

Mallette + Ensemble = 187,00€ T.T.C.

## BTS Management en Hôtellerie Restauration - option B en 2 ans

Devis n° D2101312

Rentrée 2021 - 2022

Mallette avec logo EPMT			
			1
Ensemble (liste du formateur) :			
Aiguille à brider	1	Douilles inox A8	1
Balance électronique résistante	1	Douilles inox B 6	1
Cadenas	1	Douilles inox C8	1
Canneleur droitier ou gaucher	1	Ecumoire 8 cm	1
Ciseaux	1	Eplucheur inox	1
Corne rigide	1	Fouet inox 30 cm	1
Couteau à désosser 10 cm	1	Fourchette diapason	1
Couteau d'office 10 cm	1	Fusil 25 cm	1
Couteau éminceur de 25 cm	1	Pince à arêtes	1
Couteau filet de sole 15 cm	1	Maryse silicone 30 cm	1
Couteau inox scie 25 cm	1	Pince Jumbo	1
Cuillère parisienne 22 mm	1	Pince à pâte inox	1
Doseur 1 dl inox	1	Louche inox 6 cm	1
Douille inox U 2	1	Pinceau 40 mm	1
Douille inox U 6	1	Pocket lingettes Désinfection	1
Douille inox U 10	1	Rouleau hêtre 30 cm	1
Douille inox U13	1	Spatule composite 30 cm	1
Douille inox U 15	1	Spatule inox 25 cm	1
Douille inox E8	1	Thermomètre digital -50/+200°C	1
Nombre total d'éléments composant l'ensemble :			38
Compléments :			

### Livres

Obligatoire (pour la formation) :		
Le livre du cuisinier – B. CARDINALE – édition DELAGRAVE	1	33,00€ T.T.C.
Le génie culinaire – D. BLAIN – édition L'ALINEA	1	17,50€ T.T.C.
Le répertoire de la cuisine – GRINGOIRE & SAULNIER - Flammarion	1	15,50€ T.T.C.

### Conditions commerciales

#### LES PLUS D'EUROLAM

Livraison sous 15 jours ouvrés (délai indicatif)

**20€**  
OFFERTS

sur votre prochaine  
commande



**FRAIS  
DE PORT  
OFFERTS**



**KIT  
D'HYGIÈNE  
OFFERT**



### Comment commander ?

#### COMMANDER EN LIGNE

**1**

DIRIGEZ-VOUS sur notre site internet  
[www.eurolam.thiers.com](http://www.eurolam.thiers.com)

**2**

CLIQUEZ sur «Commander ma mallette ECOLE»



Commander ma mallette ECOLE

**3**

REPORTEZ le code de votre mallette

**MEH75896-21**

**RECHERCHER**

Cliquez sur «rechercher»