

## MATÉRIEL À APPORTER PAR LE CANDIDAT

### CAP BOULANGER

#### EP2 – Production

#### TENUE PROFESSIONNELLE OBLIGATOIRE

- 1 veste professionnelle
- 1 tablier
- 1 calot ou casquette ou charlotte en laboratoire de boulangerie
- 1 pantalon professionnel
- 1 paire de chaussures de sécurité antidérapantes avec coques
- 1 torchon
- 2 masques de protection (Covid)

#### PETIT MATÉRIEL

- 1 brosse
- 2 coupe-pâte (1 arrondi, 1 angle droit)
- 1 corne
- 1 couteau de tour
- 1 couteau d'office
- 1 fouet
- 1 lame à scarifier
- 1 minuteur
- 1 pinceau
- 1 paire de ciseaux
- 1 palette coudée
- 1 rouleau
- 1 thermomètre
- Une calculatrice et le nécessaire pour écrire

#### DOCUMENTS AUTORISÉS

Un cahier de recettes personnel avec les différentes étapes de travail est autorisé. Mais, ne sont pas autorisés les organigrammes, les photos et les schémas.

**En cas de non-conformité, il ne sera pas autorisé pour l'épreuve. En cas d'oubli, aucun autre document ne sera fourni au candidat par les examinateurs.**



Les téléphones portables, « smartphones », tablettes tactiles et, de manière générale, tout appareil doté d'une mémoire électronique (ex : calculatrices programmables) permettant la prise de photographies et / ou la consultation de fichiers **doivent être impérativement éteints et rangés dans le sac du candidat.** L'utilisation de ces appareils est interdite et est susceptible de poursuites pour tentative de fraude par l'autorité académique.