

Mallette + Ensemble requis en CAP = **373 € T.T.C.**  
Éléments complémentaires requis pour le BTM = **383 € TTC**

## BTM Chocolatier – Confiseur

Devis n° 1031 / 2515

Rentrée 2021 - 2022

Mallette avec logo EPMT		1	
<b>Ensemble (liste du formateur) :</b>			
<b>Éléments requis en CAP – acheter uniquement les éléments manquants</b>			
Allume gaz rechargeable	1	Jeu d'ébauchoirs	1
Bague à tremper 1.5 cm Ø	1	Lot de petits pinces divers	1
Balance électronique inox précision 1gr / max. 5 kg piles LR6/AA	1	Maryse 35 cm haute température	2
Boîte d'emporte pièces unis PVC	1	Micro plane 31 cm	1
Cadenas à combinaison Master	1	Moules à bonbons demi-sphères polycarbonate	2
Ciseaux 12 cm, manche PVC	1	Paire de gants en soie suivant la taille de l'apprenti(e)	1
Cornes souple 15 cm	2	Palette coudée 24 cm	1
Couteau d'office 10 cm	1	Palette droite 20 cm	1
Couteau filet de sole 25 cm	1	Peigne décor triangle dentelé PVC	1
Couteau scie 30 cm	1	Pochon (petite louche) inox	1
Cutter PVC	1	Règles à fondants inox 30 cm	4
Douille unie inox 10	1	Scalpel inox	1
Douille unie inox 12	1	Silpat 60 x 40	2
Douille unie inox 8	1	Sonde laser ou digitale -50/+350°C	1
Fouet 30 cm manche composite	1	Spatules polycarbonate haute température	2
Fourchettes 3 dents	2	Thermomètre à sucre électronique +80/250°C	1
Grands triangles 15 et 20 cm	2		
<b>Éléments complémentaires à se procurer pour le BTM Chocolatier – Confiseur</b>			
<b>1031 / 2516</b>		<b>383 €<sup>TTC</sup></b>	
Décapeur thermique 2000W	1	Paire de gants à sucre suivant la taille de l'apprenti(e)	1
Gros ciseaux à sucre	1	Série complète de moules demi-sphère (1 taille de chaque) polycarbonate : 28/ 15/ 8/ 6 et 2 empreintes	1
Mini-chalumeau + 1 recharge	1	Minuteur électronique 20H	1
Réfractomètre double lecture 0/50 et 50/80°C	1		

Livres

<b>Facultatif (pour la formation) :</b>		
L'encyclopédie du chocolat Frédéric Bau, Clay Mclachlan, Pierre Hermé	1	24,00€ T.T.C.
Le B.A-ba du chocolat et de la confiserie d'Arnaud Soldet	1	45,00€ T.T.C.
Culte ou passion chocolat de Jean-luc Decluzeau	1	45,00€ T.T.C.

Conditions commerciales

	<b>MALLETES</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!\[\]\(f507db636256ac11a5525ef93ec6b8d7\_img.jpg\)allette.fr](http://mamallette.fr)

et recevez votre commande à votre domicile

