

Checklist CAP Pâtissier - Tenue & matériel

À imprimer et cocher avant le jour J. Rappel : aucune personnalisation visible (examen anonyme).

La tenue réglementaire

- ☐ 2 vestes blanches (coton, manches longues)
- ☐ 2 pantalons pied-de-poule
- ☐ 2 tabliers à bavette
- ☐ Calot / toque / charlotte (+ filet si cheveux longs)
- ☐ Chaussures de sécurité (fermées, antidérapantes, à coque)
- ☐ 2 torchons propres

Hygiène corporelle

- ☐ Aucun bijou (bague, montre, bracelet, piercings retirés)
- ☐ Ongles courts, sans vernis
- ☐ Pas de maquillage
- ☐ Cheveux entièrement couverts

La mallette (jour de l'examen)

- ☐ Calculatrice
- ☐ Cuillères (petites et grandes)
- ☐ Petits bols / barquettes pour peser
- ☐ Marqueur + étiquettes autocollantes
- ☐ Minuteurs (au moins 2)
- ☐ Cornes (au moins 2)
- ☐ Rouleau à pâtisserie
- ☐ Fouets (2 à 3 tailles)
- ☐ Maryses (2 à 3)
- ☐ Spatules exoglass (2 à 3)
- ☐ Grande palette droite + petite palette coudée
- ☐ Douilles unies : 8, 10, 12 mm
- ☐ Douilles cannelées : PF 14/16, C7/D8
- ☐ Couteaux : office, tour, génoise
- ☐ Économe
- ☐ Thermomètre sonde/verre (jusqu'à 200°C) + thermomètre laser
- ☐ Triangle inox (10-12 cm)
- ☐ Cercles à tartelettes/entremets, moules à brioches
- ☐ Pinceau, pince à chiqueter, ciseaux
- ☐ Règle 40-50 cm, zesteur / râpe fine
- ☐ Lingettes désinfectantes
- ☐ Gants jetables (contact alimentaire)
- ☐ Carnet de recettes (ingrédients + quantités seulement)

Le gros matériel (four, batteur, plaques) est fourni le jour de l'examen. Brigade Sucrée - brigadesucree.app