

Mallette + Ensemble requis en CAP = 365€ T.T.C.
Éléments complémentaires requis pour le BTM = 355 € TTC

BTM Chocolatier – Confiseur

Devis n° 1004/4a

Rentrée 2021 - 2022

| Mallette avec logo EPMT | | 1 | |
|--|---|--|---|
| Ensemble (liste du formateur) : | | | |
| Éléments requis en CAP – acheter uniquement les éléments manquants | | | |
| Allume gaz rechargeable | 1 | Jeu d'ébauchoirs | 1 |
| Bague à tremper 1.5 cm Ø | 1 | Lot de petits pinceaux 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 | | |
| Éléments complémentaires à se procurer pour le BTM Chocolatier – Confiseur : 355€ TTC | | | |
| Décapeur thermique 1800W | 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

| | | |
|---|---|---------------|
| Facultatif (pour la formation) : | | |
| 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

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

