Une image contenant texte, affiche, Police, Graphique

Description générée automatiquement

CAP/MC PATISSERIE

Année 2023-2024

Madame, Monsieur,

Vous suivrez à la rentrée une formation en CAP PATISSERIE Chambre de Métiers et de l’Artisanat de la Seine-Saint-Denis. Nous vous remercions, vous et votre entreprise pour votre confiance.

Vous bénéficierez de l’expertise et de l’expérience de professionnels de la pâtisserie.

Pour votre formation en pâtisserie, le détail de votre équipement est listé ci-après (matériel et tenue). Il est obligatoire au bon déroulement de votre formation. Il vous est donc demandé d’acquérir ce matériel dès la rentrée.

**1/ Outillage et matériel professionnel**

|  |  |
| --- | --- |
| - 1 mallette à outils avec cadenas à fil  - 1 couteau de tour, lame de 250 mm en acier inoxydable  - 1 couteau scie, lame de 300 mm (inox, entremet)  - 1 couteau d’office, lame de 100 mm en acier inoxydable  - 1 triangle, lame de 80 mm de largeur en acier inoxydable  - 1 palette-spatule, lame de 100 mm en acier inoxydable  - 1 palette-spatule, lame de 250 mm en acier inoxydable  - 1 palette-spatule coudée 150 mm  - 1 paire de ciseaux en acier inoxydable, longueur de 225 mm  - 1 spatule « ELVEA », 340 mm de longueur (Maryse)  - 1 couvert (fourchette, cuillère à soupe et café)  en acier inoxydable  - Douilles unies en polycarbonate N° U5+U9+U11+U14  (réf : Matfer)  - Douilles polycarbonate N° A8, D8, BU8STH-PM et N° PF16  (réf : Matfer)  - 1 paire gants à tirer le sucre  - 2 barre silicone 12x12 (sans fil) | - 1 brosse à ongles  - 1 pince à tartes inox  - 1 rouleau de pâtissier (hêtre) pro GM  - 1 pinceau pure soie 35 ou 40  - 1 couteau économe, lame en acier inoxydable  - 1 spatule composite 350 mm  - 1 fouet 30 cm  - 1 balance électronique (5Kg ; précision 1g)  - 1 thermo câble four CARRE de 205  - 1 boite de découpoirs composite RU  - 1 brosse à douilles  - 1 règle plastique de 30cm  - 1 palette spatule coudée  - 1 maryse silicone 30 cm  - 1 cutter GM  - 1 règle plastique 30 cm  -1 thermometre sucre inox  - 1 palette à chocolat 14 cm  - 1 palette à chocolat 20 cm |

Nous vous proposons 2 d’entreprises différentes. Pour éviter toute confusion, la mallette et l’outillage devront être gravés à vos nom et prénom. Vous pouvez vous équiper auprès du fournisseur de votre choix (l’un des deux ou un autre).

**Lejeune : Pack outillage**: Prix 320€ : commande en ligne ou sur place à Asnières-sur-Seine.

**Eurolam** : **Pack outillage**: Prix 293.63€ : commande en ligne

**Un forfait 1er équipement éligible à l’aide (outillage) vous permettra de cofinancer vos dépenses, nous vous demandons de conserver précieusement les factures d’achat à vos nom et prénom. Elles vous seront demandées avec un RIB également à votre Nom, Prénom.**

**2/ Tenue de travail (avec votre nom)**

Tenue obligatoire : Veste manches coutes blanche col noir, Pantalon rayé blanc et noir, Casquette blanche, Mocassin de sécirité noir.

Les vêtements de travail doivent toujours être propres et repassés. Ils seront brodés en noir au nom de l’apprenti.

La maison **Morgane** vous propose le kit au prix de 156.17€ ou **Veltis** au prix de 184.80€

**3/ Matériel de cours**

|  |  |
| --- | --- |
| - 1 classeur pour feuilles 21 x 29,7  - 400 feuilles petits carreaux 21 x 29,7  - 10 intercalaires  - 4 feutres et 4 stylobilles de différentes couleurs  - 1 règle de 30 centimètres  - 1 compas  - 1 crayon noir ou porte-mine (2B - HB - 2H) | - 1 taille-crayon  - 1 gomme  - 1 rouleau de scotch  - 1 équerre à 45° et 1 équerre à 60°  - 1 calculatrice (+ - /) ou équivalent  - 1 petit carnet (taille 11x17cm) 100 pages,  - couverture livre |

**4/ Documents professionnels de pratique et technologie**

- 3 portes vues de 100 pages

- 1 stylo, 1 marqueur, 1 agrafeuse

# Nous vous proposons 4 points de vente possibles. Vous pouvez vous équiper auprès du

# fournisseur de votre choix (l’un des quatre ou un autre).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Maison Lejeune**  19 rue Pierre Curie  92600 Asnières sur seine  Tél : 01 47 90 51 93  [contact@maisonlejeune.fr](mailto:contact@maisonlejeune.fr)  Pour commander en ligne  **mamallette.fr (Code : 2230/2231)** | **EUROLAM**  7 rue Adrien Legay  B.P 29  63306 THIERS Cedex  Tél : 04 73 53 60 64  [contact@eurolam-thiers.com](mailto:contact@eurolam-thiers.com)  Pour commander en ligne  [www.eurolam-mallette.com](http://www.eurolam-mallette.com)  **(Code : 090663)** | |
| **Veltis** (vêtement)  38 avenue des Gobelins  75013 Paris  Tél : 01 43 31 02 13  Mail : [commandesrosalie@veltis.fr](mailto:commandesrosalie@veltis.fr) <mailto:veltis@veltis.fr>  **Retrait sur place avec le bon de commande** | | **Morgane Diffusion** (vêtement)  2 rue Liot  92100 Boulogne-Billancourt  Tél : 01 49 10 93 23  **Retrait sur place avec le bon de commande ou par correspondance** |

**Une question ?**

**Contactez Mme MOREL par email** [**anne-marie.morel@cma-idf.fr**](mailto:anne-marie.morel@cma-idf.fr) **ou téléphone 06.27.28.92.49**