

FOURNITURE DE MALLETTES PROFESSIONNELLES POUR LES FORMATIONS AUX METIERS DE BOUCHE, HÔTELLERIE, RESTAURATION ET PÂTISSERIE

Cahier des Clauses Techniques Particulières

C.C.T.P.

Le présent CCTP est applicable à l'ensemble des lots issus de la consultation n°2025-FERR-022

SOMMAIRE

PREAMBULE.....	3
ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ	3
ARTICLE 2 – DEFINITION DU BESOIN.....	3
2.1 Présentation générale des malles.....	3
2.2 La personnalisation de la mallette : La gravure et la numérotation	4
2.3 Les outils de la mallette	5
2.4 Fiches techniques.....	5
2.5 Respect des références proposées dans les malles à la livraison.....	6
2.6 Respect de la réglementation et des normes en vigueur	6
ARTICLE 3 – ORGANISATION DES PRESTATIONS	6
ANNEXES	8
LOT 1 : FOURNITURES DE MALLES PROFESSIONNELLES DE CUISINE ET RESTAURATION.....	8
ANNEXE 1 – LISTE DES USTENSILES.....	8
ANNEXE 2 – LISTE DES USTENSILES.....	9
ANNEXE 3 – LISTE DES USTENSILES.....	10
ANNEXES	12
LOT 2 : FOURNITURES DE MALLES PROFESSIONNELLES DE BOULANGERIE ET PATISSERIE	12
ANNEXE 4 – LISTE DES USTENSILES	12

PREAMBULE

Le présent CCTP a été élaboré en fonction des besoins d'un des membres du groupe GIE CCI Paris Ile-de-France : FERRANDI PARIS.

En sa qualité de Centrale d'achat, le GIE CCI Paris Ile-de-France pourra accueillir d'autres membres adhérents potentiels, qui pourront à ce titre intégrer le marché en cours d'exécution et bénéficier des mêmes conditions ou de conditions futures définies dans le cadre des marchés subséquents pour répondre à des besoins spécifiques, entrant dans le périmètre du marché.

Présentation du groupe FERRANDI :

Créée en 1920 par la CCI Paris Île-de-France, FERRANDI Paris propose une offre de formation unique, du CAP au Bac + 5, préparant aux métiers de la gastronomie et de l'hospitality management. L'école accueille chaque année 2500 apprentis et étudiants français et internationaux et 2000 adultes en perfectionnement professionnel ou en reconversion. FERRANDI Paris est installée sur 4 sites : Paris, Saint-Gratien, Bordeaux et Rennes. FERRANDI Paris propose à tous ses apprenants une même philosophie, celle de la rigueur et de l'exigence comme passage obligé vers l'excellence. Maîtrise du geste, pratique en situation réelle, acquisition de compétences managériales et entrepreneuriales, capacité à innover, la pédagogie FERRANDI Paris permet d'acquérir une expertise de haut niveau.

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture de malles professionnelles pour les formations aux métiers de bouche, hôtellerie et restauration et peut concerner tout autre type de mallette (boucherie, charcuterie, traiteur etc..).

ARTICLE 2 – DEFINITION DU BESOIN

FERRANDI PARIS, souhaite acquérir des malles professionnelles pour les apprentis ainsi que les étudiants internationaux spécialisés en cuisine, pâtisserie et boulangerie. Ces malles sont des équipements obligatoires pour suivre le cursus de l'école FERRANDI. Il est indispensable que ces équipements soient qualitatifs (esthétique, modernité, finitions, équipements de type professionnels et non ménagers) durables et résistants.

A titre d'information, les quantités prévisionnelles annuelles sont évaluées selon des objectifs de recrutement. Toutefois elles n'ont pas de valeur contractuelle. En effet, le nombre effectif de malles à commander est, principalement, conditionné par le nombre d'apprentis et d'étudiants qui suivront effectivement les formations chaque année.

Les bons de commandes seront établis sur la base du Bordereau des Prix Unitaires (BPU).

2.1 Présentation générale des malles

Six types de malles sont à fournir :

- une mallette de cuisine et service en restauration,
- une mallette de pâtisserie
- une mallette de boulangerie
- une mallette de chocolatier
- une mallette technique du Tour
- une mallette de sommellerie

Les malles de type valisette ou trousse, doivent être esthétiques, solides et de manipulation facile. Les malles devront impérativement comporter une poignée et un cadenas à clé ou combinaison adaptés à leurs tailles. Les malles fermées pourront

tenir « debout » verticalement.

