

# 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