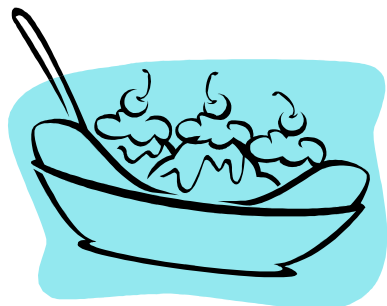


LISTE DU MATERIEL
INDISPENSABLE
DES LE 1^{er} JOUR DE FORMATION en :

MC DESSERTS DE RESTAURANT



ENSEIGNEMENT GENERAL

compas - rapporteur - règle graduée - 1 boîte de crayon de couleurs - taille crayons - gomme - stylos à bille (rouge-noir-vert et bleu) ou 1 stylo à couleurs - crayons à papier 1 calculatrice obligatoire - 1 reliure souple (120 faces visibles) pour votre cahier de recettes personnel - 1 classeur format 21 x 29,7 cm (dos large) - feuilles de classeur - intercalaires - 1 tenue de sport

TRAVAUX PRATIQUES

TENUE VESTIMENTAIRE OBLIGATOIRE

Votre tenue devra être marquée
à vos nom et prénom

1 calot (cheveux courts)	1 veste blanche (type cuisine)
1 charlotte (cheveux longs ou mi-longs)	
1 pantalon pied de poule (type cuisine)	
1 paire de chaussures professionnelles	
2 tabliers blancs à bavette	1 cadenas

Voici quelques adresses (à titre indicatif) pour l'achat de votre tenue vestimentaire :

VEDITEX ZA Les Tuileries 107 Route de Paris 42300 MABLY ☎ 04.77.78.10.22	PATAY Z.I. SUD 19 Bd Charles de Gaulle 42124 LE COTEAU ☎ 04.77.67.15.77
COMPTOIR ROANNAIS DU CAOUTCHOUC Angle Rue Jean Macé 42300 ROANNE ☎ 04.77.71.49.21	AUX VETEMENTS PROFESSIONNELS 44 Rue Jean Jaurès 42300 ROANNE ☎ 04.77.78.11.11

MATERIEL TRAVAUX PRATIQUES

1 couteau chef école 25cm	1 spatule inox 15cm
1 génoise noir 28cm	1 spatule inox coudée 25cm
1 éplucheur surfil noir	1 office massif à virole
1 ciseau lingère grand anneau 18 cm	1 triangle inox pp 10cm
1 douille inox cannelée petits fours	1 spatule blanche 30 cm
1 poche nylon imper 40 cm	1 fouet inox spécial 25 cm
1 rouleau pâtisserie bois 43cm	1 pince à pâte
1 fourchette de table	1 cuillère à soupe de table
3 douilles inox unies (1 de 8mm- 1 de 10 et 1 de 14 mm)	1 spatule blanche 35cm
2 douilles inox cannelée (1 de 6mm et 1 de 10 mm)	1 fourchette à chocolat 3 dents
1 corne à ramasser	1 maryse 25 cm manche résine
1 pinceau PP 30 cm	1 fourchette à chocolat ronde
1 thermomètre à sonde	1 balance électronique tactile 5kg

Votre matériel doit obligatoirement être transportés dans une MALLETTE rigide conforme aux normes de sécurité et facile à nettoyer et à désinfecter.

La mallette ne doit pas avoir de mousse de protection à l'intérieur et vous devrez impérativement la graver à vos nom et prénom.

Le C.F.A. tient à votre disposition (si vous le souhaitez), à des conditions intéressantes, cette mallette complète (distribuée la 1^{ère} semaine de cours) Elle vous sera automatiquement réservée dès réception de votre chèque au CFA d'un montant de 163 € à l'ordre de EUROLAM.



Centre de Formation d'Apprentis

du Roannais « Pierre DUFOUR »

155 route de Briennon 42300 MABLY
Tél : 04-77-44-83-53 - Fax : 04-77.44.99.00
E-mail : cfa.roannais@cfa.fr - Site : <http://www.cfa.fr>