

## LISTE DES FOURNITURES METIER DE LA PÂTISSERIE

### ❖ **CAP Pâtisserie :**

#### Pratique professionnelle :

##### **1. La mallette :**

**Fournie par le CFA du Pays d'Aix (APEA) valeur 123,82€ :**

- Mallette d'outillage (1 fouet ; 1 couteau office ; 1 économe ; 1 couteau de tour ; 1 spatule inox ; 1 spatule coudée ; 1 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.*

#### **Non Fourni :**

- 1 porte vue 80 pages
- 1 calculatrice
- Stylos pour la prise de notes
- 1 minuteur

##### **1. La tenue professionnelle :**

#### **Non fournie :**

- Veste blanche de cuisine en coton manche longue
- Pantalon pied de poule ou noir
- Tablier blanc sans bavette
- Chaussures de sécurité antidérapantes blanches ou noires
- Calot en tissu pour les garçons et coiffe ou charlotte pour les filles

#### **Technologie professionnelle :**

**Fourni par le CFA du Pays d'Aix (APEA) valeur 38€ :**

- Livre pédagogique « je prépare mon CAP de Pâtissier »

**Non fourni :**

- Pochette ou porte document
- Stylos bille noir, bleu, rouge, vert
- 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
- Une tenue de sport complète plus un teeshirt

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

Tenue professionnelle et matériel obligatoires en atelier à la charge de l'apprenti(e).

Voir avec les professeurs à la rentrée pour les autres disciplines.