

Mallette + Ensemble (hors compléments) = 236 € T.T.C.

CAP Pâtissier en 1 an

Devis n° 1031 / 2500



Rentrée 2021-2022

| Mallette avec logo EPMT | | 1 | |
|---|---|---|-----------|
| Ensemble (liste du formateur) : | | | |
| Balance électronique inox précision 1gr / max. 5 kg piles | 1 | Fouet inox 30 cm manche composite | 1 |
| Cadenas à 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 20 cm « palette chocolat » | 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 « chemin de fer » | 1 | Tige ronde inox 15cm longueur/ Ø 3 mm | 1 |
| Eplucheur inox | 1 | Triangle inox 10 cm | 1 |
| Nombre total d'éléments composant l'ensemble : | | | 38 |
| Compléments (optionnels) : 5€ | | | |
| Minuteur électronique 20 H | 1 | | |
| | | | |

Livres

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

Conditions commerciales

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

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



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 [ma**m**allette.fr](http://mamallette.fr)

et recevez votre commande à votre domicile