	Fr. 140.00
1	Spatule (large / noire): 16 cm	Fr. 24.00
1	Ciseaux de cuisine universel avec manche rouge	Fr. 15.00
1	Presse-ail en aluminium	Fr. 20.00
	Armoire à vaisselle pour 100 personnes	
2	Paniers à couverts: 50 pièces	Fr. 58.00
100	Fourchettes Atlantic 2000	Fr. 3.00
100	Couteaux Atlantic 2000	Fr. 3.00
100	Cuillères Atlantic 2000	Fr. 3.00
100	Cuillères à café Atlantic 2000	Fr. 3.00
100	Bols à soupe Steelite Slimline: 0,28 l	Fr. 5.00
100	Assiettes Symposio pour le petit déjeuner: 20 cm Ø	Fr. 4.00
100	Assiettes plates Symposio: 24 cm Ø	Fr. 5.00
100	Verres empilables Tivoli 7,8 cm Ø - 7,6 cm h; 0,25 l	Fr. 2.00
100	Tasses à déjeuner Sky weiss: 0,20 l	Fr. 4.00
100	Bols (pour bircher): 12,5 cm Ø - 5 cm h	Fr. 3.00
10	Carafes: 3 l	Fr. 130.00
8	Louches: 0,33 l	Fr. 25.00
8	Cuillères à soupe: 0,08 l	Fr. 25.00
4	Pinces à spaghetti	Fr. 10.00
3	Couverts à salades (cuillère + fourchette)	Fr. 15.00
1	Pince barbecue en inox: 40 cm	Fr. 15.00
2	Pharmacies	Fr. 130.00

Utilisation du VarioCookingCenter





Pochage

Le mode pochage vous permet de régler une température de cuisson **entre 30 °C et la température d'ébullition**. Le réglage de base de l'appareil est la température d'ébullition.

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode pochage.
2		Appuyez sur la touche et réglez la température de cuisson désirée.
3a		Appuyez sur la touche et réglez le temps de cuisson désiré.
3b		Le cas échéant, appuyez sur la touche et réglez la température à cœur désirée.

Sauter

Le mode sauter vous permet de régler une température de la cuve **entre 30 °C et 250 °C**. Le réglage de base de l'appareil correspond à 200 °C.

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode sauter.
2		Appuyez sur la touche et réglez la température de la cuve désirée.
3a		Appuyez sur la touche et réglez le temps de cuisson désiré.
3b		Le cas échéant, appuyez sur la touche et réglez la température à cœur désirée.

Frite

Le mode frite vous permet de régler une température de l'huile **se situant entre 30 °C et 180 °C**. Le réglage de base de l'appareil correspond à 175 °C.



Attention !

Huile chaude en mode frite !

Respectez les niveaux de remplissage min. et max. pour la fonction frite – danger de brûlure en raison d'éclaboussures d'huile !

Niveau minimal de remplissage : 4 litres (type 112), 30 litres (type 211), 45 litres (type 311)

Niveau maximal de remplissage : 6 litres (type 112), 35 litres (type 211), 49 litres (type 311)

Les paniers et le bras sont chauds !

Utilisez le chariot à huile pour vider la cuve (voir chapitre « accessoires ») ou un récipient de récupération assez large. Positionnez-le de manière à éviter tout débordement !

Basculez avec précaution la cuve afin d'éviter tout débordement – risque de brûlure et de glissade !

La vidange de la cuve peut faire éclabousser de l'huile chaude !

Respectez les charges de cuisson conseillées dans le manuel d'application disponible sur pression de la touche « ? » !

L'huile forme de la mousse et entraîne des éclaboussures, notamment lorsque des quantités importantes d'aliments humides sont plongés dans la graisse.

Les températures extérieures de l'appareil peuvent dépasser 60 °C, ne touchez l'appareil que par les éléments de commande !

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode frite
2		Appuyez sur la touche et réglez la température de l'huile désirée.
3a		Appuyez sur la touche et réglez le temps de cuisson désiré.
3b		Le cas échéant, appuyez sur la touche et réglez la température à cœur désirée.



Le mode frite vous permet de sélectionner les fonctions complémentaires préchauffer, mode continu et frite avec paniers.

Si le couvercle est fermé, la température maximale sera de 150 °C, même si la température réglée est supérieure (risque de dommages).

Lorsque la température de l'huile dépasse 230 °C, l'appareil se met hors tension.

