

ANNEXE 5 : LISTE DE MATÉRIELS À APPORTER PAR LE CANDIDAT

MATERIEL A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

EP1 – Conception et organisation des prestations de restauration

- Convocation et carte d'identité
- Calculatrice autonome

EP2 - Épreuve pratique de Préparations et productions de cuisine

- Convocation et carte d'identité
- Calculatrice autorisée
- Tenue vestimentaire règlementaire complète
- Malette à couteaux complète
- Petits matériels (fouet, pinceau, etc.)
- Carnet personnel de techniques professionnelles : ce carnet, mis à jour par le candidat tout au long de sa formation du candidat (dès son entrée en formation de niveau V), permet de compiler des informations nécessaires à son parcours de formation telles que : fiches techniques travaillées en production, commentaires personnels concernant des techniques, des produits, observations liées à des gestes professionnels, des matériels, etc.