

Matériels nécessaires aux apprentis préparant :

- le BP ART DE LA CUISINE

Tenue professionnelle : pour la première semaine de cours, vous apporterez la tenue que vous utilisez en entreprise (tenue conseillée : 1 pantalon, 1 veste, 1 tablier à bavette).

Une tenue complète vous sera fournie dès la 1^{ère} semaine de cours soit :

- ⇒ 1 pantalon
- ⇒ 1 veste
- ⇒ 2 tabliers
- ⇒ 2 torchons
- ⇒ 1 paire de chaussures antidérapantes

- ⇒ et 1 thermomètre

ENSEIGNEMENT GENERAL ET PROFESSIONNEL

Fournitures scolaires OBLIGATOIRES :

- ⇒ 2 gros classeurs – format 21 x 29,7 - 2 jeux d'intercalaires de couleur.
- ⇒ Des feuilles simples perforées, des feuilles doubles perforées.
- ⇒ 1 cahier (sans spirale) grand format, 1 cahier de brouillon.
- ⇒ 1 calculatrice type "collège".
- ⇒ Petit matériel : crayons, gomme, stylos, ciseaux, colle, règle graduée...
- ⇒ Des pochettes plastiques (pour ranger les photocopies).

Librairie : (à acheter dès la rentrée au CIFA)

- ⇒ 1 livre La cuisine expliquée
- ⇒ 1 livre Répertoire de la cuisine

En arts appliqués :

- ⇒ Crayons HB, 2B, 4B - gomme blanche, compas, règle plate graduée 30 cm, taille crayon.
- ⇒ Feutre fin noir, ciseaux, colle.
- ⇒ 1 pochette papier à dessin à grain blanc, format A4 (21 x 29,7) – minimum 160g
- ⇒ 1 pochette papier CALQUE, format A4.
- ⇒ 1 porte vues A4 (30 pochettes transparentes).
- ⇒ 1 carnet de croquis format **A5**
- ⇒ 18 crayons de couleurs de bonne qualité : pas de Comté Evolution ou mention "mines résistantes" trop secs. Possibilité d'achat ici au CIFA