

Matériels nécessaires aux apprentis préparant :

- le C.A.P. 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).

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

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 histoire-géographie seulement pour les 1^{ère} année
- ⇒ 1 livre Prévention Santé Environnement
- ⇒ 1 livre "La Cuisine de Référence"
- ⇒ 1 livre "Technologie CAP Cuisine"

En sport :

- ⇒ 1 survêtement ou jogging complet (ou short).
- ⇒ 1 paire de basket (aux semelles propres pour l'intérieur).
- ⇒ 1 tee-shirt (ou pull-over) réservé au sport.
- ⇒ 1 nécessaire de toilette (gel douche et serviette : possibilité de prendre une douche après le sport). Il est recommandé de marquer les vêtements au nom de l'apprenti.