

Madame, Monsieur,

Vous suivrez à la rentrée une formation en CAP Pâtissier 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 :**

- 3 porte-vues / lutins (50 vues)
- 2 stylos
- 2 crayons à papier
- 2 feutres noirs indélébiles

### **Mathématiques/Sciences**

- Calculatrice type collège
- Rapporteur

### **PSE**

- Porte vue / lutin (80 ou 100 pages)

### **Arts appliqués**

- 3 crayons à papier HB / 2B / 2H
- 1 pochette de 12 ou 24 crayons de couleur de la marque FABER CASTELL
- 1 bloc de dessins Format A4 (90 g/m2 – 50 pages minimum) ou (120 g/m2 – 50 pages minimum)
- 1 pochette de 12 crayons feutres fins
- Taille-crayon et gomme

## Manuels scolaires :

<b>Gestion appliquée</b>	<b>Gestion appliquée CAP Boulanger / CAP Pâtissier</b> Génie éditeur, 2025 978-2-38197-599-3
<b>Sciences appliquées</b>	<b>Sciences appliquées CAP cuisine, commercialisation et services</b> Foucher, 2023 ISBN 978-2-216-16856-9
<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.

<p><b><u>ALPAC</u></b>  <b>111,71€</b>          Bon de commande en annexe</p>	<p><b><u>NH&amp;R</u></b>  <b>121€</b>          Bon de commande en annexe</p>
---	---

## Matériel professionnel

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

<p><b><u>EUROLAM</u></b>  <b>242€</b>  <a href="#">Achat en ligne</a>          n° : CA25001050</p>	<p><b><u>NH&amp;R</u></b>  <b>250€</b>          Bon de commande en annexe</p>
--	---

**Tenue professionnelle  
CAP Pâtissier  
Devis Alpac**

**ALPAC**

21 avenue Pierre Curie  
78210 Saint Cyr l'école  
01.30.83.26.92

## Tenue Patisserie Homme ou femme 2025

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**

**111.71 TTC**



**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 :**

### 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 + 2 logo cfa ,1 pantalon de cuisine gris,  
, 1 casquette, 2 tablier à bavette blanc, 1 paire de chaussures de sécurité cuisine noir**

**Téléphone impératif :**

**Prénom :**

**Nom :**

**Adresse :**

**Code Postale :**

**Ville :**



TENUE DE T.P.

2025/2026

PÂTISSERIE

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 : PÂTISSERIE MIXTE

Référence	Désignation	Quantité	Prix unitaire	Total TTC
sn ck ml	VESTE DE PÂTISSERIE 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 blanc	Tablier Blanc 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 RÈGLEMENTS PAR CHEQUES

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

CFA VERSAILLES  
PÂTISSERIE

COMPOSITION DE VOTRE ENSEMBLE

(conforme à la demande de l'établissement)

242€  
TTC

HORS FRAIS DE PORT

- 1 MALLETTE MAXI-LARGE
- 1 OFFICE 10 cm EXPERT\*
- 1 EMINCEUR 25 cm EXPERT\*
- 1 ENTREMET 27 cm ACCESS\*
- 1 SPATULE INOX COUDEE 20 cm\*
- 1 SPATULE COUDEE INOX 9 cm\*
- 1 SPATULE INOX COUDEE 10 cm\*
- 1 SPATULE INOX COUDEE 28 cm\*
- 1 SPATULE INOX 30 cm\*
- 1 SPATULE INOX 15 cm\*
- 1 CISEAUX LAMES POINTUES 17 cm TOUT INOX (TYPE COIFFEUR)\*
- 1 TRIANGLE INOX 10
- 1 COUPE PATE INOX DROIT RIGIDE
- 1 VIDE-POMME Ø 16 mm
- 1 EPLUCHEUR
- 1 MARYSE 25 cm HAUTE TEMPERATURE
- 1 MARYSE 35 cm HAUTE TEMPERATURE
- 1 DOUILLE INOX ST HONORE 25
- 1 DOUILLE INOX U10
- 1 DOUILLE INOX U16
- 1 DOUILLE INOX U4
- 1 DOUILLE INOX U6
- 1 DOUILLE INOX C12
- 1 DOUILLE INOX C14
- 1 DOUILLE INOX C6
- 1 DOUILLE INOX PF12
- 1 DOUILLE INOX PF16
- 1 DOUILLE INOX U8
- 1 SPATULE POLYETHYLENE 25
- 2 SPATULE POLYETHYLENE 30
- 4 CORNE PM
- 1 PINCEAU 3 cm
- 1 PINCE A PATE
- 2 MINUTEUR 100 min
- 1 BOITE DE 11 DECOUPOIRS UNIS INOX
- 1 REGLE PLASTIQUE GRADUEE DE 30
- 1 CADENAS A COMBINAISON 2 cm
- 1 BROSSE A FARINE
- 1 THERMOMETRE DIGITAL BOULANGER IP54 -50°/+300°C / INDUCTION
- 1 THERMOMETRE CONFISEUR GAINÉ INOX 80°/200°C
- 1 FOUET INOX PRO 30CM
- 1 ROULEAU HETRE
- 80 POCHE A DOUILLE JETABLE 50 cm

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](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.

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 réserver votre mallette **Appelez:**  
de 15h à 18h le 06.24.72.25.01

**PÂTISSERIE**

Mallette prestige + ensemble : 250€ TTC

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

Tarifs établis le 02/01/2025 avec une TVA à 20% sur le matériel et 5,5% pour les livres

Couteau rivets de tour 25 cm	Brosse à farine	Règle 30 cm
Couteau rivets entremet 30 cm	Douille PF12	Spatule exoglass 25 cm
Couteau rivets d'office 10 cm	Douille PF16	Spatule exoglass 30 cm
Eplucheur pointée	Douille ST HONORE	Fouet inox 30 cm
Ciseaux boulanger 2 bouts pontus	Douilles U4-U6-U10-U16	80 Poches jetables
Pince à tarte	Douilles A8-D8-E8	4 Cornes 1/2 rondes souples
Vide-pommes	Boite rangement douilles	Rouleau hêtre PM 40cm
Maryse cuillère 30 cm manche rouge	Spatule inox coudée 30 cm	Mallette prestige
Boite 12 emportes pieces inox unis	Spatule inox coudée 15 cm	Pochette à l'extérieur
Thermomètre digital compatible induction	Spatule inox coudée 10 cm	Bandoulière
Thermomètre confiseur gain inox	Spatule inox triangle 10 cm	2 plaques de rangements indiv.
Pinceau m/plastique 3cm	2 Minuteurs digitaux	Fermeture à cadenas



#### 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





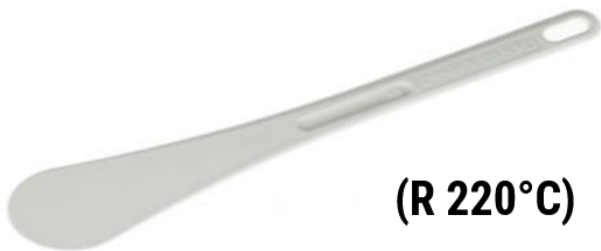






SILICONE  
MAX. 230°C





**(R 220°C)**



# bon de commande

## CFA VERSAILLES

**Mallette PATISserie - 250 € 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.nhreurope.com - joachim.nhr@gmail.com

**À nous retourner dès votre inscription**



OBS: