

LISTE DES FOURNITURES - MÉTIERS DE LA PÂTISSERIE

❖ CAP Pâtisserie

Pratique professionnelle

- **La mallette d'outillage est fournie par le CFA (APEA) :** 1 fouet ; 1 couteau office ; 1 économique ; 1 couteau de tour ; 1 spatule inox ; 1 spatule coudée ; 1 paire de ciseaux ; 1 thermomètre 120°C ; 2 cornes ; 3 douilles unies ; 3 douilles cannelées ; 100 poches jetable ; 1 rouleau ; 1 spatule plastique ; 1 spatule hêtre ; 1 couteau scie ; 1 maryse ; 1 thermomètre 200°C ; 1 palette 18cm ; 1 boîte d'emporte pièces unis.

Cette mallette sera remise aux élèves selon les dates de livraison au plus tard début décembre.

- **Matériel non fourni par la CFA :**
 - x 1 porte vue 80 pages
 - x 1 calculatrice
 - x Stylos pour la prise de notes
 - x 1 minuteur
- **Tenue professionnelle non fournie par le CFA**
 - x Veste blanche de cuisine en coton manche longue
 - x Pantalon pied de poule ou noir
 - x Tablier blanc sans bavette
 - x Chaussures de sécurité antidérapantes blanches ou noires
 - x Calot en tissu pour les garçons et coiffe ou charlotte pour les filles

Technologie professionnelle

- **Livre pédagogique « Je prépare mon CAP de pâtissier » fourni par le CFA (APEA)**
- **Matériel non fourni par la CFA :**
 - x Pochette ou porte document
 - x Stylos bille noir, bleu, rouge, vert
 - x Crayons de couleur et double décimètre

Enseignement général

- **Mathématiques :** classeur format A4 avec feuilles, pochettes plastifiées, intercalaires, règle, équerre, rapporteur, un compas, une calculatrice Casio spécial FX92 (coût 15 à 20€) ou calculatrice équivalente
- **EPS :** Une tenue de sport complète + un tee-shirt

❖ **MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries**

- Tenue professionnelle et matériel obligatoires en atelier non fournis par le CFA.
- ***Voir avec les professeurs à la rentrée pour les autres disciplines.***