



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN

1) OUTILLAGE COLLECTIF

- Balances : pour pesages de 1 a 20 kg et petites balances individuelles pesage maxi 1 à 2 kg
- Bannetons rond
- Batteurs (cuve de 10 et 20 litres)
- Casseroles
- Chambre de fermentation
- Étuve et/ou armoire de pousse
- Four (3 m2 par candidat)
- Laminoir
- Matériel de froid négatif et positif
- Moules à pâte brioche
- Pétrins (capacités minimum de 5 litres de coulage)
- Réchaud
- Refroidisseur d'eau
- Réfrigérateur
- Tour individuel

OUTILLAGE A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE		
	ÉPREUVE : E1		DURÉE : 09H00
	SESSION 2013	CODE :	Page 1/1