

LISTE DES FOURNITURES 2021 / 2022

Classe : Mentions complémentaires PGCCS et CDR (Mr Le Gal)

Liste fournitures pour la pratique professionnelle et technologie MCPGCCS et MCCDR

Travaux Pratiques : (pas besoin d'acheter si déjà en possession)

2 lutins format A4. Un de 30 feuilles et l'autre de 50 feuilles

DANS La mallette du pâtissier, il doit y avoir en permanence en plus du matériel obligatoire (rouleau, palettes, fouet, spatules, marises, couteaux, coupe pâte, corne, triangle, ciseaux, douilles unies et cannelées petites dents) :

- 1 petite calculatrice (le plus simple possible).
- 1 crayon à papier porte mine.
- 1 marqueur noir ou bleu.
- 2 stylos noir et bleu.
- 1 règle 30 cm.
- 1 épluche légumes.
- 1 petit minutier plat (le plus simple possible).
- 1 fourchette, 1 cuillère à soupe, 1 petite cuillère.
- 1 triangle à chocolat (couteau à enduire inox -20cm- (magasin de bricolage)
- 1 zesteur Microplane.
- 1 petite planche à découper.
- 2 pinceaux 5cm de large (magasin de bricolage).
- 1 balance électronique précision au 1 gramme.
- 1 micro-balance électronique de poche au 0.01 gramme.
- 2 tapis de cuisson siliconés micro-perforé (silpain) 59x39cm.
- 2 tapis de cuisson siliconés (silpat) 59x39cm.
- 1 thermomètre à sucre électronique ou de confiseur.
- 1 pince chef petite ou grande.
- 1 boîte plastique pour ranger les douilles.
- 1 petite cuillère à café en « argent » pour réaliser des quenelles de glace(demandez à vos grands parents !)
- 1 petite boîte plastique (taille petite boîte d'allumettes) ou autre pour mettre des étiquettes avec nom et prénom (200 étiquettes papiers de la taille ci-dessous à réaliser par vos soins).

Exemple :

DURAND René

Technologie :

- 1 lutin 30 feuilles format A4.
- 10 Feuilles à grands carreaux format A4.
- Trousse habituelle de stylos.
- Crayons de couleurs gras.
- Une clé USB à avoir le jour de la rentrée impérativement.

Il faut impérativement marquer ou graver tous vos outils et ustensiles. Feutre permanent pour les tapis cuisson.