

Madame, Monsieur,

Vous suivrez à la rentrée une formation en CAP Boucher en 1 an à la CMA Formation Versailles.

Pour votre formation, le détail de votre équipement et des fournitures est listé ci-après. Il est obligatoire au bon déroulement de votre formation. Il vous est donc demandé d'acquérir ce matériel dès la rentrée.

L'Opérateur de Compétences (OPCO) auquel vous êtes rattaché par le biais de votre contrat d'apprentissage, prend en charge votre 1er matériel professionnel, dans la limite d'un plafond de 500€ (aide uniquement valable pour les apprentis en 1ère année de formation). Les photocopies des factures de matériel professionnel (au nom de l'apprenti) ainsi qu'un RIB au nom de l'apprenti seront à donner au CFA à la rentrée scolaire.

Matériel commun à toutes la matières

- 1 grand classeur format 21 x 29,7
- Des feuilles simples perforées grands carreaux format 21 x 29,7
- Des copies doubles perforées grands carreaux format 21 x 29,7
- Des pochettes plastiques perforées format 21 x 29,7
- Un protège cahier transparent format 21 x 29,7
- Une trousse complète (crayon à papier, gomme, stylos de 4 couleurs, surligneurs, colle, ciseaux, correcteur)
- Une clé USB (minimum 32 go)

Enseignement professionnel :

- Porte vue (80 ou 100 pages)
- Stabilo jaune

Manuels scolaires :

Technologie	CAP boucher livre de techno Rhezrani, M. THEBOOKEDITION, 2017 ISBN 978-2746661837
Sciences appliquées	Sciences appliquées CAP cuisine, commercialisation et services Foucher, 2023 ISBN 978-2-216-16856-9

Tenue professionnelle

Pour la tenue professionnelle, nous vous proposons 2 fournisseurs différents.
Les vêtements de travail doivent toujours être propres et repassés. Ils seront brodés au nom de l'apprenti.

ALPAC

126,06€

Bon de commande en annexe

NH&R

121€

Bon de commande en annexe

Matériel professionnel

Pour le matériel professionnel, nous vous proposons 2 fournisseurs différents.
La mallette et l'outillage seront gravés à vos nom et prénom.

EUROLAM

103€

[Achat en ligne](#)

n° : CA25001051

NH&R

150€

Bon de commande en annexe

**Tenue professionnelle
CAP Boucher
Devis Alpac**

ALPAC

21 avenue Pierre Curie
78210 Saint Cyr l'école
01.30.83.26.92

Tenue BOUCHER Homme ou femme 2025

126.06 TTC

**Essayage optimal
dans notre magasin**

**tenue emportée le jour
même
payement carte bleue ou cheque**

**Du lundi au vendredi :
Horaires de 9h00-12h15
et
14h00-18h00
le samedi : Horaires
de 9h30-17h00**



TABLEAU DE TAILLES HAUT HOMME

PAR TRANSPORTEUR +12 TTC

**Echange impossible sur les
vêtements brodés ou écussonnés
payement courrier par cheque
ou par mail virement
vetements@alpac-atf.fr**

**IBAN : FR76 1470 7501 8070 2110 5430 676
Adresse SWIFT (BIC) : CCBPFRPPMTZ**

**RENSEIGNEMENTS SUR LES
TAILLES NOUS CONTACTER**

**TAILLE HAUT :
TAILLE BAS :
CHAUSSURES :**

TAILLE :	T00	T0	T1	T2	T3	T4	T5	T6
Tour de poitrine en cm :	82-90	90-98	98-106	106-114	114-122	122-130	130-138	138-146

TABLEAU DE TAILLES HAUT FEMME

TAILLE :	T.00	T.0	T.1	T.2	T.3	T.4	T.5
Tour de poitrine en cm :	74-78	78-86	86-94	94-102	102-110	110-123	123-135

TABLEAU DE TAILLES PANTALONS

TAILLE pantalon	34	36	38	40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	66	68
tour de taille	68	72	76	80	84	88	92	96	100	104	108	112	116	120	124	128	132	136

**1 blouse blanche + 1 broderie et logo cfa, 3 tabliers de boucher, 1 paire de chaussures de sécurité cuisine
blanc, 1 casquette noir .EN OPTION 1 chemise ml blanche, 1 pantalon noir**

Téléphone impératif :

Prénom :

Nom :

Adresse :

Code Postale :

Ville :



TENUE DE T.P.

2025/2026

BOUCHERIE

nh&r



Information élève

76 rue Jules Guesde
92300 Levallois-Perret
Téléphone : 06 24 72 25 01
Ouvert du : lundi au vendredi de 8h à 19h
et du samedi de 9h à 13h

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Téléphone :

Adresse mail :



Pour raisons de sécurité et de gestion,
veuillez venir avec:

1 accompagnateur maximum par élève

FORMATION : BOUCHERIE

Référence	Désignation	Quantite	Prix unitaire	Total TTC
sn ck ml	OPTION : VESTE DE BOUCHERIE BLANCHE ML 65/35 195 grs	1		30,00 €
sn alex	OPTION : Pantalon de cuisine noire poly/coton 195 grs	1		25,00 €
did	Mocassin noire avec embout de sécurité	1		36,00 €
tab valet blanc	Tablier Blanche avec valet 100% coton canvas 260 grs	1		8,00 €
ca	Casquette NOIRE	1		10,00 €
tc	Tour de cou	1		4,00 €
brod	option broderie par pièce	1		8,00 €

MONTANT TOTAL TTC

121,00 €

Règlement par :

