

Mallette + Ensemble requis en CAP = 224.00€ T.T.C.  
Éléments complémentaires requis pour le BAC PRO = 30.00€ T.T.C.

## BAC PRO Boulanger – Pâtissier en 3 ans

Devis n° **D2100684**

Rentrée 2021 - 2022

|  |   |                                       |   |
|--|---|---------------------------------------|---|
| Mallette avec logo EPMT  |   | 1                                     |   |
| Ensemble (liste du formateur) :  |   |                                       |   |
| <b>Éléments requis en CAP – acheter uniquement les éléments manquants</b>                                      |   |                                       |   |
| Balance électronique résistante  | 1 | Eplucheur inox                        | 1 |
| Cadenas  | 1 | Fouet inox 30 cm                      | 1 |
| Ciseaux  | 1 | Grand triangle rectangle 20 cm        | 1 |
| Corne dentelée PVC   | 1 | Maryse silicone 30 cm                 | 1 |
| Corne rigide   | 1 | Pack 2 règles inox 20 cm              | 1 |
| Corne souple   | 1 | Pinceau                               | 1 |
| Couteau de tour 25 cm  | 1 | Planche plastique 25 cm               | 1 |
| Couteau inox scie 30 cm  | 1 | Pocket lingettes Désinfection         | 1 |
| Couteau d'office inox « 10 cm »  | 1 | Râpe micro plane                      | 1 |
| Douille inox 8   | 1 | Rouleau hêtre 30 cm                   | 1 |
| Douille inox 10  | 1 | Silpat 60x40                          | 2 |
| Douille inox 12  | 1 | Spatule composite 30 cm               | 1 |
| Douille inox 14  | 1 | Spatule coudée inox                   | 1 |
| Douille inox A6  | 1 | Spatule inox 21 cm                    | 1 |
| Douilles inox B6   | 1 | Spatule inox 25 cm                    | 1 |
| Douilles inox STH  | 1 | Thermomètre digital -50/+200°C        | 1 |
| Douilles inox PM   | 1 | Tige ronde inox 15cm longueur/ Ø 3 mm | 1 |
| Douille inox BUB   | 1 | Triangle inox 10 cm                   | 1 |
| <b>Éléments complémentaires à se procurer pour le BAC PRO Boulanger - Pâtissier<br/>D2100787 30.00€ T.T.C.</b> |   |                                       |   |
| Brosse farine PVC sans tête  | 1 | Lame Scarificateur petit modèle       | 1 |
| Coupe pâte inox arrondi  | 1 | Minuteur électronique                 | 1 |
| Coupe pâte inox droit  | 1 | Petit Rouleau bois 20 cm              | 1 |
| Lame Scarificateur grand modèle  | 1 |                                       |   |
| Compléments :  |   |                                       |   |
|  |   |                                       |   |
|  |   |                                       |   |
|  |   |                                       |   |

### Livres

|   |   |               |
|---|---|---------------|
| <b>Obligatoire (pour la formation) :</b>  |   |               |
| Bac Pro Boulanger-Pâtissier Tome 1 de Cyril Chainay, Frédéric Percheron « Matières premières »          | 1 | 29,00€ T.T.C. |
| Bac Pro Boulanger-Pâtissier Tome 2 de Cyril Chainay, Frédéric Percheron « Culture Professionnelle »     | 1 | 29,00€ T.T.C. |
| <b>Facultatif (pour la formation) :</b>   |   |               |
| CAP pâtissier 2020 Lanore   | 1 | 21,00€ T.T.C. |
| Bac Pro Boulanger-Pâtissier Tome 3 de Cyril Chainay, Frédéric Percheron « Techniques professionnelles » | 1 | 29,00€ 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

MEH75884-21

RECHERCHER

Cliquez sur «rechercher»