Taille des malles (à adapter selon le type de mallette) :

Longueur proche de 45 cm (+/- 10%)

Hauteur proche de 30 cm (+/- 10%)

Profondeur proche de 17 cm (+/- 10%)

A l'intérieur, ces malles disposeront de plateaux de rangement détachables sur lesquels seront fixés l'ensemble des ustensiles. Un ressort pourra permettre aux couteaux d'être calés. Enfin les fermetures devront être robustes afin de résister à une utilisation quotidienne.

La liste des ustensiles composant chaque mallette se situe en annexe du présent document.

2.2 La personnalisation de la mallette : La gravure et la numérotation

Il est demandé au titulaire d'apposer sur chaque mallette :

Pour les malles apprentis (annexes 1,2,3,5, 6, 7 et 8) :

- Sur une face de la mallette / trousse : le logo « FERRANDI PARIS », cf. logo ci-dessous, la police utilisée est FUTURA ; environ d'une longueur 24 cm et de hauteur 5 cm
- En haut de chaque mallette : une étiquette métallique comportant le logo de FERRANDI Paris, le nom et prénom de l'élève ou numéro de matricule personnalisé. La liste des élèves par formation sera fournie par Ferrandi Paris à l'appui des bons de commande ; dimensions de l'étiquette d'environ une hauteur de 1,5 cm et une longueur de 7 cm.

En fonction du type de mallette / trousse proposé par le candidat, le logo « FERRANDI PARIS » sera harmonisé au modèle de la mallette pour que celui-ci soit le plus lisible possible. L'étiquette métallique mentionnant « FERRANDI PARIS » et la mention de la formation suivie et le nom et prénom de l'élève seront également adaptées.

Pour les étudiants internationaux (annexes 4,9 et 10)

- Sur une face de la mallette : le logo « FERRANDI PARIS », cf. logo ci-dessous, la police utilisée est FUTURA ; environ d'une longueur 24 cm et de hauteur 5 cm
- En haut de chaque mallette : une étiquette métallique comportant le logo de FERRANDI Paris, la mention « Pâtisserie » ou « cuisine » ou « boulangerie » en fonction du type de mallette ; dimensions de l'étiquette d'environ d'une hauteur de 1,5 cm, et une longueur 7 cm.

En fonction du type de mallette proposé par le candidat, le logo « FERRANDI PARIS » sera harmonisé au modèle de la mallette pour que celui-ci soit le plus lisible possible. L'étiquette métallique mentionnant « FERRANDI PARIS » et la section de formation « Pâtisserie » ou « cuisine » ou « boulangerie » seront également adaptées.

L'école pourra commander également plusieurs types de malles / trousse portant uniquement le logo « FERRANDI PARIS ».



2.3 Les outils de la mallette

Les caractéristiques des ustensiles attendus au titre du présent marché sont indiquées en annexe n°1 à 8 du présent document et dans le BPU.

Le titulaire doit compléter l'ensemble des lignes du BPU en proposant des outils conformes à ces caractéristiques ajustables dans leurs dimensions à +/- 10%.

Dans la liste des ustensiles listés ci-dessous, la mention « qualité supérieure » indique que l'outil doit être à la fois d'une belle finition et solide. En effet ces ustensiles seront sollicités de manière quotidienne et devront être résistants à une forte utilisation dans le temps. Par conséquent, le candidat portera une attention particulière dans le choix de ses outils. L'ergonomie de l'ustensile est également un élément important à prendre en compte.

Les caractéristiques des couteaux des cuisiniers

Ils devront être de bonne qualité, professionnels, faciles à manipuler, d'une belle finition, fonctionnels et robustes afin de durer dans le temps ; lames anti-corrosion ne présentant pas de défaut, maniables, une bonne prise en main, relativement légers ; dureté des lames 56 (degrés Rockwell) + / - 1°C degré.

