



42èmes Olympiades des métiers

Caisse à outils par candidat

Pôle : *Métiers de bouche*
Métier : *Pâtisserie-confiserie*

Voici la mallette d'outillage **minimum** :

- Rouleau
- Couteau scie génoise
- Palette inox 18 et 28 cm (environ)
- Couteau d'office 10 cm
- Couteau de tour
- Triangle inox. Triangle à chocolat de la dimension la plus adaptée la mise au point et l'utilisation du chocolat
- Poches nylon (les poches jetables seront fournies)
- Douilles unies et cannelées les plus couramment utilisées dans la profession (garnissage et décor)
- Petite louche à chocolat
- Maryse
- Fouets inox ou avec manche plastique
- Spatules mélamine ou « Exoglass »
- Paire de ciseaux
- Pinceaux 40 mm

Le reste du matériel de décors reste à l'appréciation des candidats.

- Feuilles (sylvat) donc tapis de cuisson
- Cercles inox Hauteur 45 mm : 1 Ø 160 mm et 1 Ø 180 mm
- 8 Petits cercles inox hauteur 40 mm, Ø 65 mm
- Plastiline ou autre
- Colorant hydrosoluble (pour sucre et pastillage).
- Colorant liposoluble (pour le chocolat).
- 1 disque simple en polystyrène pour présentation de la pièce sucre et pastillage (hauteur du socle : **5 cm maximum**).
- Matériel à sucre d'art
- **Matériel approprié pour cuisson sur plaque à induction.**
- Bassines et culs de poule
- 1 plaque pour bonbons chocolat

Les éléments en pastillage non collés et non colorés

Merci de bien vouloir apporter un cintre, une tenue de travail ainsi qu'une tenue pour la remise des médailles.

**Sélections régionales
En Bretagne
Du 2 au 4 février 2012
A Rennes**