



CAP CHARCUTIER TRAITEUR  
EP 1 – Pratique professionnelle  
**MATÉRIEL À APPORTER PAR LE CANDIDAT**

Épreuve ; **EP1. SUJET 5**

**Tenue professionnelle complète :**

- Pantalon
- Veste blanche
- Tablier
- Calot
- Chaussure de sécurité

**Malette professionnelle :**

- Couteau de chef
- Couteau à désosser
- Couteau à filet de sole
- Couteau d'office
- Fusil
- Econome
- Aiguille à brider
- Louche
- Ecumoire
- Thermo-sonde
- Corne à ramasser
- Spatule métallique
- Spatule mélaminé
- Poche à douille + douilles
- Petite balance électronique
- Cuillère à café
- Fourchettes
- Cuillère à soupe
- Fouet
- Rouleau à pâtisserie
- Canneleur
- Calculatrice
- Maryse
- Pinceau à glacer

Etc...

Le carnet personnel de recettes est autorisé, à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche, etc.).