

# À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

Elle est constituée des fournitures, matériels, des équipements ou tenues qu'il est demandé à chaque candidat d'apporter lors d'une épreuve (exemple, stylos, chaussures de sécurité, casque, outils, câblages etc.)

**Elle sera transmise au candidat avec sa convocation.**

## DOCUMENTS AUTORISÉS (1)

**TENUE PROFESSIONNELLE OBLIGATOIRE POUR ENTRER DANS UN LABORATOIRE DE PRODUCTION :**

**SUJET 2**

- Veste professionnelle
- Pantalon professionnel,
- Tablier
- Toque, charlotte ou calot
- Chaussures de sécurité antidérapantes
- Selon les règles sanitaires en vigueur au moment de l'épreuve, masques de protection du visage

### PETIT MATERIEL

Le candidat prévoit d'apporter dans une mallette fermée le petit matériel comme par exemple ;

- Crayons de couleur, stylos, papiers
- Supports nécessaires pour l'épreuve (gabarits, pochoirs etc...)
- Calculatrice, avec ou sans mode d'examen est autorisé.
- 1 Couteau de tour inox
- 1 Couteau d'office
- Palettes inox de tailles différentes
- 1 palette coudée inox
- 1 couteau scie à génoise
- 1 triangle
- 2 Spatules exoglass 22cm et 28 cm
- 2 Fouets inox
- 1 Maryse
- 1 rouleau à pâtisserie
- Cornes en plastique
- Thermomètre électronique
- 1 jeu de douilles unies et 1 jeu de douilles cannelées
- 1 pinceau
- 1 paire de ciseaux
- 1 balance
- Mixer plongeant
- Emporte-pièces ronds et cannelés ou moules pour petits décors

(1) PORTER ÉVENTUELLEMENT LA MENTION NÉANT

<b>MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CANDIDAT</b>	<b>EXAMEN : MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisée</b>		
	<b>SESSION 2022</b>	<b>E1 Pratique professionnelle</b>	<b>2206-MC3 PGCCS E1B-1</b>