

Mallette + Ensemble = 200,00€ T.T.C.

## BTS Management en Hôtellerie Restauration - option B en 2 ans

Devis n°1004/01b

Rentrée 2021 - 2022

Mallette avec logo EPMT				1
<b>Ensemble (liste du formateur) :</b>				
Aiguille à brider	1	Douilles inox A8		1
Balance électronique résistante	1	Douilles inox B 6		1
Cadenas	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		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 30 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			1
<b>Nombre total d'éléments composant l'ensemble :</b>				<b>38</b>
<b>Compléments :</b>				

### Livres

<b>Obligatoire (pour la formation) :</b>		
Le livre du cuisinier – B. CARDINALE – édition DELAGRAVE	1	32,00€ T.T.C.
Le génie culinaire – D. BLAIN – édition L'ALINEA	1	17,00€ T.T.C.
Le répertoire de la cuisine – GRINGOIRE & SAULNIER - Flammarion	1	15,00€ 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](http://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

