

LISTE DE FOURNITURES

CERTIFICATION DE SPECIALISATION DESSERT EN RESTAURANT

- 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 :

➤ Arts appliqués :

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

➤ 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 calculatrice Casio « collège » FX 92 **(obligatoire lors de chaque cours)**



Précision :

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

ALMEA FORMATIONS INTERPRO HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus – BP52100 - 52904 Chaumont Cedex

☎ 03 25 35 09 09 - ✉ contact@almea-formations-52.fr - 🌐 www.almea-formations.fr

N° SIRET 509 232 831 00040



■ **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**
La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATIONS
ACTIONS DE FORMATIONS EN APPRENTISSAGE