

À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

Ne pas omettre d'indiquer très précisément la liste du matériel courant selon la nature de l'épreuve (épreuve graphique, d'atelier, de mesures et essais, de câblage, etc...).(1)

Tenue professionnelle complète :

- Pantalon
- Veste blanche
- Tablier
- Calot
- Chaussure de sécurité

Malette professionnelle :

- Couteau de chef
- Couteau à désosser
- Couteau à filet de sole
- Couteau d'office
- Fusil
- Econome
- Aiguille à brider
- Louche
- Ecumoire
- Thermo-sonde
- Corne à ramasser
- Spatule métallique
- Spatule mélaminé
- Poche à douille + douilles
- Petite balance électronique
- Cuillère à café
- Fourchettes
- Cuillère à soupe
- Fouet
- Rouleau à pâtisserie
- Canneleur
- Calculatrice
- Maryse
- Pinceau à glacer
- Etc...

Le carnet personnel de recettes est autorisé, à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche, etc.).

CAP CHARCUTIER TRAITEUR			Session : 2022
EP 1 – Pratique professionnelle			2206 CAP CT EP1 1
MO CANDIDAT	Durée : 7 h	Coefficient : 10	Page 1/1