



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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.

MATERIEL A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

DOCUMENTS AUTORISES (1)

Tenue complète du Charcutier Traiteur :

- ◆ Pantalon
- ◆ Veste blanche
- ◆ Tablier
- ◆ Calot ou toque
- ◆ Chaussures de sécurité
- ◆ Torchon

Malette du Charcutier Traiteur :

- ◆ Couteau à désosser
- ◆ Couteau à trancher
- ◆ Couteau d'office
- ◆ Econome
- ◆ Fourchette chef (diapason)
- ◆ Corne
- ◆ Spatule (polycarbonate et inox)
- ◆ Douilles unies et à canneler
- ◆ Fouet
- ◆ Sonde
- ◆ Aiguille à brider
- ◆ Maryse
- ◆ Louche
- ◆ Canneleur

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