Le changement du mode de cuisson ou l'ouverture de la soupape de vidange de cuve n'est possible que lorsque l'huile a été entièrement transvasée de la cuve. Nous conseillons l'utilisation du chariot à huile (voir chapitre « accessoires de l'appareil »).



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Office fédéral du sport OFSPO



1 Sasso Rosso

3 Casa ospiti

4 Dono Nazionale Svizzero

8 Campeggio

11 Aule Contra

12 Posteggio Bus CST

13 Centro manutenzione

14 Grill lago

15 Magazzino sud/Legnaia

16 Tenda G+S

20 Arrampicata Basodino

21 Tennis Barone 1, 2, 3, 4

22 Tennis Resa/Polivalente 1-8

23 Polivalente Peccia/ Pumprack/Street racket

24 Frutteto

25 Sintetico Cardada 1, 2

27 Pista BMX

29 Beach volley lago 3, 4

30 Polivalente Matro 1, 2, 3

31 Beach volley lago 1, 2

32 Parkour e Street workout

33 Polivalente Madone/Street racket

34 Skimboard

35 Polivalente Ghiridone

36 Atletica leggera

37 Lotta svizzera

38 Beach soccer 1, 2

39 Beach volley Gambarogno 1, 2, 3, 4

40 Pista finlandese

50 Palestra Brere/Aule/Auditorio/ Mensa/Ricevimento

51 Palestra Squash

52 Palestra Gottardo/Aule/ Sala polivalente/Bar

53 Centrale materiale sport

54 Palestra Naviglio

55 Centro Cantonale di Medicina dello Sport (CCMS)

56 Punto di raccolta in caso di emergenza

60 Prato Neggia 2

61 Prato Neggia 1

62 Sintetico Brochin 1+2

63 Sintetico Brochin 3+4

64 Prato Ressigh 3

65 Prato Ressigh 2A, 2B

66 Prato Ressigh 1A, 1B

67 Tiro con l'arco Ressigh

69 Green Golf

70 Prato Madone

71 Prato Verbania 1, 2

72 Prato Gambarogno

73 Prato Ticino

74 Pista di atletica in erba

75 Prato Tamaro

76 Prato Sassariente 1

77 Prato Sassariente 2

78 Prato Basodino

79 Prato Brere 3

80 Prato Brere 2

81 Prato Brere 1

82 Prato Verzasca 1

83 Prato Verzasca 2

90 Centro nautico

95 Piscine

100 Palestra Vacchini

101 Palestra Regazzi

A Settore condizione fisica

P1 Posteggio Principale

P2 Posteggio Svincolo

P3 Posteggio Verzasca

Zona cantiere CST V

www.cstenero.ch

+41 (0)58 468 61 11



Il CST è uno spazio non-fumatori. È permesso fumare solo nei luoghi predisposti per questo scopo.

Das CST ist rauchfrei. Rauchen ist nur in speziell gekennzeichneten Bereichen gestattet.

Le CST est un espace non fumeur. Il n'est permis de fumer que dans les zones désignées à cet effet.

Commande de denrées alimentaires

Les groupes disposant d'une cuisine au camping ont la possibilité de commander des produits laitiers et du pain à l'aide du formulaire «Formulaire Commande de repas» (joint séparément).

La commande doit être envoyée par e-mail à ricezione@baspo.admin.ch avant 10h.

	Commande	Livraison
Produits laitiers	Jusqu'à 9h30	À partir de 8h30
	Jusqu'à vendredi	Lundi
	Mardi	Mercredi
	Jeudi	Vendredi, samedi et dimanche
Pain	Jusqu'à 9h30	À partir de 7h30
	Chaque jour	Le jour suivant
	Jusqu'à vendredi	Samedi et dimanche

Les aliments commandés doivent être retirés à l'entrée des fournisseurs de cuisine dans le bâtiment Brere.

Pour les aliments en vrac, non étiquetés, des fiches techniques et allergènes sont disponibles sur demande.

Commandes externes

Les denrées alimentaires commandées en dehors du CST se paient directement auprès des fournisseurs.

Le chef de cours est chargé de transmettre aux fournisseurs externes toutes les informations utiles pour accéder au camping et livrer la marchandise à proximité de la cuisine du groupe (A1, A8, C1, C8).

Viande et charcuterie

Fruits et légumes

- Sapore Fresco, Giubiasco
 - Linea Bio Verde, Cadenazzo
 - Frutta Banfi, Gordola

Téléphone +41 91 857 77 55
Téléphone +41 91 858 36 34
Téléphone +41 91 735 20 20

Pain

- El Prestin, Riazzino Telefon +41 91 793 03 41

Nourriture en général

Kiosque

Le camping dispose d'un kiosque ainsi que de plusieurs distributeurs de boissons et de snacks placés à des endroits stratégiques et accessibles jour et nuit.

