

Madame, Monsieur,

Vous suivrez à la rentrée une formation en CAP Cuisine en 2 ans 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 grand classeur format 21 x 29,7
- Des feuilles simples perforées grands carreaux format 21 x 29,7
- Des pochettes plastiques perforées format 21 x 29,7
- 4 Surligneurs De Couleurs Différentes
- 1 marqueur indélébile noir
- 1 mixeur plongeant

Mathématiques/Sciences

- Calculatrice type collège
- Rapporteur

PSE

- Porte vue / lutin (80 ou 100 pages)

EPS (uniquement pour la 2^{ème} année)

- Short ou survêtement
- Chaussures de sport

CAP CUISINE EN 2 ANS

Année scolaire 2025-2026

Manuels scolaires :

Gestion appliquée	Gestion appliquée - CAP Cuisine & CAP Commercialisation et Services en HCR Nathan, 2024 ISBN : 9782095035006
Sciences appliquées	Sciences appliquées CAP cuisine, commercialisation et services Foucher, 2023 ISBN 978-2-216-16856-9
Technologie	CAP Cuisine – Toutes les techniques et les recettes illustrées Delagrave, 2023 ISBN 978-2-206-10767-7
Français	Les Nouveaux Cahiers - FRANCAIS CAP Foucher, 2023 ISBN : 978-2-216-16848-4
Histoire géo – EMC	Les cahiers de l'apprenti Histoire Géographie EMC CAP et CFA (2024) Delagrave, 2024 ISBN 978-2-206-11358-6

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.

<u>ALPAC</u> 123,10€ Bon de commande en annexe	<u>NH&R</u> 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

<u>EUROLAM</u> 179€ Achat en ligne n° : CA25001593	<u>NH&R</u> 230€ Bon de commande en annexe
---	--

Les bons de commande sont en **Annexe**

Pour la tenue et le matériel professionnel, il vous appartient de bien lire les bons de commande pour comparer les avantages que propose chacun afin de faire votre choix : mode d'achat, mode de paiement, délai de livraison, ...

CAP CUISINE EN 2 ANS

Année scolaire 2025-2026

L'Opérateur de Compétences (OPCO) auquel tu es rattaché par le biais de ton contrat d'apprentissage, prend en charge ton 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

Fournisseur Agréé

 Collectivité - Administration

 Vêtements de travail

 Equipement, Protection et Sécurité

CHAMBRE DES METIERS

 SERVICE COMPTABILITE

 17 av du Général Mangin

 78008 VERSAILLES CEDEX

Devis N° S/YDEV00017808

Date : 17/04/2025

Date de validité : 17/05/2025

No Client : CFAVER

V/Réf. : CUISINE HOMME/FEMME 2025

Code	Description	Unité	Qté	PU HT	% Rem	PU Net HT	Montant HT
TENUE DE CUISINE FEMME/ HOMME 2025							
FEMME VESTE AJIK							
VESPBV16BPN3	VESTE CHEF PRESSION M.LONGUE BLANC LISERE ET COL NOIR	PCES	1	27,90	20,00	22,32	22,32
LOGTRI651D	LOGO TRIMAX 65 CM² 1 COULEUR (200 à 299)	PCES	1	1,38	20,00	1,10	1,10
SBRODERIE	BRODERIE 1 LIGNE PRENOM NOM	PCES	1	10,75	20,00	8,60	8,60
PANPIONO44	PANTALON DE CUISINE P/C PIO3 NOIR	PCES	1	19,53	20,00	15,62	15,62
CALATLABC	CALOT ATLANTA 100 % COTON	PCES	1,00	3,84	20,00	3,07	3,07
TABTCBC85	TABLIER CHEF BLANC LONG 85	PCES	1,00	6,56	20,00	5,25	5,25
TABTVBC105	TABLIER DE TRAVAIL BLANC REF 201 LONG 105	PCES	1	8,67	20,00	6,94	6,94
TOURNC	TOUR DE COU BLANC T. UNIQ	PCES	1	6,00	20,00	4,80	4,80
TORCHON	TORCHON 100% COTON 55X77 220G/ M2	PCES	2,00	1,85	20,00	1,48	2,96
CHAUW2019238	CHAUSSURES MOCASSIN BLANC REPLY S2	PCES	1,00	39,90	20,00	31,92	31,92

Taux	Base HT	Montant TVA
20,00	102,58	20,52

Ce devis est valable 30 jours à compter de la date d'édition. Nos prix s'entendent nets hors taxe. Prix sujet à variation en fonction de l'évolution du court des matières premières.

