



**MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE,  
DE LA JEUNESSE  
ET DES SPORTS**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**SESSION 2023**

**BREVET PROFESSIONNEL  
charcutier traiteur**

**MATIÈRE D'ŒUVRE  
CANDIDAT**

Épreuve : E1/E10: Production - présentation - service

## À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

Ne pas omettre d'indiquer très précisément la liste du matériel courant selon la nature de l'épreuve (épreuve graphique, d'atelier, de mesures et essais, de câblage, etc.).

- 2 vestes blanches (type traiteur)
- 1 paire de chaussures de travail
- 2 pantalons de travail
- 2 tabliers
- 1 crayon de papier, 1 stylo noir et bleu, des stabilos, 1 gomme et des crayons de couleur
- 1 calculatrice

**PETIT MATÉRIEL PROFESSIONNEL** (dans une mallette avec le nom et prénom, fermant à clef) :

- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 grande fourchette à 2 dents
- 1 Maryse
- 1 come
- 1 paire de ciseaux à poisson
- 1 paire de ciseaux
- 1 couteau à dent
- 1 couteau scie
- 1 éminceur
- 1 couteau à désosser
- 1 couteau d'office
- 1 couteau filet de sole
- 1 couteau à talon
- 1 couteau à découper
- 1 économe
- 1 cannelureur
- 1 jeu de douilles
- 1 pinceau
- 1 fouet
- 1 thermosonde
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 petite louche
- 1 petite écumoire
- 1 petite araignée
- 1 jeu d'emporte pièce
- 1 spatule
- 1 palette inox
- 1 fusil

## DOCUMENTS AUTORISÉS (1)

(1) PORTER ÉVENTUELLEMENT LA MENTION NEANT

MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CANDIDAT	EXAMEN : Brevet Professionnel Charcutier Traiteur		ÉPREUVE : E1 U10
	SESSION 2023	CODE :	<u>Page 1/1</u>