

LISTE DE FOURNITURES

CAP CUISINE 2^{ème} année

1 - Tenue et /ou matériels professionnels :

Pour chaque séance de travaux pratiques, les **vêtements** doivent être **propres** et **repassés**.

Pour des raisons de sécurité, aucun apprenant ne sera accepté en travaux pratiques sans ses vêtements professionnels, sa mallette et ses chaussures de sécurité.

2- Matériels d'enseignements :

➤ Matières générales :

- Matériel usuel (1 grand classeur, pochettes plastifiées perforées, intercalaires, stylos (bleu, noir, rouge, vert), gomme, surligneurs, copies simples...)
- 1 porte vue (120 vues)
- 1 règle, 1 compas, 1 équerre, 1 rapporteur...
- 1 calculatrice Casio « collègue » FX 92
(obligatoire lors de chaque cours)



➤ Arts appliqués :

- 1 crayon de papier
- 1 gomme blanche
- 1 taille crayon, 1 bâton de colle
- 1 règle de 30 centimètres
- 1 feutre noir (0,8 ou 10)
- 1 paire de ciseaux
- Crayons de couleur pointes tendres

➤ Sport :

- 1 survêtement ou 1 short
- 1 paire de baskets
- Prévoir des affaires de douche et du déodorant

Précision :

le petit matériel sera à renouveler par vos soins au fur et à mesure de l'utilisation.

ALMEA FORMATIONS INTERPRO 52

1, rue Albert Camus - BP 2100
52904 Chaumont Cedex

☎ 03 25 35 09 09 📠 03 25 35 09 19

✉ contact@almea-formations-52.fr

🌐 www.almea-formations-52.fr

📄 N° SIRET 509 232 831 00040



Les formations bénéficient du soutien financier du FSE, de l'IEJ, de l'Etat et de la Région Grand Est

