

CAP Pâtissier - Votre équipement professionnel

Petit matériel

- 1 couteau de tour inox
- 1 épluche économe inox
- 1 couteau d'office 10 cm
- 1 triangle inox 10 cm environ
- 1 palette inox 18 cm
- 1 palette inox 23 cm
- 1 couteau-scie à génoise
- 1 spatule exoglass 30 cm
- 1 spatule coudée inox 25 cm
- 1 fouet inox
- 1 maryse
- 1 râpe à zeste type microplane
- 1 coupe pâte
- 1 thermomètre électronique
- 1 jeu de douilles unies (6-8-10-14)
- 1 jeu de douilles cannelées (5-6-8-10-12-16)
- 1 douille St Honoré (13)
- Des poches à douilles jetables
- 1 pinceau
- 2 cornes plastique
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 paire de ciseaux
- 1 pince à tarte

Équipement de cuisine conseillé

- Un robot batteur
- Une balance électronique
- 1 cercle à tarte de Ø 22 cm et 2 cm de haut
- 1 cercle à entremets de Ø 18 cm et 4,5 cm de haut
- 1 cadre à entremets 25x25 cm et 3 à 3,5 cm d'épaisseur
- 1 moule à manqué de Ø 22 cm
- 5 moules à brioche à tête de Ø 7,5 cm
- 1 moule à brioche parisienne de Ø 14 cm
- 8 moules à baba de Ø 4 cm et 6 cm de haut
- 8 moules à savarin de Ø 8 cm et 1,8 cm de haut ou 1 grand moule à savarin
- 1 moules à cake de 20 cm
- 1 moule pour financiers
- 1 moule pour madeleines
- 8 cercles à tarte de Ø 8 cm
- 8 cercles à entremets de Ø 8 cm

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

Matériel demandé sur la convocation à l'examen mais pas indispensable pour la formation

- 1 malette fermée
- 1 palette coudée 9 cm environ
- 1 spatule exoglass 22 cm environ
- Emporte-pièces ou moules pour petits décors
- Pochoirs ou gabarits