

MATERIEL INDIVIDUEL OBLIGATOIRE BOULANGERIE

Enseignement technologique et général

- ☞ Correcteur blanc
 - ☞ 1 crayon à papier HB
 - ☞ 1 gomme
 - ☞ 2 stylos bleus et noirs
 - ☞ 1 stylo rouge et 1 vert
 - ☞ 1 pochette de stabilos (ou 6)
 - ☞ 1 règle plate 30 cm
 - ☞ 1 compas ordinaire
 - ☞ 1 rapporteur
 - ☞ 1 équerre
 - ☞ 1 tube de colle
 - ☞ 1 paire de ciseaux
 - ☞ 1 petite agrafeuse
 - ☞ 1 calculatrice scientifique
 - ☞ 2 classeurs 21 X 29,7 (épaisseur 5 cm) contenant chacun :
 - § 6 intercalaires carton ou plastique
 - § 100 pochettes plastiques
 - § 200 feuilles simples
 - ☞ 3 porte-vues de 80 pages (160 vues) : 1 pour le Français/Histoire-Géographie et 2 pour la techno
 - ☞ 200 copies doubles
 - ☞ 1 cahier 21 X 29,7 de 96 pages pour les mathématiques
 - ☞ 1 pochette 21 X 29,7 pour les mathématiques
 - ☞ 1 protège cahier transparent 21 x 29,7 pour le livret d'apprentissage
 - ☞ 1 cahier 21 x 29,7 de 96 pages pour les sciences physiques
 - ☞ 1 petite boîte de crayons de couleur
 - ☞ 1 marqueur noir
- }

 - ☞ 1 classeur pour la technologie et la S.A.A.H.E.
 - ☞ 1 classeur pour la C.E.E.E.J.S. et la P.S.E.

PSE : Un manuel conforme au nouveau programme pourrait être demandé par le formateur à la rentrée

☞ un complément de matériel ou fournitures peut être demandé en cours d'année

MATERIEL INDIVIDUEL OBLIGATOIRE BOULANGERIE

Enseignement pratique

**LA TENUE EST STRICTEMENT OBLIGATOIRE A CHAQUE STAGE,
AUCUN OUBLI NE SERA TOLERE**

Tenue professionnelle :

- ☞ 1 pantalon
- ☞ 1 calot
- ☞ 1 tablier à bavette
- ☞ 1 Veste blanche obligatoire
- ☞ 1 paire de chaussures

**A marquer au nom de l'apprenti +
Logo CFAIE obligatoire**

Mallette comprenant les fournitures suivantes :

**Les
couteaux
manche en
bois sont
strictement
interdits**

- | | |
|--|--------------------------------------|
| ☞ 1 couteau office 10 cm | ☞ 1 couteau cuisine chef 28 cm |
| ☞ 1 ciseau spécial 22 cm | ☞ 1 règle 40 cm |
| ☞ 1 couteau scie noir 28 cm | ☞ 6 moules individuels à briochettes |
| ☞ 1 coupe pâte rond souple Inox | ☞ 1 coupe pâte carré souple Inox |
| ☞ 1 spatule droite en bois 25 cm | ☞ 1 rouleau pâtisserie 50 cm |
| ☞ 1 moule à Nanterre 20 cm | ☞ 1 fouet Inox 35 |
| ☞ 1 pinceau de 40 | ☞ 1 thermomètre à pâte boulanger |
| ☞ 1 brosse à pétrin | ☞ 1 lame grignette |
| ☞ 1 boîte découpoirs ronds unis Inox | ☞ 1 douille Inox diamètre 12 |
| ☞ 1 mètre à bande rétractable | ☞ 4 cornes |
| ☞ 1 moule à brioche Parisienne 12 cm | ☞ 1 coffret espace |
| ☞ 1 balance électronique | |
| ☞ 1 cadenas pour la mallette + 1 antivol vélo | |
| ☞ <u>un complément sera demandé en cours d'année</u> | |

Livre :

- * Le livre sera demandé par le formateur à la rentrée

Vous trouverez ci-joint des propositions de fournisseurs pour les malles, vous avez toute possibilité de vous fournir ailleurs.

Le matériel doit être gravé au nom de l'apprenti et stocké dans un contenant rigide également gravé très lisiblement et fermé par un cadenas. Il devra être déposé le lundi matin et repris le vendredi soir.