

OUTILLAGE À PRÉVOIR PAR CHAQUE CANDIDAT (commun à tous les sujets)

- 1 rouleau
- 2 coupes pâte (1 arrondi, 1 angle droit)
- 1 couteau de tour
- 1 lame à scarifier
- 1 pinceau
- 1 thermomètre à pâte
- 1 paire de ciseaux
- 1 couteau d'office
- 1 corne
- 1 brosse
- 1 nécessaire à écrire
- 1 calculatrice
- La tenue professionnelle propre du boulanger (sans signe distinctif)
(calot, veste, pantalon, tablier, chaussures de sécurité)

Sont interdits :

- Les téléphones portables
- Les calculatrices programmables

SESSION 2012	CODE : 500 22132	Page : 1 / 1
EXAMEN : CAP		Durée : 7 heures
SPECIALITE : BOULANGER		Coefficient : 12
INTITULE DE L'EPREUVE : EP2 - PRODUCTION		