

Madame, Monsieur,

Vous suivrez à la rentrée une formation en CAP Boulanger 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 :

- 1 marqueur NOIR
- 1 paquet de 5 lames de rasoir à pain
- 1 mètre ruban de bricolage (min. 2 mètres)

## Sciences

- Calculatrice type collège

## 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.

**NH&R**  
**121€**

Bon de commande en annexe

**ALPAC**  
**104,59€**

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**

**173€**

[Achat en ligne](#)

n° : CA25002558

**NH&R**

**190€**

Bon de commande en annexe

# ALPAC

21 avenue Pierre Curie  
78210 Saint Cyr l'école  
01.30.83.26.92

## Tenue Boulangerie Homme ou femme 2025

Essayage optimal  
dans notre magasin

**tenue emportée le jour  
même**

paiement 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

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 veste de cuisine MC liseré noir + 1 broderies Prénom Nom + logo cfa ,1 pantalon de cuisine gris,  
1 Beret blanc, 1 tablier chef blanc  
1 paire de chaussures de sécurité cuisine blanc

**Téléphone impératif :**

**Prénom :**

**Adresse :**

**Nom :**

**Code Postale :**

**Ville :**

**TENUE DE T.P.**

2025/2026  
**BOULANGERIE**

**nh&r**

Information élève

76 rue Jules Guesde

Nom :

92300 Levallois-Perret

Prénom :

Téléphone : 06 24 72 25 01

Ouvert du : lundi au vendredi de 8h à 19h  
et du samedi de 9h à 13h

Adresse :

Code Postal :



Ville :

Pour raisons de sécurité et de gestion,

Téléphone :

veuillez venir avec:1 accompagnateur maximum par élève

Adresse mail :

**FORMATION : BOULANGERIE MIXTE**

Référence	Désignation	Quantite	Prix unitaire	Total TTC
sn ck ml	VESTE DE BOULANGERIE BLANCHE ML 65/35 195 grs	1	30,00 €	
sn alex	Pantalon de cuisine blanc poly/coton 195 grs	1	25,00 €	
did	Mocassin blanc avec embout de sécurité	1	36,00 €	
tab valet blancc	Tablier Blanche avec valet 100% coton canvas 260 grs	1	8,00 €	
ca	Casquette BLANCHE	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

ANNÉE SCOLAIRE  
2025-2026

EUROLAM  
MATERIEL DE CUISINE PROFESSIONNEL  
POUR LA FORMATION

NUMÉRO :  
**CA25002558**

**CFA VERSAILLES**

**CAP BOULANGER**

**COMPOSITION DE VOTRE ENSEMBLE**

(conforme à la demande de l'établissement)

**173€  
TTC**

HORS FRAIS DE PORT

**1**



**NOTRE SITE**

DIRIGEZ VOUS SUR NOTRE SITE

[WWW.EUROLAM-THIERS.COM](http://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: 1010/02 - 2025

**nh&r**

Quantités limitées  
Pour reserver votre mallette **Appelez:**  
de 15h à 18h le 06.24.72.25.01

**BOULANGERIE**

**Mallette prestige + ensemble : 190€ TTC**

Pour reserver et acheter votre mallette:  
En ligne sur: [www.nhreurope.com](http://www.nhreurope.com)  
Par mail: joachim.nhr@gmail.com

Tarifs établis le 02/03/2025 avec une TVA à 20% sur le matériel et 5,5% pour les livres

<b>Couteau de tour 25cm</b>	<b>Thermomètre -50°/+200°</b>	<b>Coupe-pâte ron</b>	<b>Mallette prestige</b>
<b>Couteau à pain 20cm</b>	<b>Brosse à farine</b>	<b>Pinceau 4cm</b>	<b>2 plaques de rangements</b>
<b>Couteau d'office 10cm</b>	<b>Corne 1/2 ronde souple</b>	<b>Règle inox 50 c</b>	<b>Pochette à l'exterieur</b>
<b>Ciseaux boulanger 2 bouts p</b>	<b>Corne plastique trapèze GM</b>	<b>Minuteurs ( 2 )</b>	<b>Bandoulière</b>
<b>Spatule inox coudée 25cm</b>	<b>Lame boulanger acier carbone</b>	<b>Fouet inox 30cr</b>	<b>Fermeture à cadenas</b>
<b>Spatule inox triangle 10cm</b>	<b>1 paquet de 10 lames</b>	<b>Rouleau hêtre</b>	<b>Cadenas à code</b>
<b>Tourillon 50 cm hêtre d.15 mm</b>			



### 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](http://www.nhreurope.com)

[www.nhrfrance.fr](http://www.nhrfrance.fr)

[joachim.nhr@gmail.com](mailto:joachim.nhr@gmail.com)

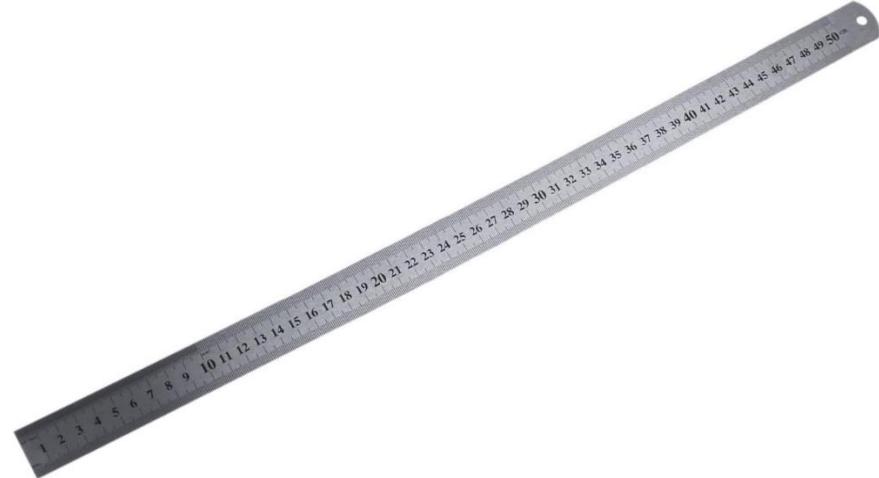
Téléphone : 09 83 45 74 90 – 06 24 72 25 01

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

samedi de 9h à 15h et dimanche sur rdv

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







# bon de commande

## CFA VERSAILLES

Mallette **BOULANGERIE - 190 € TTC**  
**2025**

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

**nh&r**

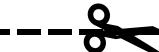
À renvoyer à :

76, rue jules guesde - 92300 Levallois-Perret

tél.: 06 24 72 25 01 - 09 83 45 74 90

[www.nhreurope.com](http://www.nhreurope.com) - [joachim.nhr@gmail.com](mailto:joachim.nhr@gmail.com)

**À nous retourner dès votre inscription**



**OPTION: DIVISEURS A PATES 5 ROULETTES 39€ TTC**  
( pas obligatoire )

