

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

TENUE PROFESSIONNELLE ET MATERIEL OBLIGATOIRES POUR LA RENTREE

1- Tenue professionnelle

Pantalon de cuisine (couleur indifférente)	Coiffe : Calot tissu ou papier, Toque, charlotte.
Veste de cuisine (couleur indifférente)	Tablier de cuisine ainsi que 2 torchons de cuisine
Chaussures de sécurité antidérapantes	

2- Matériel

Mallette multi-rangements avec possibilité de fermeture à clé, code ou cadenas:

- 1 Pince feuille de chêne
- 1 couteau éminceur 23cm
- 1 couteau d'office 10cm
- 1 paire de ciseaux multi-usages
- 1 cuillère à soupe et 1 fourchette de dégustation
- 1 écumoire inox diam 8cm
- 1 pochon à jus diam 6cm
- 1 spatule inox 25cm
- 1 lot de 4 douilles inox unies (2) et cannelées (2)
- 1 fouet 25cm
- 1 maryse plastique 25cm
- 1 cuillère à pomme parisienne 2cm
- 1 spatule polyéthylène 30cm
- 1 spatule Pelton ajourée
- 1 économiseur gaucher ou droitier
- 1 pinceau manche plastique
- 1 corne ½ ronde

Le budget nécessaire à l'achat des équipements étant conséquent, il nous semble utile de vous rappeler de bien identifier tous vos équipements afin de pouvoir vous les restituer en cas d'oubli ou de perte pendant les travaux pratiques. (Code couleur adhésif, nom, marquage...)

Le choix du distributeur de la tenue professionnelle et du matériel appartient à l'apprenti(e). Vous trouverez nos fournisseurs et partenaires sur le site du CFA (onglet tenue professionnelle).

TOURS ALTERNANCE FORMATION

8 allée Roger Lecotté 37100 Tours - Tél. : 02 47 88 51 00 - information@cfa-tours.fr - www.cfa-tours.fr

SIRET 325 705 887 00033 - APE 8559-B - N° déclaration d'existence : 24 37 01 470 37