

Liste de fournitures

Chocolaterie :

Un porte revue fiches plastiques, 100 fiches, 200 vues. Pour fiches recettes TP.

Calculette

Thermomètre à sucre

Thermomètre électronique chocolat

Une pointe sèche. Style aiguille à tricoté...

Une spatule crantée avec dents carrées 5X5. Pas de dents triangulaires.

Fourchette à tremper les chocolats, 3 dents et 4 dents. Une bague à tremper

Une paire de gant tissus pour chocolat.

Un tablier propre par TP. Trois tabliers.

Une spatule coudée en inox.

Un couteau à enduire en inox de 20cm

1 classeur à levier dos 5 cm, pour les cours de technologie.

Livre CAP CHOCOLATIER CONFISEUR des Editions DELAGRAVE

Chef D'œuvre choc :

1 portes vue couleur vert

Une clé USB 8 giga.

Matières professionnelles Boulangerie ou pâtisserie :

Technologie

1 classeur de première année +pochettes plastiques

Pratique Professionnel

1 petite calculatrice simple, 1 stylo 4 couleurs et 1 porte vue 90 pages

Sciences appliquées :

Cahier 96 pages 24x32, stylos, surligneurs, crayon papier, gomme, colle ...

Arts Appliqués :

crayon à papier HB, gomme blanche,
feutre fin noir 0.5mm, feutre fin noir 1mm,
étui de 12 crayons de couleurs
un porte-vues (environs 40 vues)

Avoir une clé USB pour stocker les travaux réalisés en salle informatique.