

## 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 économètre ; 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.***