Les caractéristiques des balances électroniques des cuisiniers et des pâtissiers

Les caractéristiques des balances électroniques des cuisiniers et des pâtissiers sont identiques c'est-à-dire portables, semi-professionnelles, **extra plate**, environ 5 kg, avec un plateau en inox sans soudure, fait en plastique HIPR, avec écran numérique, particulièrement **précises** c'est-à-dire à + ou - 1g près avec poids minimum de 2 gr jusqu'à 5gr et **robustes** pour résister à une grande sollicitation. Une balance trop fragile ne pourra pas convenir aux manipulations quotidiennes des étudiants peu soigneux. Les balances seront fournies **avec une pile d'une bonne durée de longévité**.

Les caractéristiques des thermomètres des 3 mallettes :

- Thermomètre des cuisiniers : Les thermomètres électroniques à sonde d'environ 12 cm de qualité supérieure, composé d'un cadran lisible, devront être de bonnes précisions, robustes pour résister à une utilisation quotidienne et compatibles avec des plaques à induction. La plage de température sera -10 °C à +200°C. La sonde en inox sera si possible avec un fourreur protecteur. (Thermomètre de cuisson imperméable à l'eau, à sonde LCD numérique)
- Thermomètre des pâtissiers : Les thermomètres de cuisson confiseur gradué inox de +80°C/+200°C, d'une longueur de 35 cm, devront être lisibles, de bonnes précisions, **robustes** pour résister à une utilisation quotidienne et compatibles avec des plaques à induction.
- Thermomètre des boulangers : Les thermomètres à sonde des boulangers devront également être de qualité supérieure, résistants à l'eau et à la poussière (IP 67).

Les caractéristiques des douilles sur les mallettes des pâtissiers

Les douilles en inox à bord ronds doivent être précises, fidèles à la taille et de qualité supérieure. Le personnel pédagogique accordera une grande importance à la finition (les sorties, les dents et les soudures) et à l'exactitude des tailles des douilles (cf. annexes).

2.4 Fiches techniques

Le titulaire du présent marché s'engage à fournir à chacun des membres adhérents du GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France qui en feront la demande, les fiches techniques des produits du présent marché, sous format électronique, dans un délai de 15 jours suivant la demande.

Ces fiches préciseront la description technique des mallettes et ses contenants (plateaux de rangement, ustensiles) et la spécification précise des produits proposés.

2.5 Respect des références proposées dans les malles à la livraison

Le titulaire devra respecter les références d'ustensiles proposés dans le BPU à chaque livraison. En effet le titulaire ne pourra pas substituer un ustensile par un autre article non référencé sans l'autorisation de FERRANDI.

Dans le cas contraire, la commande sera considérée comme non conforme ou erronée.

2.6 Respect de la réglementation et des normes en vigueur

L'ensemble des ustensiles devra respecter la réglementation en vigueur à savoir :

- Le Règlement (CE) N° 1935/2004 du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

- Le Règlement (CE) n°2023/2006 de la commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Les produits proposés devront être conformes aux normes en vigueur soit :

- NF A35 – 595 qui s'applique à la fabrication, aux caractéristiques chimiques et mécaniques, aux tolérances dimensionnelles et au contrôle des aciers inoxydables utilisés en coutellerie.
- NF EN ISO 8442-1 : Matériaux en contact avec les denrées alimentaires – Coutellerie et orfèvrerie de table. Cette norme rassemble des exigences relatives à l'aspect du couteau, à son tranchant, à la résistance à la corrosion, à la résistance à l'assemblage « manche couteau », à la résistance mécanique de la lame, à la dureté de l'acier de la lame, à la résistance mécanique et en température des manches plastiques, à la résistance à la chute, au marquage et à l'étiquetage.
- NF EN ISO 8442-2 : Matériaux en contact avec les denrées alimentaires –coutellerie et orfèvrerie de table - Exigences relatives à la coutellerie et aux couverts en acier inoxydable et en métal argenté.
- NF A36-711 : Acier hors emballage – Acier inoxydable destinés à entrer au contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

ARTICLE 3 – ORGANISATION DES PRESTATIONS

Chaque année,

- la première rentrée scolaire s'effectue entre la dernière semaine d'août et le 8 septembre.
- la seconde rentrée scolaire s'effectue autour du 05 janvier.

Ces dates sont susceptibles de modifications en fonction du calendrier scolaire ou des contraintes de l'école (travaux ou autres).

Le titulaire aura l'obligation de mettre en place une organisation efficace pour gérer les commandes durant ces périodes de forte affluence et donc assurer le respect des délais de livraison.

