

## TENUES ET MATERIEL A APPORTER

### SECTION CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR (CAP, M.C. TRAITEUR et BP)

#### Matériel professionnel :

- Mallette de couteaux

Vous avez la possibilité d'acheter la mallette proposée par le CFA (voir fiches de commandes jointes au choix, le règlement est à envoyer directement à l'adresse indiquée sur la fiche choisie). **La mallette doit être équipée d'un cadenas.**

Se reporter au bon de commande si vous voulez acheter ce matériel ailleurs.

**Pour des raisons de sécurité, aucun stagiaire ne sera accepté en travaux pratiques sans ses vêtements professionnels et sa mallette.**

#### Vêtements professionnels de couleur claire :

- 1 pantalon de cuisinier pied de poule
- 2 vestes de cuisinier blanches
- 3 tabliers de chef blancs
- 2 calots blancs
- 1 paire de chaussures de sécurité blanche type mocassin

Vous avez la possibilité d'acheter la tenue professionnelle proposée par le CFA (voir fiches de commandes jointes au choix, le règlement est à envoyer directement à l'adresse indiquée sur la fiche choisie, n'oubliez pas d'indiquer vos mesures).

#### Matériel de cours :

- Matériel scolaire usuel (classeurs, pochettes plastifiées perforées, stylos, stabylors, copies simples...)
- 1 clé USB
- 1 cahier grand format, Pochette cartonnée à élastiques
- 1 pochette cartonnée

#### Fournitures d'arts appliqués :

- 1 crayon de papier / 1 gomme / 1 taille crayon / 1 règle / 1 stylo bille noir / 1 feutre noir fin / 1 feutre noir moyen / 1 stick de colle / 1 paire de ciseaux / crayons de couleur (12 minimum) / 1 trieur ou porte-vues / feuilles imprimante A4/ papier canson A3 / 3 pinceaux (fin, moyen et large).

#### Pour les CAP 1ères et 2<sup>èmes</sup> années :

- 1 calculatrice scientifique type collège Casio ou Ti (ou modèle supérieur si déjà acquis).

#### Tenue de sport :

- 1 survêtement ou 1 short
- 1 paire de baskets
- 1 raquette de tennis de table
- Prévoir vos affaires de douche