

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 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...)