**ANNEXE 1 Trousseau des élèves de seconde famille des métiers de l’alimentation**

**Tenue professionnelle (commune aux 2 bacs pros) :**

(1 paire de mocassin, 2 pantalons, 2 vestes, 2 tabliers, 2 casquettes, 1 marquage = environ 140 euros)

**Mallette seconde métiers de l’alimentation :**

Contenu :

* Eminceur 25 surmoule
* Filet de sole 17 abs rivets
* Office 10 mitre
* Pochon à jus 6
* Boucher 31 cm Caribou
* Désosser use 13 surmoule
* Ciseaux gaines crantés
* Fouet inox 30 étanche
* Thermolab électronique -50°/200°C
* Fourchette baïonnette forgée
* Eplucheur luxe manche Adflex
* Canneleur inox manche ABS surmoulé
* Spatule polyéthylène 30
* Aiguille à brider inox 25
* Corne petit modèle polyéthylène eurolam
* Pinceau 4 cm manche plastique
* Verre doseur plastique 250 ml
* Entremets 27 surmoule
* Spatule coudée 20 cm ABS surmoulé
* Spatule 15 ABS surmoulé
* Coupe pate carre rigide
* Palette 18 manche Bi Matière
* Vide-Pommes
* Maryse Manche Exoglass 35
* Rouleau Polyethylène

Pour 1 groupe de 12 élèves en seconde bac pro :

1 servante à 350 euros = 350 euros

12 équipements à 188 euros = 2 256 euros

Soit 2606 euros\* par groupe

**Equipement complémentaire pour la première BAC PRO BP / BAC PRO BCT :**

BAC PRO BP = 46,50 euros par élève soit 12 élèves x 46,50 = 558 euros\*

BAC PRO BCT = 48,74 euros par élève soit 12 élèves x 48,74 = 584,88 euros\*

\* Prix indicatifs devis EUROLAM