

Liste de fournitures

Chocolaterie , confiserie :

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

Calculatrice

Thermomètre à sucre

Thermomètre électronique chocolat, spécial pour plaque à induction.

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 en tissu 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 porte vue fiches plastiques, 20 fiches, couverture couleur vert

Une clé USB 8 giga.

Sciences appliquées :

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

Arts Appliqués :

crayon à papier HB, gomme blanche, feutre fin noir 0.5mn, feutre fin noir 1mn, étui de 12 crayons de couleurs et un porte-vues (environs 40 vues qui restera en classe durant toutes vos années de formation).
Avoir une clé USB pour stocker les travaux réalisés en salle informatique.



Spatule crantée



Couteau à enduire



Pointe sèche, non coupante