



CAP POISSONNIER ECAILLER

MATÉRIEL À APPORTER PAR LE CANDIDAT

Épreuve : EP2 – Transformation des produits

- Tenue professionnelle

Pour l'épreuve de transformation des produits :

Tablier blanc à bavette long PVC - Veste bleue coton type vareuse - Pantalon de travail toile bleue - Bottes de sécurité S2 blanche

Pour l'épreuve de préparation culinaire :

Toque type calot blanc - Veste de cuisine blanche polyester/coton - Pantalon de travail polyester/coton - Chaussures de sécurité S2 blanche - Tablier blanc à bavette type valet – 2 torchons épais pur coton

- Matériel

1 couteau à poisson microdenté inox 33 cm	1 couteau à huître inox type lancette 16 cm
1 couteau à filet de sole inox 25 cm	1 couteau cuisine inox 20 cm
1 couteau coquille st-jacques inox 11,5 cm	1 couteau d'office inox 10 cm
1 écailleur petit modèle inox 22 cm	1 pince à arêtes monobloc inox
1 paire de ciseaux (poissons) inox 22 cm	1 épluche légumes inox 7 cm
1 fusil 30 cm	1 tenaille pour écorcher
1 pince à désarêter	1 cannelure vertical
1 pelle souple inox 28 cm	1 spatule flexible inox 25 cm
1 thermomètre sonde bonne qualité	1 corne polypropylène
1 fouet inox 15 cm	1 cuillère en bois 25 cm
1 fourchette et 1 cuillère	

Les tenues ne devront présenter aucun signe distinctif de magasin ou d'enseigne publicitaire.

Les candidats doivent venir avec leurs propres matériels.