

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2021

MATÉRIEL A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

ÉPREUVE E1 Conception et organisation de prestations de restauration

- Calculatrice avec mode examen actif ou calculatrice sans mémoire « type collègue » autorisée.

ÉPREUVE E2 Préparations et productions de cuisine

- Calculatrice avec mode examen actif ou calculatrice sans mémoire « type collègue » autorisée.
- Tenue vestimentaire réglementaire complète
- Malette à couteaux complète
- Petits matériels (fouet, pinceau, etc...)
- Carnet personnel de techniques professionnelles : ce carnet, mis à jour par le candidat tout au long de sa formation (dès son entrée en formation de niveau 3), permet de compiler des informations nécessaires à son parcours de formation, telles que : fiches techniques travaillées en production, commentaires personnels concernant des techniques, des produits, observations liées à des gestes professionnels, des matériels, etc.

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE	Session 2021	Matériel candidat
E1- Conception et organisation des prestations de restauration E2 - Préparations et productions de cuisine		Page 1 / 1