Dans le cadre d'une commande, le titulaire ne pourra pas substituer un ustensile non référencé dans le BPU à un produit référencé dans le BPU.

Pour information, ci-dessous les volumétries estimatives annuelles du groupe FERRANDI PARIS

VOLUMETRIE INDICATIVE ANNUELLE			2025/2026	2026/2027	2027/2028	2028/2029
LOT 1	Campus Paris	BAC pro cuisine	56	28	28	29
		BAC pro CSR	28	24	24	24
		BTS MHR	84	80	80	80
		MC Traiteur	28	0	0	0
		Bachelor FB Hospitality management - Apprentissage	60	60	60	60
		Intensive Cooking	48	48	48	48
		TOTAL - Livraisons Mallettes Campus Paris	304	240	240	241
	Campus Saint-Gratien	BAC Pro Cuisine	28	30	30	30
		BAC Pro CSR	15	15	14	14
		BP Arts de la cuisine	25	22	22	22
		BTS Hôtellerie Restauration	60	60	60	60
		CAP Cuisine	15	15	15	15
		MC Sommelier	20	20	20	20
		CAP Post Bac Cuisine	15	12	12	12
		CAP CSR	12	12	12	12
		TOTAL - Livraisons Mallettes Saint-Gratien	190	186	171	171
		TOTAL - Livraisons Mallettes LOT 1	494	426	411	412
LOT 2	Campus Paris	BAC Pro Boulangerie Pâtisserie	20	0	0	0
		CAP Boulanger	22	20	20	21
		CAP Pâtisserie	24	24	24	25
		CAP Connexe Boulanger	11	10	10	10
		CAP Connexe Pâtisserie	48	14	24	24
		MC Pâtisserie Boutique	26	24	24	24
		MC Dessert Restaurant	48	48	48	48
		MC Tourier	12	12	12	12
		Intensive Pastry	72	60	84	84
		Bread Baking and Viennoiseries	24	24	24	24
		TOTAL - Livraisons Mallettes Campus Paris	307	236	236	272
	Campus Saint Gratien	CAP Pâtissier	24	24	24	24
		CAP Post Bac Pâtissier	12	12	12	12
		MC PGCC	26	12	12	12
		CAP Connexe Chocolat	24	24	24	24
		MC Dessert à l'assiette	12	12	12	12
		TOTAL - Livraisons Mallettes Campus Saint Gratien	98	84	84	84
	TOTAL - Livraisons Mallettes LOT 2	405	320	320	360	

Ces volumétries varient chaque année et ne sont pas contractuelles.

ANNEXES

LOT 1 : FOURNITURES DE MALLETES PROFESSIONNELLES DE CUISINE ET RESTAURATION

ANNEXE 1 – LISTE DES USTENSILES

Les caractéristiques des ustensiles sont ajustables dans leurs dimensions à + /- 10%

MALLETTE CAP, BAC PROFESSIONNEL - COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION (Apprentissage)

DESCRIPTIF TECHNIQUE DES ARTICLES COMPOSANT LES MALLETES	NOMBRE D'USTENSILES
Mallette avec plateaux de rangement + marquage individuel de la mallette au nom de l'apprenti + logo "FERRANDI Paris"	1
Couteau à découper 21 cm	1
Couteau à découper filet de sole 17 cm	1
Couteau Office 10 cm	1
Couteau Office 10 cm Microdenté	1
Fusil mèche ronde 20 cm	1
canneleur simple	1
Ramasse miette	1
Sommelier PullTap's logoté FERRANDI Paris	1
Thermomètre de cuisson imperméable à l'eau, à sonde LCD numérique	1
Cadenas à clé ou combinaison	1
cuillère à pomme parisienne de 10	1
couteau filet de sole ambassadeur micro denté	1
expert à jambon	1
Microplane	1
ouvre boîte	1
doseur cocktail inox 25/50	1
shaker Zeus inox	1
cuillère à mélange inox de 40 cm	1
passoire Mercury inox	1
pince à glaçons	1
pince du chef	1
couteau à huîtres	1
gant anti-coupure	1
paire de gants blanc de service accompagner le BDC du guide de taille	1

ANNEXE 2 – LISTE DES USTENSILES

Les caractéristiques des ustensiles sont ajustables dans leurs dimensions à + /- 10%

