



**MENTION COMPLÉMENTAIRE
PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE
SPECIALISEES**

MATÉRIEL À APPORTER PAR LE CANDIDAT

SUJET 1

Épreuve : E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

- Tenue professionnelle complète et adaptée à la profession.
- Malette plastique :
- Éminceur couteau de tour inox 20 cm.
- Éminceur couteau de tour inox 30 cm.
- Couteau d'office 10 cm.
- Éplucheur économe inox manche plastique.
- Couteau scie.
- Triangle inox 10 ou 15 cm.
- Une paire de ciseaux.
- Palette inox 17 cm.
- Palette inox 23 cm.
- Spatule exoglass 22 cm.
- Spatule exoglass 28 cm.
- Fouets de différentes tailles (3).
- Maryses.
- Cornes plastique.
- Douilles inox ou plastique (unie, cannelé et autres de différentes tailles).
- Pinceaux (4 cm et pinceaux fin).
- Peigne à décor (chocolat).
- Thermomètre à sucre ou sonde électronique (de 0°C à 200°C).
- Allume gaz ou briquet.
- Chablon.
- Feuille relief chocolat (non sérigraphiée).
- 1 rouleau à pâtisserie.
- Autres ustensile personnelle du candidat.