



Jean Lameloise
MERCUREY

17, Voie Romaine
71640 Mercurey
Tél. : 03 85 98 10 30
Fax : 03 85 98 10 28

Matériel de TRAVAUX PRATIQUES
à apporter, à **chaque séance de cours**, par les apprentis préparant :

le B.P. BOUCHER

ENSEIGNEMENT GENERAL ET PROFESSIONNEL

Tenue professionnelle : pour la première semaine de cours, vous apporterez la tenue que vous utilisez en entreprise (tenue conseillée : 1 veste, 1 pantalon, 2 tabliers).

Une tenue complète vous sera fournie dès la 1^{ère} semaine de cours soit :

- ⇒ 1 veste
- ⇒ 1 pantalon
- ⇒ 2 tabliers
- ⇒ 1 paire de chaussures antidérapantes
- ⇒ 1 mallette contenant tout le matériel professionnel : couteau à désosser à éplucher, à trancher, feuille, fusil....

Les apprentis **devront se présenter, dès la première semaine au C.I.F.A., à tous les cours de Travaux Pratiques en tenue complète** et avec tout le matériel demandé en début d'année.

Tout oublié entraînera automatiquement des sanctions, et l'apprenti **ne sera pas admis en cours de Travaux Pratiques**.

N.B. : Il est conseillé de marquer tous les vêtements au nom de l'apprenti.

En raison de la température, en dessous de 10°, dans le laboratoire de boucherie, prévoir un vêtement chaud à mettre sous la veste.

Fouritures scolaires OBLIGATOIRES :

- ⇒ 2 gros classeurs – format 21 x 29.7 - 2 jeux d'intercalaires de couleur.
- ⇒ Des feuilles simples perforées, des feuilles doubles perforées.
- ⇒ 1 cahier (sans spirale) grand format, 1 cahier de brouillon.
- ⇒ 1 calculatrice type "collège".
- ⇒ Petit matériel : crayons, gomme, stylos, ciseaux, colle, règle graduée...
- ⇒ Des pochettes plastiques (pour ranger les photocopies).

Librairie : (à acheter dès la rentrée au CIFA)

- ⇒ 2 livres Découpe agneau et Découpe veau
- ⇒ 1 livre Prévention Santé Environnement
- ⇒ 1 livre La découpe des viandes de boucherie
(Prévoir l'achat d'autres livres en cours d'année)

