

**À FOURNIR PAR LA CANDIDATE OU LE CANDIDAT**

**NE PAS OUBLIER LE MATÉRIEL DE SÉCURITÉ OBLIGATOIRE, VOTRE  
CONVOCATION ET UNE PIÈCE D'IDENTITÉ**

Nombre	Désignation
1	▪ Tablier de protection obligatoire
1	▪ Gant de protection
1	▪ Couteau à trancher
2	▪ Couteaux à désosser (dont 1 identifié pour les vertèbres)
1	▪ Couteau à éplucher
1	▪ Fusil
1	▪ Couperet
1	▪ Feuille
1	▪ Scie
15	▪ Allonges
1	▪ Rouleau de papier essuie-tout
1	▪ Ficelle
1	▪ Porte Rolls et son Rolls
	▪ Plats pour décoration des viandes
1	▪ Rangement pour l'outillage
1	▪ Petit matériel courant (spatule, fouet, rouleau...)
	<b><u>Récipients pour le transport des produits</u></b>
1 ou 2	▪ Bacs alimentaires (isotherme ou glacière)
1	▪ Bac pour le retour des os et suifs
1	▪ Film étirable
	<b><u>Tenue de travail</u></b> (sans signe distinctif conforme à la réglementation en vigueur)
1	▪ Calot
1	▪ Veste (ou blouse)
1	▪ Pantalon
2	▪ Tabliers
1	▪ Paire de chaussures de laboratoire (alimentaire)

**ATTENTION !**

Le port de chaussures de type « basket ou tennis » est interdit lors de l'épreuve de pratique professionnelle. Vous devez porter des chaussures répondant aux règles d'hygiène et de sécurité dans les métiers de l'alimentation.

<b>OUTILLAGE À FOURNIR PAR LE CANDIDAT OU LA CANDIDATE</b>	<b>EXAMEN : Baccalauréat professionnel Boucher charcutier traiteur</b>		<b>MO Sujet A.L.</b>
	<b>ÉPREUVE : E21 Pratique professionnelle</b>	<b>DURÉE : 11 heures</b>	<b>Coefficient : 9</b>
	<b>SESSION : 2021</b>	<b>2106-BCT P 21 1</b>	<b>Page : 1/1</b>