BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION **2021**

MATÉRIEL A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

ÉPREUVE E1 Conception et organisation de prestations de restauration

- Calculatrice avec mode examen actif ou calculatrice sans mémoire « type collège » autorisée.

ÉPREUVE E2 Préparations et productions de cuisine

- Calculatrice avec mode examen actif ou calculatrice sans mémoire « type collège » autorisée.
- Tenue vestimentaire règlementaire complète
- Malette à couteaux complète
- Petits matériels (fouet, pinceau, etc…)
- Carnet personnel de techniques professionnelles : ce carnet, mis à jour par le candidat tout au long de sa formation (dès son entrée en formation de niveau 3), permet de compulser des informations nécessaires à son parcours de formation, telles que : fiches techniques travaillées en production, commentaires personnels concernant des techniques, des produits, observations liées à des gestes professionnels, des matériels, etc.