MALLETTE CAP ET BAC PROFESSIONNEL CUISINE, MC TRAITEUR, BTS MANAGER EN HÔTELLERIE RESTAURATION, BP ARTS DE LA CUISINE (Apprentissage)

DESCRIPTIF TECHNIQUE DES ARTICLES COMPOSANT LES MALLETES	NOMBRE D'USTENSILES
Mallette avec plateaux de rangement + marquage individuel de la mallette au nom de l'apprenti + logo "FERRANDI Paris"	1
Eminceur 23 cm	1
Couteau Filet de sole 17 cm	1
Entremets 27 cm	1
Couteau Office 10 cm	1
office bec d'oiseau	1
Spatule inox coudée 28 cm	1
Spatule inox 25 cm	1
Spatule inox 15 cm	1
Ciseaux gainés crantés 21 cm	1
Fouet inox 25 étanche	1
Fourchette diapason 17 cm	1
Fusil pro mèche ronde 25 cm	1
Coupe pâte carré rigide	1
Pelle à grille	1
Cuillère à pommes double de 22/30	1
Eplucheur	1
Canneleur	1
Vide-pommes	1
Douille inox U10	1
Douille inox U12	1
Douille inox U15	1
Douille inox U6	1
Douille Inox Saint Honoré 25	1
Douille Inox C10	1
Douille Inox C12	1
Douille Inox C8	1
Rape Microplane	1
Spatule polyéthylène 25	1
Spatule polyéthylène 30	1

Aiguille à brider Inox 25	1
Corne petit modèle	3
Pinceau 3 cm	1
Cuillère à café Eco	6
Cuillère de table Eco	6
Maryse manche Exoglass 25 HTES TEMPERATURES	1
Pince à pâtes Inox	1
Pince à désarêter B	1
Rouleau polyéthylène BOIS	1
Cadenas à clés ou combinaison	1
Thermomètre de cuisson imperméable à l'eau, à sonde LCD numérique	1
Ecailleur bleu grand modèle	1
Balance plateau en inox sans soudure, structure en plastique HIP5, avec écran numérique 1g / 5 kg	1
Saigner ABS	1
Sommelier PullTap's logoté FERRANDI Paris	1
couteau à viennoiseries MAGMA	1
pince du chef	1
gant anti-chaueur	1
FOUET INOX 30 ETANCHE	1
couteau à jambon alvéolé Magma	1
couteau Santoku expert	1
tapis de cuisson rond de 25 cm de diam	1
tapis de cuisson 600 x 400	1

ANNEXE 3 – LISTE DES USTENSILES

Les caractéristiques des ustensiles sont ajustables dans leurs dimensions à + /- 10%

MALLETTE MC SOMMELERIE (Apprentissage)

DESCRIPTIF TECHNIQUE DES ARTICLES COMPOSANT LES MALLETES	NOMBRE D'USTENSILES
pince ouvre bouteille à champagne	1
tire-bouchon bi lame	1
thermomètre étui	1
INSIGNE GRAPPE DE RAISIN METAL	1
pince à porto	1
SOMMELIER LAGUIOLE MANCHE PALISSANDRE	1
carafe à décanter	1
verre à dégustation de vin	6
contenant pour la compo hors verres et carafe à décanter	1

ANNEXE 4 – LISTE DES USTENSILES

Les caractéristiques des ustensiles sont ajustables dans leurs dimensions à + /- 10%

MALLETTE CUISINE (Anglophones)