Minimum de commande de 30 €

Franco de port à partir de 300 €

Contact :

Conditions de paiement : Virement 30 jours NET

Total HT	102,58
Total HT Net	102,58
Total TVA	20,52
Total TTC	123,10 €
Acomptes	0,00
Net à payer	123,10 €

Banque : B.P.A.

IBAN : FR7614707501807021105430676

BIC : CCBPFRPPMTZ



TENUE DE T.P.

2025/2026

CUISINE

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 : CUISINE MIXTE

Référence	Désignation	Quantité	Prix unitaire	Total TTC
sn ck ml	VESTE DE CUISINE BLANCHE ML 65/35 195 grs	1		30,00 €
sn alex	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 Blanc 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

CFA VERSAILLES

CAP CUISINE

COMPOSITION DE VOTRE ENSEMBLE

(conforme à la demande de l'établissement)

179€
TTC

HORS FRAIS DE PORT

- 1 MALLETTE MAXI-LARGE
- 1 OFFICE 10 cm EXPERT*
- 1 EMINCEUR 25 cm EXPERT*
- 1 FILET DE SOLE 17 ABS RIVETS*
- 1 DESOSSER 13 cm ACCESS*
- 1 SPATULE INOX 25 cm*
- 1 ECUMOIRE INOX Ø 8 cm*
- 1 POCHON A JUS INOX Ø 6 cm*
- 1 CISEAUX GAINES CRANTES 21 cm*
- 1 FUSIL MECHE RONDE 25 cm
- 1 CUILLERE A POMME Ø 22 mm
- 1 CANNELEUR VERTICAL
- 1 AIGUILLE A BRIDER INOX 25 cm
- 1 DOUILLE COPOLYESTER CANNELEE Ø 7
- 1 DOUILLE COPOLYESTER CANNELEE Ø 14
- 1 DOUILLE COPOLYESTER UNIE Ø 13
- 1 DOUILLE COPOLYESTER UNIE Ø 7
- 1 SPATULE POLYETHYLENE 30
- 1 MARYSE MANCHE EXOGLASS 25
- 1 CORNE PM
- 2 CUILLERE TABLE ECO
- 1 PINCEAU 3 cm
- 1 PINCE A DESARETER
- 1 PINCE A PATE
- 1 PINCE JUMBO 23 cm INOX
- 1 MESURE INOX 25 cl
- 1 CADENAS A COMBINAISON 2 cm
- 1 PELE-TOMATE VERTICAL VICTORINOX MANCHE NOIR
- 1 FOUET INOX PRO 25CM
- 1 THERMOMETRE DIGITAL SONDE FILAIRE -25°/+250°C STIL
- 1 BALANCE TACTILE PLATEAU VERRE 1g/10kg
- 1 ROULEAU HETRE

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

LES + d'EUROLAM

+40 000
Mallettes

vendues chaque année

+450
Établissements

nous font confiance

+200
Fournisseurs

reconnus

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.

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: 1010/04 - 2025

nh&r

CAP CUISINE

Mallette prestige + ensemble : 230€ TTC

Tarifs établis le 11/06/2025 avec une TVA à 20% sur le matériel

Couteau Eminceur 25 cm	Ecumoire 8 cm	Pinceau m/plastique 30mm
Couteau filet sole 17 cm	Pochon-louche à jus 6 cm	Douilles cannelées B8-E8
Couteau d'office 10 cm	Moule à pommes 22mm	Douilles U7-U12
Couteau à desosser 10 cm	Canneleur	Corne ronde souple
Ciseaux	2 Cuillères de table inox	Rouleau à hêtre PM 40cm
Eplucheur	Pince à desarrêter	Mallette prestige
Fourchette diapason	Spatule exoglass 30 cm	Pochette à l'extérieur
Aiguille à brider 25 cm	Maryse 25 cm	Bandoulière
Fusil 25 cm mèche ronde	Fouet inox 30 cm	2 plaques de rangements
Spatule triangle inox	Balance digital 1gr/5Kgr	Fermeture à cadenas
Pince feuille de chêne inox 24cm	Thermomètre -30°/200°	Cadenas à code nh&r
	Pince à chiqueter inox	

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

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



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









bon de commande

CFA VERSAILLES

Mallette CAP CUISINE - 230 € 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

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: