

## **MATÉRIEL À APPORTER PAR LE CANDIDAT**

### **CAP BOULANGER**

#### **EP2 – Production**

#### **TENUE PROFESSIONNELLE OBLIGATOIRE**

- 1 veste professionnelle
- 1 tablier
- 1 calot ou casquette ou charlotte en laboratoire de boulangerie
- 1 pantalon professionnel
- 1 paire de chaussures de sécurité antidérapantes avec coques
- 1 torchon
- 2 masques de protection (Covid)

#### **PETIT MATÉRIEL**

- 1 brosse
- 2 coupe-pâte (1 arrondi, 1 angle droit)
- 1 corne
- 1 couteau de tour
- 1 couteau d'office
- 1 fouet
- 1 lame à scarifier
- 1 minuteur
- 1 pinceau
- 1 paire de ciseaux
- 1 palette coudée
- 1 rouleau
- 1 thermomètre
- Une calculatrice et le nécessaire pour écrire

#### **DOCUMENTS AUTORISÉS**

**Un cahier de recettes personnel avec les différentes étapes de travail est autorisé. Mais, ne sont pas autorisés les organigrammes, les photos et les schémas.**

**En cas de non-conformité, il ne sera pas autorisé pour l'épreuve. En cas d'oubli, aucun autre document ne sera fourni au candidat par les examinateurs.**



**Les téléphones portables, « smartphones », tablettes tactiles et, de manière générale, tout appareil doté d'une mémoire électronique (ex : calculatrices programmables) permettant la prise de photographies et / ou la consultation de fichiers doivent être impérativement éteints et rangés dans le sac du candidat. L'utilisation de ces appareils est interdite et est susceptible de poursuites pour tentative de fraude par l'autorité académique.**