

## ÉQUIPEMENT DES APPRENTIS BOULANGERS & PÂTISSIERS

**L'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL EST OBLIGATOIRE POUR ENTRER EN FORMATION.**

### 1/ MALLETTE PROFESSIONNELLE

Nous avons établi un partenariat avec la société **EUROLAM** :

Si vous le souhaitez, vous pouvez passer commande par le biais de notre établissement, comme précisé ci-après. Votre mallette sera disponible au C.F.A. pour la rentrée scolaire.

Vous n'êtes pas dans l'obligation de vous fournir chez EUROLAM, mais uniquement d'avoir le matériel demandé (cf. détail au dos).

### 2/ TENUE

Nous avons établi un partenariat avec la société **ALPAC** :

**Adresse :** 21, Avenue Pierre Curie  
78210 SAINT-CYR-L'ÉCOLE

**Téléphone :** 01.30.83.26.92

Merci de vous rendre en magasin :

Du lundi au vendredi de 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

Les samedis de 09h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h30

Nous avons négocié une remise de 15% avec cette société, toutefois, vous n'êtes pas dans l'obligation de vous fournir chez eux, mais uniquement d'avoir la tenue de chez Robur précisée ci-dessous :

✓ Veste de cuisine Energy ML 2990 liseré noir .....	33,78€
✓ Pantalon de cuisine p/c noir .....	16,61€
✓ Mocassins cuisine blanc S2 .....	35,17€
✓ Toque fond plat TF .....	4,34€
✓ Tablier chef TC .....	5,95€
✓ Torchon 100% coton .....	1,57€

---

**Ensemble TTC (tarifs 2020 ALPAC) ..... 97,42€**



## ◆ CAP BOULANGER

### Mallette Boulangerie Professionnelle - 14 pièces Inox :

Mallette de coutellerie et ustensiles pour la boulangerie, avec plateau amovible qui peut se nettoyer au lave-vaisselle (à l'exception du ressort de maintien des lames).

Dimensions de la mallette : 460 x 210 x 90 mm

#### Contenu de la mallette boulanger :

- Mallette mini-case
- Mousse petit modèle
- Plateau petit modèle inférieur
- Ressort PM 24 Spires
- Brosse à farine soie mélangée - bois verni
- Minuteur électronique 100 min
- Thermolab électronique -50°/200°C
- Rouleau hêtre
- Pinceau soie naturelle 30 manche plastique
- Ciseaux lames pointues 17 cm tout Inox (Type coiffeur)
- Grignette bleue kit 25 lames
- Coupe pâte carré rigide Inox
- Couteau cuisine 23 cm manche surmoulé noir Fischer Bargoin
- Couteau office 10 cm manche surmoulé noir Fischer Bargoin
- Spatule 20 ABS manche surmoulé noir Fischer Bargoin
- Spatule polyéthylène 30
- Maryse cuillère Exoglass 25
- Corne petit modèle polyéthylène Eurolam



## ◆ CAP PÂTISSIER

### Mallette Pâtisserie Professionnelle - 21 pièces Inox :

Mallette de coutellerie et ustensiles pour la pâtisserie, avec plateau amovible qui peut se nettoyer au lave-vaisselle (à l'exception du ressort de maintien des lames).

Dimensions de la mallette : 470 x 348 x 168 mm

#### Contenu de la mallette pâtissier :

- Mallette maxi-large avec plateaux, ressort et mousse
- Cadenas à clé 30
- Thermolab électronique -50°/200°C
- Rouleau hêtre
- Pinceau soie naturelle 30 manche plastique
- Bague à chocolat manche plastique 15
- Fourchette à tremper 3 dents
- Fouet Inox 25 étanche
- Poche jetable (50)
- Douille Inox U12
- Douille Inox U2
- Douille Inox C12
- Douille Inox C2
- Ciseaux lames pointues 17 cm tout Inox (Type coiffeur)
- Coupe pâte carré rigide Inox
- Couteau éminceur 25 cm manche surmoulé noir Fischer Bargoin
- Couteau office 10 cm manche surmoulé noir Fischer Bargoin
- Couteau entremet 25 cm manche surmoulé noir Fischer Bargoin
- Spatule 25 ABS manche surmoulé noir Fischer Bargoin
- Spatule polyéthylène 30
- Maryse manche Exoglass 25
- Corne petit modèle polyéthylène Eurolam



## **BON DE COMMANDE – MALLETTE PROFESSIONNELLE**

À nous retourner avec le dossier d'inscription accompagné de votre chèque à l'ordre de « MFR La Grange Colombe ».

**NOM ET PRÉNOM de l'apprenant :** ..... **Classe :** .....

**CAP BOULANGER** ..... 110€ TTC\*

*Mallette apprenti boulanger – 14 pièces Inox*

**CAP PÂTISSIER** ..... 143€ TTC\*

*Mallette apprenti pâtissier – 21 pièces Inox*

\* Le coût de la mallette professionnelle peut évoluer sous réserve de modification de son contenu.

**Signature du représentant légal  
précédée de la mention « Bon pour accord » :**