

OUTILLAGE À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

TENUE PROFESSIONNELLE OBLIGATOIRE

- 1 veste professionnelle
- 1 tablier
- 1 toque, calot ou charlotte
- 1 pantalon professionnel
- 1 paire de chaussures de sécurité antidérapantes

PETIT MATÉRIEL

1 mallette fermée contenant :

- 1 couteau de tour inox
- 1 éplucheur économe inox
- 1 couteau d'office 10 cm environ
- 1 triangle inox 10 cm environ
- 1 palette inox 17 cm
- 1 palette inox 23 cm
- 1 palette inox coudée 27 cm environ
- 1 couteau-scie à génoise ou entremets 321 mm
- 1 spatule exoglass 22 cm environ
- 1 spatule exoglass 28 cm environ
- 1 fouet inox
- 2 maryse
- 2 corne plastique
- 1 coupe-pâte
- 1 thermomètre électronique
- 1 jeu de douilles unies
- 1 jeu de douilles cannelées
- 8 poches à douilles jetables
- 1 pinceau 4 cm minimum
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 paire de ciseaux
- 1 pince à tarte
- 1 balance
- emporte-pièces ou moules pour petits décors
- pochoirs ou gabarits
- une calculatrice et le nécessaire pour écrire

DOCUMENTS AUTORISÉS

Un cahier de recettes personnel est autorisé pour présenter l'épreuve pratique à condition qu'il ne comporte **aucune précision de fabrication, processus ou organigramme**. **En cas de non-conformité, il ne sera pas autorisé pour l'épreuve. En cas d'oubli, aucun document ne sera fourni au candidat par les examinateurs.**

Tout ingrédient est interdit. Seules les matières premières fournies par le centre d'examen seront autorisées.



Les téléphones portables, « smartphones », tablettes tactiles et, de manière générale, tout appareil doté d'une mémoire électronique (ex : calculatrices programmables) permettant la prise de photographies et / ou la consultation de fichiers **doivent être impérativement éteints et rangés dans le sac du candidat**. L'utilisation de ces appareils est interdite et est susceptible de poursuites pour tentative de fraude par l'autorité académique.