

 BTM PATISSERIE

Année 2023-2024

Madame, Monsieur,

Vous suivrez à la rentrée une formation en BTM PATISSERIE de la 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 :**

Pour éviter toute confusion, nous vous demandons de faire graver votre outillage à vos nom et prénom.

|  |  |
| --- | --- |
| - 1 mallette à outils avec cadenas - 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 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- 1 brosse à douilles- Douilles unies en polycarbonate N° U5+U9+U11+U14 (réf : Matfer)- Douilles polycarbonate N° A8, D8, BU8STH-PM et N° PF16 (réf : Matfer) | - 1 boîte de cure dents ou piques- 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 250 mm- 1 fouet 20 cm- 1 balance électronique (5Kg ; précision 1g)- 1 boite de découpoirs composite RU- 1 feuille Silpat 40x60- boîtes plastiques pour pesées x 25 (Carty box)- 1 minuteur- 1 thermomètre à sonde- 1 thermomètre à sucre |

 **OUTILLAGE INDIVIDUEL COMPLEMENT**

|  |  |
| --- | --- |
| - 1 Maryse AB Hte temp.35cm- 1 paire de gants à tirer le sucre- 1 Cutter PM et GM- 1 Règle de 30 cm- 1 spatule composite de 25 cm et de 30 cm- 1 râpe Microplane- 1 fusil trempé de 25cm- 1 mixeur plongeant individuel | - 1 palette à chocolat de 14 et de 20 cm- 2 barres silicone de 1 m- 1 spatule inox coudée 15+5 cm et 25+5 cm- 1 filet de sole inox STP 18 cm- 1 coffret 4 broches à tremper assorties- 1 petite boite de pansement- 1 cadenas à code |

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

Tenue obligatoire : Veste blanche col noir, Pantalon rayé blanc et noir, Toque 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 **Veltis ou Morgane Diffusion** vous propose les tenues à la carte.

**3/ Matériel de cours**

|  |  |
| --- | --- |
| - 2 portes vues (1 de 200 vues et 1 de 120 vues)- 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 petit carnet de note | - 1 crayon noir ou porte-mine (2B - HB - 2H)- 1 taille-crayon- 1 boîte de crayons de couleurs assorties- 1 gomme- 1 rouleau de scotch- 1 équerre à 45° et 1 équerre à 60°- 1 calculatrice collège (+ - /) ou équivalent |

Pour vous guider, nous vous proposons 4 points de vente possibles. Cependant, chaque apprenti est libre de s’équiper auprès du fournisseur de son choix (un de la liste ou un autre).

|  |  |
| --- | --- |
| **Maison Lejeune**19 rue Pierre Curie92600 Asnières sur seineTél : 01 47 90 51 93contact@maisonlejeune.frPour commander en ligne**mamallette.fr (code : 2230/2250)** | **EUROLAM**7 rue Adrien LegayB.P 2963306 THIERS CedexTél : 04 73 53 60 64contact@eurolam-thiers.comPour commander en ligne[**www.eurolam-thiers.com**](http://www.eurolam-thiers.com) |
| **Veltis** (vêtement)38 avenue des Gobelins75013 ParisTél : 01 43 31 02 13Mail : commandesrosalie@veltis.fr mailto:veltis@veltis.fr**Retrait sur place avec ce document** | **Morgane Diffusion** (vêtement)2 rue Liot92100 Boulogne-BillancourtTél : 01 49 10 93 23**Retrait sur place ou par correspondance**  |

**Une question ?**

**Contactez Mme MOREL par email** **anne-marie.morel@cma-idf.fr** **ou téléphone 06.27.28.92.49**