A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

- Une tenue professionnelle complète : pantalon, veste *(sans signe distinctif)*, calot, tablier et chaussures de sécurité.

Les candidats doivent utiliser uniquement le matériel mis à disposition par le centre d'examen.
Tout apport extérieur est interdit à l'exclusion du matériel à fournir :

- Une mallette d'outillage : couteau de tour, couteau d'office, coupe-pâte, thermomètre, scarificateur, ciseaux, rouleau *(petit et gros modèle)*, cornes, spatule, pinceaux, etc …
- Petit matériel nécessaire à la réalisation de la pièce de buffet (*petits pinceaux, scalpel ou cutter, moules spécifiques, pochoirs …)*.
- Moules ou insères pour la réalisation des viennoiseries.
- 1 petite balance électronique (pesage au gramme)
- Les gabarits pour la réalisation de la pièce de buffet.

L'apport d'éléments extérieurs de décoration pour la présentation des produits est interdit.

DOCUMENTS AUTORISÉS
durant l'heure de calculs et d'organisation

- Le cahier de recettes personnel élaboré à l'aide du centre de formation et/ou de l'entreprise
- Une calculatrice (tout modèle, avec ou sans mode examen)
- Des surligneurs ou crayons de couleur pour compléter, si besoin, l'organigramme de travail