DESCRIPTIF TECHNIQUE DES ARTICLES COMPOSANT LES MALLETES DE CUISINE	NOMBRE D'USTENSILES DANS LA MALLETTE CUISINE
SAC A DOS OU MALLETTE SOUPLE et marquage individuel de la mallette "Cuisine" + logo "FERRANDI Paris" + numérotation de 1 à XX (cf. articles 2.1 et 2.2 du CCTP)	1
AIGUILLE A BRIDER	1
CISEAUX GAINES CRANTES	1
CORNE GM	1
COUPE PATE DROIT RIGIDE INOX	1
COUPERET PROF. ABS 15 CM	1
CUILLERE TABLE ECO	3
DOUILLE INOX U10	1
DOUILLE INOX U14	1
DOUILLE INOX C2	1
ECUMOIRE MAILLE INOX DE 10	1
EMINCEUR 22 VICTORINOX	1
EPLUCHEUR NOGENT 2 TRANCHANTS AFFIDENTE	1
FILET DE SOLE VICTORINOX	1
FOUET INOX 25 ETANCHE	1
FOURCHETTE TABLE ECO	1
PIERRE A AIGUISER 1000/3000	1
MARYSE MANCHE EXOGLASS 25	1
MESURE INOX 10 CL	1
OFFICE 10 CM EXPERT	1
OFFICE BEC D'OISEAU 6 CM ACCESS	1
PELLE COUDEE 15 CM	1
PINCE A DESARETER	1
PINCE A DRESSER INOX COUDEE 16CM	1
PINCEAU 3 CM	2
RAPE MICROPLANE EUROLAM	1
RASE LEGUME	1
SAIGNER 14 désosseur	1
SPATULE INOX COUDEE 10 CM	1
SPATULE POLYETHYLENE 25	1
CADENAS A CLES 3 cm	1

ANNEXES

LOT 2 : FOURNITURES DE MALLETES PROFESSIONNELLES DE BOULANGERIE ET PATISserie

ANNEXE 5 – LISTE DES USTENSILES

Les caractéristiques des ustensiles sont ajustables dans leurs dimensions à + /- 10%

MALLETTE CAP CHOCOLATIER – CONFISEUR (Apprentissage)

DESCRIPTIF TECHNIQUE DES ARTICLES COMPOSANT LES MALLETES	NOMBRE D'USTENSILES
Mallette avec plateaux de rangement + marquage individuel de la mallette au nom de l'apprenti + logo "FERRANDI Paris"	1
Balance de précision de poche 500 G / 0,1 G	1
Fourchette à tremper 2 dents	1
Fourchette à tremper 3 dents	1
Peigne à chocolat 3 côtés	1
Boîte de 11 découpoirs cannelés Inox POLYGLASS	1
Boîte de 11 découpoirs unis Inox POLYGLASS	1
Mètre ruban 1m50	1
Mètre ruban rétractable 3m	1
Cadenas à clé ou combinaison	1
lot de 4 règles à fondant	1
Thermomètre de cuisson à sonde spéciale induction	1
Thermomètre confiseur avec gaine de protection	1
peigne à décors à 2 côtés polyamide (chocolat)	1
carré à tarte 18cm x18cm	1
Palette à enduire inox 22cm	2
paire de gants à sucre	1
poire à sucre	1
chalumeau PM	1
RAPE Microplane	1
tapis de cuisson 600 x 400	1
spatule coudée de 15 cm	1
maryse hautes température de 35	2
thermomètre laser	1
boîte de cutter	1
petite brosse métallique	1
pince droite 20 cm	1
pince courbée	1
corne plus souple	2

ANNEXE 6 – LISTE DES USTENSILES

Les caractéristiques des ustensiles sont ajustables dans leurs dimensions à + /- 10%

MALLETTE CAP PÂTISSIER, CAP CONNEXE PÂTISSIER, BAC PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER, CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT (Apprentissage)

DESCRIPTIF TECHNIQUE DES ARTICLES COMPOSANT LES MALLETES	NOMBRE D'USTENSILES
Mallette avec plateaux de rangement + marquage individuel de la mallette au nom de l'apprenti + logo "FERRANDI Paris"	1
Eminceur 23 cm	1
Entremets 27 cm	1
Couteau Office 10 cm	1
Spatule inox coudée 28 cm	1
Spatule Inox coudée 20 cm	1
Spatule Inox 30 cm	1
Spatule Inox 25 cm	1
Ciseaux gainés crantés 21 cm	1
Fouet inox 30 étanche	2
Fouet inox 25 étanche	2
Coupe Pâte carré Rigide	1
Fourchette à tremper 3 dents	1
Eplucheur	1
Douille Inox U10	1
Douille Inox U15	1
Douille Inox U6	1
Douille Inox PF16	1
Douille Inox C4 Diamètre : 06mm Nombre de dents : 4	1
Douille Inox C18 Diamètre : 18mm Nombre de dents : 18	1
Douille Inox C15 Diamètre : 15mm Nombre de dents : 16	1
Spatule polyéthylène 30	1
Corne PM	3
Pinceau 4 cm	1
Cuillère à café éco	6
Cuillère de table éco	6
Maryse manche Exoglass 25 HTES TEMPERATURES	1
Pince à pâte Inox	1
Rouleau polyéthylène BOIS	1
Thermomètre de cuisson confiseur gradué inox de 80 à +200 Longueur de 35 cm	1
Cadenas à clé ou combinaison	1
Balance plateau en inox sans soudure, structure en plastique HIP5, avec écran numérique 1g / 5 kg	1
Entremet MAGMA	1
Spatule coudée 10 ABS surmoule	1
palette inox de 14	1
Douille Inox U8	1
Douille Inox U12	1
Douille Inox PF12	1
Douille Inox PF15	1

