



Liste de fournitures – Rentrée 2025-2026

BOULANGERIE

Matériel et tenue exigés dès le 1^{er} jour de formation au CFA

CAP BOULANGER connexe

Matériel à se procurer :

- ☞ **Une calculatrice** (Casio FX recommandée). Les seules calculatrices autorisées seront :
 - les calculatrices non programmables sans mémoire alphanumérique ;
 - les calculatrices avec mémoire alphanumérique et/ou avec écran graphique qui disposent d'une fonctionnalité « mode examen » répondant à la spécificité suivante :
Présence d'un signal lumineux clignotant sur la tranche haute de la calculatrice, attestant du passage au « mode examen ».

- ☞ **Matériel indispensable : trousse, stylos, bloc-notes, blanc correcteur etc.**

Manuels et matériel professionnel à se procurer :

- ☞ **Technologie** : La Technologie en boulangerie.
Tome 1: La culture professionnelle. Les matières premières. Arnaud SOLDET
Édition. EUROCIBLES 2015.
ISBN : 978-2-914541-71-8
- ☞ **Technologie** : La Technologie en boulangerie.
Tome 2 : Les techniques professionnelles. Les recettes et procédés. Arnaud SOLDET
Édition. EUROCIBLES 2017.
ISBN : 978-2-914541-82-4
- ☞ Un cadenas pour la fermeture du vestiaire individuel
- ☞ Un porte vues (80 vues)
- ☞ Un marqueur effaçable



La tenue et le matériel professionnels seront achetés par le CFA.

- ☞ La tenue professionnelle devra être récupérée à la boutique **BOULANGER DISTRIBUTION 4 rue Jean Perrin à Luisant**. (Ouvert du lundi au vendredi n°tel : 02 37 28 89 00) **ATTENTION** : Les tenues sont récupérables à partir du **LUNDI 25 AOUT 2025**

Les mineurs devront obligatoirement être accompagnés d'un adulte référent et les tailles validées par le vendeur

- ☞ Le matériel professionnel sera fourni à l'apprenti(e) lors du premier TP.

A titre indicatif et selon les formations, la valeur du matériel acheté par le CFA est comprise entre 400 € et 500 €.