

OUTILLAGE COLLECTIF À FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN

- Balances : pour pesages de 1 à 20 kg et petites balances individuelles pesage maxi 1 à 2 kg
- Bannetons rond
- Batteurs (cuve de 10 et 20 litres)
- Casseroles
- Chambre de fermentation
- Étuve et/ou armoire de pousse
- Four (3 m² par candidat)
- Laminoir
- Matériel de froid négatif et positif
- Moules à pâte briochée
- Pétrins (capacités minimum de 5 litres de coulage)
- Réchaud
- Refroidisseur d'eau
- Réfrigérateur
- Tour individuel

SESSION 2012			
Examen et spécialité :			
MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE			
Intitulé de l'épreuve : E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION			
Phase 1 : Écrite et pratique (2h00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7h00)			
Type :	Durée :	Coefficient :	Page N°:
OUTILLAGE CENTRE	7 H 00	6	1/1
COMMUN À TOUS LES SUJETS			