

Mallette + Ensemble (hors compléments) = 254 € T.T.C.

CAP Boulanger en 1 an

Devis n° 1031 / 2505

Rentrée 2021-2022

Mallette avec logo EPMT		1
<b>Ensemble (liste du formateur) :</b>		
Balance électronique inox précision 1gr / max. 5 kg piles LR6-AA	1	Eplucheur inox 1
Cadenas combinaison Master	1	Fouet inox 30 cm manche composite 1
Ciseaux 12 cm, manche PVC	1	Grand triangle rectangle 20 cm « palette chocolat » 1
Corne dentelée PVC	1	Maryse silicone 30 cm haute température 1
Corne rigide 12cm	1	Pack 2 règles inox 20 cm 1
Corne souple 15 cm	1	Pinceau Manche PVC 1
Couteau de tour 25 cm	1	Planchette plastique 25 cm 1
Couteau inox scie 30 cm	1	Pocket lingettes Désinfection 1
Couteau d'office inox « 10 cm »	1	Râpe micro plane 31 cm 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 haute température 1
Douille inox 14	1	Spatule coudée inox 24 cm 1
Douille inox A6	1	Spatule inox 21 cm 1
Douilles inox B6	1	Spatule inox 25 cm 1
Douilles inox cannelée F6	1	Thermomètre digital -50/+200°C 1
Douilles inox « saint Honoré »	1	Tige ronde inox 15cm longueur/ Ø 3 mm 1
Douille inox « chemin de fer »	1	Triangle inox 10 cm 1
Lame Scarificateur petit modèle	1	Brosse farine PVC sans tête 1
Minuteur électronique	1	Coupe pâte inox arrondi 1
Petit Rouleau bois 20 cm	1	Coupe pâte inox droit 1
Lame Scarificateur grand modèle	1	
<b>Nombre total d'éléments composant l'ensemble :</b>		<b>44</b>
<b>Compléments (optionnels) : 5€</b>		
Minuteur électronique 20 H	1	

Livres

<b>Obligatoire (pour la formation) :</b>		
CAP Boulanger tome 1 « LE GENIE EDITEUR » Cyril Chainay/ Frédéric Percheron	1	29.00€ T.T.C.
CAP Boulanger tome 2 « LE GENIE EDITEUR » Cyril Chainay/ Frédéric Percheron	1	19.00€ T.T.C.
<b>Facultatif (pour la formation) :</b>		
CAP Boulanger tome 3 « LE GENIE EDITEUR » Cyril Chainay/ Frédéric Percheron	1	24.00€ T.T.C.

Conditions commerciales

	<b>MALLETTES</b> Coutellerie Ustensiles Garantie Qualité	<b>90 ans</b> 1930 - 2020 A VOTRE SERVICE
Coutellerie garantie 30 ans.	Mallette création exclusive  Solide et « poids plume »	Garantie ustensiles : usage professionnel intensif
Ustensiles et coutellerie de votre ensemble  disponibles à l'achat au détail toute l'année.	<b>TARIFS GROSSISTE</b>  Prix négocié avec votre école	<b>GRAVURE EXCLUSIVE SECURE+ incluse</b>  Sur votre mallette, coutellerie et principaux ustensiles

Comment commander ?

**VENEZ ACHETER A NOTRE MAGASIN  
D'ASNIERES-SUR-SEINE**

Avec cette liste , vous êtes servis immédiatement,  
et repartez avec le matériel gravé.

Plan d'accès sur [mamallette.fr](http://mamallette.fr)



RER C - STATION Les Grésillons à 50 mètres.

OUVERT du Lundi au Vendredi : 9h - 18h  
+ le samedi matin de 9h à 12h

Horaires d'été 2021 :

DU 1<sup>er</sup> au 20 AOUT inclus :

Lundi au Vendredi : 9h-12h30 & 14h -17h

Fermé le samedi durant cette période



Tarifs établis le 02/01/2021 TVA INCLUSE

**OU BIEN**

Commandez en ligne sur [ma\*\*m\*\*allette.fr](http://mamallette.fr)

et recevez votre commande à votre domicile