

MATÉRIEL À fournir par le candidat

Commun à tous les sujets

Tenue professionnelle

- 1 veste blanche
- 1 tablier blanc
- 1 pantalon
- 1 toque
- 1 paire de chaussure de sécurité antidérapante

Petit matériel de base

- 1 mallette
- 1 éplucheur économe
- 1 couteau d'office
- 1 triangle inox
- 1 palette inox
- 1 couteau-scie à génoise ou entremets
- 1 spatule exoglass
- 1 fouet inox
- 1 Maryse
- 1 thermomètre (glace, chocolat, sucre)
- 1 jeu de douilles polycarbonate ou inox
- 1 pinceau
- 1 corne plastique
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 paire de ciseaux
- 1 râpe à zester
- 1 mixer plongeur
- 1 balance digitale (précise au gramme)
- 2 cuillères à glace (2 tailles différentes)
- 1 silpat

Cahier de recettes « sans procédé de fabrication »

CAP GLACIER FABRICANT			
EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Partie pratique			MATERIEL CANDIDAT
Durée : 8 heures 15	Coefficient : 10	Session 2020	
			Page 1/1