

Équipement pour la pratique professionnelle de PÂTISSERIE

Cycle de formation 2022-2023

Les apprentis inscrits en première année doivent s'équiper en vue des séances de pratique professionnelles mises en place par l'UFA. Deux types d'équipements sont nécessaires :

- une tenue professionnelle ;
- une mallette d'outils professionnels.

Pour la tenue, le professeur de pratique professionnelle de pâtisserie de l'UFA, préconise :

- un tee-shirt blanc ;
- un pantalon motif pied-de-poule ;
- des chaussures de sécurité homologuées blanches ;
- une veste blanche ;
- un tablier blanc ;
- une boîte de charlottes.

Pour les outils, une mallette professionnelle comportant un équipement minimum, soit :

- | | |
|--|---|
| ▪ 1 boîte d'ébauchoirs (12 pièces) ; | ▪ 1 lot poche jetables 40 cm ; |
| ▪ 1 cadenas pour mallette ; | ▪ 1 maryse cuillère PM 25 cm ; |
| ▪ 1 corne ; | ▪ 1 minuteur sonde 0-300° ; |
| ▪ 1 corne à bûche (peigne) ; | ▪ 1 paire de ciseaux non crantés inox ; |
| ▪ 1 coupe pâte carré tout inox ; | ▪ 1 palette coudée 27 cm inox ; |
| ▪ 1 couteau à génoise cranté plate semelle 26 cm (couteau scie) ; | ▪ 1 palette inox 12 cm plate ; |
| ▪ 1 couteau d'office 10 cm ; | ▪ 1 palette inox 27 cm plate ; |
| ▪ 9 découpoirs cannelés ; | ▪ 1 pince pâte (tarte) ; |
| ▪ 9 découpoirs unis ; | ▪ 1 pinceau 30 mm manche plastique ; |
| ▪ 1 douille inox à bûche ; | ▪ 3 pinceaux aquarelle (fin, moyen et gros) ; |
| ▪ 1 douille inox Saint-Honoré ; | ▪ 1 rouleau à pâtisserie 50 x 50 cm ; |
| ▪ 1 boîte de douilles unies contenant au moins les Ø 6, 10, 14 et 16 ; | ▪ 1 roulette à pâte cannelé ; |
| ▪ 1 boîte de douilles inox cannelées contenant au moins 4 douilles :
1 à 10 dents Ø 16 ; 2 à 7 dents Ø 12 et Ø 10 ; 1 à 4 dents Ø 5 ; | ▪ 2 silpat 40 cm x 30 cm ; |
| ▪ 1 éminceur idéal 25 cm ; | ▪ 1 spatule mélaminé 35 cm ; |
| ▪ 1 éplucheur 2 tranchants ; | ▪ 1 spatule mélaminé 30 cm ; |
| ▪ 1 fouet inox 30 cm ; | ▪ 1 triangle inox 15 cm manche surmoulé. |

Conseillé :

- 1 balance plate portable ;
- 1 mixer plongeant, petit modèle.

Le professeur demande, en outre, que soient prévus dans la mallette :

- 1 cuillère à soupe ;
- 1 cuillère à café ;
- 1 fourchette ;
- 1 bloc note au format A4 ;
- 1 crayon à papier HB et une gomme ;
- 1 porte-vue de 40 à 50 pochettes de couleur verte ;
- 1 règle plate de 30 cm ;
- 1 stylo.

Ces équipements sont disponibles auprès de l'un des fournisseurs ci-dessous :

Tenue professionnelle

EQUIP'PRO

15 rue André KIENER
68000 COLMAR
03 89 41 34 21

GILBERT PRODUCTION

43 rue de Dunkerque
68200 MULHOUSE
03 89 53 07 08

PARIS CHIC

110 rue de la REPUBLIQUE
68500 GUEBWILLER
03 89 76 94 10

PRIMEVERE

2 rue Georges ZINK
68210 HAGENBACH
03 89 25 97 42

Outils professionnels

EQUIP'PRO

15 rue André KIENER
68000 COLMAR
03 89 41 34 21

JMC

Parc SECOIA
1 avenue de FRANCE
68310 WITTELSHEIM
03 89 43 02 69

PLAISIR DE TABLE - ECOTEL

1 rue Alcide de Gasperi
68390 SAUSHEIM
03 89 45 23 32

Si vous possédez déjà tout ou partie de cet équipement, il est conseillé d'en vérifier la conformité auprès de votre professeur de pratique professionnelle. En aucun cas, vous ne serez obligé d'effectuer un achat supplémentaire si votre tenue et votre matériel répondent aux normes en vigueur.

Bulletin à remettre au bureau de Vie scolaire

Une tenue propre et une mallette d'outils complète sont obligatoires pour participer à toute séance de pratique professionnelle.

En cas de matériel incomplet, après information auprès de son employeur, l'apprenti(e) retournera en entreprise.

Je soussigné, (Nom et Prénom)

représentant légal de (Nom et prénom de l'apprenti(e))

autorise ses déplacements entre le domicile et l'UFA avec sa mallette d'outils professionnels.

Signature de l'apprenti(e) majeur(e)
ou de son représentant légal

Visa du responsable en entreprise