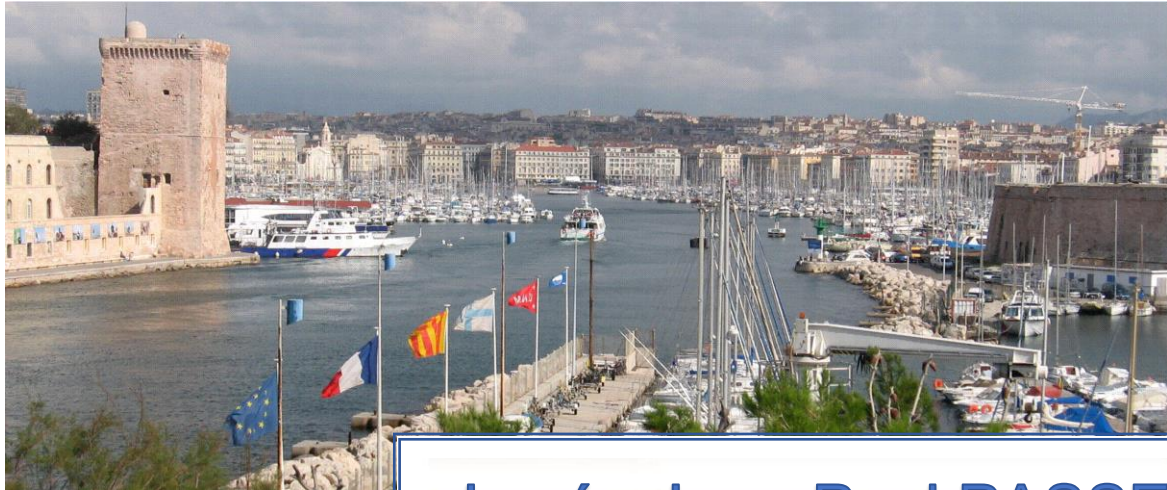




LYCEE HOTELIER REGIONAL  
Jean-Paul PASSEDAT

# PRESENTATION DU LABORATOIRE DE PATISSERIE

Bienvenue au....



Lycée Jean-Paul PASSEDAT





LYCEE HOTELIER REGIONAL  
Jean-Paul PASSEDAT

## Vue d'ensemble du laboratoire





LYCEE HOTELIER REGIONAL  
Jean-Paul PASSEDAT





LYCEE HOTELIER REGIONAL  
Jean-Paul PASSEDAT

# Table de pesées



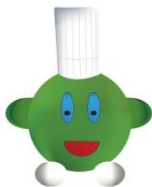




# Fours à sole et ventilé



Le tri sélectif des déchets est mis en place dans notre établissement :



- ☞ Déchets alimentaires
- ☞ Déchets ultimes (emballages souillés, papiers d'essuyage...)
- ☞ Carton, plastique, polystyrène et métal
- ☞ Verre

1 poubelle par type de déchets dans le laboratoire



## TENUE ET OUTILLAGE À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

### TENUE PROFESSIONNELLE OBLIGATOIRE

Un équipement de protection individuel est obligatoire pour entrer dans le laboratoire de production. Il comporte :

- 1 paire de chaussures de sécurité antidérapantes
- 1 pantalon professionnel
- 1 tablier
- 1 toque, calot ou charlotte
- 1 veste professionnelle
- Éventuellement, selon les règles sanitaires en vigueur au moment de l'épreuve, masque(s) de protection du visage.

### PETIT MATÉRIEL

Le candidat prévoit d'apporter dans une mallette fermée le petit matériel suivant :

- 1 balance
- 2 cornes en plastique
- 1 coupe-pâte
- 1 couteau de tour inox
- 1 couteau d'office 10 cm environ
- 1 couteau-scie à génoise ou entremets
- Emporte-pièces ou moules pour petits décors
- 1 épilucheur économe inox
- 2 fouets inox
- 1 jeu de douilles unies
- 1 jeu de douilles cannelées
- 2 maryses
- 1 paire de ciseaux
- 1 palette inox 17 cm
- 1 palette inox 23 cm
- 1 palette inox coudée 27 cm environ
- 1 palette coudée 9 cm environ
- 1 pince à tarte
- 1 pinceau 4 cm minimum
- 1 rouleau à pâtisserie
- Pochoirs ou gabarits
- 1 râpe à zestes type MICROPLANE
- 1 spatule exoglass 22 cm environ
- 1 spatule exoglass 28 cm environ
- 1 thermomètre électronique
- 1 triangle inox 10 cm environ
- Le nécessaire pour écrire et mesurer

Un **cahier de recettes personnel, sur support papier, comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé** pendant toute la durée des épreuves.

Il ne fait mention d'aucune méthodologie ou technique de fabrication. Les quantités de chaque ingrédient ne sont données qu'une seule fois par recette, dans la même unité de poids ou de volume.

Le cahier de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son cahier de recettes à l'aide d'outil numérique, une impression papier sera acceptée.

**Tout cahier non conforme ne sera pas accepté durant l'épreuve.**

**Tout ingrédient est interdit. Seules les matières premières fournies par le centre d'examen sont autorisées.**



Les téléphones portables, « smartphones », tablettes tactiles et, de manière générale, tout appareil doté d'une mémoire électronique permettant la prise de photographies et/ou la consultation de fichiers **doivent être impérativement éteints et rangés dans le sac du candidat.**

L'utilisation de ces appareils est interdite et est susceptible de poursuites pour tentative de fraude par l'autorité académique.

**L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.**





LYCEE HOTELIER REGIONAL  
Jean-Paul PASSEDAT

# Pour nous rejoindre....

