

## FOURNITURES SCOLAIRES

### Pour les SECONDES : Cuisine et CSR

- 3 cahiers format 24 x32 (Français, hist-géo, Anglais ou Espagnol)
- 3 portes vues (PSE-Sciences appliquées, Mathématiques, dossier professionnel)
- Copie simple grands carreaux
- Copie double grands carreaux
- Trousse complète
- Un kit d'oreillettes avec micro (filaire obligatoire) ou casque avec micro
- Une clé USB
- Une calculatrice casio graph 25+Ell ou supérieur ou numworks (valable pour les 3 ans du bac pro)
- Livre de **gestion à acheter** le plus rapidement possible. Vous pouvez acheter ce livre soit dans une librairie, soit sur Internet.



LYCEE PROFESSIONNEL  
HÔTELIER  
LYCEE DES METIERS  
286, chemin Simone Blanc  
30270 Saint-Jean-du-Gard

☎ 04.66.85.30.85  
Fax : 04.66.85.19.60

Mail : [ce.0300041g@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0300041g@ac-montpellier.fr)



### Titre : Gestion appliquée et Mercatique

Seconde professionnelle  
Famille des métiers de l'hôtellerie-restauration  
Baccalauréats professionnels  
Commercialisation et services en restauration  
Cuisine  
Auteur : Anne DELABY  
Édition : BERTRAND LACOSTE



Livre seconde Pro

Code : 2571-2

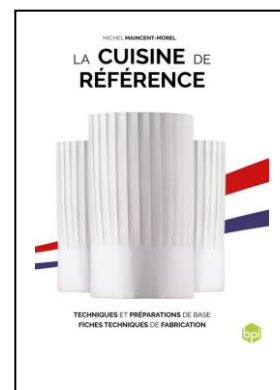
Prix approximatif : 21 € 10

### Titre : La CUISINE DE REFERENCE dernière édition 2024

Éditions : EDITIONS BPI

Auteur : M. MAINCENT – MOREL, D. BRUNET-LOISEAU

ISB -10: 2386220575 ou ISB-13 978-2386220579



### **Arts appliqués :**

Dans une trousse avec votre nom et prénom

- 1 crayon gris HB, une gomme, un taille crayon
- 2 feutres noirs (un fin et un moyen)
- 1 marqueur noir
- 1 bic 4 couleurs
- 1 pochette de papier calque
- 1 porte vues pour ranger vos cours (avec votre nom)
- 1 posca blanc 0.7mm ou 1mm
- 1 posca noir 1.2mm
- 1 crayon de couleur blanc
- 1 clé USB (mutualisable avec d'autre cours)

Le matériel sera conservé toute l'année dans la salle d'arts appliqués pour éviter les oublis.