



CAP Boulanger - Votre équipement professionnel

Petit matériel

- 1 couteau de tour inox (25 cm)
- 1 couteau-scie à génoise (28 cm)
- 1 couteau d'office 10 cm
- 1 spatule exoglass 30 cm
- 1 balayette pour aliments
- 1 rouleau de film plastique alimentaire
- 1 paire de ciseaux boulanger/pâtissier pointu
- 1 coupe pâte
- 1 thermomètre électronique
- 1 corne à ramasser rigide
- 1 corne souple
- 1 pinceau
- 1 rouleau à pâtisserie

Équipement conseillé

- Un robot batteur (crochet de pétrissage, feuille, fouet)
- Une balance électronique
- 1 à 2 moules à pain de mie
- 5 moules à brioche à tête de Ø 7,5 cm
- 1 moule à brioche parisienne de Ø 14 cm
- 1 moule à brioche Nanterre (moules à cake de 20 cm)
- 4 à 6 plaques de cuisson adaptées au four domestique (généralement 30x40)
- 6 à 8 couches en lin 33x56 (à fabriquer si-même. NB : Le lin rétrécit au lavage)
- 1 ou 2 bacs en plastique avec des rebords (30x40 au maximum)
- 2 ou 3 culs de poule ou saladiers

Tenue professionnelle

Elle est obligatoire pour suivre les stages et pour passer le CAP

- 1 veste professionnelle
- 1 pantalon professionnel
- 1 paire de chaussures de sécurité antidérapantes
- 1 tablier
- 1 toque, calot ou charlotte
- 1 torchon