

TOUT CE MATERIEL EST OBLIGATOIRE dès le 1^{ER} COURS et à chaque cours / TP en atelier.

• **TENUE POUR LES TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE AINSI QUE LES STAGES :**



1 pantalon et veste manches longues, blancs de cuisine + + 1 paire chaussures de cuisine
1 tablier blanc, blanches de sécurité.

Vous pouvez si vous le souhaitez, acheter votre tenue à :

- **L'Habit Pro 14 boulevard de Libération 13001 MARSEILLE,**
- **Manelli : <https://www.manelli.fr/> entreprise basée sur NICE,**
- **A la Cigale 8 rue Rouvière 13001 MARSEILLE.**

• **FOURNITURES INDISPENSABLES POUR LES TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE:**

1 paire de ciseaux de cuisine, 	 2 torchons à vaisselle marqués au nom de l'apprenant,	 2 poignées de cuisine (maniques) ou 1 paire de gants pour four,	 1 stylo marqueur ,
1 balance ménagère électronique (1^{er} prix), 	 1 rouleau de papier absorbant pour chaque TP,	 Calculatrice type « collègue »,	Tout matériel utile pour votre apprentissage et votre organisation, type classeur, fiches bristol, cahier pour les techniques etc...

-
- **ALIMENTATION-NUTRITION / ECO-GESTION:** Calculatrice type « collègue ».