



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

## 2) OUTILLAGE INDIVIDUEL

- Bacs de différentes dimensions
- Balance au gramme
- Bassine en inox (3)
- Brosse à farine
- Corne
- Couches ou toiles de lin
- Coupe pâte
- Couteau d'office
- Couteau de tour
- Culs de poule
- Fouet
- Grille inox
- Paire de ciseaux
- Pinceau
- Plan de travail
- Plaques boulangères 6 alvéoles
- Plaques pâtissières 60 x 40
- Poches jetables
- Rouleau (gros et petits)
- Verre doseur

**OUTILLAGE A  
FOURNIR PAR LE  
CENTRE  
D'EXAMEN**

**EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

**ÉPREUVE : E1**

**DURÉE : 09H00**

**SESSION 2013**

**CODE :**

**Page 1/1**