☐

Carte Bancaire

☐

Espèces

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES REGLEMENTS PAR CHEQUES

NH&R - Siège social au 76 rue Jules Guesde - 92300 Levallois-Perret - Tel + 33 6 24 72 25 01

ANNÉE SCOLAIRE
2025-2026

EUROLAM
MATÉRIEL DE CUISINE PROFESSIONNEL
POUR LA FORMATION

NUMÉRO :
CA25001051

CFA VERSAILLES

CAP BOUCHER

COMPOSITION DE VOTRE ENSEMBLE

(conforme à la demande de l'établissement)

103€
TTC

HORS FRAIS DE PORT

1 MALLETTE MINI-CASE

1 BOUCHER 28 cm CARIBOU*

1 SAIGNER 14 cm CARIBOU*

1 COUTEAU DE FINITION LAME SOUPLE 20 cm CARIBOU*

1 OFFICE 8 CM SURMOULE CREATIVE CHEF*

1 FUSIL PRO MECHE RONDE 30 cm

1 COUPE PÂTE INOX DROIT RIGIDE

1 CORNE GM

1 CADENAS A CLES 3 cm

Les outils avec la mention* seront gravés et une plaque sera apposée sur la mallette.

COMMANDER EN LIGNE
À PARTIR DU 1ER JUIN

1



NOTRE SITE

DIRIGEZ-VOUS SUR NOTRE SITE

WWW.EUROLAM-THIERS.COM

2



ESPACE ÉTUDIANT

ASSUREZ-VOUS D'ÊTRE SUR L'ESPACE
RÉSERVÉ AUX APPRENANTS

SINON, CLIQUEZ SUR LE BOUTON
SITUÉ EN HAUT À GAUCHE



Mon équipement de formation

3



NUMÉRO

REPORTEZ LE **NUMÉRO** DANS
LA BARRE DE RECHERCHE

4



COMMANDE

SUIVRE LES ÉTAPES DU
PROCESSUS DE COMMANDE

5



LIVRAISON

LA LIVRAISON SE FERA SOIT À VOTRE
DOMICILE OU DANS UN POINT RETRAIT.
LE DÉLAI D'EXPÉDITION PREND
GÉNÉRALEMENT 2 À 3 SEMAINES.

LES + d'EUROLAM

+40 000
Mallettes

vendues chaque année

+450

Établissements

nous font confiance

+200

Fournisseurs

reconnus

UNE SURPRISE
À DÉCOUVRIR DANS
VOTRE ENSEMBLE

*Promotion valable une fois,
à partir de 60€ d'achat, hors
frais de port, promotions et
produits non concernés sur
le site eurolam-thiers.com

20€*
OFFERTS

sur votre
prochaine
commande

Versailles
Devis Ref: 1010/01 - Rentrée 2025

Pour réserver et acheter votre mallette:
En ligne sur: www.nhreurope.com
Par mail: joachim@gmail.com

nh&r

Quantités limitées
Pour réserver votre mallette **Appelez:**
de 09h à 19h le 06.24.72.25.01

CAP Boucherie

Mallette prestige + ensemble : **150€ TTC**

Tarifs établis le 16/06/2025 avec une TVA à 20% sur le matériel

Corne boucher

Fusil meche ronde 30 cm

Coupe pate droite rigide

Couteau de Boucher 28 cm

Couteau à dénervier 20 cm

Couteau à saigner 14 cm

Couteau d'office 8 cm

Cadenas à code

Mallette prestige

Bandoulière

2 plaques de rangements

Pochette à l'exterieur

Fermeture à cadenas



nh&r - 76, rue Jules Guesde 92300 Levallois-Perret / Tel: 09 83 45 74 90 - 06 24 72 25 01

Ouvert du **lundi** au **vendredi** de 9h à 19h et le **samedi** de 10h à 17h

Conditions commerciales

12 mois de Garantie

Magasin à 30 minutes du CFA – Metro Anatole France - Ligne 3 - RER Clichy-Levallois

Mallette Prestige évolutif pour futures Mentions Complémentaires

Service d'affutage permanent durant toute l'année

Comment commander ?

www.nhreurope.com

www.nhrfrance.fr

joachim.nhr@gmail.com

Téléphone : 09 83 45 74 90 – 06 24 72 25 01

Boutique de 9h à 19h sans interruption du lundi au vendredi

samedi de 9h à 15h et dimanche sur rdv



nhr - 76, rue Jules Guesde 92300 Levallois-Perret / Tel: 09 83 45 74 90 - 06 24 72 25 01

Ouvert du **lundi** au **vendredi** de 8h à 19h et le **samedi** de 9h à 14h



Option :

Feuille dos droit 25 cm Fischer	1	90€ TTC
---------------------------------	---	---------



bon de commande

CFA VERSAILLES

Mallette **CAP BOUCHERIE** - 150 € TTC
Couteaux **nh&r**

option: frais de livraison au domicile 20€ TTC

Adresse de facturation d'élève:

Nom :

Prénom :

Adresse:

CP :

Ville :

Tél.:

Portable:

Mail :

Règlement :

- ☐ Virement : (IBAN) FR76 3000 3038 7000 0202 9355 626 (BIC): SOGEFRPP
☐ Espèces
☐ CB

À renvoyer à :

nh&r

76, rue jules guesde - 92300 Levallois-Perret

tél.: 06 24 72 25 01 - 09 83 45 74 90

www.nhrfrance.fr - joachim.nhr@gmail.com

À nous retourner dès votre inscription



OBS: