

Mallette + Ensemble = 150,00€ T.T.C.

BTS Management en Hôtellerie Restauration - option A en 2 ans

Devis n°1004/01d

Rentrée 2021 - 2022

Mallette avec logo EPMT				1
Ensemble (liste du formateur) :				
Cadenas à code ou à clefs	1	Pinceau 40 mm		1
Canneleur droitier ou gaucher	1	Pocket lingettes Désinfection		1
Ciseaux	1	Spatule composite haute temp.220° 30 cm		1
Corne rigide	1	Spatule inox 25 cm		1
Couteau d'office 10 cm	1	Thermomètre digital induction -50/+200°C		1
Couteau éminceur de 25 cm	1			
Couteau filet de sole 15 cm	1			
Couteau inox scie 25 cm	1			
Doseur inox 1 dl	1			
Douille inox U 6	1			
Douille inox U 10	1			
Douilles inox C8	1			
Ecumoire 8 cm	1			
Eplucheur inox	1			
Fouet inox 30 cm	1			
Fusil 25 cm	1			
Pince à arêtes	1			
Maryse silicone 30 cm haute température	1			
Louche inox 6 cm	1			
Nombre total d'éléments composant l'ensemble :				24
Compléments :				

Livres

Obligatoire (pour la formation) :			
Facultatif (pour la formation) :			
Cuisine de référence – M. MAINCENT – édition BPI	1		35,00€
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

