

**Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant**  
**Épreuve E1 – Pratique professionnelle et dessin appliqué**  
**Épreuve E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)**

**OUTILLAGE CANDIDAT**  
**Fourni par le candidat (à joindre à la convocation)**

Pour la partie pratique :

Les équipements de protection individuelle réglementaires (tenue complète, chaussures...)

PANIER « matériels »	Quantité
<u>PETIT MATÉRIEL</u>	
mallette plastique	1
éminceur couteau de tour inox 20 cm	1
éminceur couteau de tour inox 30 cm	1
éplucheur économe inox manche plastique	1
couteau office 10 cm	1
triangle inox 10 cm	1
palette inox 17 cm	1
palette inox 23 cm	1
couteau-scie à génoise	1
coupe-pâte carré rigide, rond	1
spatule exoglass 22 cm	1
spatule exoglass 28 cm	1
fouet à sauce	1
maryse	1
thermomètre sonde électronique	1
double peigne à chocolat	1
douilles polycarbonate (boîte de 12)	1
pinceau 4 cm manche plastique	1
corne plastique	1
microplane	1

L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication) et une calculatrice.

Pour la partie dessin appliqué :

Crayons B, HB - Crayons et feutres de couleurs - Feutres fins et épais noir - Gomme...

Pour la partie écrite :

Le nécessaire pour composer (stylos, crayons, gomme, règle...) - Calculatrice

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2024	OUTILLAGE CANDIDAT
E1 – Pratique professionnelle et dessin appliqué E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)		Page 1/1