

Mallette + Ensemble = 200,00€ T.T.C.

Brevet Professionnel arts de la cuisine 2 ans

Devis n°1004/01h

Rentrée 2021 - 2022

Mallette avec logo EPMT				1
Ensemble (liste du formateur) :				
Aiguille à brider	1	Douilles inox A8		1
Balance électronique acier inox 1gr/5kg	1	Douilles inox B 6		1
Cadenas à code ou à clefs	1	Douilles inox C8		1
Canneleur droitier ou gaucher	1	Ecumoire 8 cm		1
Ciseaux	1	Eplucheur inox		1
Corne rigide	1	Fouet inox 30 cm		1
Couteau à désosser 10 cm	1	Fourchette diapason		1
Couteau d'office 10 cm	1	Fusil 25 cm		1
Couteau éminceur de 25 cm	1	Pince à arêtes		1
Couteau filet de sole 15 cm	1	Maryse silicone 30 cm haute température		1
Couteau inox scie 25 cm	1	Pince Jumbo		1
Cuillère parisienne 22 mm	1	Pince à pâte inox		1
Doseur 1 dl inox	1	Louche inox 6 cm		1
Douille inox U 2	1	Pinceau 40 mm		1
Douille inox U 6	1	Pocket lingettes Désinfection		1
Douille inox U 10	1	Rouleau hêtre 40 cm		1
Douille inox U13	1	Spatule composite haute temp.220° 30 cm		1
Douille inox U 15	1	Spatule inox 25 cm		1
Douille inox E8	1	Thermomètre digital induction -50/+200°C		1
Nombre total d'éléments composant l'ensemble :				38
Compléments :				

Livres

Obligatoire (pour la formation) :		
La cuisine expliquée – G. CHARLES – édition BPI	1	39,00€
Technologie culinaire – M. MAINCENT – édition BPI	1	28,70€
Le Répertoire de la cuisine – GRINGOIRE & SAULNIER	1	15,00€

Conditions commerciales

12 mois de Garantie

1 ère mallette des couteaux avec certification de Qualité International NSF

Magasin à 8 minutes du CFA – Metro Anatole France - Ligne 3

Mallette Prestige évolutif pour futures Mentions Complémentaires



Comment commander ?

www.nhrfrance.fr

Téléphone : 09 83 45 74 90 – 06 24 72 25 01

Directement à la boutique de 8h à 18h sans interruption du lundi au samedi et dimanche sur rdv

Livraison immédiate

