

**BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**  
**BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION**  
**BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE-RESTAURATION**

## **TENUE PROFESSIONNELLE ET MATERIEL** **OBLIGATOIRES POUR LA RENTREE**

### **1- Tenue professionnelle**

Pantalon de service noir ou jupe de service noire (juste au-dessus du genou)
Veste de service noire (garçon et fille)
Chemise blanche ou un chemisier blanc
Cravate noire ou nœud papillon noir
Chaussettes noires pour les garçons et collant couleur chair pour les filles
Chaussures de service noires antidérapantes en cuir

### **2- Matériel**

Mallette plastique, petit modèle, multi-rangements

- 1 découper 21cm
- 1 couteau d'office 9cm
- 1 carnet tripli
- 1 fouet 25cm
- 1 fusil 20cm
- 1 cuillère à pomme parisienne 2cm
- 1 ramasse miettes alu
- 1 cannelure-zesteur gaucher ou droitier
- 1 couteau sommelier double levier
- 2 liteaux blancs
- 1 tablier de caviste

*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](mailto:information@cfa-tours.fr) - [www.cfa-tours.fr](http://www.cfa-tours.fr)

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