Plan de traitement des déchets

1. Restes de cuisine POUBELLE BLANCHE (pas de liquide)

- Utilisation pour: PÂTES, RIZ, VIANDE



Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets métalliques (cuillères, fourchettes, ...)

- Le gardien procède à la collecte et à la vidange quotidienne le matin.

2. Huile

- Vider l'huile usée dans le fût en plastique dans le local



2. Compostage POUBELLE NOIRE (pas de liquide)

- Utilisation pour: SALADE, PEAUX DE FRUITS ET LEGUMES
- Le gardien procède à la collecte et à la vidange quotidienne le matin.

3. Déchets

- Les conteneurs pour la collecte séparée sont situés à la fin du bâtiment (vers le lac au bout du secteur C).

- **Avant de les jeter, les sacs poubelles et PET doivent être fermés correctement**

Collecte séparée des déchets:

- PET
- boîtes de tôle
- verre
- batteries
- plastique



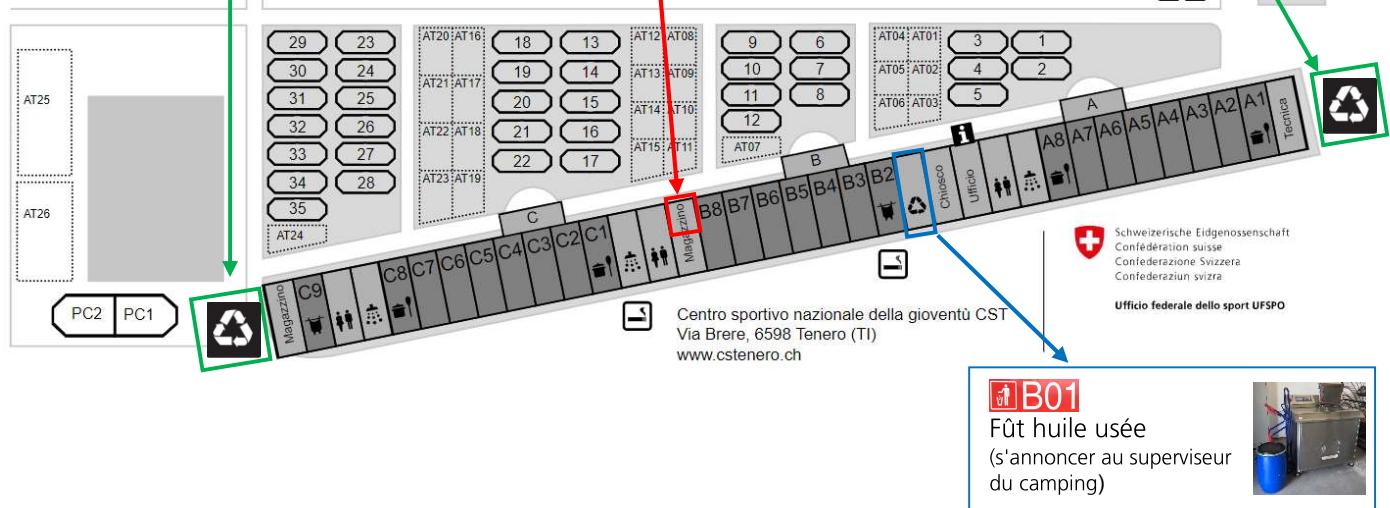
Matériel de nettoyage pour cantines:

- Balai
- Pelle et balayette



Collecte séparée des déchets:

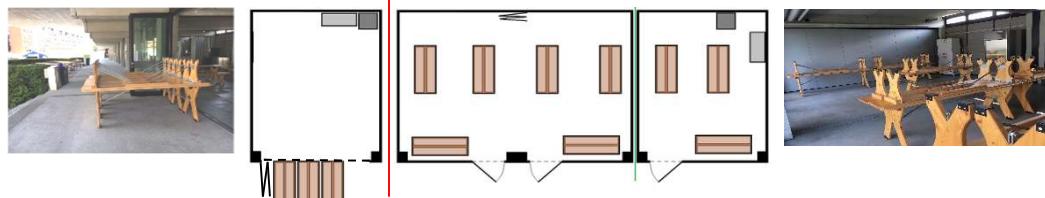
- PET
- boîtes de tôle
- verre
- papier
- plastique



