

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<sup>ème</sup> année)

- Short ou survêtement
- Chaussures de sport

## Manuels scolaires :

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

**ALPAC**

**123,10€**

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**

**179€**

[Achat en ligne](#)

n° : CA25001593

**NH&R**

**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, ...



Chambres  
de Métiers  
et de l'  
Artisanat

CMA FORMATION

## 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

## Devis N° S/YDEV00017808

Date : 17/04/2025

Date de validité : 17/05/2025

No Client : CFAVER

V/Réf. : CUISINE HOMME/FEMME 2025

**CHAMBRE DES METIERS**  
**SERVICE COMPTABILITE**  
17 av du Général Mangin  
78008 VERSAILLES CEDEX

Code	Description	Unité	Qté	PU HT	% Rem	PU Net HT	Montant HT
	<b><u>TENUE DE CUISINE FEMME/HOMME 2025</u></b>						
	<b>FEMME VESTE AJIK</b>						
VESPBV16BPBN3	VESTE CHEF PRESSION M.LONGUE BLANC LISERE ET COL NOIR	PCES	1	27,90	20,00	22,32	22,32
LOGTRI651D	LOGO TRIMAX 65 CM <sup>2</sup> 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	CHAUSURES 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 €



## TENUE DE T.P.

2025/2026

### CUISINE



# 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 : CUISINE MIXTE

Référence	Désignation	Quantite	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 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

**CFA VERSAILLES**  
**CAP CUISINE**

**COMPOSITION DE VOTRE ENSEMBLE**

(conforme à la demande de l'établissement)

1 MALLETTE MAXI-LARGE

1 OFFICE 10 cm EXPERT\*

1 EMINCEUR 25 cm EXPERT\*

1 FILET DE SOLE 17 ABS RIVETS\*

1 DESOSSEUR 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 EXOGLOSS 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

**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

**COMMANDER EN LIGNE  
À PARTIR DU 1ER JUIN**

**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.

Versailles  
Devis Ref: 1010/04 - 2025



### 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 Cuilères de table inox	Rouleau à hêtre PM 40cm
Eplucheur	Pince à désarreter	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 chiquer 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](http://www.nhreurope.com)  
[www.nhrfrance.fr](http://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](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









# 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

**nh&r**

À renvoyer à :

76, rue jules guesde - 92300 Levallois-Perret

tél.: 06 24 72 25 01 - 09 83 45 74 90

[www.nhrfrance.fr](http://www.nhrfrance.fr) - joachim.nhr@gmail.com

**À nous retourner dès votre inscription**



OBS: