

CAP BOULANGER en 1 an

L'équipe pédagogique ALIMENTAIRE du CAMPUS DES METIERS de BREST est heureuse de vous accueillir pour la rentrée 2023/2024

Dès le jour de la rentrée, vous devrez impérativement vous présenter avec le matériel suivant :

Pour les enseignements théoriques :

→ Fournitures scolaires :

- 1 grand porte vue ou 1 grand classeur dédié particulièrement à la technologie.
- 1 porte vue pour conserver les recettes liées à la pratique boulangère.
- Un cahier vierge pour la prise de note des cours de technologie.
- Crayons de couleur suivant : rouge, jaune, bleu, vert
- Un surligneur, pour relever les points importants pour votre examen
- Un petit cahier de note/brouillon, afin de faire vos calculs, prendre des notes en classe ou en pratique
- Une calculatrice type collège.

→ Manuels scolaires :

- **Manuel de PSE** : Les références vous seront transmises à la rentrée en fonction de votre parcours de formation personnalisé.
- **Manuel de gestion** : Gestion appliquée, CAP Boulanger écrit par Vincent LETIENNE et Sandrine RICAUD. Livre élève papier. Edition Le Génie. Parution avril 2022. ISBN : 978-2-38197-255-8
- **Manuel de boulangerie** : Devenir boulanger - Manuel d'apprentissage du boulanger Editeur Sotal, date de parution 08/12/2020, Nb.de pages 280 pages - ISBN 978-2-9574096-0-0,

Pour les enseignements pratiques :

→ Un cadenas (40 mm)

→ Une tenue professionnelle :

Pour le pantalon, la veste, le tablier et les chaussures, nous vous demandons de vous rapprocher de :

IMPRESSION BOUTIQUE
25 rue Louis PASTEUR. 29200 BREST
Tel 02.98.43.02.37

Vous trouverez le bon de commande (121€) en **annexe 1**

Aucune tenue ne sera livrée directement à l'Ifac. Aucun échange ou retour ne sera accepté.

→ Matériel professionnel :

Une mallette de boulanger vous sera fournie à la rentrée. Prévoir un chèque de règlement de 150€ à l'ordre de **EUROLAM** à remettre à votre formateur le jour de la rentrée.

Le contenu de la mallette est décrit en **annexe 2**

① Un remboursement de la tenue et du matériel professionnels sera réalisé par l'Ifac courant de l'année scolaire **sur présentation impérative des factures établies en votre nom ET celui de l'IFAC.** (*Exemple : facture au nom de Pierre DUPONT apprenti à l'IFAC, Campus des métiers*). Il est de votre responsabilité de le préciser aux fournisseurs et de conserver vos factures.

Les fournitures scolaires (calculatrice, feuilles, classeurs, crayons, livres...) ne sont pas concernées par ce remboursement et restent donc à votre charge

Nous insistons sur le fait que la tenue sur le site du campus des métiers doit être correcte: cheveux courts et/ou attachés et hygiène corporelle stricte. Aucune tenue vestimentaire négligée ne sera tolérée.



25 RUE LOUIS PASTEUR
29200 BREST
TEL : 02 98 43 02 37

ESSAYAGE ET LIVRAISON AU MAGASIN

COMMANDE DE TENUES PROFESSIONNELLES RENTRÉE 2023

NOM :	PRÉNOM :
NOM DES PARENTS	
ADRESSE:	
TÉLÉPHONE :	DATE DE COMMANDE:

SECTIONS : BOULANGERIE

HOMME FEMME

ARTICLE	TAILLE	QUANTITÉ	PRIX	MONTANT
VESTE CUISINE MANCHES COURTES BLANC MOKA (ELBAX/ABAX)			38,00	
PANTALON TIMÉO MOKA			29,00	
TABLIER A TAILLE BLANC			6,00	
CHAUSSURE SÉCURITÉ TONY NOIRES			39,00	
CASQUETTE CAPS NOIRE			9,00	
TOTAL :			121,00	

RÈGLEMENT OU CHÈQUE DE CAUTION A LA COMMANDE

TARIFS RENTRÉE VALABLES JUSQU'AU 31/10/2023

Chaussures du 35 au 47
Vestes ELBAX: T00 à T6
Vestes ABAX: T00 à T6
Pantalons : T 34 à T58

CBRESTIFA

I.F.A.C. BREST
 CAMPUS DES METIERS
 465 RUE DE KERLAURENT - BP 30037
 GUIPAVAS
29801 BREST CEDEX 9

DEVIS
D2300544 du **03/02/2023**

Téléphone 02.29.00.60.60 N° TVA Commercial VAL
 Fax 02.98.01.27.52 Référence BOULANGERIE
 Date validité 04/05/2023

Votre interlocuteur **DUPUIS Valérie** Affaire suivie par **Mme CLAIRE HUBERT**

Produit	Référence	Qté Initiale	Qté	Prix Net	Montant TTC	TVA
<u>ENSEMBLE BOULANGER</u>						
089567	089567	1 U	1 U	150,00	150,00	2
BREST IFAC - BOULANGER - 2023						
<u>Ensemble composé de</u>						
1	0092005					
						MALLETTE MINI-LARGE
1	00002					RESSORT PM 24 SPIRES
1	00906SUP					PLATEAU MINI-LARGE SUPERIEUR
1	00906INF					PLATEAU MINI-LARGE INFÉRIEUR
1	0092\$ANG					SANGLE POUR MALLETTE
1	010125LE	G				EMINCEUR 25 cm EXPERT
1	140501	G				ENTREMETS 27 cm ACCESS
1	030010LN	G				OFFICE 10 cm ACCESS
1	230524C	G				SPATULE INOX COUDEE 24 cm
1	2810BP	G				CISEAUX LAMES POINTUES 17 cm TOUT INOX (TYPE COIFFEUR)
1	260030					FOUET INOX 30 ETANCHE
1	270001					THERMOLAB ELECTRONIQUE -50°/200°C
1	4505CR					COUPE PATE INOX DROIT RIGIDE

4 RUE DU FOREZ
Z.A. DE MATUSSIERE
 B.P. 29
63306 THIERS CEDEX
 Code APE 2571Z
 Siret 329 095 236 00063
 N° TVA FR05329095236

N° de Téléphone 04.73.53.60.64
 N° de Fax 04.73.53.68.60
 E-mail contact@eurolam-thiers.com
 Site www.eurolam-thiers.com
 S.A.S. au capital de 24000€
 RCS CLERMONT-FERRAND
 BP THIERS 16807/00003/36362/093214/23

DEVIS (Suite)
D2300544 du **03/02/2023**

Produit	Référence	Qté Initiale	Qté	Prix Net	Montant TTC	TVA
1	4565RS					
1	4301U12					
1	553001					
1	513030					
1	650744					
1	604025					
1	593005					
1	274003					
1	540734					
1	681005					
1	815012					
1	816001					
5	9999QHUM					
1	9999PNU					

Type de gravure : 20 BOU + n° mallette

sur :
 - éminceur 23 cm surmoulé EUROLAM
 - office 10 Surmoulé EUROLAM

Net HT									125,00	Total HT	125,00
										Total TVA	25,00
										Total TTC	150,00
									Net à payer		
									150,00€		

N°	TVA	Ligne HT	Port	Frais Fact.	Eco-certi	Emballage	Base HT	Taux TVA	Montant TVA
1	- Exonéré de TVA								
2	- Tax Collectée	125,00					125,00	20,00%	25,00

Le prix net est compris dans le prix pour l'ensemble des produits sur un délai de 15 jours ouvrés.
 Le prix net est compris dans le prix pour l'ensemble des produits sur un délai de 15 jours ouvrés.

IBAN : FR76 1680 7003 0336 3620 9321 423 BIC : CCBPFRPPGRI