

CAP PÂTISSIER - Épreuves EP1 et EP2

MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

- Nécessaire pour écrire
- Calculatrice avec mode examen ou sans mémoire « type collègue » autorisée
- Tenue professionnelle composée d'une veste professionnelle, d'un tablier, d'une toque, calot ou charlotte, d'un pantalon professionnel, d'une paire de chaussures de sécurité antidérapantes
- 1 mallette fermée contenant :
 - 1 couteau de tour inox
 - 1 éplucheur économe inox
 - 1 couteau office 10 cm environ
 - 1 triangle inox 10 cm environ
 - 1 palette inox 17 cm
 - 1 palette inox 23 cm
 - 1 palette inox coudée 27 cm environ
 - 1 couteau-scie à génoise ou entremets 321 mm
 - 1 spatule exoglass 22 cm environ
 - 1 spatule exoglass 28 cm environ
 - 2 fouets inox
 - 2 maryses
 - 2 cornes plastique
 - 1 coupe-pâte
 - 1 thermomètre électronique
 - 1 jeu de douilles unies
 - 1 jeu de douilles cannelées
 - 1 pinceau 4 cm minimum
 - 1 rouleau à pâtisserie
 - 1 paire de ciseaux
 - 1 pince à tarte
 - 1 balance
 - Emporte-pièces ou moules pour petites décors
 - Pochoirs ou gabarits

Un **cahier de recettes personnel sur support papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités »** (sans précision des techniques de fabrication) **est autorisé**. En cas de non-conformité, il ne sera pas accepté. Le cahier de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son cahier sur support informatique, une impression papier sera acceptée.

Les téléphones portables « smartphones », tablettes et, de manière générale, tout appareil doté d'une mémoire électronique permettant la prise de photographies et/ou la consultation de fichiers **doivent être impérativement éteints et rangés dans le sac du candidat**.

CAP Pâtissier	Session 2021	OUTILLAGE CANDIDAT
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage EP2 – Entremets et petits gâteaux		Page 1/1