

À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

- Une tenue professionnelle complète : pantalon, veste (*sans signe distinctif*), calot, tablier et chaussures de sécurité.

Les candidats doivent utiliser uniquement le matériel mis à disposition par le centre d'examen.

Tout apport extérieur est interdit à l'exclusion du matériel à fournir :

- Une mallette d'outillage : couteau de tour, couteau d'office, coupe-pâte, thermomètre, scarificateur, ciseaux, rouleau (*petit et gros modèle*), cornes, spatule, pinceaux, etc ...
- Petit matériel nécessaire à la réalisation de la pièce de buffet (*petits pinceaux, scalpel ou cutter, moules spécifiques, pochoirs, emporte-pièces variés ...*).
- Moules ou insères pour la réalisation des viennoiseries.
- 1 petite balance électronique (pesage au gramme)
- Les gabarits pour la réalisation de la pièce de buffet.

L'apport d'autres éléments extérieurs de décoration pour la présentation des produits est interdit.

DOCUMENTS AUTORISÉS durant l'heure de calculs et d'organisation

- Le cahier de recettes personnel élaboré à l'aide du centre de formation et/ou de l'entreprise. Le cahier de recette n'est pas autorisé en dehors de l'heure de calculs et d'organisation.
- Une calculatrice (tout modèle, avec ou sans mode examen)
- Des surligneurs ou crayons de couleur pour compléter, si besoin, l'organigramme de travail

MATERIEL À FOURNIR PAR LE CANDIDAT	EXAMEN : Brevet Professionnel Boulanger		EPREUVE : U 10 : Fabrication d'une commande
	SESSION 2024	CODE : 22105	Page 1/1