Douille Inox C8 Diamètre : 08mm	1
Douille Inox SH20	1
corne GM	4
verre doseur plastique de 250ml	1
peigne à décors à 2 côtés polyamide (chocolat)	1
maryse cuillère de 25 en haute température	1
MINUTEUR ELECTRONIQUE 100 min	1
Thermomètre de cuisson imperméable à l'eau, à sonde LCD numérique	1
Ciseaux Lames Pointues 17 cm Tout Inox Type Coiffeur	1
Réglet 40	1
poire à sucre	1
RAPE Microplane	1
Douille inox goutte d'eau	1
tapis de cuisson 600 x 400	1
Boîte de 11 découpoirs unis Inox POLYGLASS	1
silpain 600 x 400 aéré	1
Douille Inox C18 Diamètre : 18mm	1
Douille Inox C4 Diamètre : 04mm	1
Spatule inox 15 cm	1
Spatule polyéthylène 25	1

ANNEXE 7 – LISTE DES USTENSILES

Les caractéristiques des ustensiles sont ajustables dans leurs dimensions à + /- 10%
MALLETTE CAP BOULANGERIE et CONNEXE BOULANGERIE (Apprentissage)

DESCRIPTIF TECHNIQUE DES ARTICLES COMPOSANT LES MALLETES	NOMBRE D'USTENSILES
Mallette avec plateaux de rangement + marquage individuel de la mallette au nom de l'apprenti + logo "FERRANDI Paris"	1
Eminceur 23 cm	1
Spatule Inox 25 cm	1
Office 10 cm	1
Ciseaux Lames Pointues 17 cm Tout Inox Type Coiffeur	1
EPLUCHEUR	1
ROULEAU POLYETHYLENE	1
Thermomètre de cuisson confiseur gradué inox de 80 à +200 Longueur de 35 cm	1
Cadenas à clé ou combinaison	1
Thermomètre de cuisson imperméable à l'eau, à sonde LCD numérique	1
entremet MAGMA	1
Balance plateau en inox sans soudure, structure en plastique HIP5, avec écran numérique 1g / 5 kg	1
corne racletout	2

ANNEXE 8 – LISTE DES USTENSILES

Les caractéristiques des ustensiles sont ajustables dans leurs dimensions à + /- 10%

MALLETTE TECHNIQUE DU TOUR (Apprentissage)

DESCRIPTIF TECHNIQUE DES ARTICLES COMPOSANT LES MALLETES	NOMBRE D'USTENSILES
Mallette avec plateaux de rangement + marquage individuel de la mallette au nom de l'apprenti + logo "FERRANDI Paris"	1
BALANCE TACTILE PLATEAU INOX 1g/10kg	1
BOITE DE 9 DECOUPOIRS RONDS UNIS POLYGLASS	1
CADENAS A COMBINAISON 2 cm	1
CISEAUX GAINES CRANTES 21 cm	1
CORNE PM	1
EMINCEUR 25 cm EXPERT	1
EPLUCHEUR NOGENT	1
FOUET INOX 30 ETANCHE	1
MARYSE 25 cm HAUTE TEMPERATURE	1
OFFICE 10 cm EXPERT	1
SPATULE INOX 15 cm	1
SPATULE INOX 30 cm	1
SPATULE INOX COUDEE 10 cm	1
SPATULE INOX COUDEE 20 cm	1
SPATULE POLYETHYLENE 30	1
CALCULATRICE DE POCHE CANON 8 CHIFFRES	1
COUTEAU PAIN 19 cm ACCESS	1
MINUTEUR 99H	1
ROULEAU HETRE	1
THERMOMETRE DIGITAL SONDE ROTATIVE -50°/+300°C / INDUCTION	1

