



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

ÉPREUVE EP1

**Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours,
gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches**

ANNEXE 1

MATÉRIEL À APPORTER PAR LE CANDIDAT

Tenue professionnelle obligatoire :

- 1 veste
- 1 tablier
- 1 toque/calot/charlotte
- 1 pantalon professionnel
- 1 paire de chaussure de sécurité antidérapante

Petit matériel minimum :

- 1 couteau de tour
- Éplucheur économe
- 1 couteau d'office
- 1 triangle inox
- 1 petite palette
- 1 grande palette
- 1 palette coudée
- 1 couteau scie
- 1 petite spatule exoglass
- 1 grande spatule exoglass
- 1 fouet
- 1 coupe-pâte
- 1 balance
- 1 assortiment emporte-pièce

- 1 jeu de douilles cannelées
- 1 jeu de douilles unies
- 1 maryse
- 2 cornes
- 1 thermomètre ou sonde
- Tapis, toiles ou feuilles de cuisson
- 1 pinceau
- 1 paire de ciseaux
- 1 zesteur ou râpe agrumes
- Le nécessaire pour écrire et mesurer : règle, stylo quatre couleurs
- Calculatrice avec ou sans mode examen autorisée
- Carnet de recettes individuel personnel