

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

DESSERTS DE RESTAURANT

MATÉRIEL ET OUTILLAGE À APPORTER PAR LE CANDIDAT

(à joindre à la convocation du candidat)

Épreuve EP1 – Production et envoi des desserts

- Nécessaire pour écrire et calculatrice
- Équipements de protection individuelle réglementaires (tenue complète, chaussures...)
- Malette avec petit matériel de pâtisserie
- Maryses
- Fouets
- Spatules, palettes inox
- Triangle inox
- Divers couteaux : office, tour, éminceur, couteau-scie à génoise...
- Économe
- Râpe/Zesteur Microplane
- Paire de ciseaux
- Coupe-pâte
- Timer/Minuteur
- Pipette
- Pince de dressage
- Corne
- Jeu de douilles unies et cannelées
- Pinceaux alimentaires
- Thermomètre sonde
- Tapis de cuisson silicone
- Pochoirs, chablons, emporte-pièces, empreintes pour petits décors
- Balance

- Carnet personnel de recettes autorisé (sans précision des techniques de fabrication)