Remise des cuisines et des salles à manger

4. Salle à manger/ Réfectoire

- Nettoyer les tables et les ranger selon le plan
- Nettoyer les bancs et les disposer sur les tables
- Nettoyer et essuyer les armoires et les réfrigérateurs
- Balayer et nettoyer le sol avec la nettoyeuse de sol (secteurs A, B et C) en fonction de l'utilisation
- Signaler au personnel tout matériel défectueux



5. Cuisines

- La cuisine et le matériel de cuisine doivent être tenus propres pendant votre séjour et doivent être rendu à la fin du cours tels qu'ils ont été reçus au début.
- Vous recevez du personnel du camping les produits de nettoyage et de désinfection.

	Chaque jour	En fin de séjour	Produit de nettoyage	Détails nettoyage final
Garde-manger Réfrigérateurs Congélateurs		✓	SURE Interior &Surface	Vider Nettoyage interne et externe
Trancheuse Coupe-légumes	✓	✓	SURE Interior &Surface	Démonter et procéder au nettoyage Laver les disques au lave-vaisselle
			Suma Quicksan	Désinfecter
Tables de cuisson (Vitrocéramique, brasier) Plans de travail Murs	✓	✓	SURE Interior &Surface Suma Quicksan	Nettoyer Sécher Désinfecter
Planches à découper Ouvre-boîte	✓	✓	SURE Interior &Surface	Nettoyer
			Suma Quicksan	Désinfecter
Vaisselle et couverts Divers outils	✓	✓		Laver au lave-vaisselle en utilisant le programme n° 3. Sécher
Armoires à outils Armoires à vaisselle		✓	SURE Interior &Surf.	Vider complètement et nettoyer les armoires Placez le matériel selon les plans affichés
Poubelle blanche Poubelle noire Boîtes de collecte séparées		✓	SURE Interior &Surface	Vider Laver à la main
Filtres hotte cuisine		✓		Démonter et laver au lave-vaisselle
Sol Grilles d'égout	✓	✓	SURE Cleaner &Degraser	⚠ Nettoyer sous les meubles et les machines (nous recommandons de déplacer les meubles pour un meilleur nettoyage) Balayer et laver avec le balai à poils raides Nettoyer les grilles d'égout
Lave-vaisselle et filtres	✓	✓	SURE Interior &Surface	Nettoyage Démontage des filtres
Éviers	✓	✓	SURE Interior &Surface	Vider et essuyer les éviers

Liste de contrôle en cas de nettoyage final par le CST (350 CHF)

Si vous avez demandé un nettoyage final par le CST, vous trouverez ci-dessous la répartition des tâches à effectuer en tant que client, le reste étant à notre charge.

NETTOYAGE PAR LE CLIENT			
	En fin de séjour	Produit de nettoyage	Détails nettoyage final
Garde-manger Réfrigérateurs Congélateurs		SURE Interior &Surface	Vider
Trancheuse Coupe-légumes		SURE Interior &Surface	Démonter et procéder au nettoyage Laver les disques au lave-vaisselle
		Suma Quicksan	Désinfecter
Planches à découper Ouvre-boîte		SURE Interior &Surface	Nettoyer
		Suma Quicksan	Désinfecter
Vaisselle et couverts Divers outils			Laver au lave-vaisselle en utilisant le programme n° 3. Sécher
Armoires à outils Armoires à vaisselle		SURE Interior &Surface	Vider complètement et nettoyer les armoires Placez le matériel selon les plans affichés
Poubelle blanche Poubelle noire Boîtes de collecte séparées		SURE Interior &Surface	Vider Laver à la main
Filtres hotte cuisine			Démonter et laver au lave-vaisselle
NETTOYAGE PAR LE CST			
Garde-manger Réfrigérateurs Congélateurs		SURE Interior &Surface	Nettoyage interne et externe
Tables de cuisson (Vitrocéramique, brasier) Plans de travail Buffet de service Murs		SURE Interior &Surface	Nettoyer Sécher
		Suma Quicksan	Désinfecter
Sol Grilles d'égout		SURE Cleaner & Degraser	⚠ Nettoyer sous les meubles et les machines (nous recommandons de déplacer les meubles pour un meilleur nettoyage) Balayer et laver avec le balai à poils raides Nettoyer les grilles d'égout
Lave-vaisselle et filtres		SURE Interior &Surface	Nettoyage Démontage des filtres
Éviers		SURE Interior &Surface	Vider et essuyer les éviers