

MATERIEL INDIVIDUEL OBLIGATOIRE PATISSERIE

Enseignement technologique et général

- ☞ Correcteur blanc
 - ☞ 1 crayon à papier HB
 - ☞ 1 rapporteur
 - ☞ 1 paire de ciseaux
 - ☞ 1 équerre
 - ☞ 1 règle plate 30 cm
 - ☞ 1 compas ordinaire
 - ☞ 1 tube de colle
 - ☞ 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
 - ☞ 1 cahier 21 x 29,7 de 96 pages pour les sciences physiques
 - ☞ 1 marqueur noir
 - ☞ 1 briquet
- }

- ☞ 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.

Pour le dessin :

- ☞ 1 cutter
- ☞ 1 boîte de crayons de couleur

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 PATISSERIE

Enseignement pratique

LA TENUE ET LA MALLETTE SONT STRICTEMENT OBLIGATOIRES A CHAQUE STAGE, AUCUN OUBLI NE SERA TOLERE

Tenue professionnelle :

- ☞ 1 pantalon
- ☞ 1 calot
- ☞ 1 tablier à bavette
- ☞ 1 veste **blanche** à son nom
- ☞ 1 paire de chaussures

Veste à marquer au nom de l'apprenti(e)
avec le logo du CFAIE couleur blanche
obligatoire

Mallette comprenant les fournitures suivantes :

- | | |
|------------------------------------|---|
| ☞ 1 couteau office 10 cm | ☞ 1 palette 18 cm surfil |
| ☞ 1 couteau cuisine chef 25 cm | ☞ 1 palette 23 cm surfil |
| ☞ 1 éplucheur surfil noir | ☞ 1 ciseau spécial 22 cm |
| ☞ 1 couteau scie noir 28 cm | ☞ 1 pelle à chocolat |
| ☞ 1 pince à pâte | ☞ 1 rouleau pâtisserie 50 cm |
| ☞ 1 spatule bois 30 cm | ☞ 1 fouet Inox 35 |
| ☞ 1 pinceau de 40 | ☞ 1 pinceau 30 |
| ☞ 1 thermomètre à sucre | ☞ 1 balance électronique 1g/5Kg |
| ☞ 1 pique vite | ☞ 1 assortiment 11 douilles Inox |
| ☞ 1 boîte découpoirs Inox cannelés | - unies : 6-9-12-15 |
| ☞ 1 règle 40 cm | - cannelées : A6-A8-C8-E6-PF18 |
| ☞ 5 cornes | - chemin de fer - St Honoré |
| ☞ 1 maryse 30 cm | ☞ 1 cadenas pour la mallette + 1 antivol vélo |
| ☞ 1 cuillère à soupe | ☞ 1 fourchette |
| ☞ 1 brosse à pétrin | ☞ 1 spatule 30 cm coudée |
| ☞ 1 manique ou gant de four | ☞ 1 coffret « Espace » |

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

Livre : Le livre sera demandé par le formateur à la rentrée

Vous trouverez ci-joint les propositions de fournisseurs pour la mallette, 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. Il devra être déposé le lundi matin et repris le vendredi soir.