

**CLASSE DE CAP 1an CHOCOLATIER-BOULANGER-PATISSIER**

<b>ECONOMIE-GESTION</b>	1 porte-vue
<b>ARTS APPLIQUES</b>	Porte vue 90 vues 1 crayon papier HB, règle, colle en bâton 1 feutre fin noir (- de 0.5 mm) 1 feutre épais noir (+ de 0.5 mm) 1 paire de ciseaux 12 crayons de couleurs 12 feutres Clé USB
<b>SCIENCES APPLIQUEES</b>	Cahier 96 pages, format 24 x 32
<b>PSE</b>	Cahier 96 pages, format 24 x 32
<b>TP BOULANGERIE TECHNO BOULANGERIE</b>	<b>Fournitures qui restent dans la mallette :</b> Calculatrice de base 1 porte-vue 100 (TP) 1 porte-vue 100 (techno) Petit carnet
<b>Chef d'œuvre Boul</b>	1 porte vue de couleur bleu
<b>TP PATISSERIE TECHNO PATISSERIE</b>	<b>Fournitures qui restent dans la mallette :</b> Calculatrice de base, 1 porte-vue 100 (TP) 1 Porte-vue 100 (techno) 1 petit carnet
<b>Chef d'œuvre Pât</b>	1 porte vue couleur bleu
<b>TP CHOCOLATERIE TECHNO CHOCOLATERIE</b>	Un porte vue fiches plastiques, 100 fiches, 200 vues. Pour fiches recettes TP. Calculatrice Thermomètre à sucre Thermomètre électronique chocolat Une pointe sèche. Style aiguille à tricoter... Une spatule crantée avec dents carrées 5X5. Pas de dents triangulaires. Fourchette à tremper les chocolats, 3 dents et 4 dents. Une bague à tremper Une paire de gants tissus pour chocolat. Un tablier propre par TP. Trois tabliers. Une spatule coudée en inox. Un couteau à enduire en inox de 20cm 1 classeur à levier dos 5 cm Une clé USB 8 giga.  <b>Livre CAP CHOCOLATIER CONFISEUR des Editions DELAGRAVE</b>
<b>Chef D'œuvre choc</b>	1 porte vue couleur vert

**TROUSSE : A renouveler au cours de l'année si besoin**

Stylo bille 4 couleurs ou 4 stylos bille de 4 couleurs différentes

4 Surligneurs fluos, différentes couleurs

Crayon papier et porte mines, taille crayon, Gomme, paire de ciseaux, colle, Effaceur, correcteur en ruban (souris)

Règle graduée minimum 20 cm, équerre, rapporteur et compas.

Clé USB **qui servira pour plusieurs matière** Agenda

" Liste disponible sur le site Scoleo : Accueil (scoleo.fr) pour un achat simplifié "