

MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

- Tenue professionnelle complète.
- Malette de matériels individuelle (couteaux, spatules, corne, maryses, fourchettes à tremper, louche etc...).
- Carnet personnel de recettes (sans la progression).
- Stylos, crayons de papier et de couleur pour la réalisation du dessin de la pièce commerciale.
- Gabarits, moules spécifiques pour la réalisation de la pièce commerciale.
- Règles d'épaisseurs spécifiques autres que règles à fondant.
- Le candidat doit apporter les ingrédients spécifiques aux besoins de sa réalisation personnelle.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR			Session 2020
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 11 h	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	