

## MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

### TENUE PROFESSIONNELLE ET MATERIEL OBLIGATOIRES POUR LA RENTREE

#### 1- Tenue professionnelle

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

#### 2- Matériel

Compléter les éléments de la mallette de base avec :

- 1 boîte de 9 découpoirs inox cannelés
- 1 couteau entremet 28cm
- 1 lot de 3 douilles cannelées A8/C8/E8
- 1 lot de 3 douilles unies U5/U10/U12
- 1 toile de cuisson siliconée 40x30cm
- 1 thermomètre à sucre 80°/200°c
- 1 peigne de décor rectangle plastique
- 1 spatule inox coudée 29cm
- 1 spatule inox 15cm
- 1 triangle inox 10cm
- 1 balance électronique

*Le budget nécessaire à l'achat des équipements étant conséquent, il nous paré 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