A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

Ne pas omettre d'indiquer très précisément la liste du matériel courant selon la nature de l'épreuve (épreuve graphique, d'atelier, de mesures et essais, de câblage, etc.).

ATTENTION!

Le port de chaussures de type "Basket ou Tennis" est interdit lors de la pratique professionnelle.

Vous devez porter des chaussures répondant aux règles d'hygiène et de sécurité dans les métiers de l'alimentation.

•	Fouet	L 300
•	Maryse	L 350
•	Exoglass	L 350
•	Exoglass	L 250
•	Exoglass	L 450
•	Lame à scarifier	
•	Éplucheur économe	
•	Palette inox	L 180
•	Palette inox	L 300
•	Palette triangle	L 70
•	Pinceau plat	LG 50
•	Pinceau plat	LG 30
•	1 corne plastique	
•	Douilles unies	N°7 10 14

- Douilles unies N°7, 10,14
 Douilles cannelées N°E7, C8, A8
- Couteau d'office L 100
 Couteau scie à entremets L 300
- Couteau de tour
- Brosse de tour
- 1 boîte de découpoirs exoglass
- Pince à tarte
- Rouleau à pâte L 500
 Tapis de cuisson 60/40
 Ciseaux simples L 180
- Peigne à chocolat
- Coupe pâte rond et carré
- Thermomètres
- Essuie mains jetables
- Poches
- Balance
- Carnet de recettes personnelles autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel
- Tenue professionnelle complète
- Supports de thèmes personnels autorisés (Gabarit, formes, etc...)

MATEDIEI A	EXAMEN : BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER EPREUVE : E2-U2 Pratique professionnelle		
CANDIDAT	SESSION 2014	Page 1/1	