

Matériels nécessaires aux apprentis préparant :

- **la MC CUISINIER EN DESSERTS  
DE RESTAURANT**

**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  
**Cette tenue sera impérativement utilisée pour les séances de Travaux Pratiques au CIFA.**

Une tenue complète et un kit de petit matériel individuel vous seront fournis dès la 1<sup>ère</sup> semaine de cours soit :

- ⇒ 1 pantalon
- ⇒ 1 veste
- ⇒ 2 tabliers à bavette
- ⇒ 2 torchons
- ⇒ 1 paire de chaussures antidérapantes
  
- ⇒ 1 sonde électronique (obligatoirement marquée à votre nom)
- ⇒ 3 douilles lisses de 8, 12 et 18 mm
- ⇒ 3 douilles cannelées de 6, 12 et 18 mm
- ⇒ 1 mixeur plongeant

**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).