CAP Cuisine - Votre équipement professionnel

Les couteaux et le petit matériel

- 1 grand couteau de chef (25 à 30 cm)
- 1 épluche économe inox
- 1 couteau d'office 10 cm
- 1 couteau filet de sole (17 à 20 cm)
- 1 couteau à désosser
- 1 couteau-scie à génoise
- 1 fusil pour aiguiser les couteaux
- 1 cuillère spatule (cuillère en bois)
- 1 spatule non coudée
- 1 fouet inox
- 1 maryse
- 1 écumoire
- 1 pochon
- 1 thermomètre filaire cuisson (- 50°C +300°C)
- 1 jeu de douilles unies
- Des poches à douilles jetables
- 1 chinois étamine
- 1 balance
- 1 pinceau
- 2 cornes plastique
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 paire de ciseaux à poisson
- 2 culs de poule
- 1 ou 2 pipettes à sauce

Batterie, moules et plaques

- 3 Russes (casseroles) - 3 tailles
- 1 sauteuse ou un sautoir (poêle aux bords hauts)
- 1 poêle
- 1 cocotte
- 1 cercle à entremets de Ø 18 cm et 4,5 cm de haut
- 1 plat à gratin
- 2 plaques de cuisson
- 1 ou 2 plaques à débarrasser
- 8 cercles à entremets de Ø 8 cm et 4,5 cm de haut
- 1 moule à manqué de 22 cm
- 1 cercle à tarte de Ø 22 cm et 2 cm de haut

Petit matériel électrique

- Un mixeur plongeant
- Un robot coupe (robot de cuisine)
- Un robot batteur (robot pâtissier)

Dressage

- Une assiette de présentation plate unie
- Une assiette de présentation creuse unie
- Un plat de présentation long (torpilleur)
- Papier dentelle pour le dressage

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
- 2 torchons

CAP Cuisine - Votre équipement professionnel

Matériel pas indispensable pour la formation mais très utile

- Une friteuse
- Une mandoline
- Un couteau canneleur
- Un couteau à tourner
- Une cuillère à lever (parisienne)
- Un pinceau
- Une pince de dressage coudée
- Un jeu d'emporte-pièces
- Une pince à désarêter
- Une pince à tarte
- Une aiguille à brider
- Une râpe microplane
- 8 cercles à tartelettes de 8 cm de diamètre
- Une fourchette «chef de cuisine»