

# **BREVET PROFESSIONNEL Charcutier-traiteur**

## **Session 2024**

**Epreuve E1 – U10 : Production - présentation - service**

## **INFORMATION CANDIDAT**

**(Matériel à apporter par le candidat)**

Ce dossier comporte **2** pages, numérotées de **IC 1 / 2** à **IC 2 / 2**.

# À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

Ne pas omettre d'indiquer très précisément la liste du matériel courant selon la nature de l'épreuve (épreuve graphique, d'atelier, de mesures et essais, de câblage, etc.).

- 2 vestes blanches (type traiteur)
- 1 paire de chaussures de travail
- 2 pantalons de travail
- 2 tabliers
- 1 crayon de papier, 1 stylo noir et bleu, des stabilos, 1 gomme et des crayons de couleur
- 1 calculatrice

## **PETIT MATÉRIEL PROFESSIONNEL (dans une mallette avec le nom et prénom, fermant à clef) :**

- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 grande fourchette à 2 dents
- 1 Maryse
- 1 corne
- 1 paire de ciseaux à poisson
- 1 paire de ciseaux
- 1 couteau à dent
- 1 couteau scie
- 1 éminceur
- 1 couteau à désosser
- 1 couteau d'office
- 1 couteau filet de sole
- 1 couteau à talon
- 1 couteau à découper
- 1 économiseur
- 1 canneleur
- 1 jeu de douilles
- 1 pinceau
- 1 fouet
- 1 thermosonde
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 petite louche
- 1 petite écumoire
- 1 petite araignée
- 1 jeu d'emporte pièce
- 1 spatule
- 1 palette inox
- 1 fusil

## **DOCUMENTS AUTORISÉS (1)**

(1) PORTER ÉVENTUELLEMENT LA MENTION NÉANT