ANNEXE 9 – LISTE DES USTENSILES

Les caractéristiques des ustensiles sont ajustables dans leurs dimensions à +/- 10%

MALLETTE PATISserie (Anglophones)

DESCRIPTIF TECHNIQUE DES ARTICLES COMPOSANT LES MALLETES	NOMBRE D'USTENSILES
SAC A DOS OU MALLETTE SOUPLE et marquage individuel de la mallette "Cuisine" + logo "FERRANDI Paris" + numérotation de 1 à XX (cf. articles 2.1 et 2.2 du CCTP)	1
OFFICE 10 cm	1
EMINCEUR 25 cm	1
ENTREMET 25 cm MINIMUM	1
SPATULE INOX COUDEE 20 cm	1
SPATULE INOX COUDÉE 10 cm	1
SPATULE INOX 20 cm	1
CISEAUX LAMES POINTUES 15 cm MINIMUM TOUT INOX (TYPE COIFFEUR)	1
PALETTE INOX LAME 20 CM	1
COUPE PATE INOX DROIT RIGIDE	1
EPLUCHEUR NOGENT 2 TRANCHANTS AFFIDENTE	1
MARYSE 25 cm HAUTE TEMPERATURE	1
DOUILLE A NID LARGE 7 TROUS Ø1,3MM	1
DOUILLE INOX SAINT HONORE MALLARD	1
DOUILLE INOX U10	1
DOUILLE INOX U12	1
DOUILLE INOX U15	1
DOUILLE INOX U6	1
DOUILLE INOX U8	1
DOUILLE INOX C10	1
DOUILLE INOX C3	1
DOUILLE INOX PF18	1
SPATULE POLYETHYLENE 30	1
MARYSE MANCHE EXOGLASS 35	1
RAPE MICROPLANE	1
CORNE PETIT MODELE	2
CUILLERE A CAFE	1
CUILLERE TABLE	1
PINCEAU 3 cm	1
BOITE DE 9 DECOUPOIRS UNIS INOX	1
CUTTER PM	1
REGLET 300	1
CADENAS A CLES 3 cm	1
Thermomètre électronique - compatible induction -50°/+300°C à sonde	1
FOUET INOX 25 ETANCHE	1
FOUET INOX 30 ETANCHE	1
BALANCE TACTILE PLATEAU VERRE 1g/ 5 ou 10kg	1
ROULEAU POLY 43 cm / Ø45 mm	1
FOURCHETTE TABLE	1

ANNEXE10 – LISTE DES USTENSILES

Les caractéristiques des ustensiles sont ajustables dans leurs dimensions à + /- 10%

MALLETTE BOULANGERIE (Anglophones)

DESCRIPTIF TECHNIQUE DES ARTICLES COMPOSANT LES MALLETES DE BOULANGERIE	NOMBRE D'USTENSILES
SAC A DOS OU MALLETTE SOUPLE et marquage individuel de la mallette "Cuisine" + logo "FERRANDI Paris" + numérotation de 1 à XX (cf. articles 2.1 et 2.2 du CCTP)	1
OFFICE 10 cm	1
COUTEAU ENTREMETS	1
CISEAUX LAMES POINTUES 15 cm MINIMUM TOUT INOX (TYPE COIFFEUR)	1
COUPE PATE INOX ROND SOUPLE	1
MARYSE 25 cm HAUTE TEMPERATURE	1
CORNE PETIT MODELE	2
RACLETTE COUPE PÂTE PETIT MODELE 13.5 x 10	2
RACLETTE COUPE PÂTE GRAND MODELE TRAPEZE 20 x 13	1
FOURCHETTE TABLE	1
CUILLERE TABLE	1
PINCEAU 3 cm	1
LAME BOULE DE BOULANGER	1
BOÎTE DE LAME BOULANGER	1
CUTTER Grand Modèle	1
METRE RUBAN + SOLIDE	1
THERMOMETRE DIGITAL ETANCHE IP67 -50°/+200°C / INDUCTION	1
FOUET INOX 30 ETANCHE	1
BALANCE TACTILE PLATEAU VERRE 1g/ 5 ou 10kg	1
ROULEAU POLY 43 cm / Ø45 mm	1
CADENAS A CLES 3 cm	1