

Mallette + Ensemble requis en CAP = 236 € T.T.C.
Éléments complémentaires requis pour le BTM = 178 € T.T.C.

BTM Pâtissier – Confiseur – Glacier - Traiteur
Devis n° 1031 / 2520

Rentrée 2021 - 2022

Mallette avec logo EPMT		1	
Ensemble (liste du formateur) :			
Éléments requis en CAP – acheter uniquement les éléments manquants			
Balance électronique inox précision 1gr / max. 5 kg piles LR6-AA	1	Fouet inox 30 cm manche composite	1
Cadenas combinaison Master	1	Fourchette inox ordinaire	1
Ciseaux 12 cm, manche PVC	1	Grande cuillère inox ordinaire	1
Corne dentelée PVC	1	Grand triangle rectangle « palette chocolat » 20 cm	1
Corne rigide 12 cm	1	Maryse silicone 30 cm haute température	1
Corne souple 15 cm	1	Pack 2 règles inox 20 cm	1
Couteau de tour « éminceur » 25 cm	1	Pinceau manche PVC	1
Couteau inox scie 30 cm	1	Planchette plastique 25 cm	1
Couteau d'office inox « 10 cm »	1	Pocket lingettes Désinfection	1
Douille inox 8	1	Râpe micro plane 31 cm	1
Douille inox 10	1	Rouleau hêtre 50 cm	1
Douille inox 12	1	Silpat 60x40	2
Douille inox 14	1	Spatule composite 30 cm haute température	1
Douille inox A6	1	Spatule coudée inox 24 cm	1
Douilles inox B6	1	Spatule inox 21 cm	1
Douilles inox cannelée F6	1	Spatule inox 25 cm	1
Douilles inox « saint Honoré »	1	Thermomètre digital -50/+200°C	1
Douille inox Bûche « chemin de fer »	1	Tige ronde inox 15cm longueur/ Ø 3 mm	1
Eplucheur inox	1	Triangle inox 10 cm	1
Éléments complémentaires à se procurer pour le BTM Pâtissier – Confiseur – Glacier – Traiteur			
1031 / 2521		178 € TTC	
Bague à tremper Ø 1.5 cm	1	Minuteur électronique 20 H	1
Boîte Emportés pièces PVC ronds	1	Paire de gants 100% coton suivant la taille de l'apprenti(e)	1
Décapeur thermique (facultatif) 2000w	1	Paire de gants spéciale sucre tiré suivant la taille de l'apprenti(e)	1
Emporte-pièce bonbons chocolat inox forme libre	1	Thermomètre à sucre gaine inox 200°	1
Feuilles rhodoïd rigides	20	Fourchettes chocolat 3 dents	1

Livres

Obligatoire (pour la formation) : Technologie Pâtisserie CAP soldet Tome 1 Édition 2020	1	30,00€ T.T.C.
CAP Pâtissier 2020 Delagrave-Lanore « Facultatif »	1	21,00€ T.T.C.

Conditions commerciales

	MALLETES Coutellerie Ustensiles Garantie Qualité	90 ans <i>1930 - 2020</i> 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.	TARIFS GROSSISTE Prix négocié avec votre école	GRAVURE EXCLUSIVE SECURE+ incluse Sur votre mallette, coutellerie et principaux ustensiles

Comment commander ?

ENEZ 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



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^{er} 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 mamallette.fr
et recevez votre commande à votre domicile

