

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 matière

- 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 :

Gestion appliquée	Gestion appliquée CAP Boulanger / CAP Pâtissier Génie éditeur, 2025 978-2-38197-599-3
Sciences appliquées	Sciences appliquées CAP cuisine, commercialisation et services Foucher, 2023 ISBN 978-2-216-16856-9
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> 111,71€ 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> 242€ Achat en ligne n° : CA25001050	<u>NH&R</u> 250€ Bon de commande en annexe
---	--

**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**

paiement carte bleue ou cheque

Du lundi au vendredi :

Horaires de 9h00-12h15

et

14h00-18h00

**le samedi : Horaires
de 9h30-17h00**

111.71 TTC



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 :

Adresse :

Nom :

Code Postale :

Ville :

PAR TRANSPORTEUR +12 TTC

**Echange impossible sur les
vêtements brodés ou écusonnés
paiement 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 :**



TENUE DE T.P.

2025/2026

PATISSERIE



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 : PATISSERIE MIXTE

Référence	Désignation	Quantite	Prix unitaire	Total TTC
sn ck ml	VESTE DE PATISSERIE 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 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

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

**ANNÉE SCOLAIRE
2025-2026**

EUROLAM
MATERIEL DE CUISINE PROFESSIONNEL
POUR LA FORMATION

**NUMÉRO :
CA25001050**

CFA VERSAILLES PÂTISSERIE

COMPOSITION DE VOTRE ENSEMBLE

(conforme à la demande de l'établissement)

**242€
TTC**
HORS FRAIS DE PORT

- 1 MALLETT 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 COUDÉE 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 DECOPOIRS 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 GAINES 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

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

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: 1010/02 - 2025



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

PATISSERIE

Mallette prestige + ensemble : 250€ TTC

Pour reserver et acheter votre mallette:
En ligne sur: www.nhreurope.com
Par mail: 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'exterieur
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

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

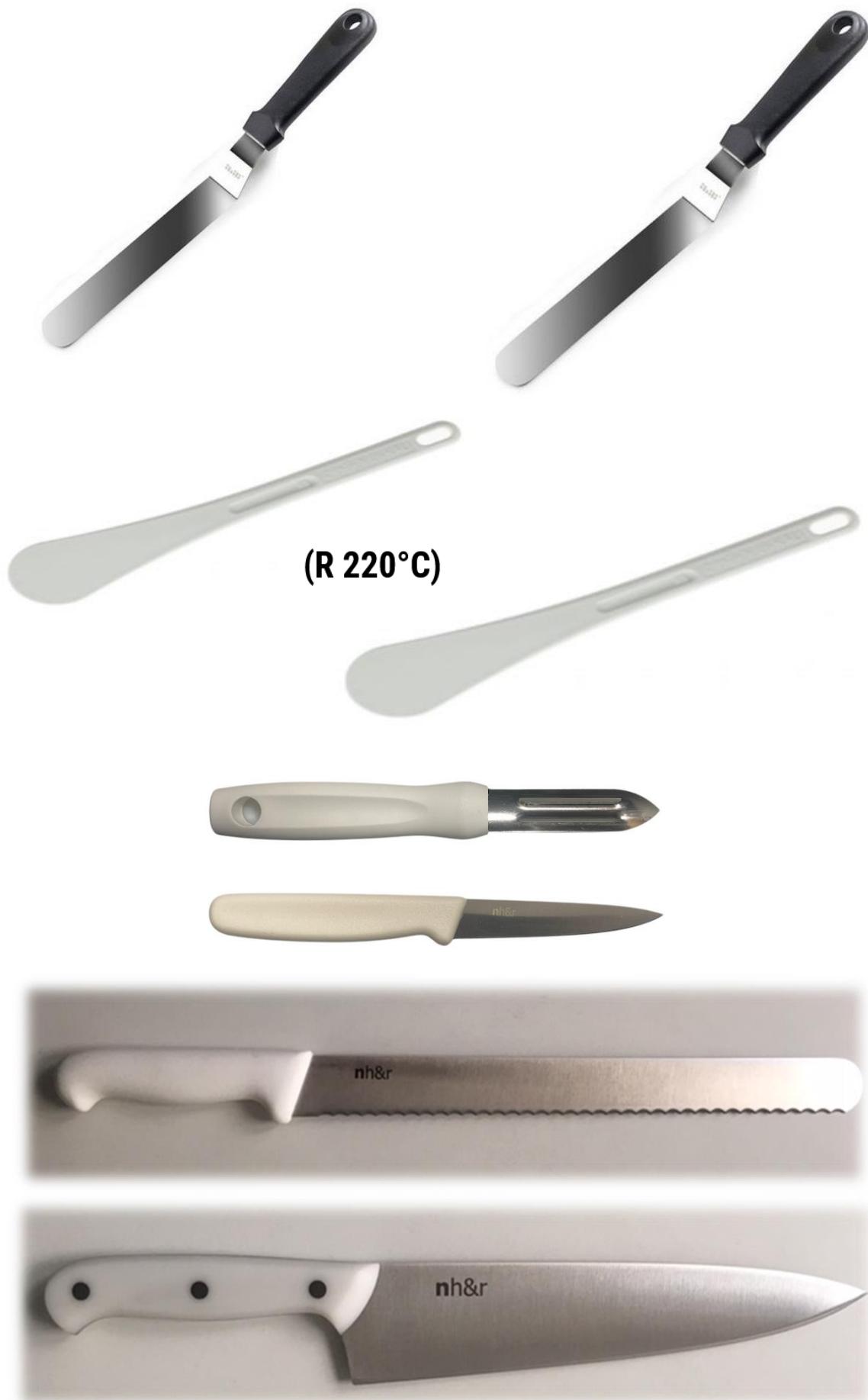






SILICONE
MÁX. 230°C





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

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 - joachim.nhr@gmail.com

À nous retourner dès votre inscription



OBS: