

Mallette + Ensemble requis en CAP = 236 € T.T.C.
Éléments complémentaires requis pour le BAC PRO = 24 € T.T.C.

BAC PRO Boulanger – Pâtissier en 3 ans

Devis n° 1031 / 2510

Rentrée 2021 - 2022

Mallette avec logo EPMT		1	
Ensemble (liste du formateur) :			
Éléments requis en CAP – acheter uniquement les éléments manquants			
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
Éléments complémentaires à se procurer pour le BAC PRO Boulanger – Pâtissier			
1031 / 2507 24 €^{TTC}			
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

Obligatoire (pour la formation) :		
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.
Facultatif (pour la formation) :		
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

	MALLETTES Coutellerie Ustensiles Garantie Qualité	90 ans 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.	TARIFS GROSSISTE Prix négocié avec votre école	GRAVURE EXCLUSIVE SECURE+ incluse 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



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!\[\]\(a73c1962d20a39dd8fd6a060ae69693f_img.jpg\)allette.fr](http://mamallette.fr)

et recevez votre commande à votre domicile