



## **CAP CHOCOLATIER CONFISEUR**

### **MATÉRIEL À APPORTER PAR LE CANDIDAT**

Épreuve : **EP2**

- tenue professionnelle complète ;
- malette de matériels individuelle (couteaux, spatules, corne, maryses, fourchettes à tremper, louche etc.) ;
- carnet personnel de recettes (sans la progression) ;
- stylos, crayons de papier et de couleur pour la réalisation du dessin de la pièce commerciale ;
- gabarits, moules spécifiques pour la réalisation de la pièce commerciale ;
- règles d'épaisseurs spécifiques autres que règles à fondant ;
- le candidat doit apporter les ingrédients spécifiques aux besoins de sa réalisation personnelle.